



NÁKLADY NA 1 VELKÉ PIVO: Pilsner Urquell

Pivo:	26,70 Kč
Přeražení sudu, odtoč 6 %:	2,00 Kč
Sanitace, údržba, chemie:	0,50 Kč

Hrubý náklad na 1 velké pivo: 29,20 Kč bez DPH

**Další náklady, které vstupují do ceny, nad rámec
hrubého nákladu výše:**

- Personál
 - Restaurace, účtárna
- Nájem
- Energie - chlazený box a průtokový chladič
- Investice





JAK SPRÁVNĚ OŠETŘIT PIVO

- Správná skladovací praxe při uskladnění sudů
 - Teplota ve skladu, ze sudu se čepuje nejdříve po 24h po složení sudu ve skladu.
- Pravidelná sanitace výčepního zařízení a trubek
- Správné ošetření sklenice - kvalitní přípravek na mytí sklenic
 - Pečlivě umytá sklenice dle přesného postupu
- Správně zachlazená sklenice - správná teplota vodní lázně, ve které se půllitr chladí
- Ostrík - 80 % kvality piva je mokrá sklenice před čepováním
- Správné čepování piva: úhel čepování atd.
- Správná hygiena a ošetření výčepního zařízení po konci pracovní doby

