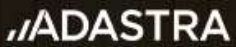


Vítejte!

BURGER'S
HOUSE BEER 370e
CHEESE 730e
BACON 850e
CHICKEN 630e
ICEA 370e
ICEA 730e
ICEA 850e
ICEA 630e
ICEA 370e

POMUCKA
MISA 8. 01 1530e
PECENE 730e
PECENE 8 750e
CURRY 530e
CEZAR 530e
PILSENER
LAGER



HOSPODY TRÁPÍ CENY ENERGIÍ

Nárůst cen energií: 81 %

Nárůst cen surovin: 76 %

Nedostatek personálu: 49 %

MOHLY BY ZAČÍT EXTRÉMNĚ ŠETŘIT

Na teple, světle, teplé kuchyni, chlazení...



VYPNOUT HOSPODU NENÍ ŘEŠENÍ

Snížení teploty

79 % lidí

by omezilo návštěvy hospody



Omezení kuchyně

88 % lidí

by omezilo návštěvy hospody



Šero

2/3 lidí

by omezily návštěvy hospod



ROČNÍ (NE)ÚSPORA

**Modelový příklad, restaurace v centru Plzně, 300 m²
Zastropovaná cena plynu, náklady za celý rok 2023**



**22,5°C: 109 789 Kč
19,5°C: 88 028 Kč
Úspora: 21 762 Kč**



**Teplá jídla: 223 070 Kč
Studená: 0 Kč
Úspora: 223 070 Kč**

Očekávané roční tržby: 10,5 milionu Kč

Snížení teploty = 15,4 % hostů přestane chodit = - 1,6 mil Kč

Studená kuchyně = 28,4 % hostů přestane chodit = - 3 mil Kč

**VYPNOUT HOSPODU
NENÍ ŘEŠENÍ**

Zrentgenujeme výčep, změříme spotřebu energií a vody a upravíme výčepní technologii tak, aby hospodám šetřila náklady.



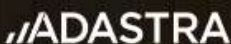
Pilsener Beer



**ČESKÝ INSTITUT
INFORMATIKY
ROBOTIKY
A KYBERNETIKY
ČVUT V PRAZE**



Microsoft



Chytřej výčep je řešení





Pilsenský Prazdroj

Tomáš Mráz
obchodní ředitel

BURGER'S
HOUSE BEER 370e
WHISSE BEER 730e
BACON BEER 850e
CATCHED BEER 630e
VEGAN BEER 370e

Pilsner

POMUCKA
MISA & PI PRE DVOCH 1530e
PECENE MISA 1330e
PECENE MISA 1230e
CURRY MISA 590e
CEZAR 590e



PODPORUJEME HOSPODSKOU KULTURU

450 milionů Kč ročně

Vybavení, poradenství, vzhled

Jak na energie teď a tady

JAK NA ENERGIE DLOUHODOBĚ

CHYTREJ VÝČEP

Změříme spotřebu energií a vody výčepu

Inovujeme výčepní zařízení

Pomůžeme hospodám s náklady

– úspora až 30 % energií v rámci výčepu

Zachováme kvalitu čepovaného piva



Pilsenský Prazdroj

Jakub Zaoral

vedoucí projektu

Chytřej výčep

BURGER'S
HOUSE BEER 100% 370,-
WHEATSE BEER 100% 730,-
BACON BEER 100% 850,-
CHICKEN BEER 100% 630,-
VEGAN BEER 100% 370,-

Pilsner

POMUCKA
MISA 8. 01 150,-
PEČENÉ MÍČ 150,-
PEČENÉ P 120,-
CURRY 50,-
CEZAR 50,-



CHYTREJ VÝČEP V ČÍSLECH

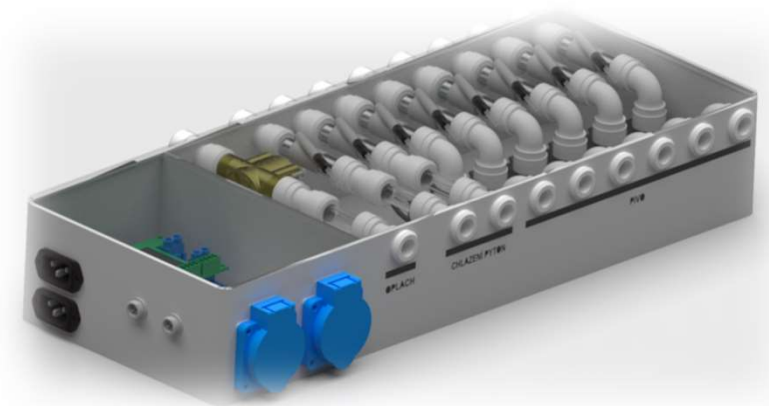
5 partnerů

45 hospod v Česku

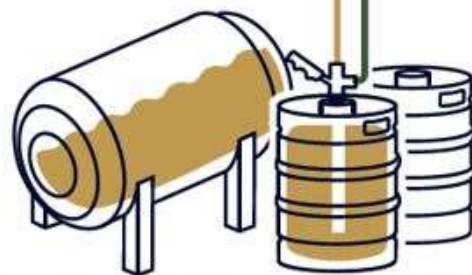
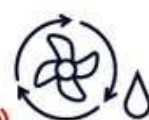
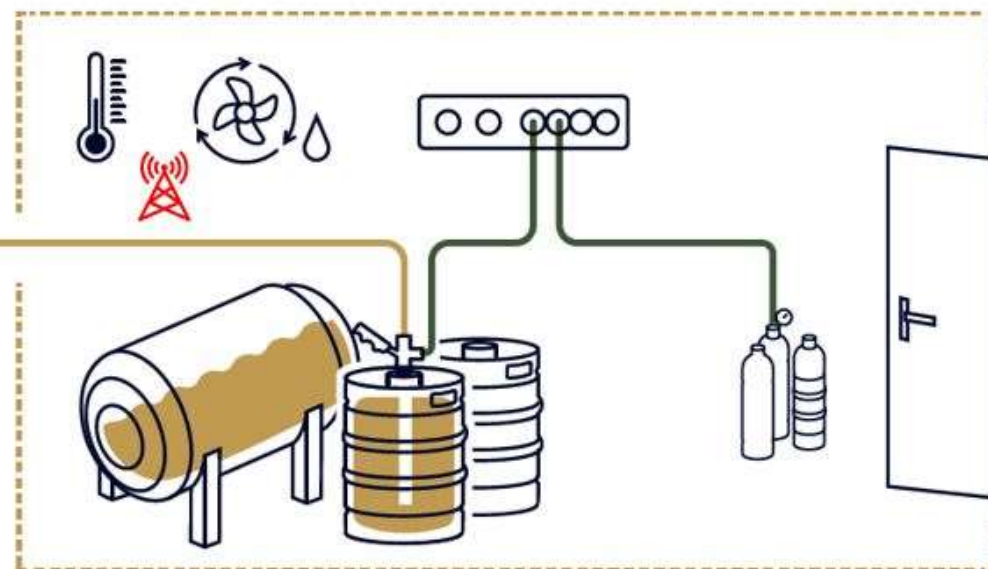
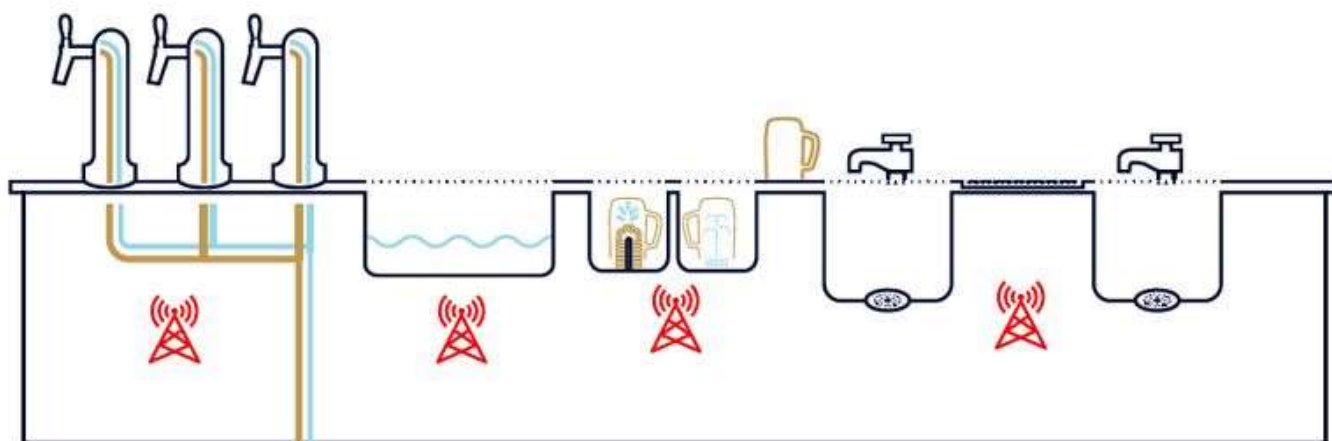
30 senzorů v hospodě

1200 senzorů celkem

12 měsíců měření



KDE MĚŘÍME





**ČESKÝ INSTITUT
INFORMATIKY
ROBOTIKY
A KYBERNETIKY
ČVUT V PRAZE**

Alexandr Lazarov

výzkumník z CIIRC ČVUT

BURGER'S
HOUSE BEER 370e
CHEESE 730e
BACON 850e
CATCHED 630e
VEGETARIAN 370e

Paul
Guell

POMUCKA
MISA 8. 01 1530e
PEČENÉ MÍŠ 1330e
PEČENÉ P 1230e
CURRY 530e
CEZAR 530e

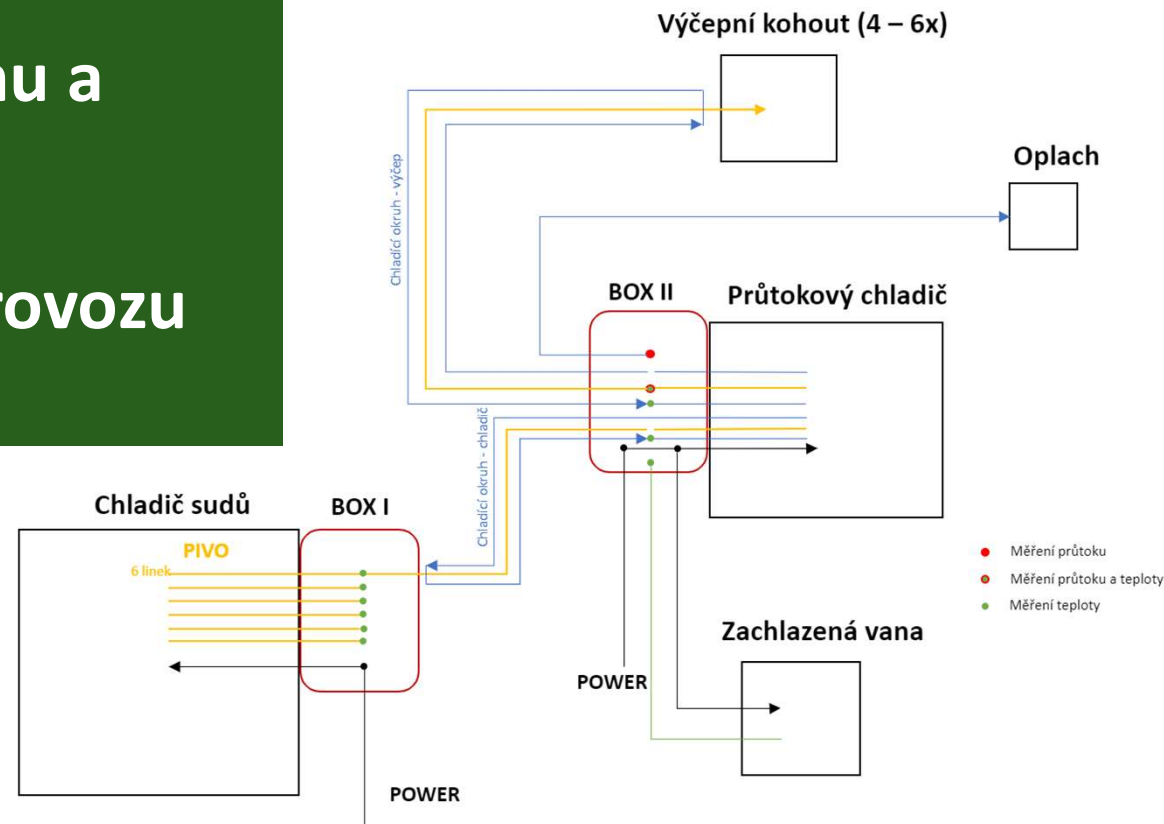


UNIKÁTNÍ SENZORY

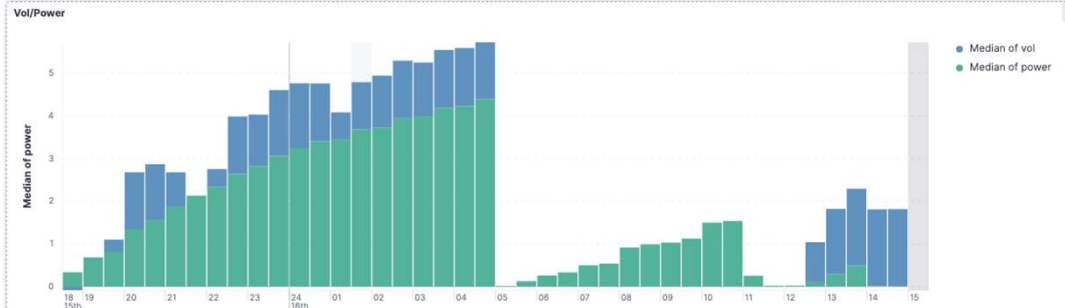
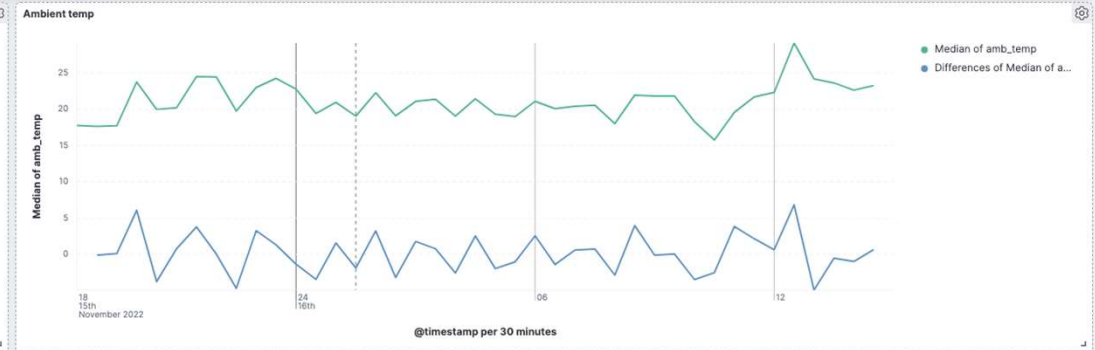
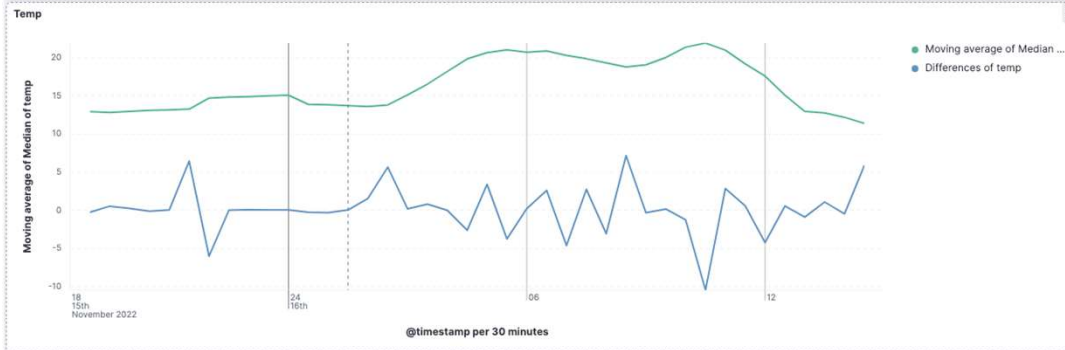
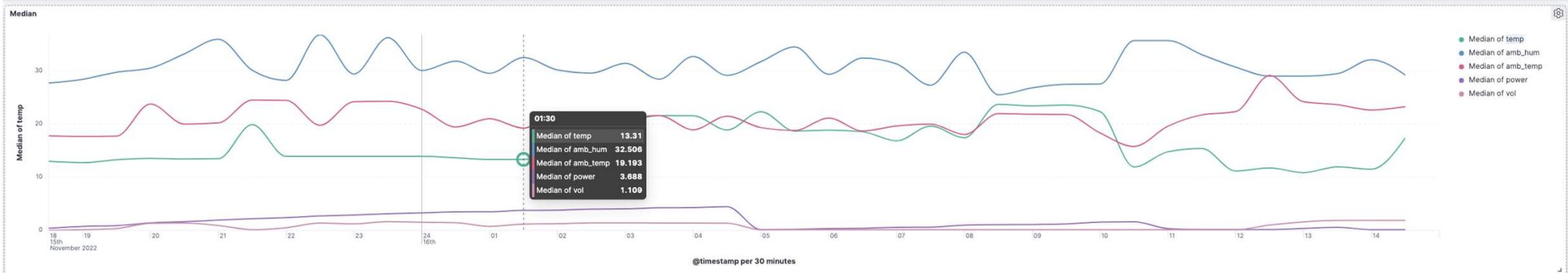
Propojení průmyslu
s akademickou sférou

Vývoj vlastního měřicího systému a
integrace senzorů od IOdrinks

Data pomohou k optimalizaci provozu



MĚŘENÍ A DATA



ADA STRA

Ivana Karhanová
ředitelka marketingu

BURGER'S
HOUSE BEER 370e
CHEESE BEER 730e
BACON BEER 850e
CHICKEN BEER 630e
VEGAN BEER 370e

Pub
Liquell

POMUCKA
MISA S PI 1530e
PEČENÉ MÍČ 1330e
PEČENÉ P 1230e
CURRY 530e
CEZAR 530e

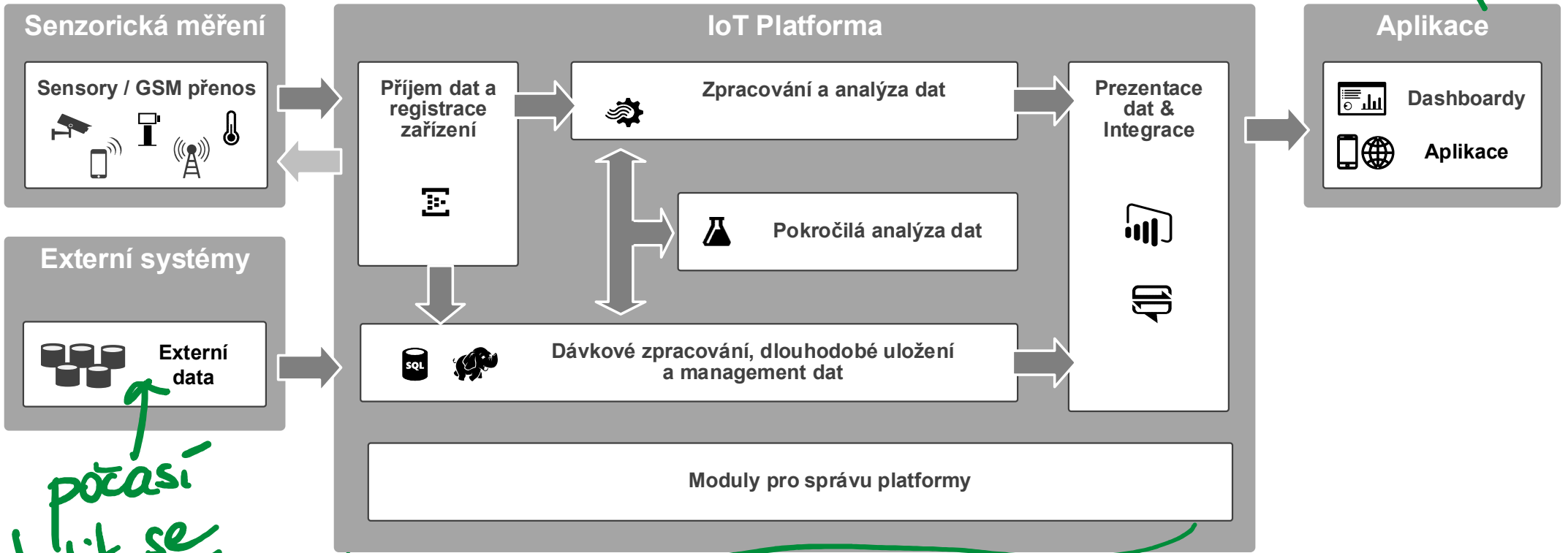


ZPRACOVÁNÍ DAT



ČVUT

Adastru pro Pražský



*přesně
kolik se
optaci*

Adastru



Pilsenský Prazdroj

Ivan Tučník

manažer udržitelnosti

BURGER'S
HOUSE BEER 370e
WHEATSE BEER 730e
BACON BEER 850e
CATCHED BEER 630e
VEGAN BEER 370e

Pilsenský Prazdroj

POMUČKA
MISA & PI PRE DVOCH 1530e
PEČENE MÍŠ 1330e
PEČENE RYBI 1230e
CURRY & 590e
CEZAR 590e



ŠETRNĚJŠÍ K PŘÍRODĚ

Na cestě k dosažení uhlíkové neutrality

2030 ve výrobě

2050 napříč celým řetězcem

První krok ke snížení uhlíkové stopy čepovaného piva

2022-2023->

Načipování hospod a měření

Datová analýza

Průběžná inovace výčepní technologie

Neměnná kvalita piva



Děkujeme!

BURGER'S
HOUSE BEER 370e
CHUFSSE 730e
BACON 850e
CHICKEN 630e
VEGETARIAN 370e



POMUCKA
MISA 8. 0. 1. 1530e
PECENE 730e
PECENE 8 730e
CURRY 530e
CEZAR 530e

