



Zleva Karel Petruška, Miroslav Kraus (tzv. nejmladší). - Olivův pivovar

Bláznivé projekty nás baví, i když jsou pracnější



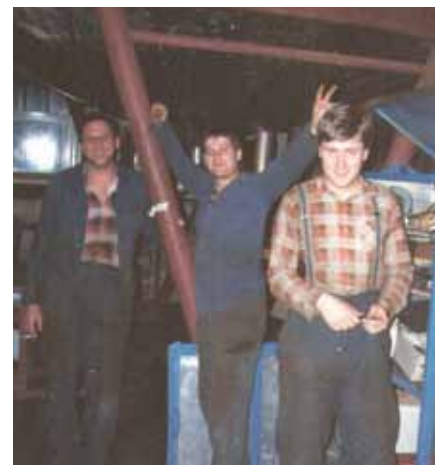
Rodinná firma 3+K Kraus, s. r. o., si za dobu, kdy se věnuje stavbě pivovarů, vydobyla nejen na českém trhu důstojnou pozici. S jejím spolujeditelem Miroslavem Krausem nejml. si povídáme o všem, co vše za jejím úspěchem stojí.

Marcela Titzlová

Co přesně se skrývá za názvem 3+K Kraus, s. r. o?

Rodinná firma, hned tři generace Krausů dohromady! Počátky naší pivovarské tradice se datují do začátku devadesátých let. Dá se říci, že vše odstartoval můj děda Miroslav Kraus st., který byl kovaný pivovarník a působil i jako projektant pivovarských technologií. Děda pracoval dlouhou dobu v Branickém pivovaru, kde se staral o investice a správu budov. Zařizoval tedy nová technologická řešení pro pivovar a dohlížel na jejich

realizace. Zanedlouho poté, co pivovar Braník přešel pod Staropramen, odešel a založil inženýrskou a projekční firmu SVK, která působila jak u nás, tak i v nástupnických státech Sovětského svazu, kde fungovala ruština jako dorozumivací jazyk, třeba v Litvě, Rusku, na Ukrajině nebo v Uzbekistánu. Specializoval se především na varní soupravy, a to jak pro malé pivovary, tak pro velké komerční. Jeho systém scezování je nyní používán v řadě pivovarů po celém světě. Zajímavostí je, že spolupracoval na návrhu konstrukce první 500l varní soupravy, kterou vyrobily Pacovské strojírny. To on mě



Miroslav Kraus (tzv. prostřední) vpravo jako montér na jedné z prvních montáží.



Pivovar Lindr



Miroslav Kraus (tzv. prostřední)

naučil velkou část toho, co umím a nyní používám, a jsem moc rád, že u nás stále působí jako konzultant a radí nám se složitými projekty, zejména s intenzifikacemi varních souprav. Opravdovým počátkem 3+K však bylo, když se v roce 1992 můj táta Miroslav Kraus, tzv. prostřední, odtrhl od původního zaměstnavatele a začal pracovat sám na sebe. Zanedlouho jej doplnil můj strejda Jiří Kraus a postupně přicházeli další kamarádi, montéři a svářeči, se kterými postupně získával větší a zajímavější zakázky, převážně v potravinářství či farmacii. Technickým přelomem se stal rok 1997, kdy se táta se strejdou a celou jejich montérskou skupinkou pod dědovým dohledem pustili doma v garáži do výroby první vlastní pivovarské varny. Bylo to dobrodružství a možná i díky němu pro ně pivovarnická technologie zůstala koníčkem dodnes. To vše vedlo k výrazné expanzi firmy a v roce 2013 k vytvoření společnosti 3+K Kraus, s. r. o., která se následně rozrostla na desítky montérů, svářečů a dalších profesionálů včetně početné projekční sekce.

V čem vidíte hlavní důvod úspěšného rozjezdu firmy?

Myslím si, že hlavním důvodem úspěšného startu bylo kromě profesionálního přístupu z velké části také férové jednání ze strany mého otce. Je to opravdu čestný člověk, který chce všem vyhovět a pomoci, třeba i na úkor vlastního prospěchu.

Kdy jste do firmy vstoupil vy?

Já jsem naplno vstoupil do firmy asi před osmi lety. Od malička jsem si přál kreslit a navrhovat stavby, proto jsem se zaměřil na studium architektury a pozemních staveb. Chtěl jsem být klasickým architektem a navrhovat zajímavé rodinné domy. Postupně jsem ale tak nějak chtě nechtě pronikal pořád hlouběji do světa pivovarnictví. Začínal jsem brigádami, nejprve jako pomocná síla při montážích. Pak jsem opět brigádně překresloval nákrty dispozic a technologických schémat z papíru do digitální podoby. Nejen pro dědu, ale třeba i pro inženýrskou firmu PIVO Praha, a ta práce se mi líbila čím dál tím víc a s tím i celé to



Vlevo Miroslav Kraus (tzv. nejstarší)



Zleva Pavol Ďuriš, Jiří Kraus - Pivovar u Ďurkových



podklady pro tvorbu tzv. kompletního brandu, který je důležitý pro pozdější propagaci pivovaru a jeho produktů. A s Karlem se společně staráme i o tvář naší firmy. To znamená, že se ji snažíme dostat do širšího povědomí pomocí každoročně vydávaných kalendářů, prezentací na sociálních sítích, reklamy, PR či sponzoringu zajímavých akcí či místních sportovních klubů.

Přijde mi, že se snažíte do velmi seriózního historicky konzervativního oboru vnášet i něco navíc, smysl pro humor a hravost. Je to tím, že s Karlem patříte k nejmladším lidem ve vedení firmy specializované na stavbu pivovarů u nás?

Ano, myslím si, že co se týká minipivovarů, máme nejmladší či jedno z nejmladších vedení u nás. Naše výhoda je, věřím, v neotřelém pohledu na věc či v moderních technologiích, které využíváme, včetně virtuální reality, vizualizace, 3D mapingu atd. Zároveň se ovšem nabízí nevýhoda, a to v naší kratší praxi. Jen za minulý rok jsme ale projektovali 15 nových pivovarů na míru, tak to snad docela doháníme. Celkový počet našich komplexních projektů, ať už zcela našich, či v rámci nějaké kooperace, se už blíží ke stovce, u nás v Česku je jich stále ještě většina, ale čím dál častěji takto řešíme i nové provozy ve světě.

Který byl nejmenší, a naopak největší pivovar, který jste stavěli?

Nejmenší pivovar jsme dělali pro pražskou VŠCHT. Jejich měděná automatická varna na 100 l je naší výroby a patří k vůbec nejmenším na celém světě, zároveň asi s nejdražším provozem. Zážitek, zcela manuální pivovar U Medvídků, který jsme stavěli před patnácti lety, je také hodně malý. Jejich starou varnu, která se nyní prodává, máme v dílně, protože ji nahradila naše nová varna na 500 l. Na přání majitele jsme také celý pivovar stěhovali ve stejné budově o patro níž. Naopak tím největším projektem v posledních letech pro nás byla intenzifikace Holíčského pivovaru Wywar, kde vznikla zcela nová trojnádobová varna se samostatnou vířivou kádí.

odvětví. Řekl jsem si, že navrhovat pivovary je přece jedinečné a daleko zajímavější než jen obyčejné domy.

Od brigád k celoživotnímu povolání je ale přece jen kus cesty...

Tehdy před osmi lety jsem strávil několik měsíců v Austrálii a po návratu domů jsem měl jasno v tom, co chci dělat, a nastoupil do tehdy ještě především montážní a výrobní firmy u táty právě s tou vizí, že bych rád rozšířil její dosavadní služby a začal nabízet pivovarská řešení komplexně, od A do Zet. Primárně začít s vlastními návrhy a projekcí. Myslím, že se to podařilo.

Jak máte rozdělené ve firmě role?

Hlavní posty jsou jasně dané. Základním pilířem firmy mohou s klidným svědomím nazvat mého

tátu Miroslava Krause. Ten se stará o všechny personální věci. Velmi citlivě dokáže skládat montážní týmy s ohledem na vztahy jednotlivých členů a charakter dané akce. Pak je zde můj strýc Jiří Kraus, expert na řešení technologických potrubí v pivovarech a vedoucí montérů u všech nejdůležitějších akcí a projektů. Nedělá mu problém pracovat i několik dní v kuse. Právě v současné době pomáhá ve dne i v noci dokončit nový pivovar Koníček ve Vojkovicích. Dál musím jmenovat Ing. Jiřího Charouska, který se věnuje velkým montážním projektům, pracuje s čísly a tabulkami a má na starosti klasický project management. Potom jsem zde já a kolega designér Karel Petruška, se kterým navrhujeme jak stavby pivovarů na míru, tak pivovarskou technologii neboli stroje. Umíme také vytvořit



Holíčský pivovar Wywar



Rudolf Jung, VŠCHT Praha

Sestava je v plné automatizaci a s řadou opravdu zajímavých prvků, jako jsou tři chmelové granulátory / extraktory, předchladič mladiny před vstupem do vířivé kádě, speciální směšovací uzel s automatickým nastavením specifikace vody a řadou dalších řešení a prvků, které u takto velkých pivovarů nemají obdoby. Dále jsme zde řešili nový sklep, kde jsme použili plně automatické tlakování jednotlivých tanků a s tím spojené jímání CO₂ se speciální skleněnou pračkou. Oproti standardním řešením je toto zcela sanitovatelné a zapojené nerezovým potrubím. Samozřejmě se stále učíme a našťastí za námi stojí řada dalších expertů v oboru. Od jiných dodavatelů pivovarů nás odlišuje způsob, jakým přistupujeme k jednotlivým projektům již od počátku. Nechceme za každou cenu prodat, ale vytvořit zapamatovatelný, unikátní celek po všech stránkách. Oba s Karlem si libujeme v tom, když máme možnost vymyslet něco nového, i když je to pracnější záležitost. Vlastně si dobrovolně přiděláváme práci. Hrozně rádi proto pracujeme přímo s architekty, z těch významnějších to v poslední době byla například paní architektka Markéta Cajthamlová, studio o-va či Huť architektury Martin Rajniš, s nimiž jsme společně navrhli pivovarský provoz v rámci restaurace s výčepními tanky, které jedou po kolejkách jako vagonky. Špičkoví architekti nás už dnes sami oslovují.

Čím začnete, když se na vás obrátí zákazník, který touží po vlastním pivovaru?

Prvním krokem k novému pivovaru je určitě ta vyslovená poptávka. Nemusí být nijak detailní, ostatně řada zájemců ani netuší, co to obnáší či jakou konfiguraci zvolit. Snažíme se tedy nejprve co nejlépe poznat klienta a jeho představu. Často se stane, že pak dojdeme k zcela jinému pojetí nového provozu, než klient původně zamýšlel. Prvním projekčním stupněm pak je studie proveditelnosti, která obsahuje vše, co klient potřebuje k ucelení své představy a zjištění indikativní ceny stavebních prací a pivovarské technologie. Jde především o výstav pivovaru pro I. etapu, dále výstav v budoucích etapách, základní spotřeby surovin, energií a produkce odpadů. Začínáme s dispozicí, kdy řešíme kompletní rozmístění prostoru, stěn, technologie, zásobovacích nebo distribučních tras. Dokážeme navrhnout jak řešení nového objektu tzv. na zelené louce, tak i sebnáročnější rekonstrukci třeba v nějaké krásné historické budově.

Výsledkem je tedy návrh nejlepší možné realizace za daných podmínek?

V ceně máme standardně čtyři návrhy. Každý z nich samostatně prezentujeme klientovi, případně vybranému sládkovi a architektovi, a tak se postupně společně dopracujeme k optimálnímu

celku, který může být velmi individuální až překvapivý, aby se daný provoz odlišil od běžných pivovarů. Studii často obohacujeme o reálné vizualizace budoucího provozu a dokážeme navrhnout i vhodný interiér, který se k dané pivovarské technologii bude hodit. Náročnějším klientům nabízíme vizualizaci ve virtuální realitě, aby si svůj budoucí provoz mohli projít za pomoci speciálních brýlí, tak jako ve futuristickém filmu. Dalším projekčním stupněm bývá navazující technologický projekt. Ten už však, minimálně z mého hlediska, není tak zajímavý a kreativní. Řeší konkrétní stavební a technologické obory, jako je VZT, elektro, kanalizace a odpady, voda, strojní a elektro montáž, měření a regulace atd. Velmi důležitý moment je i zahrnutí veškerých údajů pro povolení výroby piva a celní správu.

Po odsouhlasení projektu začne stavba?

Ano, ale někdy se projekt v jejím průběhu musí ještě nepatrně dopracovat. Snažíme se však, aby tyto změny byly co nejmenší. Tam přijde na řadu i určitá improvizace. Mohou se ovšem objevit i nepřekonatelné překážky. Tady ovšem já osobně vidím jen jednu: když klient trvá na zlevnění celku a požaduje ubrat na naší standardní kvalitě či na správnosti technologického řešení. Několikrát



Městský pivovar Domažlice

se již skutečně stalo, že jsme museli práci odmítnout, protože nás zákazníci tlačili někam, kam jsme opravdu zajít nechtěli, a oni se pak rozhodli pro jiného dodavatele. Je paradoxní, že nám právě oni později často volali s prosbou o pomoc v případě různých havárií nebo jiných lapálií. V takových případech je finální částka, kterou za pivovar zaplatí, mnohdy daleko vyšší, než kdyby rovnou zvolili dražší a bezpečnější řešení.

Stačí investorovi většinou ty čtyři návrhy, které nabízíte?

Nestává se, že bychom tento limit překračovali, protože drobné změny jsou v ceně. Nejhorší, co se nám občas děje, je situace, kdy investor změni názor a pro pivovar najde úplně jinou budovu, a dokonce i v jiném městě. Pak jde práce do koše a začínáme zase od nuly.

Jaký je časový horizont prací?

Nejkratší doba na projekt se pohybuje kolem dvou měsíců, někdy déle, a pivovar na klíč může být dodán zhruba 5 až 12 měsíců od objednání. Záleží to na mnoha faktorech. Například dodávka individuálně řešených, ručně vyráběných měděných pokrývek může zabrat i celý rok.

Ovšem spolupráce s námi nekončí ani okamžikem, kdy je technologie hotová a vyzkoušená. Nabízíme i tvorbu receptur a poradenství při vaření piva, kde spolupracujeme třeba s Martinem Slabým z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského nebo se zkušenými technologi z PIVO Praha.

Jsou vaši zákazníci hodně nároční?

Někteří chtějí opravdu jen to nejlepší a ani milionové částky je nezabrdí v rozletu. Pak můžeme přijít s takovými specialitami, jako jsou prosklené části varny, výše zmíněné výčepní tanky fungující jako vláček na kolejích nebo různé jedinečné průhledy na technologii. Je pravda, že na našem trhu patříme k dražším firmám. Když ale ve výběrovém řízení porovnávají naše řešení buď s čínskými, nebo s méně zkušenými tuzemskými výrobci, ukáže se, že levnější opravdu jsou, ale často jen za cenu toho, že nabízejí neúplné, chybné či daleko méně kvalitní výrobky a služby. To je také důvod, proč v současné době servisujeme či zachraňujeme více než 250 pivovarů. Tam provádíme celou škálu servisních úkonů, od těch běžných po servis při akutní havárii. Pro takové případy máme základní

materiál skladem a pohotovostní jednotku techniků vždy připravenou vyrazit na opravu. Dokonce jsme zřídili 24hodinovou servisní linku.

Jak se změnil v poslední době ve vašem oboru trendy a ceny?

Výrazně ubylo poptávek na malé pivovary s 250litrovou nebo 500litrovou varnou, které byly dříve poměrně časté. Naopak přibýlo poptávek na větší pivovary, případně na rozšíření či intenzifikaci již stávajících provozů. Takovým případem je např. pivovar Neratov v Orlických horách nebo pivovar Chřív. Co se týká cen, jdou skutečně nahoru. Od doby, kdy jsem do firmy nastoupil, došlo ke zdražení zhruba o 25 %. Že k tomu došlo hlavně v posledních dvou letech, asi není žádné překvapení. Co nyní navyšuje cenu asi více než avizované všeobecné zdražování, je preferovaná konfigurace pivovarské technologie. Dříve nikdo moc neřešil využívání odpadního tepla či alternativní druhy energií na ohřev a chlazení. Nyní často instalujeme i do velkých komerčních pivovarů takové technologie jako využití brýdových par, využití teploty vratného kondenzátu, využití odpadního tepla z chlazení či tzv. freecooling.



Minipivovar Kamenice nad Lipou



Pivovar Rotor

Co sami vyrábíte a které části technologie přenecháváte subdodavatelům?

Specializujeme se především na varní soupravy do velikosti cca 60 hl, sanitální stanice, přístroje pro studené chmelení, HGB, různé potrubní celky, netlakové nádoby, otevřené kvasné kádě atd. Třeba na tlakové nádoby máme ověřené, převážně české a německé subdodavatele. Ty si vybíráme opravdu pečlivě. Samozřejmě musejí být kvalitní a precizní, ale měli by mít i podobnou filozofii a nabízet vždy i něco navíc.

Z finančních důvodů dávají někteří investoři přednost čínské technologii. Jaký k ní máte vztah?

My dokonce takové pivovary montujeme, protože umíme udělat projekční práci právě s využitím čínské technologie, která se v poslední době celkem zlepšila. Bylo to tak třeba pro pivovar Sibeeria, kde majitel nakonec zvolil asijského dodavatele, ale varnu jsme z velké části konstrukčně řešili podle našeho know-how, které patří k rodinnému stříbru naší firmy.

Jaké argumenty přesvědčí zahraniční zákazníci, aby se rozhodli právě pro vás?

Těch věcí je víc, ale důležitý je třeba

fakt, že naši montéři jsou dobře jazykově vybavení, někteří mluví německy, anglicky, francouzsky nebo rusky, takže můžeme dělat třeba i pro věhlasné německé firmy, jako je Kaspar Schulz nebo JBT, která se specializuje na prosklené varny, jako byla v Praze v pivovaru U Supa. Stavíme tak po celém světě, jmenovitě třeba je to Belgie, Nizozemsko, Slovensko, Anglie, Ukrajina, Japonsko, Filipíny... ale třeba také na zámořských výletních lodích.

Na které reference jste pyšní?

Ze zahraničních minipivovarů bych jmenoval nizozemský Brouwerij De Molen. Z tuzemských minipivovarů pak Únětický pivovar, Pivovar Zichovec nebo Pivovar Kamenice nad Lipou. A z velkých průmyslových třeba Rodinný pivovar Bernard, který jsme od začátku montovali a kde jsme několik let měli dokonce stabilně dílnu.

Byla některá vaše stavba skutečně kuriózní?

Kuriózních projektů jsme řešili celou řadu, ale asi nebláznivější byl pivovar na pontonech, který měl v rámci wakeboardového centra plout na rybníce v jedné české vesnici. Pivo se mělo vařit přímo na vodě a tam se i z velké části prodávat v plovoucím výčepu a baru.

Pro projekt dokonce vzniklo několik našich vizualizací a také technologické řešení, kdy se voda z rybníka měla částečně využívat pro chlazení pivovaru za pomoci tepelného čerpadla. Pak se projekt uspal, ale já osobně doufám, že jednou zase ožije. Takové bláznivé projekty nás baví nejvíce, i když je za nimi mnohem víc práce.

K pivovaru patří pivovarská hospoda nebo výčep. Umíte si poradit i s nimi?

Ano, nabízíme nejen projekty řešení výčepů či barů, kde jde hlavně o atraktivní pojetí, které přitáhne pozornost zákazníků, ale i pivních lázní. A umíme postavit i ciderii. Pro cider je důležité zpracování ovoce, samotný provoz je tedy obohacen o tuto část, naopak odpadá řada jiných prostorů, jako jsou varny. V poslední době však takový prostor zpracování ovoce řešíme i u nových pivovarů, které se chtějí zaměřovat třeba na tzv. kyseláče a jiná svrchně kvašená piva s velkým podílem ovoce.

Co byste tedy závěrem doporučil zájemcům o nový pivovar?

Osobně bych doporučil nešetřit na důležitých věcech a do nové značky dát srdce a kapku fantazie. ■