Kamenický pivovar chystá velkolepé otevření

Po sedmdesáti letech se v Kamenici nad Lipou opět začalo vařit pivo. Rekonstrukce budovy pivovaru trvala dvanáct měsíců a v sobotu 28. října 2017 se Pivovar Kamenice nad Lipou dočká slavnostního otevření. Přesně před rokem mohla veřejnost nahlédnout do pivovaru před jeho rekonstrukcí, teď už to bude s ochutnávkou piv i jídel z nové pivnice. Doprovodný program zabaví celou rodinu a bude opravdu nabitý, vstup po celý den bude zdarma.

Slavnostního zahájení v 11 hodin se na nádvoří pivovaru ujme místní farář Václav Šika, který požehná pivovaru, varně a zvonu varny. ***"Pozvání přijal i baron Geymüller se syny, syn původního vlastníka pivovaru, který se stane patronem našeho pivovaru,"*** říká Milan Houška, jednatel společnosti Pivovar Kamenice nad Lipou. O hudební program na nádvoří se pak postarají místní kapely, jako první ZUŠ Band. Pokračovat se bude i večer s přesunem do pivovaru. K doprovodnému programu budou patřit také zkušební jízdy asi deseti elektromobily na stanovišti před bývalým Hotelem Lípa. Dění na nádvoří pivovaru bude k vidění také na velkém plátně umístěném právě na kamenickém náměstí. I pro děti je připraven pestrý program tak, jak počasí dovolí. Odnést si budete moct také vlastnoručně malovaný půllitr.

Pro přespolní vypraví na tuto slavnostní událost svou soupravu místní úzkokolejka. Vlak pojede z Jindřichova Hradce a Obrataně a ze všech stanic na těchto trasách sveze cestující do Kamenice nad Lipou. Cestu zpestří hudba a samozřejmě i pivo. A jaká piva na vás budou čekat v pivovaru? Pro příležitost otevření pivovaru sládek Robert Franěk navařil čtyři pivní speciály. K tomu ještě pivní speciál Bob&Dave 11° Bitter, který je běžně k mání jen v pražské restauraci s pivními speciály Krkonošská hospůdka. Další specialitou z malého pivovaru, kde se začalo vařit v dubnu, bude Imperial 22°. Toto pivo zrálo půl roku a čeká jen a jen na slavnostní otevření pivovaru, abyste ho mohli přímo na místě ochutnat či si ho odnést domů v lahvi. Nebudou chybět už teď velmi oblíbené kamenická 10°, světlé ležáky 11°, 12° a polotmavý speciál 13°, které se dosud vařily v malém pivovaru s kapacitou do tisíc hektolitrů ročně. ***"Začátkem října ovšem už začala fungovat posila velký pivovar s kapacitou 15 až 35 tisíc hektolitrů, kde se budou vařit ležáky. Speciály tak zůstanou malému pivovaru,"*** upřesňuje Milan Houška.

Poslední říjnovou sobotu bude mít premiéru také nová pivnice. Výborný šéfkuchař a zároveň manažer provozu Roman Dolejš, který působil na nejvyšších pozicích ve špičkových restaracích jako např. La Perle de Prague, Fregatta, Chez Marcel nebo Kampa Park, chystá tradiční jídla k pivu. Přijďte hladoví, protože pivovarské pohostinství nabídne steaky připravované až při teplotě 400 stupňů, guláš na kamenickém pivě, pečená kolena, vepřová žebra nebo bramboráky s uzeninou.

A jak současný pivovar vypadá? ***"S architekty jsme hledali v archivech plány přestavby z roku 1861, ta byla poslední velkou přestavbou a rozšířením kamenického pivovaru. Plášť pivovaru je tedy věrnou kopií z roku 1861 s drobnými úpravami. Například okna byla dříve dřevěná, dnes je máme kovová,"*** zmiňuje Milan Houška a dodává: ***"Hlavním dodavatelem je I. Kamenická stavební a obchodní firma a spolupracujeme se spoustou dalších místních firem. Snažili jsme se v maximální možné míře dát práci místním lidem."*** V první etapě rekontrukce pivovaru ožilo přízemí s malým a velkým pivovarem a pivnicí. V plánu druhé etapy v následujícím roce je druhé patro s kancelářemi pivovaru, restaurací s kuchyní uprostřed, pod vedením Romana Dolejše zde budou kuchaři předvádět své kuchařské umění přímo před zraky hostů. Restaurace bude myslet i na malé návštěvníky dětským koutkem. Druhé patro pojme také společenský sál s kapacitou až 130 míst. Dalším krokem je vybudování muzea s historií vaření piva na Kamenicku, kde v minulosti fungovalo deset pivovarů. Pro tuto expozici jsou vyhrazeny sklepy kamenického pivovaru a exponáty se už nyní hledají v archivech. (pi)

Program otevření pivovaru

28. října 2017

Ke Kamenickému pivu kamenická muzika!!!

11.00 slavnostní zahájení, požehnání pivovaru
11.30 ZUŠ Band
12.00 kamenické hudební naděje: žáci ZUŠ, Adina Sivoková, kamdance, LOL Band, školkaři
13.30 Libkovanka
15.00 No Foto
16.30 Sukulent Sound Systém
18.00 Brutální jahoda

Nebojte se, zábava pokračuje dál

Pivnice od 19.30 hodin Kamenická čtyřka
Expedice od 19.00 hodin Čelem vzad

Hranipex

Jednička na českém trhu a významný evropský hráč v segmentu nábytkových hran, lepidel a čističů, hledá nové kolegy na tyto pozice:

- SKLADOVÝ MANIPULANT (třísměnný provoz)
- VÝROBNÍ MANIPULANT (nepřetržitý provoz)
- OBSLUHA VÝROBNÍ LINKY (nepřetržitý provoz)
- OBSLUHA ŘEZACÍCH STROJŮ (třísměnný provoz)

Je Vám blízká práce ve výrobě či na skladě a považujete se za manuálně zručného člověka? Rádi za sebou na konci pracovního dne vidíte hmatatelné výsledky? Pokud ano, pak Vás rádi přivítáme v našem kolektivu.

Za Vaši pečlivou a dobře odvedenou práci Vám nabízíme:

- nadstandardní mzdové ohodnocení = nástup už od 18 720 Kč
- mzdu po zapracování až 30 385 Kč (v závislosti na pozici)
- náborový příspěvek 30 000 Kč !
- příplatek za nepřetržitý provoz 15 Kč za každou odpracovanou hodinu
- po zaučení čtvrtletní prémie
- odměny za efektivní využívání fondu pracovní doby
- příspěvek na penzijní připojištění ve výši 3% z hrubé mzdy
- dovolenou navíc
- příspěvek na obědy ve výši 30 Kč
- pěkné, čisté a moderní pracovní prostředí

✓ Hranipex znamená jistotu a stabilitu pro Vaši budoucnost !

Podrobnosti ohledně pracovní náplně u každé pozice najdete na našem webu: www.hranipex.cz v záložce Kariéra uvidíte všechny potřebné informace.

Každý, kdo umí vzít za práci a dokáže své schopnosti, má u nás šanci na další osobní i profesní růst. Líbí se Vám naše nabídka? Pokud ano, ozvěte se nám.

Ilona Koláriková, e-mail: kolarikova@hranipex.cz, 602 439 047, 565 501 243
Hranipex Czech Republic k.s., J. Rýznerové 97, Komorovice, 396 01 Humpolec