Príloha č. 8a k zákonu č. 24/2006 Z. z.

OZNÁMENIE O ZMENE NAVRHOVANEJ ČINNOSTI

I. Údaje o navrhovateľovi

1. Názov (meno): *Chester, s.r.o.*
2. Identifikačné číslo: *47459298*
3. Sídlo: *Lazovná 18, Banská Bystrica 974 01*
4. Meno, priezvisko, adresa, telefónne číslo a iné kontaktné údaje oprávneného zástupcu navrhovateľa: *Mgr. Tomáš Pivarči, PhD., Tel: +421911830838*
5. Meno, priezvisko, adresa, telefónne číslo a iné kontaktné údaje kontaktnej osoby, od ktorej možno dostať relevantné informácie o navrhovanej činnosti a miesto na konzultácie: *Mgr. Tomáš Pivarči, PhD., Tel: +421911830838*

II. Názov zmeny navrhovanej činnosti

Inovácia regionálneho pivovarníctva podporujúca moderné vzdelávanie

III. Údaje o zmene navrhovanej činnosti

1. Umiestnenie navrhovanej činnosti (kraj, okres, obec, katastrálne územie, parcelné číslo): *Banskobystrický kraj, okres Lučenec, obec Tomášovce, katastrálne územie Tomášovce, parcelné číslo 115/2, 116/1.*
2. Stručný opis technického a technologického riešenia vrátane požiadaviek na vstupy (záber pôdy, spotreba vody, ostatné surovinové a energetické zdroje, dopravná a iná infraštruktúra, nároky na pracovné sily, iné nároky) a údajov o výstupoch (napríklad zdroje znečistenia ovzdušia, odpadové vody, iné odpady, zdroje hluku, vibrácií, žiarenia, tepla a zápachu, iné očakávané vplyvy, napríklad vyvolané investície):
   Pivovar Huncút vyrába výhradne vrchne kvasené pivá, ktoré sú varené infúznym spôsobom. Jedinečnosť pív spočíva v samotnom infúznom spôsobe výroby, používaní kvalitných surovín bez konzervačných látok a surogátov s ohľadom na životné prostredie. Vstupy (suroviny, materiál, služby) - slad, chmeľ, kvasnice, iné doplnkové suroviny, sanitačné prostriedky, fľašky, plechovky sú zabezpečené prostredníctvom externých dodávateľov. Cieľom pivovaru je byť malým regionálnym pivovarom, ktorého kapacita bude schopná pokrývať najmä regionálny trh.
   Súčasné nastavenie veľkostí a usporiadanie jednotlivých miestností sa pri realizácii projektu nebude meniť. Navrhované zariadenie berie do úvahy aktuálny materiálno-technický stav budovy a potrebnú technickú infraštruktúru. Vo varnej miestnosti "varne" je umiestnené hlavné jednonádobové 200l strojné zariadenie (varná nádoba), chladiaci agregát a 5 kusov fermentačných tankov. Technická miestnosť slúži ako sklad a priestor na výdaj tovaru. Chladené pivničné priestory s ležiackymi tankami slúžia na dozrievanie piva. V rámci prevádzky bude technológia doplnená o: Technológia pivovaru: Varňa 1x, Tank 1000 l 5x, Tank 500 l 4x, Chladiaci systém pre 5ks 1000L + 4ks 500L tanky 1x, Mobilná CIP stanica 1x, HOP Gunn extraktor 1x - bližší popis je v samostatnej prílohe technická špecifikácia. Ostatné časti prevádzkových priestorov, vrátane zázemia pre zamestnancov a študentov sú zariadené v rámci kapacít žiadateľa. Zvýšením výrobnej dennej kapacity z 200l na 500l na jednu várku dokáže optimalizovať procesy prebiehajúce v pivovare, ktoré výrazne ušetria čas. Pri rovnakej časovej náročnosti pri varení dokáže vyprodukovať o 300l piva viac čo spôsobí zníženie výrobných nákladov na liter piva. Túto „úsporu" vie použiť pri investovaní do nových technológií (napr. do kvalitnejšej plechovkovačky), alebo do prípravy nového pracovného miesta. Ušetrený čas a ľudskú energiu, môže využiť na vzdelávanie, ktoré je nevyhnutné pri tvorbe jedinečných receptov, do optimalizácie technologických procesov, oslovovanie nových zákazníkov a realizáciu cieleného marketingu na sociálnych sieťach. Zvýšená kapacita kvasných a ležiackych tankov pokryje nárazový dopyt po pive Huncút v letných mesiacoch a umožní stabilizovať súčasných, ale aj získať nových zákazníkov.
   Aktuálny proces výroby piva prebieha v 200l varnej nádobe a trvá jeden deň (cca 8 hodín). Dá sa hovoriť o mikropivovare. Pri varení jednej dávky dokáže uvariť od 170 do 200 l piva. Tento objem záleží od stupňovitosti vareného piva. V súčasnosti disponuje pivovar 4 ks 240l fermentačných nádob, 1 ks 625l fermentačnej nádoby a 8 ks ležiackych tankov o objeme 500l. Počas týždňa sa

varí podľa potreby, ale z objemu ležiackych tankov sa varia minimálne 2 rovnaké dávky piva, ktoré sa následne po dokvasení stáčajú do jedného 500l ležiackeho tanku v ktorom pivo dozrieva. Pivo sa po odležaní plní do nerezových KEG sudov, alebo do 0,5l potravinárskych hliníkových plechoviek.

K rozvoju pivovarníctva Chester, s.r.o. výrazne dopomohla priamou činnosťou pri tvorbe učebného programu „Biochemik – výroba piva a sladu“, vďaka ktorému môžu na Slovensku vyrastať noví pivovarníci. Tí však potrebujú v prvom rade získavať praktické zručnosti, ktoré môžu nadobudnúť jedine priamou činnosťou v modernom remeselnom pivovare. Tu však aj pivovar aj škola naráža na nižšie uvedené problémy v prevádzkovom procese, ktoré budú realizáciou projektu eliminované.

Nedostatočné technologicko-kapacitné vybavanie na výrobu nízkoalkoholických a iných špeciálnych pív (napr. pív štýlu IPA) sú dôležité procesné zmeny a technické zariadenie, ktorými pivovar v súčasnosti nedisponuje. (500-litrová infúzna varná nádoba, CK tanky, riadené chladenie, hopgun, plnička a zatváračka plechoviek (plniaca linka), CIP stanica, čerpadlo, potrebné technické rozvody, odsávanie a germicídne lampy. Po ich zakúpení bude bude pivovar vedieť konkurovať cenou väčším pivovarom - zefektívni výrobu.

Časová náročnosť pri varení, naplnenie kapacity pivovaru v letných mesiacoch a nízka objemová produkcia piva na jednu várku sú hlavné problémy, na ktoré sa následne nabaľujú ďalšie sekundárnych problémy. Nízka objemová produkcia na jednu várku spôsobuje nižšiu konkurencie schopnosť produktu Huncút na trhu a to tak, že zvyšuje výrobnú cenu produktov. Predajná cena však musí byť nastavená tak, aby dokázala konkurovať väčším pivovarom. Z tohto dôvodu ostáva menej finančných prostriedkov na investovanie do nových technológií, alebo pre potreby vytvorenia pracovného miesta. Pre vzrastajúci záujem o produkty pivovaru musí prevádzka častejšie variť a to zaberá čas, ktorý by mohol byť využitý napr. na marketingové aktivity a podporu predaja. Prevádzkovateľom neostáva myšlienkový priestor na optimalizáciu procesov výroby, vývoj nových receptov a v konečnom dôsledku dochádza k slabšiemu oslovovaniu nových zákazníkov a nedostatočnej realizácii cieleného marketingu na sociálnych sieťach. V letných mesiacoch sa stáva, že dopyt po pive Huncút prevyšuje kapacitu pivovaru a tento musí niektorým zákazníkom povedať, že im nevieme zabezpečiť produkt, čo nerobí dobré meno spoločnosti a je to nepríjemné. Tento problém je spôsobný sezónnosťou piva. Pre úspešné napredovanie pivovaru je potrebné najmä pokryť dopyt počas letných sezón a logicky ustáť zimné obdobia. Každé nepredané pivo v letnom období je pre pivovar rizikom v dvoch rovinách. V prvej to môže znamenať stratu zákazníka a v druhej rovine je to nepriama finančná strata.

Všetky procesy, ktoré prebiehajú v pivovare zabezpečujú dve osoby (konatelia a majitelia firmy).

Vzniknuté druhotné suroviny pri výrobe piva:

Vzniknuté druhotné suroviny (mláto, kvasinky) sa skladujú mimo výrobnej prevádzky v uzavretých nádobách. V deň varenia ich odváža organizácia, ktorá je zmluvne na to zabezpečená.

- nádoby na druhotné suroviny sú v nádobách, ktoré viditeľne označené, ľahko čistiteľné, uzatvárateľné a nepriepustné, bezprostredne po ich vyprázdnení sa musia vyčistiť a vydezinfikovať,
- stanovište na nádoby na odpad ma pevný povrch vždy čistý a chránený pred nepriaznivými poveternostnými vplyvmi,
- vo výrobe sa nesmie skladovať žiaden odpad,
- komunálny a separovaný odpad sa zhromažďuje a pravidelne odnáša do kuka nádoby. Komunálny odpad sa odváža minimálne 1 krát za mesiac. Odvoz zabezpečuje zmluvný likvidátor odpadu (zabezpečuje obec).

- Oplachová a chladiaca voda je odvedená do verejnej kanalizácie.
- Alkalický roztok sa vždy neutralizuje požadovaným množstvom kyseliny (na to určenej) pred jeho vypustením do kanalizácie. ???? či to takto napísať neviem !!!!
- Spotreba vody na 1 liter piva sa pohybuje na úrovni 4 litrov (celková ročná spotreba vody v pivovare sa pohybuje približne na úrovni 140 m^3)
- Pri výrobe piva (pri kvasené) vzniká CO_2, ktorý je odsávaný mimo priestoru, kde pivo kvasí.
- Pri chmeľovare (60 minutový var) vznikajú výpary, ktoré sú odsávané digestorom mimo miestnosť v ktorej sa varí pivo. Pri častejšom varení sú výpary odvádzané do ovzdušia častejšie.

Plán manipulácie s odpadmi a druhotnými surovinami

Druh odpadu	Uskladnenie	Spôsob likvidácie	Termín	Zodpovednosť
Komunálny a separovaný odpad	Uzatvorený kontajner	Zmluvný. odberateľ	Po naplnení (min. 1x/mes.)	Vedúci prevádzky
Mláto	Uzatvorený. kontajner	Zmluvný. odberateľ	Vždy po uvarení piva do 24 hod.	Vedúci prevádzky
Odpadové kvasnice	Uzatvorený. kontajner	Zmluvný. odberateľ	Vždy po zbere kvasníc do 24hod.	Vedúci prevádzky

Používané čistiace prostriedky, koncentrácia, teplota, čas požitie

Názov prípravku	Koncentrácia	teplota	čas	Použitie
Savo	2%	Izbová teplota	-	STENY, PODLAHA,STROP, OKNÁ
Okena, Čištič skieľ	-	Izbová teplota	-	
Ozonový plyn	14 g/hod	Izbová teplota	60 min.	
Roztok NaOH + voda	1čl./1 liter H_2O	65 - 70^{0}C	20 min.	Kanalizácia (sifón)
Horúca voda	-	80 - 85^{0}C	15 - 20 min.	Varná nádoba
Chemipro OXI - aktívny kyslík	4g/l	60 - 65^{0}C	20 min.	
Povrchová úprava nereze – AJAX a DIX cleaning	-	-	-	
Roztok voda + Savagro A (alkalický roztok)	2 %	70 - 85^{0}C	20 - 30 min.	Doskový chladič
Horúca voda	-	80 - 85^{0}C	15 - 20 min.	Kvasné tanky (striedavé čistenie)
Chemipro OXI – aktívny kyslík	4g/l H_2O	60 - 65^{0}C	20 min.	
ozónová H_2O	0,8 – 1,4 mg/l	17 - 22 °C	5 min.	
Povrchová úprava nereze – AJAX a DIX cleaning	-	-	-	
Roztok NaOH + voda	3%	65 - 70^{0}C	20 min.	Ležiacke tanky (striedavé čistenie)
ozónová H_2O	0,8 – 1,4 mg/l	17 - 22 °C	5 min.	
ozónová H_2O	0,8 – 1,4 mg/l	17 - 22 °C	7-10 min.	Umývanie KEG sudov
Horúca voda/mladina	-	100 ^{0}C	15 - 20 min.	POTRUBNÉ ROZVODY čerpadlo + hadice (striedavé čistenie)
Chemipro OXI – aktívny kyslík	4g/l H_2O	60 - 65^{0}C	20 min.	
Roztok NaOH / Savagro + voda	3%	65 - 70^{0}C	20 min.	
ozónová H_2O	0,8 – 1,4 mg/l	17 - 22 °C	5 min.	
Savo	2 %	Izbová teplota	10 - 30	

			min.	

3. Prepojenie s ostatnými plánovanými a realizovanými činnosťami v dotknutom území a možné riziká havárií vzhľadom na použité látky a technológie.
   Žiadateľ pri súčasnom technologickom procese musí často improvizovať a ísť pri výrobe do rizika kontaminácie výsledného produktu. Takéto nastavenie spôsobuje nevyrovnanú kvalitu piva, komplikovaný výrobný proces, vyššie straty, zvýšenú cenu piva a časovú náročnosť. Nová technológia prinesie stabilizáciu procesu. Vzhľadom k faktu, že pri technologickom procese nie sú používané nebezpečné látky, nie je tu žiadne riziko havárie.

   Vzhľadom na použité látky, ich objem a výrobnú prevádzku nehrozí takmer žiadne riziko hávárie vzhľadom na dotknuté územie.

4. **Druh požadovaného povolenia navrhovanej činnosti podľa osobitných predpisov.**
   -
5. Vyjadrenie o predpokladaných vplyvoch zmeny navrhovanej činnosti presahujúcich štátne hranice.

Zmena navrhovanej činnosti nebude mať vplyv presahujúci štátne hranice.

6. Základné informácie o súčasnom stave životného prostredia dotknutého územia vrátane zdravia ľudí.
   Objekt je jednopodlažný, čiastočne podpivničený, nachádza sa v katastri obce Tomášovce. Pozemok je umiestnený priamo pri cestnej komunikácii a je napojený na existujúce inžinierske siete (voda, elektrina, kanalizácia). Ku objektu vedie prístupová komunikácia. Objekt po renovácii slúži na výrobné účely remeselného pivovaru Huncút. Samotná výrobná prevádzka pivovaru je umiestnená v štyroch miestnostiach (varenej miestnosti, sklade sladu, v technickej miestnosti a v pivničných priestoroch). Sklad sladu súži ako skladový priestor pre uskladnenie sladu. Vo varnej miestnosti "varne" je umiestnené hlavné jednonádobové 200l strojné zariadenie (varná nádoba), chladiaci agregát a 5 kusov fermentačných tankov. Technická miestnosť slúži ako sklad a priestor na výdaj tovaru. Chladené pivničné priestory s ležiackymi tankami slúžia na dozrievanie piva. Účel miestností je nastavený tak, aby nedošlo z hygienického hľadiska ku križovaniu surovín používajúcich sa pri výrobnom procese. Ďalšie miestnosti v dome slúžia pre potreby zamestnancov/v budúcnosti aj študentov (šatňa, kuchyňa a sociálne zariadenie). Kancelárske priestory vybavené výpočtovou technikou (PC, multifunkčné zariadenie) s pripojením na internet za účelom implementácie projektu má firma v sídle spoločnosti. *Obec Tomášovce sa nachádza na juhu stredného Slovenska. Rozprestiera sa v severnej časti Lučenskej kotliny, zväčša na pravej strane Krivánskeho potoka. Chotár obce je rovinný až pahorkatinový.. Celé územie Novohradu patrí do povodia Ipľa. Jeho prítokom je aj Krivánsky potok, ktorý preteká cez obec. Jeho celková dĺžka je 48,2 km a plocha jeho povodia je 204,89 km2 . Na poliach, lúkach a pasienkoch tomášovského chotára sú zastúpené bežné druhy rastlinných spoločenstiev. Poľné kultúry (obilniny - najmä pšenica, jačmeň, ovos a okopaniny) v dlhotrvajúcom vývoji sa odklonili od svojich primárnych vlastností a sú dnes samostatne málo životaschopné. Bez náročného pestovania by ťažko obstáli v prirodzenom konkurenčnom boji s ostatnými rastlinami, ktoré ich sprevádzajú - burinami. V samotnom intraviláne obce nachádzame množstvo zástupcov ruderálnej vegetácie rozšírenej na stanovištiach vytvorených človekom. Sú pozdĺž ciest, medzi zastavanými plochami, ohradami, na chodníkoch, pri plotoch a pod. V dnešnej kultúrnej krajine tvoria dôležitú zložku i krovinaté spoločenstvá. Rozšírené sú na prístupných, ľudským zásahom menej narušených miestach. Najrozšírenejšie sú však na neobrábaných plochách, strmších svahoch, okrajoch poľných ciest a pod. Pestrosť bylinných druhov sa odráža i v pestrosti lesných spoločenstiev. Najväčšiu časť Poľnohospodárskeho pôdneho fondu tvorí orná pôda*.

Osobná hygiena:

- každý pracovník pred prijatím do pracovného pomeru je povinný absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a musí vlastniť zdravotný preukaz,
- pri prijatí do pracovného pomeru musí každý pracovník mať/absolvovať epidemiologické osvedčenie

- pri podozrení alebo výskyte nákazlivej choroby u pracovníka, člena jeho rodiny alebo osoby, s ktorou pracovník často prichádza do kontaktu, je pracovník povinný túto skutočnosť hlásiť nadriadenému pracovníkovi a absolvovať zdravotnú prehliadku. Do pracovného procesu môže byť tento pracovník opäť zaradený po uznaní lekárom
- pri porezaní, poranení pracovník musí ihneď prerušiť prácu a musí byť ošetrený. Do pracovného procesu sa môže vrátiť po dôkladnom ošetrení a priložení obväzu, ktorý neprepúšťa vodu
- každý pracovný úraz musí byť zaevidovaný
- zamestnávateľ je povinný upozorniť pracovníkov na povinnosť hlásiť určenej osobe hnačkové, hnisavé alebo horúčkovité ochorenie, alebo inú prenosnú chorobu, alebo podozrenie, že ide o prenosnú chorobu
- sekundárna mikrobiálna kontaminácia výrobkov môže pochádzať z rúk, pracovných odevov a preto každý pracovník je povinný udržiavať si ruky v čistote a to častým umývaním, pred započatím pracovnej smeny, bezprostredne po použití WC, po každom inom znečistení. Ruky sa musia umývať vhodným prostriedkom a teplou tečúcou vodou.
- nosenie rukavíc nevylučuje umývanie rúk
- po ukončení pracovnej smeny je každý pracovník povinný zanechať svoje pracovisko čisté a v poriadku

Pracovníci vo výrobných, skladovacích a manipulačných priestoroch:

- nesmú fajčiť
- nesmú odpľúvať
- nesmú žuvať a jesť, odkladať potraviny,
- nesmú kýchať alebo kašlať nad nechránenými prepravnými i výrobnými nádobami
- musia odpad okamžite odstraňovať
- musia predchádzať prievanu, nenechávať otvorené okná a dvere, aby sa do výrobne nezanášal prach a mikroorganizmy.
- musia dbať na osobnú hygienu (napr. účesu pri varení)
- musia dodržiavať HACCAP

Je potrebné zabezpečiť, aby osoby, ktoré prichádzajú, či už priamo alebo nepriamo do styku so vstupnými surovinami alebo rozpracovanými výrobkami, nemohli tento kontaminovať a to prostredníctvom:

- dodržiavania vhodného stupňa osobnej čistoty,
- správnych osobných a pracovných návykov.

Zamestnanci, ktorí nedodržiavajú potrebný stupeň osobnej čistoty, sú postihnutí ochorením alebo majú nevhodné hygienické návyky, môžu tieto kontaminovať a preniesť ochorenie na spotrebiteľa.

Osoby, ktoré manipulujú so surovinami vo výrobe a príprave musia zachovávať vysoký stupeň čistoty a nosiť pracovný odev a ochrannú obuv. Vždy, keď osobná čistota môže ovplyvniť hygienickú bezpečnosť výrobku, si treba umyť ruky, napríklad:

- na začiatku manipulácie so surovinami
- bezprostredne po použití toalety,

po manipulácii s kontaminovaným materiálom

IV. Vplyvy na životné prostredie a zdravie obyvateľstva vrátane kumulatívnych a synergických

Svojím výrobným objemom, technologickým postupom výroby zameraným na životné prostredie, používaním odporúčaných prostriedkov v odporúčaných koncentráciách pri navrhovanom

zväčšením výroby nijakým spôsobom neznehodnotíme zdravie obyvateľov širšieho a ani blízkeho okolia. Navrhovaná výroba (stále malovýroba) bude mať minimálny dopad na prostredie pivovaru a rovnako tak aj na celé životné prostredie v dotknutom regióne.

V. Všeobecne zrozumiteľné záverečné zhrnutie

VI. Prílohy:

1. Mapy širších vzťahov s označením umiestnenia zmeny navrhovanej činnosti v danej obci a vo vzťahu k okolitej zástavbe
2. Výpis z katastra nehnuteľností - LV
3. Vyjadrenie dotknutého štátneho orgánu ochrany prírody a krajiny

VII. Dátum spracovania: *14.06.2021*

1. **VIII. Meno, priezvisko, adresa a podpis spracovateľa oznámenia:** *Mgr. Tomáš Pivarči, PhD., Lazovná 18, 974 01 Banská Bystrica, Tel: +421911830838*

IX. Podpis oprávneného zástupcu navrhovateľa

