

Czech crown s.r.o.

# ČESKÁ pivní kultura

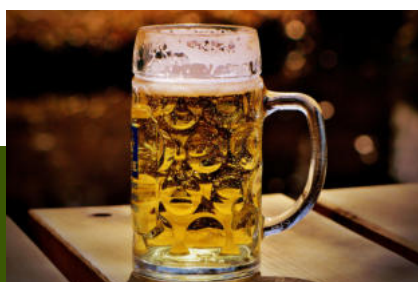


## Czech crown restaurants

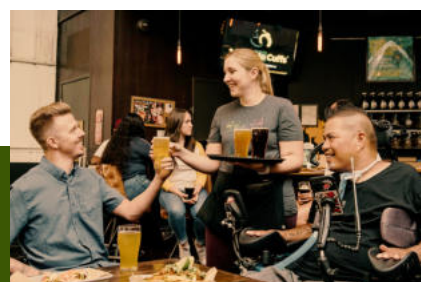
Přímo ze srdce Evropy nabízíme unikátní zážitek spojený s českou pivní kulturou. Czech Crown je symbolem piva, které lahodilo již našim králům, a jeho jméno se stalo proslulé díky oblasti, odkud pochází.



JÍDLO



PIVO



ZÁŽITEK



## PROJEKT

Díky našemu projektu mohou zahraniční investoři rozšířit své podnikání o jedinečnou nabídku české restaurace, která přináší nejen vynikající kulinářský zážitek, ale také povznáší pověst české kultury ve světě.

S projektem **Czech Crown Restaurants** můžete mít **české poklady pod jednou střechou**. Připojte se k nám a dejte svým zákazníkům příležitost zažít českou pohostinnost a chuť českého piva. **S Czech Crown Restaurants můžete být součástí tohoto jedinečného projektu a nabízet českou pivní kulturu i ve vaší restauraci.**

## CZECH CROWN RESTAURANTS

**ZNAČKA**  
**ATMOSFÉRA**  
**PIVO**  
**JÍDLO**  
**SERVIS**  
**MARKETING**

## OBSAHUJE

- **Licence** registrované obchodní značky Czech Crown Restaurants®
- **Design** restaurace – interiér, exteriér
- **Minipivovar CON-BEER®** se kterým uvaříte všechny typy řemeslných piv, vč. českého piva plzeňského typu
- Vedle domácí kuchyně trvalá **nabídka českých jídel**
- **Zaučení obsluhy** restaurace, vč. šéfkuchaře
- **Marketingová podpora** – opening ceremony, zaučení sládků i kuchaře, web [czechcrown.eu](http://czechcrown.eu), kontakty, reklama



OBJEVTE SVĚT  
ŘEMESLNÉHO PIVA S  
CON-BEER®



VÍTEJTE V PROJEKTU  
CZECH CROWN  
RESTAURANTS



ZÍSKEJTE KNOW-HOW  
NA ČESKÉ POKLADY



## OTEVŘENÍ RESTAURACE

Dne 12. dubna 2025 byla slavnostně otevřena **první restaurace CZECH CROWN** s vlastním minipivovarem CON-BEER v mongolském městě Erdenet.

Tento projekt vznikl ve spolupráci s českou společností CONTECHIN GROUP, která dodala kompletní pivovarskou technologii, české suroviny a základní vybavení restaurace. Za celým projektem stojí jako investor mongolská společnost Pamir Orgil, která se rozhodla přenést jedinečnost českého piva a kuchyně do Mongolska.

**Česká stopa v Mongolsku chutná!**

## CZECH CROWN RESTAURANTS

RESTAURACE

FESTIVALY

UDÁLOSTI

AKCE

ZÁŽITEK

RADOST

## VYJÁDRĚNÍ INVESTORA

*V restauraci o kapacitě 60 míst najdete vše potřebné k pivu – od bramboračky s houbami po vlastní klobásy. V nabídce je světlé a tmavé pivo Czech Crown.*

*“Týden po otevření vidíme, že Mongolové mají o české pivo a kuchyni obrovský zájem. Hosté se vrací a my už nyní uvažujeme o rozšíření výroby,” říká s úsměvem investor. „Naším cílem je zachovat kvalitu a styl, který je českému pivu vlastní.”*

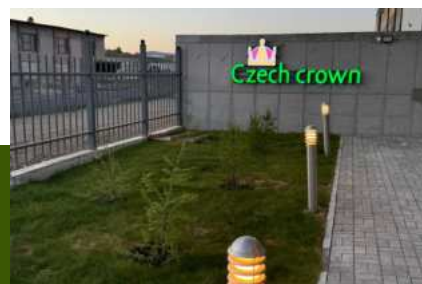
**Pamir Orgil, investor projektu**



VÝBORNÉ ŘEMESLNÉ  
PIVO Z ČESKÝCH  
SUROVIN S CON-BEER®



OCHUTNEJTE ČESKÉ  
POKLADY



NAVŠTIVTE CZECH  
CROWN RESTAURANTS



## VLASTNÍK LICENCE CZECH CROWN RESTAURANTS

Společnost CONTECHIN GROUP byla od počátku klíčovým partnerem projektu.

„Jsme hrdí na to, že jsme mohli přenést kousek České republiky až do Mongolska.

**Czech Crown je důkazem, že tradice, poctivost a chuť mají mezinárodní jazyk,**“

uvedl Bořivoj Minář, zástupce CONTECHIN GROUP.

Společnost zůstává i nadále partnerem pro budoucí expanzi minipivovaru – plánuje se výstavba přilehlého hotelu a eventové haly pro větší kulturní akce.

## CZECH CROWN RESTAURANTS

**ZNAČKA**

**ATMOSFÉRA**

**PIVO**

**JÍDLO**

**SERVIS**

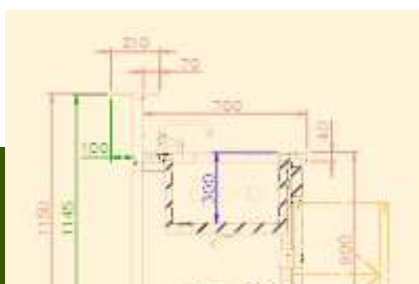
**UDÁLOST**

## PŘÍLEŽITOST PRO NOVÉ INVESTORY

Projekt v Erdenetu je pilotním úspěchem, který potvrzuje životaschopnost konceptu CZECH CROWN i mimo Evropu.

Mongolsko má s Českou republikou historické vazby a české pivo zde má výbornou pověst.

Plánujeme další rozvoj značky Czech Crown Restaurants – ve spolupráci s investory, hotely, restauracemi a franchisovými partnery.



**ZKUŠENOST  
ZNALOST  
DOVEDNOST**



**VYSOKÁ KVALITA  
PORADENSTVÍ  
PROFESIONALITA**



**ÚSPĚCH  
PROSPERITA  
SPOLEHLIVOST**



## MINIPIVOVAR CON-BEER

Řemeslné pivo je stále populárnější pro všechny generace.

S naší technologií minipivovaru **CON-BEER®** můžete **uvařit širokou škálu typů řemeslných piv přímo ve vašich prostorách.**

Vše se přizpůsobí vašim potřebám a prostorům. S nízkou energetickou náročností, jednoduchou obsluhou a údržbou je CON-BEER® efektivní a šetrný k životnímu prostředí.

Precizní ruční zpracování zajišťuje **vysokou technickou úroveň** technologie a **dlouhou životnost.**

Další výhodou je šéfmontáž a zkouška funkčnosti minipivovaru, čímž je zajištěna spolehlivost.

**Připojte se k nám a objevte svět řemeslného piva s CON-BEER®.**

Vaše cesta k jedinečnému pivnímu zážitku začíná právě zde.

## PIVNÍ KULTURA

### CON-BEER®

### SUROVINY

### VÝČEPNÍ ZAŘÍZENÍ

### RECEPTURY

### ČESKÝ SLÁDEK

## PŘÍMO U VÁS

- **Minipivovar** české výroby, uzpůsobený pro všechny typy řemeslných piv. Velikost varny 500 – 5000 litrů dle požadavků
- Pro výrobu piva plzeňského typu je zajištěn certifikovaný **český chmel, slad** a kvasnice.
- Pro správné servírování piva je důležitá i **péče o pивní sklo.** Výčepní zařízení a chladicí pult jsou toho zárukou.
- **Receptury** na tradiční české pivo plzeňského typu, přizpůsobené místním preferencím a chutím. Pivo světlé, tmavé, silné, slabé.
- **Zaučení** místního **sládky** obsahuje obsluhu minipivovaru CON-BEER®, využití potenciálu použitých surovin, stáčení a skladování piva. Měsíční práce sládky je v ceně minipivovaru.



VAŘENÍ PIVA S  
LÁSKOU A PÉČÍ



ČESKÁ KUCHYŇ  
LAHODNÉ CHUTI



SERVIS PODPOŘÍ  
ZÁŽITEK



## VAŘENÍ ŘEMESLNÉHO PIVA

Řemeslné pivo je typické tím, že se vaří v menších várkách s důrazem na chuť, originalitu a často i tradiční postupy.

Majitel minipivovaru CON-BEER® se díky tomu může rozhodnout, jaký styl piva reprezentuje jeho identitu. Vedle klasického plzeňského ležáku pro širokou veřejnost může experimentovat s pivy typu IPA, stout nebo kyseláč, který ukazuje především na kreativitu sládků.

Veškeré typy řemeslného piva lze uvařit na technologii CON-BEER®, která je k tomu uzpůsobena.

## TYPY PIVA

**LEŽÁK**

**ALE**

**PŠENIČNÉ PIVO**

**BELGICKÝ SPECIÁL**

**SPECIÁL**

## MOŽNOSTI SERVÍROVÁNÍ

Nabízejte a vychutnejte si české pivo tak, jak vám nejvíce vyhovuje! Servírovat jej lze přímo v restauraci s prvotřídním výčepním pultem a chlazenými sklenicemi, které podtrhnou jeho plnou chuť. Pro větší akce je možné dodávat pivo ve velkoobjemových sudech a na menší oslavy zase v trendy párty soudcích o objemu 5 l. Pivo lze stáčet do skleněných lahví nebo PET lahví. Tak či onak – vždy budete nabízet dokonalý český zážitek.



**LAHODNÁ CHUŤ**



**VARIABILITA**



**DOSTUPNOST**

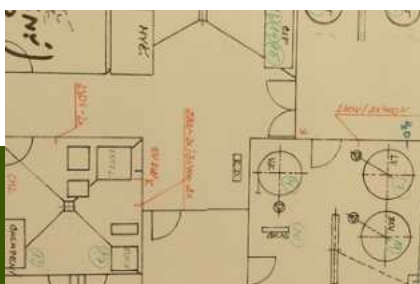


## SCHÉMA MINIPIVOVARU CON-BEER



## LEGENDA

1. Šrotovník
2. Dvounádobová varna
3. Vířivá kád'
4. Kompresor s filtrem
5. Deskový chladič mladiny
6. CK tank
7. Plnění do sudů a myčka sudů
8. Provdzdušňovací svíčka
9. Chladicí jednotka
10. Deskový chladič ledové vody
11. Nádrž ledové vody
12. Nádrž horké vody
13. CIP stanice - centrální mytí
14. Vytělač páry



NAVRHNEME



VYROBÍME



ZPROVOZNÍME

Czech crown s.r.o.

# ČESKÁ pivní kultura

## Reference na minipivovar CON-BEER®:

"Jedná se o skvělý nástroj pro každého, kdo se chce ponořit do světa výroby piva dle aktuálních trendů. I díky surovinám poskytuje jistotu kvalitních výsledků a neustále rostoucí zájmem zákazníků. Protože to pivo je fakt dobré, prostě jiná liga!"

Radek N., český sládek.



## PROJEKT

V projektu se snoubí perfektní servis s kvalitním českým pivem, vařeným podle tradičních receptur na minipivovaru CON-BEER® z českých surovin. Kromě toho si můžete vychutnat i další tradiční české pokrmy, které budou doplňovat vaše menu.

## ZÍSKÁTE

**Česká restaurace**  
–  
**místo kde se setkávají přátelé  
a partneři u lahodného jídla a  
pití v příjemné atmosféře."**

## KONTAKT



+420 602 734 223  
+420 777 427 862



[www.czechcrown.eu](http://www.czechcrown.eu)  
[www.contechin.eu](http://www.contechin.eu)



[info@czechcrown.eu](mailto:info@czechcrown.eu)  
[info@contechin.eu](mailto:info@contechin.eu)

Czech crown  
restaurants



JÍDLO



PIVO



ZÁŽITEK