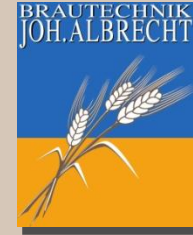


**BRAUTECHNIK  
JOH. ALBRECHT**



# Realizacje Mikrobrowarów



# Mikrobrowary

- Ktoś kto chce otworzyć Mikrobrowar powinien ostrożnie planować roczną zdolność produkcyjną w odniesieniu do wielkości restauracji
- Wielkość restauracji powinien być w dobrej proporcji do stopnia wykorzystania miejsc siedzących w restauracji.
- Ale to jest czasem trudne.....



Kto wie z góry, ile osób  
przyjdzie?



- Przy pomocy następujących kilku parametrów pokazujemy proporcję pomiędzy wielkością browaru i wielkością restauracji:



# Mikrobrowar 5 hl.



- Jeżeli przykładowo planujemy sprzedaż 800 hl (80.000 l) piwa rocznie, to oznacza że dziennie powinniśmy sprzedawać około 200 l piwa wraz z daniami z kuchni. Sprzedaż wartościowo napojów i dań powinna być w proporcji 60% do 40%. Sprzedawane powinno być głównie piwo wyprodukowane w mikrobrowarze.
- Dla browaru o wielkości 5 hl (500l piwa z jednego warzenia) jest rekomendowane 150 miejsc siedzących i jeżeli jest to możliwe około 70 miejsc na zewnątrz lokalu.

# Mikrobrowar 10hl



- Jeżeli planowana jest sprzedaż 1500 hl piwa (150.000 l), w browarze z warzelnią a 10hl brewery (1.000l piwa z jednego warzenia) rekomendowane jest 250 miejsc siedzących wewnątrz restauracji i 150 miejsc w ogródku piwnym na zewnątrz.



## W celu zagwarantowania sukcesu browarowi powinny być spełnione przez browar następujące cztery punkty:

- Umieszczenie browaru w restauracji lub w pubie musi być atrakcją dla gości a piwo warzone na miejscu musi być pierwszorzędnej jakości i różnić się od piw przemysłowych.
- Menu powinno być odpowiednie, podkreślające charakter miejsca z browarem.
- Umeblowanie powinno być wygodne dostosowane do konceptu.
- Miejsce lokalizacji mikrobrowaru (obszar centrum miasta, z dobrym dojazdem, z możliwością ustawienia ogródka piwnego).



# 1. Umieszczenie browaru:



- Warzelnia jako „serce browaru” powinna być umieszczona w sali dla gości restauracji. To tutaj piwowar będzie spędzał dużo czasu a goście będą doświadczać warzenia piwa.
- Zależnie od koncepcji istnieje możliwość wyboru powierzchni warzelnii z różnych materiałów. Przeważnie jest wybierana wersja w miedzi, ale również ze stali nierdzewnej lub ze szkła w różnych kombinacjach w interesujących alternatywach.

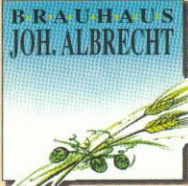


## 2. Menu

- Menu złożone z niezbyt wielu potraw pasujących do „głównego tematu”, którym jest piwo.
- Oczywiście dania powinny być typowymi dla regionu, w którym znajduje się restauracja.




# Joh. Albrecht Menu



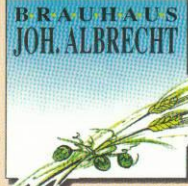
**BRAUHAUS  
JOH. ALBRECHT**

**SPEISEN UND  
GETRÄNKE**

*Willkommen*



HAMBURG • SOLTAU • BIELEFELD • DÜSSELDORF • REGENSBURG • KONSTANZ



**BRAUHAUS  
JOH. ALBRECHT**

**Öffnungszeiten**  
Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet,  
mit durchgehend warmen Speisen von 11.30 bis 23.00 Uhr,  
außer sonntags und montags bis 22.00 Uhr.

**Plätze**  
Innen: 140 / Biergarten: über 35

**WUSSTEN SIE EIGENTLICH...?**

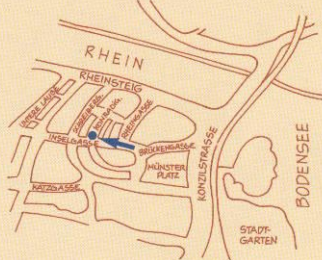
- ...dass wir für Sie Brauereiführungen durchführen und Ihnen Einblicke in die interessante Welt des Bierbrauens verschaffen?
- ...dass Sie mit unserem Braumeister gemeinsam die Praxis kennen lernen und nach sechs Wochen Ihr eigen gebrautes Bier genießen können?
- ...dass unfiltriertes Bier reich an gesunden Inhaltsstoffen ist?
- ... dass Bier in Bayern als Lebensmittel anerkannt ist?

**DER RICHTIGE ORT FÜR IHRE VERANSTALTUNG**

Ob Jubiläum, Geburtstag oder Hochzeit; ob geschäftlich oder privat; ob formell oder leger; das Brauhaus bietet Ihnen den richtigen Rahmen und das entsprechende Angebot an Speisen und Getränken.

**Und das für max. 250 Personen.**

**Sprechen Sie uns an.**



Konradgasse 2 • 78162 Konstanz  
Tel. 0 75 31 / 2 50 45 • Fax 0 75 31 / 2 78 86  
konstanz@brauhaus-joh-albrecht.de • www.brauhaus-joh-albrecht.de

# Joh. Albrecht Menu

## Freuen Sie sich auf unsere handwerklich gebrauten Bierspezialitäten

Diese brauen wir naturbelassen, unfiltriert und mit wertvollen Inhaltsstoffen versehen.  
Saisonale Biere, wie Malbock oder weihnachtliches Nickelbier runden das Bierangebot ab.



### MESSING

DAS HOPFIG-HERBE HELLE  
0,3 l € 2,10 / 0,4 l € 2,60

### KUPFER

DAS MALZIG-MILDE DUNKLE  
0,3 l € 2,10 / 0,4 l € 2,60

### WEIZENBIER

DAS PRICKELND-FRISCHE  
0,5 l € 2,90

### PITCHER 1,5 l

MESSING, KUPFER  
ODER WEIZEN € 9,50

### METER BIER

Gross 9 x 0,4 l € 20,80  
Klein 9 x 0,3 l € 16,80

## WEIN UND SEKT

### WEISS

SOAVE CLASSICO D.O.C. 0,2 l € 3,50  
Italien, trocken und aromatisch

MEERSBURGER BÜRGERTRÖPFCHEN 0,2 l € 3,50  
Müller-Thurgau, lieblich und fruchtig

KONSTANZER BÜRGERTRÖPFCHEN 0,2 l € 3,50  
Müller-Thurgau, trocken und aromatisch

### ROT

HEILBRONNER STIFTSBERG 0,2 l € 3,50  
Trollinger Qba, halbtrocken und vollmundig

DOMAINE DU PARC VDP 0,2 l € 3,20  
trocken, fruchtig

SCHORLE WEISS ODER ROT, sauer oder süß 0,2 l € 3,00

### SEKT

PICCOLO Hausmarke trocken 0,2 l € 5,90  
FLASCHE Hausmarke trocken 0,75 l € 15,90

BEACHTEN SIE BITTE DAS  
ANGEBOT UNSERER  
SAISONALEN BIERSEZIALITÄTEN

FÄSSER ZUM SELBERZAPFEN	KAFFEE UND TEE	
MESSING, KUPFER ODER WEIZEN 15 Liter auf Vorbestellung	SCHÜMLI-KAFFEE CAPPUCCINO MILCHKAFFEE ESPRESSO SCHWARZER TEE PFEFFERMINZTEE	€ 2,00 € 2,30 € 2,50 € 1,90 € 1,80 € 1,80
€ 59,90		

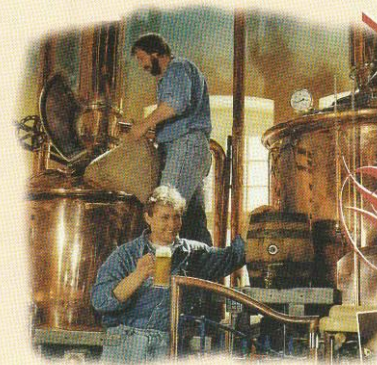
## SPIRITUOSEN UND BRÄNDE

BIERBRAND	2 cl	38 Vol. %	€ 1,60
URKORN	2 cl	38 Vol. %	€ 1,60
PROBAT Edelkräuterlikör	2 cl	32 Vol. %	€ 1,60
OBSTLER	2 cl	38 Vol. %	€ 1,60
BIERBRAND	2 cl	40 Vol. %	€ 2,10
GRAPPA	2 cl	40 Vol. %	€ 2,30
BOBADILLA 103	2 cl	36 Vol. %	€ 2,30

## LIMONADE UND SÄFTE

COCA-COLA (1/2)	0,3 l	€ 2,20
COCA-COLA LIGHT (1/2/3)	0,3 l	€ 2,20
FANTA, SPRITE (2/3)	0,3 l	€ 2,20
SPEZI	0,3 l	€ 2,20
FASSBRAUSE (Apfel-Zitronenlimonade)	0,3 l	€ 2,20
BRÄUWASSER	0,3 l	€ 2,00
ORANGensaft	0,3 l	€ 2,50
APFELSaft	0,3 l	€ 2,50
APFELSCHORLE	0,3 l	€ 2,20

<sup>1</sup>Coffeinhaltig <sup>2</sup>Farbstoff <sup>3</sup>Benzoäure <sup>4</sup>Chinin



*Konstanz!*

*Prost*


# Joh. Albrecht Menu

**DIE KLASSIKER**

**Ofenfrische Schweinshaxe**  
mit Krautsalat und Treberbrot € 9,00

**Badische Maultaschen**  
auf Blattspinat in Rahm, mit Käse überbacken € 7,90

**„Brauhauspfanne“**  
Steaks von Pute und Schwein, kleine Bratwurst, Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat € 12,30



**VEGETARISCH**

**Gebackene Champignons**  
auf Salat mit Kräuter-Knoblauchsauce und Treberbrot € 7,90

**Frische Lasagne**  
mit knackigem Gemüse € 7,20

**Gebackener Camembert**  
mit Preiselbeeren, Treberbrot und Butter € 7,20

**Ofenkartoffel**  
mit Kräuterquark und Salatbeilage € 5,00

**FÜR DIE KLEINEN**


**Hähnchen-Nuggets**  
mit Pommes Frites, und Ketchup € 5,00

**DESSERT**

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis und Sahne € 3,90

**Gemischtes Eis**  
mit Sahne € 3,50

*Guten Appetit!*



Mittagstisch im Brauhaus

**BIER AUSSER HAUS**

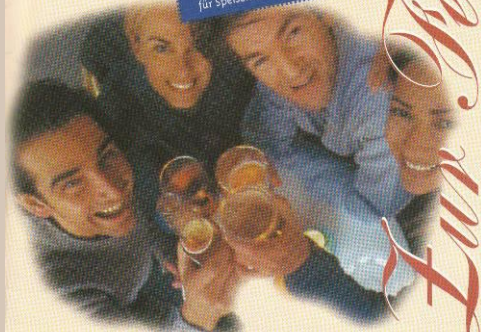
**KUPFER UND MESSING**

2 l SIPHON gefüllt	€ 12,60
2 l SIPHON leer	€ 6,30
2 l NACHFÜLLUNG	€ 6,30

**FASSBIER MESSING ODER KUPFER**

15 LITER (zzgl. Pfand)	€ 33,00
30 LITER (zzgl. Pfand)	€ 64,00
ZAPFBESTECK	€ 3,00

*Ihr Fest zum Festpreis  
Feiern Sie Ihr Fest im Brauhaus  
und bezahlen Sie einen vorher  
vereinbarten,  
günstigen Festpreis  
für Speisen und Getränke.*



*Zur Feier des Tages!*

# 3. Umeblowanie restauracji.

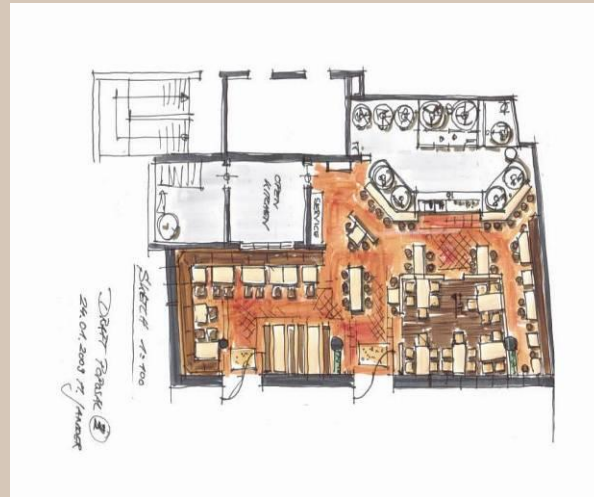
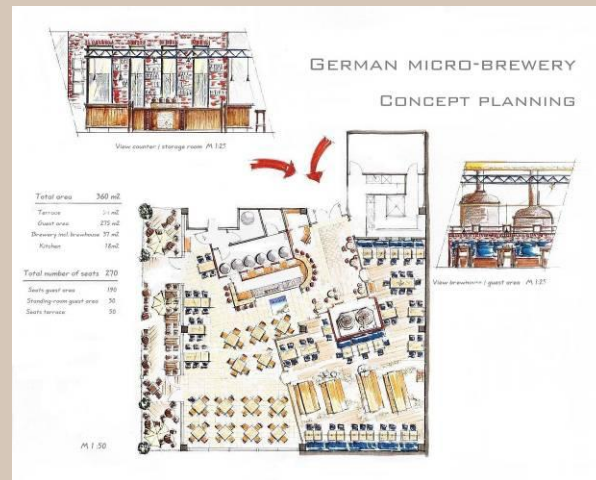
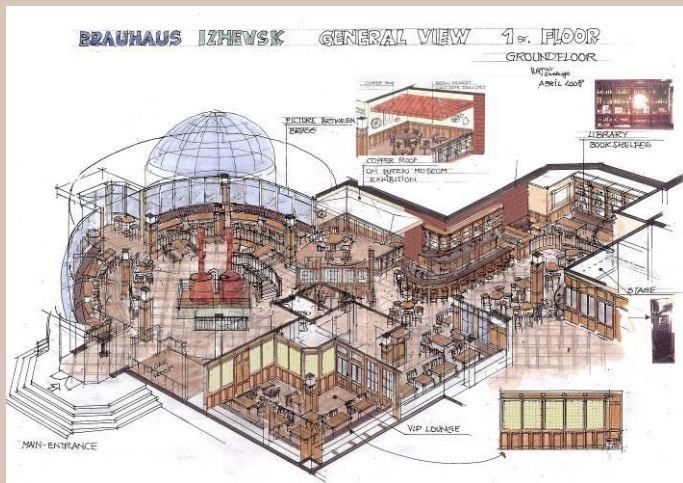


- To często jest niedoceniany aspekt, ale bardzo ważny dla zapewnienia trwałego sukcesu. Dodatkowym ogródek piwny podkreśla charakter **warzelni** i zwiększa wolumen sprzedaży.

# Meble / ogródek piwny



# Rzuty planów/ Rysunki



# 4. Lokalizacja browaru.

- Miejsce położenia jest absolutnie ważne. Jednak nie chcemy pogłębić tę kwestię, ponieważ istnieją duże różnice w oczekiwaniach i zwyczajach ludzi w wielu krajach.

Do zobaczenia  
Joh. Albrecht

