

Firma – příjemce vouchery	
Sladovna BERNARD, a.s. (www.bernard.cz), Závod Rajhrad, Palackého 135, 664 61 Rajhrad	
Sídlo	ul. 5. května 1, 396 01 Humpolec
Obor	Potravinářství
Velikost	Malý podnik
Profil	<p>Sladovna Bernard, a.s. vyrábí tradičním způsobem slad plzeňského a bavorského typu (ruční vedení na humnech) vhodný především pro výrobu „Českého piva“. K jeho výrobě používá vybrané odrůdy ječmene, které se pěstují v České republice (převážně na Jižní Moravě). Přes 50% z roční kapacity 6500 tun sladu se přemění na pivo v pivovaru Bernard a ostatní slad se prodává do dalších tuzemských i zahraničních pivovarů. Slad ze Sladovny Bernard používají při výrobě i minipivovary v regionu a lidé, kteří si vaří pivo doma.</p> <p>(Více na www.bernard.cz)</p>
Poskytovatel znalostí	
<p>Vysoké učení technické v Brně</p> <p>Fakulta strojního inženýrství</p> <p>Laboratoř přenosu tepla a proudění (www.heatlab.cz)</p>	
Profil	<p>Laboratoř přenosu tepla a proudění se zabývá výzkumnou a vývojovou činností v oblasti strojírenství a hutnictví. Teoretické práce jsou orientovány na přenosové jevy při interakci proudící kapaliny s horkým povrchem a inverzní úlohy vedení tepla.</p> <p>Aplikačně orientované projekty jsou v převážné míře založeny na experimentálním výzkumu s následným využitím získaných poznatků do matematických modelů, popisujících sledované procesy. Dlouholetá zkušenost pracoviště je v určování okrajových podmínek přenosu tepla při chlazení horkých povrchů s aplikacemi při kontinuálním lití, válcování za tepla a hydraulickém ostříkání okují. V této oblasti byla navázána řada dlouhodobých kontaktů s významnými průmyslovými partnery (Lechler GmbH, Germany, U.S. Steel Košice, Posco Korea, Alcoa Inc. USA, ISPAT Nová huť, a.s. Ostrava, Vítkovice, a.s. Ostrava).</p>
Zodpovědní výzkumníci	<p>Doc. Ing. Jaroslav Horský CSc.</p> <p>Ing. Jan Boháček</p>

Spolupráce	
Doba realizace	11/200 – 6/2010
Hodnota	150 000 Kč bez DPH
Předmět	Optimalizace sušení v dvoulískovém hvozdu a odprašování prostor určených pro navážení ječmene
Výstup	<ul style="list-style-type: none"> Výpočtový model odprašování + návrh filtračního zařízení s vhodným ventilátorem, popř. návrh drobných stavebních úprav Tepelná bilance během jedné sbírky pro provoz v letních a zimních dnech, výpočtový model proudění teplého vzduchu skrz lísky a vrstvy sladu, návrh opatření ke snížení spotřeby zemního plynu
Využití a přínos	U dvoulískového hvozdu se snížila spotřeba topného média a byla zajištěna homogenita odsušeného sladu. V prostorách návozu ječmene byla snížena prašnost prostředí na minimum.

Zhodnocení spolupráce – Ing. Jiří Šusta (výrobní ředitel Sladovny Bernard, a.s.)

„Výsledky projektu podpořeného inovačním vouchерem pomohly výrazně vylepšit pracovní prostředí v našem závodě, snížit na minimum nebezpečí požáru a uspořit náklady na vytápění.“

Spolupracovala společnost s nějakou výzkumnou institucí již v minulosti?	<i>„Ano v minulosti jsme spolupracovali již s Mendelovou univerzitou v Brně. S Vysokým učením technický to byl však první projekt.“</i>
Došlo by ke spolupráci i bez inovačního vouchery?	<i>„Ne, bez veřejné podpory by si naše společnost tuto spolupráci nemohla dovolit.“</i>

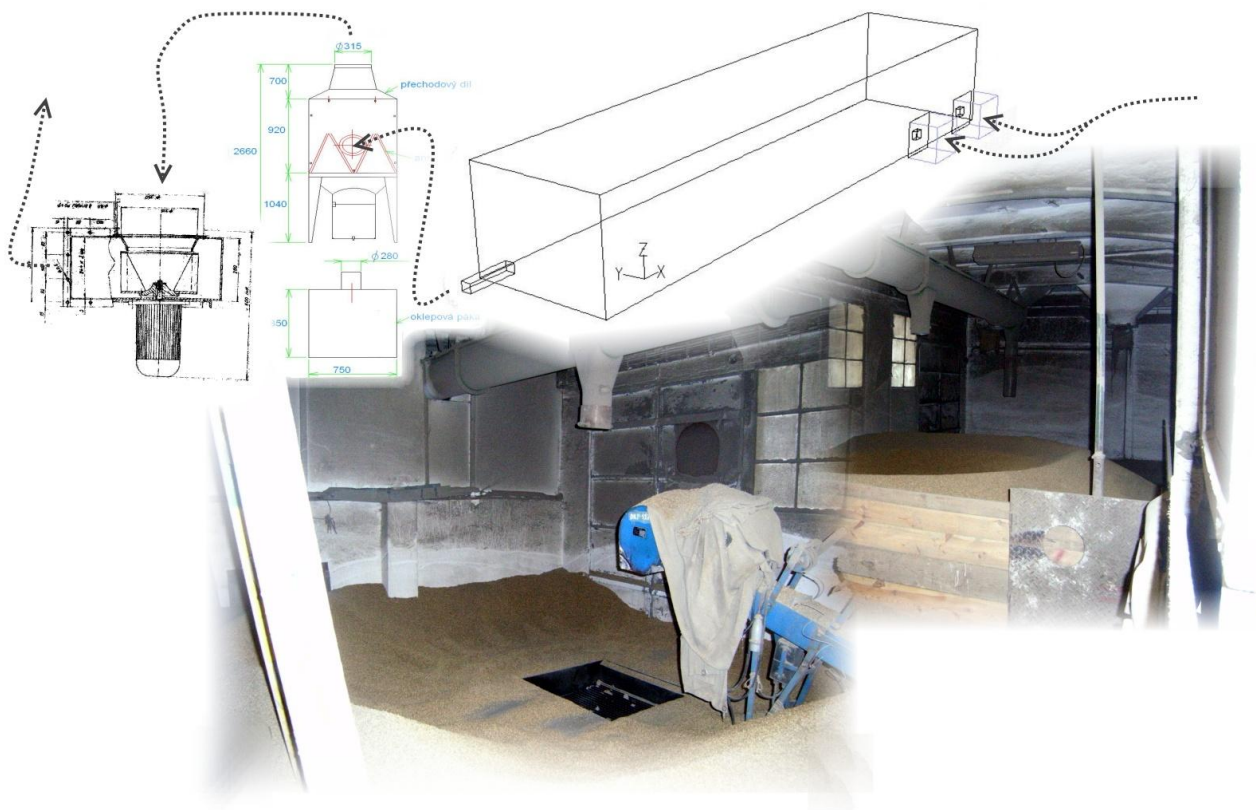
implementační agentura

finanční garant

mediální partner

partner

 tento projekt je realizován v rámci
Regionální inovační strategie
Jihomoravského kraje



Místnost pro navážení sladovnického ječmene

(Odprašování řešeno pomocí filtrační jednotky s mechanickým oklepem a radiálním ventilátorem)

implementační agentura

finanční garant

mediální partner

partner

tento projekt je realizován v rámci
Regionální inovační strategie
Jihomoravského kraje