



Pilzeňský Prazdroj

ON TRADE

Merchandisingové standardy

PERFEKTNÍ PODNIK



PLATNÉ
od ledna 2017

Merchandisingové standardy jsou materiálem, který přehlednou formou informuje, doporučuje a s pomocí názorných příkladů a základních merchandisingových pravidel napomáhá ke správnému používání našich POSM v trhu. Díky tomuto materiálu jsme schopni používat POSM jako nástroj podpory prodeje jednotlivých značek, který zvyšuje povědomí o značkách a označuje místa, ve kterých lze tyto naše značky koupit.

Kdy musím použít pravidla MCHD standardů?

- Objednávám-li propagaci pro nového zákazníka
- Objednávám-li propagaci pro stávajícího zákazníka
- Pokud zajišťuji na provozovně komunikaci produktů či promoci

Merchandisingové standardy definují:

- správné umístění POSM
- správné množství použitého exteriérového POSM
- správné využití použitého POSM
- povinné a volitelné položky POSM
- položky POSM pro značky PPAS
- hlavní značku

Tento materiál obsahuje informace důvěrného charakteru a je tedy určen výhradně pro interní potřeby zaměstnanců akciové společnosti Plzeňský Prazdroj a.s.

PILSNER URQUELL

jako **hlavní značka** nesmí být použita v následujících provozovnách:

- kasino / herna
- nesplňují základní kvalitativní kritéria PPAS:
frekvence sanitace, doporučený tlak plyn, správná teplota skladování



Definice hlavní značky:

Hlavní značka provozovny je taková, která přináší potenciálně nejvyšší celkovou marži v rámci celé provozovny. Značka na exteriérovém označení by měla být svázána s hlavní značkou provozovny.

CESTA K NÁKUPU

1. Příchod a vstup

2. Cesta k usazení

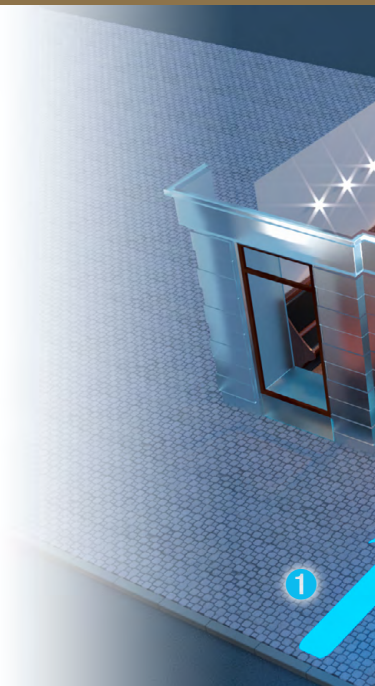
3. Rozhodování, výběr a nákup

4. Konzumace

Perfektní exekuce – efektivní pokrytí celé cesty k nákupu

Benefitem perfektní exekuce je **SPOKOJENÝ HOST**:

- opakovaně se vrací
- svou pozitivní zkušenost předává dalším lidem
- je ochoten utratit až o 20 % více
- je ochoten předat o 10 % vyšší dýško



CESTA K NÁKUPU



CESTA K NÁKUPU – 1. PŘÍCHOD A VSTUP

Účel standardních prvků

Fascie a světelná výstrč plní zejména navigační účel a to i po setmění

- Správně rozpoznat přítomnost provozovny.
- Správně rozpoznat přítomnost hlavní čepované značky
(v případě aplikace výjimky i další čepované značky – PU malá výstrč, multibrandová výstrč).

Prodejní argumenty

- Je-li provozovna rozpoznatelná i z větší vzdálenosti, zvyšuje se šance návštěvy zejména náhodných hostů.
- Vzhled materiálů (svítí, nepoškozen, čistý) stejně jako celkový vzhled exteriéru ovlivňuje image provozovny.
- Spotřebitel se rozhoduje o výběru provozovny též na základě značky na světelné výstrči – tento materiál je povinný na každé provozovně

Menu box

Správně prezentovat jídelní menu.

Nabídka jídelního menu může být rozhodujícím faktorem pro případnou návštěvu nových hostů.

Nabídková tabule, I stojan

Atraktivní nabídka osloví více hostů. Nabídka musí být lákavá – speciality, zahrádka, promo akce, sportovní přenosy, unikátní čepované produkty PPAS s uvedenou cenou (tankové pivo, Volba sládků apod.).

- Plné využití exteriérového POSM osloví více spotřebitelů.
- Pozor, neplytvejte prostředky na POSM.
- Více exteriérového materiálu neosloví více hostů.
- Prázdné a nevyužité POSM – menu box, nabídková tabule,
I stojan mohou dokonce zákazníky odradit od návštěvy provozovny.

CESTA K NÁKUPU – 1. PŘÍCHOD A VSTUP

Základní exteriérový set POSM



CESTA K NÁKUPU – 1. PŘÍCHOD A VSTUP

Správné využití menu boxu



Co komunikovat?

Minimálně polovina plochy menuboxu musí komunikovat nabídku teplé kuchyně.

Není-li druhá polovina menu boxu využita pro jídelní nabídku, komunikujte zde:

- nápojový lístek s primárně produkty PPAS
- speciální pivní nabídky, např. Volba sládků

Prodejní argumenty

- V menu boxu spotřebitelé očekávají nabídku teplé kuchyně včetně cen.
- Kvalitní nabídka může rozhodnout o případném vstupu do provozovny.

CESTA K NÁKUPU – 1. PŘÍCHOD A VSTUP

Správné využití nabídkové tabule, I stojany

Co a jak komunikovat, pokud zákazník nevyužívá správně tyto materiály?

Sekce čepovaných pív obsahuje max. 3 hlavní čepované značky s cenami – tanková varianta vždy na první pozici.

Pozn.: je-li na provozovně Volba sládků, nahrazuje třetí čepovanou variantu, uvádíme bez ceny.

Sekce promoce slouží ke zviditelnění krátkodobých aktivit na podporu prodeje, případně jiných akcí majitele (tip šéfkuchaře apod.)

Pozn.: v případě dvou souběžných promo aktivit umísťujeme pouze jednu aktivitu dle zaslaných měsíčních priorit.

Sekce doplňkový sortiment slouží ke komunikaci dostupnosti prémiových značek

Jak nekomunikovat?

Plakát nepatří na nabídkovou tabuli ani íčko.

Prodejní argumenty

Spotřebitelé se podle reklamních materiálů velmi často rozhodují jestli mají vejít právě do Vaší provozovny. Atraktivní nabídka na íčku či na nabídkové tabuli osloví nerozhodnuté potenciální hosty a odlišíte se tím od konkurence.



CESTA K NÁKUPU – 1. PŘÍCHOD A VSTUP

Vstup do provozovny

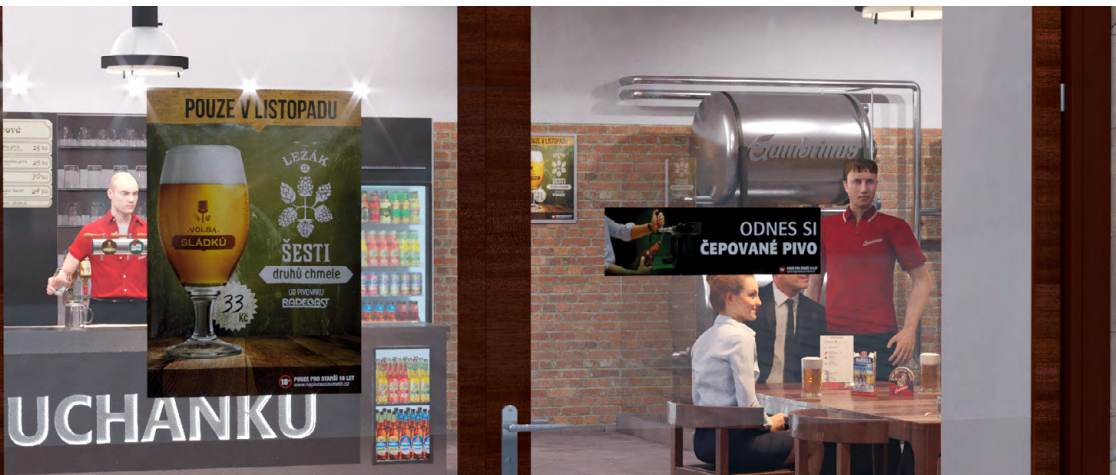
Co komunikovat?

Promoce či speciální akce a nabídky.

Plakáty i samolepky umísťujete nejlépe do výše očí. Umísťujeme maximálně 1 plakát a 1 samolepku.

Prodejní argumenty

Vstup do provozovny je velmi exponované místo, které může ovlivnit případnou objednávku vcházejícího hosta.



CESTA K NÁKUPU – 1. PŘÍCHOD A VSTUP

Komunikace tankového piva



Pravidla umístění

Poznámka: Kombinace konkurenčních a PPAS exteriérových prvků POSM na soutěžových provozovnách je povolena kromě fascie.

EXTERIEROVÁ VIZIBILITA

Ukázka nesprávného POSM



Nejčastější chyby:

- příliš mnoho POSM (menu boxy, I stojany, výstrče)
- rozbité, nefunkční POSM (fascie)
- špatně využitě POSM (I stojany)
- nevyužitě POSM (prázdný menu box)

CESTA K NÁKUPU

2. cesta k usazení / 3. rozhodování, výběr a nákup / 4. konzumace





CESTA K NÁKUPU – 2. CESTA K USAZENÍ

Výčep / zábaří

Účel komunikace

Správně komunikovat přítomnost čepovaných produktů PPAS, specialit / inovací, lahvových / plechovkových produktů.

- **Výčep** – označení čepovaných produktů, značka na výčepu musí odpovídat čepovanému produktu, aktuální design plakety, popř. výčepního závěsu, klip rám
- **Zábaří** – komunikujeme všechny čepované produkty (produktové lišty, nabídková cedule BI), lahvové/plechovkové produkty (produktové lišty, lednice či jiné vystavení v policích či na baru), klip rám

Na čepu		
	Volba Sládků Každý má rád nové pivo na čepu	33 Kč
	Pilsner Urquell Žijte originalitu chuti českého národního bohatství	37 Kč
	Gambrinus Nepasterizovaná 10 Přirozená chuť živého piva díky mikrofiltraci	24 Kč
	Gambrinus Nepasterizovaná 12 Přirozená chuť živého piva díky mikrofiltraci	29 Kč
	Kingswood Apple Cider Zhvašený jablkočný most	40 Kč
Vychutnej si to čepované.		

Lahvové		
	Birell Světlý, nealko pivo Speciální druh kvašení zaručující pravou chuť piva	25 Kč
	Birell Polotmavý, nealko pivo Zemná chuť a karamelovými tóny sladu	25 Kč
	Birell Ochucený Osvěžující nealkoholický zážitek	30 Kč
	Velkopopovický Kozel Černý Pivo jemné nasládlé karamelové chuti	29 Kč
I z lahve dobře chutná.		



CESTA K NÁKUPU – 2. CESTA K USAZENÍ

Velká lednice

Kritéria umístění velké lednice

- Exkluzivní provozovna PPAS.
- Dostupnost off-pack produktů PPAS:
5 značek a 10 variant.
- Umístění lednice na viditelném místě v blízkosti výčepu.
- Minimální pravidelný odběr 6 kartonů za měsíc.

Kombinace s konkurencí

Lednici PPAS je možné kombinovat s konkurencí



Ochucené cidery	
Jablečné cidery	
Osvěžující nealkoholické pивní nápoje	
Osvěžující nealko pивní nápoje	Nealkoholická piva
Trendy/Prémiová piva	Tmavá piva
Ostatní sortiment alkoholických nápojů	

CESTA K NÁKUPU - 2. CESTA K USAZENÍ

Výčep, produktové lišty, lednice, klip rám





Plakety

Lednice

Klip rám

CESTA K NÁKUPU – 3. ROZHODOVÁNÍ, VÝBĚR A NÁKUP

Stůl / trvalé a dočasné POSM / zeď / obsluha

Účel komunikace

- Potvrzení přítomnosti hlavní čepované značky popř. prémiové značky PU, EXCELENT (stojánky na tácky s tácky, menu stojánek, oblečení obsluhy)
- Prezentace všech produktů PPAS (správná sklenice, nápojový lístek samostatně nebo v menu stojánku)
- Okamžitá impulsní nabídka prémiového portfolia a nových kategorií (multibrandový stojánek)
- Komunikace promoční akce (papírový stojánek na stůl, přebal na stojánek na tácky, klip rám)

Nástroje:

A) Stůl (max. 3 ks trvalého a 1 ks dočasného POSM)

Permanentní

- Stojánek na tácky (max. 1 ks na stůl) s tácky stejné značky.
- Menu stojánek (max. 1 ks na stůl) – uvnitř komunikace kompletního nápojového portfolia PPAS nebo vybrané preferované varianty, popř. nabídka denního menu.
- Multi brandový stojánek. (max. 1 ks na stůl).

B) Zeď

- Plakát umístěný v klip rámu.
- Plechová cedule.

Dočasné

- Promoční stojánek na stůl (max. 1 měsíc trvání).
- Papírový přebal stojánku na tácky (není obsaženo v restrikci 1 ks).

C) Obsluha

- Zástěra.
- Výčepní oblečení.

Klip rám

Obsluha

Multibrandový stojánek

Menu stojánek

Stojánek s podtácky



CESTA K NÁKUPU – 3. ROZHODOVÁNÍ, VÝBĚR A NÁKUP

Nápojový lístek / menu

Nápojový lístek

Nápojový lístek je klíčový materiál pro komunikaci produktů PPAS

- Produkt, který není uveden v nápojovém lístku, popř. jej obsluha aktivně nenabídne, se neprodává.
- Správné názvy produktů s jejich popisem a cenou, správné zařazení produktů do kategorií (čepované pivo, nealko, cider aj.) pomáhají spotřebitelům s orientací v nabídce a snáze se rozhodnout o výběru
- Doporučujeme tvořit nápojový lístek v aplikaci **menu.prazdroj.cz**



Restaurace U Ježků

JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK

Otevírací doba

PO - NE 10 - 22

Vítejte v Restauraci u Ježků

Naše restaurace nabízí kvalitní a širokou nabídku jídel a nápojů. Jsme otevřeni všem návštěvníkům a rádi vám pomůžeme s výběrem. Po celou dobu své existence se snažíme přinést co nejvíce kvalitních a chutných jídel. K tomu využíváme pouze nejlepší suroviny a pečlivě sledujeme kvalitu všech pokrmů.



LEŽÁK

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Kingswood Apple Cider

Pravý apple cider, který je připraven z kvalitních jablíček. Tento cider je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.



NEPASTERIZOVANÉ PIVO

Pivo pivo ležák

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.



TMAVÉ PIVO

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.



CO JE ČESKÉ PIVO?

České pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.



SLAD

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.

Černé pivo je charakteristické svou chutí a kvalitou. Je to pivo, které je připraveno z kvalitních surovin a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.



Restaurace U Ježků

NÁPOJOVÉ MENU

ČEPOVANÉ PIVO

POCHUTNEJE NEPASTERIZOVANÉ GAMBRINUS - pivo pivo ležák

Pilsner Urquell ležák	0,5l 42,-
Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 29,-
Gambrinus	0,5l 29,-
Nepasterizovaný 10	0,5l 33,-
Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 25,-

Velkopopovický Kozel Černý	0,5l 35,-
Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 26,-

Birell Světlo	0,5l 32,-
Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Ležák specialit kuchaře a pivní ležák, který je připraven receptem z tradičních a chutných ingrediencí. Tento ležák je připraven v naší restauraci a je k dispozici v naší restauraci. Je to originální chutí, které představuje pivní kulturu a tradici.	0,5l 32,-
---	-----------

Účel komunikace

- Sklenice je v restauraci hlavním nositelem značky.
- Potvrzuje spotřebiteli správnou volbu objednávky.
- Správný serving objednaného produktu přispívá celkové spokojenosti hosta a může rozhodnout o případné opakované návštěvě.



CESTA K NÁKUPU

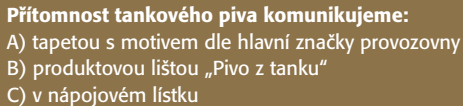
Komunikace tankového piva - tanky jsou v provozovně



Přítomnost tankového piva komunikujeme:

- A) vlastní přítomností tanků včetně informační tabule
- B) produktovou lištou „Pivo z tanku“
- C) v nápojovém lístku

Komunikace tankového piva - tanky jsou umístěné mimo veřejný prostor provozovny



Pravidla umístění

PRAVIDLA, KDE A JAKÉ PRODUKTY NEBO AKTIVITY MŮŽEME KOMUNIKOVAT V JEDNOTLIVÝCH ČÁSTECH CESTY K NÁKUPU

Cesta k nákupu		Příchod a vstup						Cesta k usazení			Rozhodování, výběr a nákup														Konzumace			
								výčep, zábaři			stůl						zeď			obsluha								
Aktivita, značka	Priority	Klip rám / plakát u vstupu	Komunikace na I stojanu/nabíd. tabuli	Samolepka na dveře	Fascie, světelná výstrč, I stojan, nabídková tabule, menu box	Doplň.cedule pod světelná výstrč	Slunečník velký / malý, markýza	Permanentní plaketa na výčep	Inter.nabídková tabule BI zábaři	Komunikace na Inter.nab.tabuli BI zábaři	Dibondové produktové listy zábaři	Tácky	Přebal stojánek na tácky	Menu stojánek hlavní značka	Komunikace v menu stojánek	Kumunikace v multibrandovém stojánek	Obědové menu desky BI plast.	Komunikace v nápojovém listku PM	Papírový stojánek na stůl	Tapeta na zeď - tankovna	Klip rám / plakát	Dibondové produktové listy	Plechová cedule	Výčepní zástěra	Promoční výčepní oblečení	Generické výčepní oblečení	Sklenice	
Volba sládků	1	A	A	A				A		A	A		A		A	A				A		A	A	A		A		A
Promoce/produkty s trváním komunikace max. 1 měsíc	2	A	A	A						A			A						A		A					A		
Kingswood	3	A	A	A			A	A		A	A		A		A	A		A			A	A	A		A			A
Birell	4		A				A	A	A	A	A				A	A	A					A	A			A		A
Permanentní speciály/inovace (FRI, MA, VPK černý, nefiltr aj.)	5	A	A					A		A	A				A	A		A			A	A	A					A
Čepované přém. značky PU, Exc	6		A							A	A	A		A	A							A	A				A	A
Tanková piva	7		A			A		A		A	A				A			A		A		A						
Ostatní čepované značky	8		A					A		A	A				A							A						A
Hlavní značka	9				A		A	A		A	A	A		A	A	A		A				A	A	A		A		A

