vinetur

Perfect Pint Promise irrumpe en los pubs británicos con un sello de cinco estrellas

La nueva acreditación sustituye a Beer Marque y refuerza controles de servicio, higiene y formación del personal

martes 23 de junio de 2026



Cask Marque ha cambiado el nombre de su acreditación Beer Marque por Perfect Pint Promise tras una investigación con consumidores y una prueba previa en el sector, según informa la propia entidad. El sello, respaldado por varias cerveceras del Reino

Unido, reúne requisitos sobre higiene de bodega, formación del personal, limpieza de la cristalería y normas de servicio con el objetivo de mejorar la calidad de la cerveza de grifo en los pubs del país.

La nueva acreditación incorpora una calificación de cinco estrellas para cerveza e higiene de bodega inspirada en las valoraciones sanitarias de la Food Standards Agency. Cask Marque señala que el sistema busca dar confianza a los consumidores sobre la regularidad de la calidad de la cerveza, la preparación del personal y la experiencia en el local.

El programa también exige formación para el personal de barra en servicio y manipulación de cerveza a través del curso digital Beer Professional, conocido como Beer Pro. A eso se suma instrucción sobre presentación y uso de vasos limpios, de marca o adecuados para cada producto. Las cuentas que ya operaban con Beer Marque pasarán a identificarse con Perfect Pint Promise y recibirán nuevo material para el punto de venta.

Además, los consumidores podrán enviar opiniones sobre la calidad de la cerveza y del servicio mediante una aplicación ya existente para localizar pubs. Esa información estará disponible para los establecimientos y para los propietarios de marcas interesados en conocer qué piensa el público y qué espera cuando pide una pinta.

Will Rice, director on trade de Heineken UK, sostiene que tanto cerveceras como minoristas deben apoyar esta acreditación para asegurar que el consumidor reciba una buena pinta y una experiencia en el pub que no puede reproducirse en casa. En la misma línea, Chris Jowsey, consejero delegado de Admiral Taverns, afirma que una pinta de cerveza o sidra de grifo en buenas condiciones sigue siendo una parte central de la visita a muchos pubs británicos. Jowsey añade que su grupo participó en el caso práctico inicial porque el nuevo sello puede ayudar a los arrendatarios a mantener esa regularidad en el servicio.

Paul Nunny, director ejecutivo de Cask Marque, sitúa esta iniciativa dentro del plan de alcanzar 30.000 pubs con calificación de cinco estrellas en bodega antes de 2030. En este momento, la organización tiene 7.000 pubs ya valorados y se ha fijado como meta sumar 3.000 locales con Perfect Pint Promise en los próximos 12 meses. Si cumple ese

objetivo, calcula que habrá recorrido un tercio del camino previsto.

El cambio tiene efectos potenciales más allá del nombre comercial. En un mercado donde la cerveza tirada depende mucho del estado de las instalaciones y del trabajo del personal, un sistema común de evaluación puede influir en la formación interna, en la regularidad del servicio y en la percepción de las marcas entre los clientes. Para fabricantes, distribuidores y hosteleros, esa uniformidad puede ser un factor relevante en la imagen final del producto cuando llega al vaso.