

Пресс-релиз

11.04.2019

**На «Пивзаводе «Ярпиво» прошли лекции для ритейлеров в рамках проекта «Пивной сомелье»**

**Знания о предлагаемом товаре и искренняя заинтересованность продавца - залог успешных продаж и удовлетворенности покупателя. Стремясь повысить информированность в области качества и культуры потребления пива сотрудников розничной торговли, компания «Балтика» пригласила торговую сеть «Высшая лига» на филиал «Пивзавод «Ярпиво» для участия в культурно-образовательном проекте «Пивной сомелье».**

10 апреля 2019 года руководители крупной торговой сети «Высшая лига» Ярославской и Костромской области побывали в самом сердце ярославского пивоварения – заводе «Ярпиво». Сотрудники сети стали слушателями лекций культурно-образовательного проекта компании «Балтика» - «Пивной сомелье». Проект направлен на формирование культуры потребления пива и повышение его престижа как продукта высокого качества и многовековой истории.

В своей профессиональной деятельности продавцы нередко сталкиваются с тем, что в сознании большей части покупателей распространены мифы о пиве. Представители ритейла приехали на «Пивзавод «Ярпиво» и собственными глазами увидели, что пиво варится только из натуральных ингредиентов, а стабильно высокое качество продукции достигается путём строжайшего контроля на всех этапах производственного процесса. Гости смогли лично убедиться в том, что мифы о пиве безосновательны.

Встреча началась с познавательной презентации ингредиентов: образцы разных видов солода и гранулированного хмеля, которые участникам курса «Пивной сомелье» удалось не только рассмотреть, но и попробовать на вкус. Ритейлеры также узнали о нюансах водоподготовки и отличиях различных штаммов дрожжей, которые отвечают за естественное образование алкоголя в пиве. Примечательно, что 100% солода для нужд «Балтики» выращивается в рамках агропроекта Carlsberg Group на современных российских сельхозпредприятиях, расположенных в 12 областях Центрального и Приволжского федеральных округов Российской Федерации, в том числе и Ярославской области.

Высокотехнологичное оборудование пивоварни и производственные процессы поразили гостей. Они проследили за каждым этапом производства пива и узнали, в чем секрет качества продукта: отборное сырье, стерильные условия производства и постоянный контроль рабочих процессов.

**Иван Донцу, коммерческий директор сети «Высшая лига», слушатель лекции «Пивной сомелье»:** *«Сегодня мы увидели пиво совсем другими глазами, и у нас поменялось отношение к этому напитку. Стереотипы - действительно сильная вещь. Но когда ты пробуешь и ощущаешь аромат натурального солода, смотришь на сложное современное оборудование и слушаешь людей, по-настоящему увлеченных пивоварением, ты понимаешь, какой это сложный процесс, сколько в нем этапов и тонкостей».*

Сегодня пиво является важной частью мировой гастрономической культуры и образа жизни больших городов. Каждый сорт пива обладает уникальной рецептурой, вкусом и ароматом. Квалифицированный продавец должен хорошо ориентироваться во всем разнообразии стилей и сортов пива, чтобы помочь покупателям сделать правильный выбор. Во время профессиональной дегустации участники проекта узнали, чем лагеры отличаются от элей, составили для себя карту стилей пива, оценили мягкий вкус безалкогольного пива [«Балтика 0 Нефильтрованное Пшеничное»](#) и попробовали новинку - освежающее нефильтрованное пиво [«Балтика 0 Грейпфрут»](#). Гости обсудили пряно-цитрусовые нотки французского [Kronenbourg 1664 Blanc](#) и солодовые оттенки в ароматике лагера [«Балтика 7»](#), а также фруктовые полутона освежающего Seth&Riley's

GARAGE – вишневого [Black Cherry](#), который пополнил линейку компании «Балтика» в категории Hard Drink в этом году.

**Валентина Миллер, специалист по маркетингу торговых каналов отдела продаж в г. Ярославль:** «Ритейлеры открыто говорят, что им часто не хватает знаний не только о нашем продукте, но и пиве в целом. Мы рады возможности познакомить наших партнеров с историей и культурой потребления пива, рассказать об особенностях производства и развенчать распространенные мифы и предубеждения, которые все еще существуют вокруг напитка. Пиво – это действительно многогранный напиток, понимание которого приходит только тогда, когда ты знаешь, как и из чего его варят, из какого бокала его правильно пить и с какими блюдами лучше сочетать. Мы считаем, что в преддверии сезона такие мероприятия для наших партнеров особенно ценны».

Подробную информацию о проекте «Пивной сомелье» можно найти в группах [vk.com/bieresommelier](https://vk.com/bieresommelier) и [facebook.com/bieresommelier](https://facebook.com/bieresommelier).

#пивнойсомелье #bieresommelier

\*\*\*

**Образовательный проект «Пивной сомелье» проводится пивоваренной компанией «Балтика» для совершеннолетних слушателей с 2011 года.** Занятия проходят в необычном формате edutainment (обучение + развлечение). Слушатели получают знания об истории и культуре пивоварения, о правилах подачи и сочетания пива с разнообразными блюдами, совмещая теоретические занятия с практическим обучением основам дегустации. Это позволяет расширить культурный кругозор участников образовательной программы и по-новому взглянуть на пиво, как на благородный напиток с многовековой историей и традициями, а также особой культурой потребления.

**Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group** — лидер российского рынка пива с существенным отрывом от конкурентов, один из крупнейших производителей товаров народного потребления России. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России, широкий портфель брендов. Компания является значительной частью Carlsberg Group, и ее региона Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. Пивоваренная компания «Балтика» — ведущий экспортер российского пива: продукция компании представлена в более чем 75 странах мира. Благодаря высокому качеству бренды «Балтики» являются обладателями более 670 российских и международных наград профессиональных и потребительских конкурсов. Узнать больше о компании можно [на сайте](#) или на [официальной странице](#) «Балтики» ВКонтакте.

За дополнительной информацией просьба обращаться к Ворониной Светлане  
+7(903)825-2363

[voronina\\_ss@baltika.com](mailto:voronina_ss@baltika.com)

[www.baltika.com](http://www.baltika.com)

Пивоваренная компания «Балтика»

[www.baltika.ru](http://www.baltika.ru)

[baltika\\_company@baltika.com](mailto:baltika_company@baltika.com)