

Эксперты «Балтики-Новосибирск» провели мастер-класс по тонкостям пивоварения и дегустации для представителей ритейла

В рамках II Новосибирского торгового форума представители ритейла региона стали участниками культурно-образовательного проекта «Пивной сомелье». Участники мастер-класса изучили тонкости пивоварения и основы профессиональной дегустации пива.

С 6 по 8 ноября в МВК «Новосибирск Экспоцентр» проходит масштабное отраслевое мероприятие — «Новосибирский торговый форум», а также выставка «Сделано у нас». Участниками мероприятий стали успешные зарекомендовать себя на локальных и федеральных рынках товаропроизводители, а также предприятия торговли со всех уголков Сибири. В программе форума — более 15 тематических дискуссионных площадок, круглых столов, мастер-классов и других мероприятий, на которых рассматривается множество актуальных вопросов, в том числе развитие сельской торговли и регулирование торговли алкогольной и табачной продукцией. Помимо этого, в рамках форума и выставки пройдут тематические мастер-классы и воркшопы для представителей производственных и торговых предприятий региона.

У главной сцены площадки в окружении стендов местных производителей прошел и культурно-образовательный проект «Пивной сомелье». Эксперты новосибирского филиала пивоваренной компании «Балтика» организовали для участников мероприятий увлекательное действо: не только рассказали об этапах и технологии пивоварения, но и научили разбираться в качестве и сортах пива. На практическом занятии также отдельно остановились на вопросе лучших сочетаний еды и пива. Какие сорта напитков выбрать под курицу или сочный стейк? В этих вопросах также разбирались участники мастер-класса.

Практическое занятие стало полезным подспорьем не только для торговых работников, которые зачастую консультируют покупателей или принимают решения относительно выбора того или иного сорта пива, но и для других гостей форума, которым нужна была дополнительная информация о любимых напитках.

Особое внимание на мастер-классе уделили вопросу контроля качества пива на всех этапах, от производства до доставки и хранения продукта в магазине.

Михаил Юматов, дивизиональный менеджер по обучению и развитию компания «Балтика»:

«Мы отдельно рассказали об опыте компании и тех технологиях, которые «Балтика» применяет для разработки и производства продукции, сохраняя лучшие традиции мирового пивоварения и обеспечивая преемственность рецептур. Многих участников интересовал наш подход по организации системы контроля стабильности и качества продукции. Многие, кстати, не знали, что можно побывать на заводе на экскурсии. Поэтому приглашаю всех, кому это интересно, на завод «Балтика» в Новосибирске».

«Я вдохновлен тем, с какой любовью относятся пивовары к своему продукту. Никогда не думал о пивоварении как об особом искусстве, в котором так важно выбрать качественные ингредиенты и правильно настроить процесс. Это серьезная, достойная уважения технология! Теперь хочется побывать на самом заводе, вживую увидеть пивоваренное оборудование, посмотреть, как организован весь процесс производства и контроля качества. Был удивлен разнообразием представленных сортов и тем, что при

варке пива можно использовать даже шоколад! Теперь еще больше уважаю «Балтику», и как завод, и как продукт», — **Евгений, один из участников мастер-класса.**

Как варят пиво, может увидеть каждый совершеннолетний желающий. Сотрудники компании «Балтика» регулярно проводят экскурсии на заводе в Новосибирске, на которых рассказывают о технологиях приготовления напитков. Подробности о ближайшей экскурсии можно узнать по телефону 8-961-875-71-55

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. Подробнее о проекте «Пивной сомелье» можно узнать <http://vk.com/bieresommelier> и <https://www.facebook.com/bieresommelier>.

«Балтика-Новосибирск» — одно из самых современных и крупных предприятий пивоваренной отрасли в Сибирском федеральном округе. Осуществляет свою деятельность с 2008 года. Производственная мощность предприятия составляет 4,6 млн гл пива в год. На заводе действуют шесть линий розлива продукции: линия розлива в стеклянную бутылку, линия розлива в алюминиевую банку, две линии розлива в ПЭТ-упаковку, кеговая линия, линия ПЭТ-кег. Филиал «Балтика-Новосибирск» выпускает более 50 ассортиментных единиц пива, включая федеральные и лицензионные сорта, а также региональные бренды «Сибирский бочонок» и «Заповедное». Продукция предприятия поставляется в регионы Поволжья, Урала, Сибири, Дальнего Востока, а также экспортируется в Монголию и Китай.

Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group — ведущая пивоваренная компания России и крупнейший экспортер российского пива. «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. 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](#) компании ВКонтакте.

За дополнительной информацией обращаться:

Малетина Анастасия + 7 (383) 230-14-02, доб. 15-44

maletina_av@baltika.com www.baltika.ru pr@baltika.ru