

Пресс-релиз

30 июня 2021 г.

Представители более 1100 торговых точек Сибири расширили знания о культуре пивоварения и профессиональной дегустации на мастер-классах «Балтики»

В преддверии летнего сезона — апреле-мае 2021 года — эксперты пивоваренной компании «Балтика», часть Carlsberg Group, провели серию мастер-классов культурно-образовательного проекта компании «Пивной сомелье». В тренингах приняли участие представители специализированных сетей напитков Новосибирска, Кемерово, Иркутска и Красноярска, в состав которых входят в совокупности более 1100 торговых точек.

Во встречах приняли участие как владельцы и руководители сетей, так и менеджеры, бармены, администраторы и другой персонал магазинов. Продавцам, управляющим и другим представителям ритейла зачастую необходимо консультировать покупателей или принимать решения относительно выбора того или иного сорта пива. Эксперты компании «Балтика» остановились подробнее на этапах и технологии пивоварения, ответили на вопросы об особенностях того или иного сорта и о правильных сочетаниях еды и пива.

В ходе занятий участники расширили знания основ профессиональной дегустации пива, разбирались в тонкостях пивоварения и ключевых различиях сортов хмельных напитков, а также обсудили ключевые тренды в отрасли и новые требования к деятельности, которые диктует «ковидная» реальность.

Во время освоения навыков профессиональной дегустации участники попробовали новинки компании в разливном сегменте и научились подбирать гармоничные сочетания с закусками на примерах самых популярных среди покупателей сортов семейства Carlsberg: легендарный портер «Балтики» с десертами или мороженым, пшеничный освежающий Kronenbourg 1664 Blanc с блюдами из креветок, лагер Brooklyn с мясными закусками на гриле и др. Это позволит участникам профессионально консультировать покупателей при выборе напитков.

*«После каждой встречи с экспертами "Балтики" всё больше понимаю, что у них есть чему поучиться — это был очень высокий уровень тренинга. Задумалась о том, чтобы провести подобное обучение для продавцов всех наших торговых точек!» — комментирует впечатления после мастер-класса **Марина, руководитель сети пивных бутиков в Красноярске.***

«Рынок сегодня максимально волатилен. Условия работы, потребности покупателей меняются стремительно, нашим партнерам очень важно оставаться в тренде и гибко адаптироваться под меняющийся спрос. Поэтому в 2021 году мы отмечаем возросший спрос на обучение и развитие среди корпоративных партнеров. Безусловно, наш образовательный проект „Пивной сомелье“ не нов, в том или ином виде занятия проводятся уже более 10 лет. Но в период вынужденной изоляции многие клиенты с нетерпением ждали мастер-классов. В свою очередь, для нас этот проект очень значим, ведь для разработки и производства своей продукции компания аккумулирует и применяет передовой опыт, сохраняя при этом лучшие традиции мирового пивоварения, обеспечивая

преимственность рецептур и натуральность продукта, трепетно и досконально следит за его качеством. Мы продолжим реализацию проекта, так как видим своей миссией через повышение уровня знаний представителей ритейла развивать культуру потребления пива в России в целом», — отметила **Юлия Исак, менеджер по покупательскому и клиентскому маркетингу пивоваренной компании «Балтика»**.

ООО «Пивоваренная компания "Балтика"» — один из крупнейших производителей товаров повседневного спроса в России. Компания управляет 8 заводами в России. «Балтика» — важная часть Carlsberg Group и ее бизнеса в регионе Центральная и Восточная Европа, к которому относятся 15 стран, включая Россию. ООО «Пивоваренная компания "Балтика"» — ведущий экспортер российского пива. «Балтика» поставляет продукцию в более чем 75 стран мира. Благодаря качеству мирового уровня бренды компании удостоены более 670 российских и международных наград на профессиональных и потребительских конкурсах.

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>.

За дополнительной информацией просьба обращаться к Анастасии Малетиной:

+7 913 373 65 00

maletina_av@baltika.com

www.baltika.ru, pr@baltika.ru