

Бриф по разработке  
технологических карт  
пивных коктейлей

# Бриф:

*Цель: требуется разработать рецептуру пивных коктейлей на основе продукции пивоваренной компании Балтика.*

*Предложить коктейли для разных сезонов (летние/зимние), для разной ЦА (мужчины/женщины), алкогольные/безалкогольные, для новогоднего подарочного набора.*

1. Разработать рецептуры пивных коктейлей (ориентировочно 30–40 шт.), из которых будут выбраны 20 коктейлей, включенные в дальнейшем в коктейльную книгу.
2. Предложить 2 пивных коктейля (входят в список 20 коктейлей), которые будут включены в новогодний подарочный набор. Рецепт таких коктейлей должен быть прост в приготовлении с доступными ингредиентами, которые можно будет положить в подарочный набор, рассчитанный на 2 порции. Ингредиенты, которые будут размещены в наборе должны быть пригодны к длительной транспортировке, не портится.

## **Разработка пивных коктейлей включает в себя:**

1. Технологическую карту каждого пивного коктейля (содержит все ингредиенты и кол-во, пищевую и энергетическую ценность на 1 порцию, способ приготовления, себестоимость).
2. Разработку 2 новогодних безалкогольных пивных коктейлей
3. Разработку 5 безалкогольных и 15 алкогольных пивных коктейлей
4. Разработку пивных коктейлей учитывая сезонность: 15 летних коктейлей и 5 зимних
5. Разработку пивных коктейлей учитывая ЦА: 5 мужских коктейлей и 15 женских.
6. Отработка и дегустация (в 2 подхода: первоначальная и финальная) предложенных коктейлей (на 3 персоны)
7. Образцы бокалов (на которые возможно нанести брендинг) и украшений для выбранных 20 коктейлей

## Бриф\_продолжение:

3. Разработать для каждого коктейля брендинг.

При выборе брендинга учитывать позиционирование и гайдлайны бренда и сорта пива, который используется в качестве основы коктейля.

Под брендингом подразумевается:

- подобрать бокал\стакан (размер, форма, объем)
- подобрать атрибуты для украшения коктейля (прищепки, шпажки, соломки для питья, штампы с брендингом (например штамп лого на цедре), трафарет и т.д.), также это могут быть и съедобные атрибуты
- придумать в целом оформление коктейля
- придумать название коктейлю

Все атрибуты должны быть доступными, какие то атрибуты могут быть многократного использования, какие то как расходный материал.

В целом концепция оформления коктейля должна быть современной, отвечать требованиям трендов, эстетичной и запоминающейся гостю.

4. 2 коктейля для новогоднего набора

Пивная основа - Горьковская пивоварня IPA 0,0 Банка 0,33

Бокал - фирменный бокал ГП:



## Бриф\_продолжение:

Сорта, на основе которых необходимо разработать пивные коктейли (учитывать объемы продукта):

Балтика №0 Бутылка 0,47/банка 0,45

Балтика №0 Нефильтрованное Пшеничное Банка 0,45

Горьковская пивоварня IPA 0,0 Банка 0,33

Kronenbourg 1664 Blanc (кега/бут. 0,46)

Kronenbourg 1664 Rose Бутылка 0,46

Brooklyn Pilsner Банка 0,45/бутылка 0,44

Brooklyn American Ale Банка 0,45

Балтика №7 Бутылка 0,47/кега

Горьковская Пивоварня Пшеничное Вайцен (кега/бут 0.44)

Горьковская пивоварня Американский Амбер Лагер бут 0.44

Горьковская Пивоварня Индийский Пэйл Эль (кега/бут 0.44)

Балтика №6 (кега)

5. Место отработки и дегустации: Санкт-Петербург

## **Бриф\_продолжение:**

### **ИТОГО:**

Исполнитель предоставляет Заказчику:

Кол-во выбранных пивных коктейлей: 20

Из этого списка:

Кол-во новогодних пивных коктейлей на основе ГП IPA 0.0: 2

Кол-во алкогольных/безалкогольных пивных коктейлей: 15/5

Кол-во летних/зимних пивных коктейлей: 15/5

Кол-во для мужчин/женщин пивных коктейлей: 5/15

Формат сдаваемых рецептов: технологическая карта в MS Word/Excel

# Референсы для новогоднего набора

Ингредиенты, которые будут размещены в наборе должны быть пригодны к длительной транспортировке, не портится.



# Референсы брендинга коктейлей, бокалов



