



CRAFT
BEER

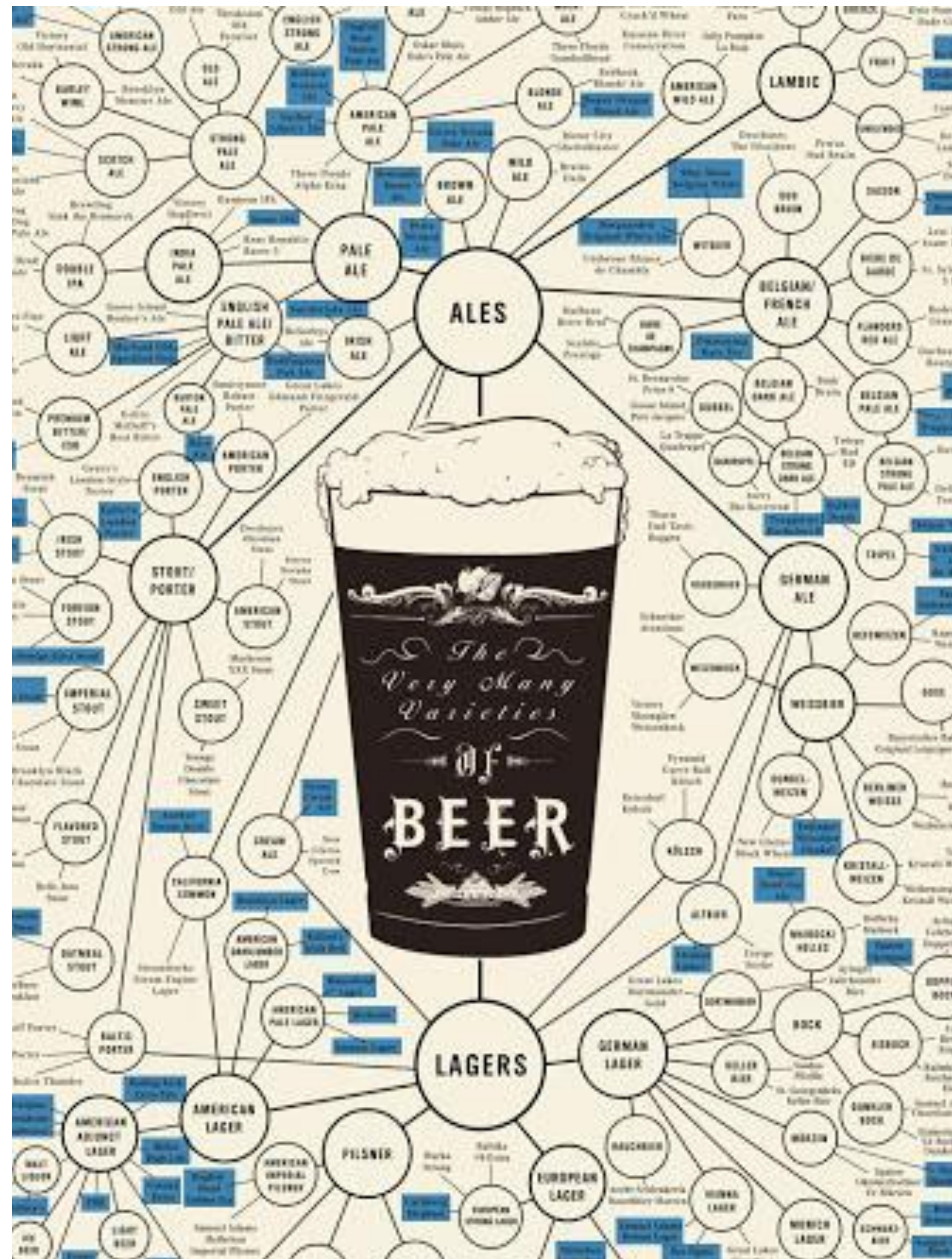
ATAMANOVA
BENER

Decidimos abrir una cervecería artesanal en San Petersburgo.

Será un taller en miniatura para la producción de cerveza viva sin filtrar. Su característica principal será una receta única que tiene un sabor brillante y memorable.

¿Para quién se fabricarán los productos? La principal fuente de ingresos serán bares, restaurantes, cafés y tiendas. Hay muy poca cerveza realmente buena en Rusia, y esta bebida está tan extendida aquí como en Alemania.





Entonces, decidimos crear cerveza de dos clases: clase alta y clase media.

La clase alta se puede vender en restaurantes de alta gama a un costo más alto, pero la demanda suele ser menor. Se diferencia en la adición de ingredientes refinados a la composición, por ejemplo, miel, calabaza, lúpulos raros o malta. En este sentido, el precio aumenta.

La clase media está diseñada para la persona promedio, esta es la opción precio / calidad. La bebida será de alta calidad y sabrosa, pero al mismo tiempo ya no se usan aditivos costosos y la receta está más cerca de la clásica.



No es necesario que un cervecero artesanal tenga su propia instalación de producción; puede trabajar bajo un contrato con empresas existentes y alquilarles equipos. Por tanto, al principio actuaremos así. Hay muchas pequeñas industrias en San Petersburgo, trabajan con pequeños volúmenes, elaboran para restaurantes o para la venta en puntos de venta. No fue difícil llegar a un acuerdo con ellos: lo principal es llegar con una propuesta significativa.

LA CERVEZA TENDRÁ DISEÑOS DE ETIQUETAS ELEGANTES. NOS REFERIREMOS A HECHOS HISTÓRICOS Y FILMACIONES PARA CARACTERIZAR EL SABOR DE CADA CERVEZA. CREEMOS ASOCIACIONES INTERESANTES ENTRE COMPRADORES. EN PRIMER LUGAR, SERÁ UNA CERVEZA HERMOSA Y, EN SEGUNDO LUGAR, SERÁ REALMENTE INUSUAL Y SABROSA.





En el futuro, planeamos exportar cerveza a todas las ciudades de Rusia y luego a todos los países del mundo. Será un producto reconocible con raíces históricas propias y sabor original.