

Пиво по старинной английской технологии.

Бар - пивоварня

Пиво с дображиванием в бутылке - продукт естественного брожения, сохраняющий все полезные вещества и не имеющий никаких добавок и консервантов.

Бочковой real ale - пиво естественного брожения в бочке.

Без преувеличения можно сказать, что это вкусно, хмельно и впервые полезно!



Особенности технологии:

Конечный продукт может быть только в бутылке либо бочке. Свежесть пива максимально возможная т.к. все время до момента открытия там происходит био процесс.

В баре, пиво открывается и подается клиенту в кружке, как обычно. Также происходит продажа на вынос с собой.

Бутылочное пиво должно храниться в холодильнике там оно зреет как коньяк и это может происходить до года. Без холодильника ухудшается вкус очень быстро.

Открытие бочки в баре - целый ритуал для ценителей пива с соответствующими акциями и программой.

Каждый сорт и даже каждая партия по-своему уникальны т.к. 100% повторяемости достичь

Рынок пива с дображиванием в бутылке в России состоит из нескольких экземпляров, продающихся в большинстве в пивных бутиках.

Причина:

- довольно капризная технология, требующая точного соблюдения техпроцесса.
- неинформированность населения.
- продукт премиум класса с соответствующей ценой.

Конкуренция:

- бутылочное пиво в барах, импортного производства. *Не имеет ничего общего по вкусу и качеству.*

По сути, тоже самое, что и в обычном магазине.

- Лучшие экземпляры импортного разливного пива. *Будет пооригинальнее и свежее. По цене сопоставимое.*

Основные этапы построения бизнеса:

- поиск и аренда помещения;
- подбор и доставка технологического оборудования;
- дизайн проект и ремонт;
- маркетинг и подбор персонала;
- запуск бизнеса;
- поддержание и оптимизация бизнес процессов.



Обо мне:

- Образование в области экономики и инженерии.
- Профессиональный опыт проектного менеджмента, что дает понимание большинства процессов, происходящих при создании проекта.
- Опыта ведения своего бизнеса нет.

Почему именно пиво?...

- Являюсь домашним пивоваром с приличным опытом и просто тащусь от этого дела.
- Принимаю участие в конкурсах и фестивалях домашних пивоваров и была возможность протестировать свой продукт.
- К делу подошел с научной точки зрения, изучив множество литературы.
- Есть небольшой опыт варки на настоящей пивоварне ресторанного типа.
- Мои друзья часто просят продать им мое пиво.
- Создал ключевые моменты бренда.





[vk/eight_brew](https://vk.com/eight_brew)