



## ВСЕРОССИЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

НЕЗАВИСИМОЕ ПИВОВАРЕНИЕ,  
СИДРОДЕЛИЕ И МЕДОВАРЕНИЕ  
РОССИИ



[www.unionbeer.ru](http://www.unionbeer.ru)  
[info@unionbeer.ru](mailto:info@unionbeer.ru)

# III ВСЕРОССИЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

Национальный Союз  
Производителей  
Пива и Напитков

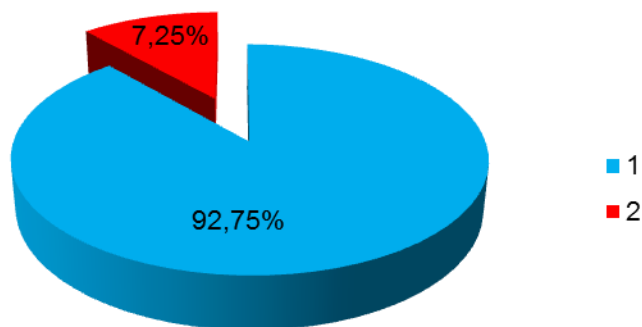
18 февраля 2016г.

Якимова Ксения  
НСПиН

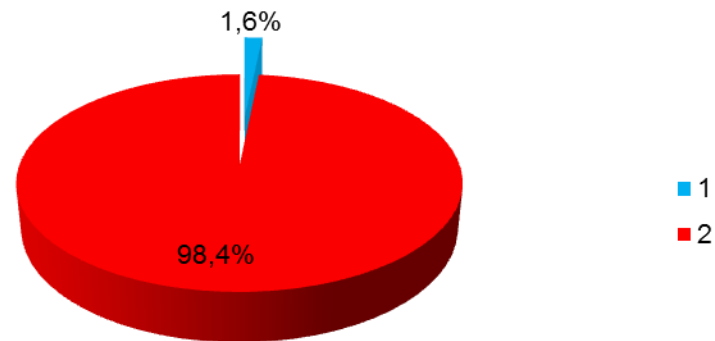
# Пивоваренная отрасль в цифрах по состоянию на 2015 год

- **84** предприятий (2) - Международные пивоваренные компании и российские предприятия мощностью более 300 тыс. дал/год
- **1074** предприятий (1) - предприятия до 300 тыс. дал/год

% соотношение по  
количеству предприятий



% соотношение по  
произведенному пиву

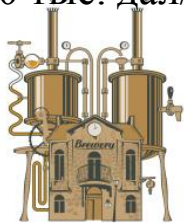


# Пивоваренная отрасль

## Производство

**84**

Международные пивоваренные компании и российские предприятия мощностью более 300 тыс. дал/год



**1 074**

## МИНИПИВОВАРНИ

(менее 300 тыс. дал/год)

- 850 – рестораны - пивоварни

## Продажи

**250 000**

## розничная продажа пива



- 117 000 – магазины «Живого пива»
- 50 000 (60 000) - рестораны

ОКОЛО **5 000**

## ПИВНОЙ ОПТ

(не подлежащий лицензированию)

# «Пивной Туризм»

**Пивной туризм** - разновидность туризма, имеет целью дегустацию, потребление и покупку пива непосредственно на месте у производителя.

В наш адрес поступили обращения от турфирм с вопросами:

- **Чем Россия хуже Европы?**
- **Возможен ли Пивной туризм в России?**
- **Если в нашей стране хорошее пиво?....**

**Всем известно, что в Европе самые популярные маршруты среди Россиян – это Германия, Чехия, Бельгия, Великобритания.**

Многие туристические агентства предлагают специализированные пивные туры, знатоки и любители пива и просто любознательные граждане России совсем не прочь узнать традиции потребления пива в тех странах, которые знамениты высокой пивной культурой.

# Развитие внутреннего туризма

## Знакомство с регионами России



Культура потребления пива, сидра, медовухи...



# Эксклюзивный справочник «Пивной Туризм»

## ➤ *Что собой представляет справочник?*

Издание будет содержать подробную информацию о производителях пива во всех регионах России, о сортах напитков, производимых на этих предприятиях; адреса ресторанов (магазинов) в которых можно приобрести продукцию; карту России с указанием места расположения пивоварен; гастрономические туры по стране.

## ➤ *Что дает размещение в эксклюзивном справочнике?*

Размещение в эксклюзивном издании - позволит Вам рассказать о Вас и Вашей продукции наибольшему количеству потребителей и привлечь новых посетителей.

## ➤ *Для кого предназначен данный справочник?*

Распространение информационного справочника производителей пива будет осуществляться на фестивалях, выставках, конференциях; среди туристических фирм, гостиниц по всей России; в ресторанах - пивоварнях; среди любителей пива, коллекционеров пивной атрибутики и всех желающих.

## ➤ *Какая информация будет размещена в справочнике?*

Обязательная информация для размещения в справочнике:

- ✓ наименование компании
- ✓ адрес (юридический и фактический)
- ✓ телефоны
- ✓ сайт, e-mail
- ✓ краткое описание достопримечательностей региона
- ✓ профиль (выпускаемая продукция)
- ✓ где приобрести продукцию (указать места продаж)
- ✓ сувенирная продукция

***Тираж — 30 000 экземпляров, выход — апрель -май 2016 г.***



# ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ СПРАВОЧНИК «Пивной Туризм»

➤ *Стоимость размещения информации*

1 страница (формат А5)(с предоставлением 3 экземпляров) - 10 000 руб.

2 страницы (разворот)(+5 экз.) - 15 000 руб.

➤ *Стоимость размещения рекламы*

1 страница (формат А5) - 45 000 руб.

2 страницы (разворот) - 60 000 руб.

Закладка (VIP) - 100 000 руб.

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество!

Ждем необходимую информацию от Вас (см. пункт 4).

Тираж – **30 000 экземпляров**, выход справочника – **апрель-май 2016 г.**

По вопросам размещения просьба обращаться по телефонам:

+7 (495) 518-04-83 или +7 (495) 685-13-84

или на e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com) с пометкой «Пивной Туризм»



## «Пивоварня купца Алафузова»

Россия, г. Ставрополь, ул. Серова, 281

+7 (8652) 58-50-50

mail@alafuzov.ru

www.alafuzov.ru

Ставрополь - Основан в 1777 году. Город - возник как форпост. Он вырос из крепости, основанной в 1777 году на Азово-Моздокской оборонительной линии, входившей в зону Новороссии. В короткий срок приобрёл значение важного экономического центра Северного Кавказа. Стронеие крепости города имело форму вытянутого многоугольника, основой которого являлись две пересекающиеся оси. Такое пересечение напоминало крест.

Город расположился на холмах и распадках в центральной части Предкавказья на Ставропольской возвышенности, в верховьях реки Ташла, в 1450 км к югу от Москвы.

Крайние высотные отметки — от 230 до 660 м над уровнем моря. Одна из улиц города носит название «45-я параллель», указывающее на её точное широтное положение. В Ставрополе бывали А. С. Пушкин и М. Ю. Лермонтов, Л. Н. Толстой и А. С. Грибоедов, В. Г. Белинский и А. И. Одоевский.

Первый пивоваренный завод на Ставрополье возник в самом начале 19-го века вблизи источника Карабин, а расцвет пивоварения пришелся на 80-е годы того же столетия.

В конце 70-х годов 19 века в Ставрополе обосновался пивовар Вацлав Салис и открыл небольшое заведение по производству пива. В 80-е годы в Ставрополь прибыл австрийский пивовар Антон Грин. В 18-м он запускает производство пива на Варваринской улице. Завод этот действует и сегодня.

В 1889 г. Месиневский пивоваренный завод, который был основан в 60-е годы XIX столетия Иваном Максимовичем Месиневым, перешел во владение Василия Марковича Алафузова.

Род Алафузовых берет свое начало с 1827 года, когда в Ставрополе появился Иван Анатольевич Алафузов и к 80-м годам XIX века род купцов Алафузовых входил в сто наиболее известных купцов и промышленников в г. Ставрополе.

В память об этих известных на Ставрополье своими добрыми делами людях и была названа «Пивоварня купца Алафузова».

Производство пива приобрело национальный характер, причем у разных народов сохранились свои национальные традиции и секреты приготовления пива до сегодняшних дней.

Предлагаемые посетителям сорта пива «Пивоварни Купца Алафузова» изготавливаются по эксклюзивной технологии низового брожения, разработанной на основе рецептов и традиций российского пивоварения. Полный цикл приготовления живого пива протекает за 21-35 дней, после чего напиток подается из танков дображивания прямо в разливочную башню на ваш столик. На пивоварне исключен процесс фильтрации и пастеризации пива. Нефильтрованное пиво сохраняет все полезные свойства напитка и обладает исключительным вкусом «живого» пива. Оно непрозрачное потому, что содержит остатки дрожжей, но именно поэтому оно самое вкусное и полезное. Это поистине целительный и божественный напиток.



**Достижения:** Победитель конкурса «Гордость пивовара-2014».

**Праздники:** День «Пивоварни купца Алафузова» - март, Алафузовfest - октябрь, «С легким пиром!» и др.



**Золотистое светлое**

Вкус сбалансированный, объемный, мягкий. Глубокий золотистый цвет пиву придает отборный высококачественный светлый солод. Аромат этого сорта пива деликатно оттеняется легкой ноткой хмелевой горечи.

Плотность 12%, крепость 4,5%



**Ячменное светлое**

Основу рецептуры составляет высококачественный отечественный специально подготовленный светлый солод. Пиво имеет ровный вкус, сбалансированное сочетание солодовой основы и сдержанных хмелевых оттенков. Отличается невысоким, минимально допустимым содержанием хмеля в напитке.

Плотность 12%, крепость 4,3%



**Темное**

Готовится из смеси специальных сортов солода. Обладает глубоким цветом, со множеством оттенков темных тонов. Прожаренный темный солод придает этому сорту пива дополнительную сладость, а специальные хмели отдают ему характерный горьковатый послевкусие. Янтарно-красный цвет «Бархатное» пива — «Алфур».

Плотность 15%, крепость 4,9%



**Красный эль**

Специальный сорт пива сварен для тех, кто до сих пор не смог ответить на вопрос: «Светлое или темное?» Это пиво верхового брожения сварено из нескольких сортов светлого и темного солода. Имеет бронзово-красный цвет, богатый аромат и выраженный солодовый вкус, короткое, сдержанное послевкусие и легкую хмелевую горечь.

Плотность 13%, крепость 4,4%



**Ирландское Полутемное с красноватым оттенком**

«Пиво с рыжинкой», - говорят об этом сорте знатоки. Оно никого не оставляет равнодушным. Оригинальный ирландский рецепт и применение купажированного солода рождают напиток со свежим, приятным солодовым вкусом, оттененным хмелевым послевкусием.

Плотность 13%, крепость 4,7%



**Фестивальное светлое**

Оригинальный баварский рецепт и кропотливая работа над технологией производства лежат в основе купажа светлого и карамельного солода. Пиво созревает в течение 60 суток, благодаря чему имеет богатейший, глубокий вкус, в котором карамельный оттенок пытается опровергнуть первенство у светлого солода. Вкусовой букет щедро приправлен хмелевой горечью.

Плотность 13%, крепость 5,4%

**Другие сорта:** Богемское; Мюнхенское; Пасхальное; Баварское; Золотой эль; Венское и др.

**Гостиницы в г. Ставрополе:**

«Отель Ставрополь» 3-звездочный отель - г. Ставрополь, Улица Ленина 273 +7(8652) 360-002, [mail@hotelstavropol.ru](mailto:mail@hotelstavropol.ru)

«Интурист-Ставрополь» 3- звезды - г. Ставрополь, пр-т Карла Маркса, 42 8 (8652) 942-489, [inburiist-stavropol@yandex.ru](mailto:inburiist-stavropol@yandex.ru)



# ШКОЛА ДЕГУСТАТОРА

/проверка сенсорных способностей  
с дальнейшим обучением и в Вашем регионе/



# 1. Обучение



## 2. Создание дегустационной комиссии



## 3. Best Russian Beer



# Best Russian Beer



# Best Russian Beer



**Спасибо за внимание!**

По всем вопросам обращаться по  
тел.: +7 (495) 518-04-83; 685-13-84  
e-mail: [info@unionbeer.ru](mailto:info@unionbeer.ru)