



SENSORY FLAVOUR SET

Vy všichni, kdo rádi degustujete pivo,

zasloužíte si naše poděkování za rozhodnutí investovat jak do sebe, tak i do času stráveného s rodinou nebo přáteli. Se SNIFAIR rozpoznáte pivní vady, lépe se vyvarujete finančním ztrátám za „nepovedené pivo“, zachováte si dobré jméno na pivním trhu u svých zákazníků, kamarádů a spotřebitelů.

SNIFAIR senzorická sada obsahuje všechno, co k tréninku pivních vad potřebujete. Každá lahvička obsahuje více než 200 kapek dané pivní vady a s touto pořádnou tréninkovou dávkou vystačíte téměř celý pracovní rok. Naučíte se, jak odhalit pivní vady degradující pivo ve vůni, jak zamezit výskytu pivních vad, a navíc to vše můžete naučit i své kolegy, zákazníky nebo třeba přátele.

NÁVOD K POUŽITÍ

Do degustační skleničky kápněte kapku pivní vady a zalijte ji cca 50 ml piva. Postupovat můžete i obráceně, potom nalijte do degustační skleničky cca 50 ml piva a do piva kápněte kapku pivní vady. Přičichněte a soustředte se na danou pivní vadu. Postupně si své pokroky zapisujte do tréninkového plánu SNIFAIR.

TIP

Pro první trénink použijte odstátou pitnou vodu, až poté trénujte na pivu. Sledujte návody, recenze a postupy na YouTube kanálu SNIFAIR Sensory Flavour Set.

DĚKUJEME!

Minimální doba trvanlivosti:

JAK MŮŽETE SENZORICKOU SADU VYUŽÍT?

1

Trénujte své smysly sami v pohodlí domova.

2

Trénujte s kolegy v pivovaru nebo v hospodě.

3

Trénujte také se zákazníky, učte se společně.

4

Zaměřte se na své servisní techniky, management a klíčové zaměstnance a vytrénujte i je.

5

Zakončete pivovarské exkurze senzorickým tréninkem pivních vad.

6

Vybavte senzorickou sadou své obchodní zástupce, aby mohli provést senzorický trénink se zákazníkem. Za několik minut času se zákazník přesvědčí, že Vaši lidé pivu opravdu rozumí.

7

Zpestřete program svým významným zákazníkům ve Vašem pivovaru – senzorika je zábavná.

8

Pořádáte jednodenní kurzy vaření piva? Zde se trénink zaměřený na pivní vady skvěle hodí – ráno trénujte pivní vady na vodě, po obědě na pivu a nakonec můžete provést slepý test.

9

Vytrénujte sami sebe v toho nejlepšího degustátora.

Záleží jenom na Vás, jaké další využití sady SNIFAIR najdete. Budeme vděční, pokud se s námi o Vaše tipy, recenze a komentáře podělíte. Rádi je zprostředkujeme našim zákazníkům.



SENSORY FLAVOUR SET

Vy všichni, kdo rádi degustujete pivo,

zasloužíte si naše poděkování za rozhodnutí investovat jak do sebe, tak i do času stráveného s rodinou nebo přáteli. Se SNIFAIR rozpoznáte pивní vady, lépe se vyvarujete finančním ztrátám za „nepovedené pivo“, zachováte si dobré jméno na pивním trhu u svých zákazníků, kamarádů a spotřebitelů.

SNIFAIR sensorická sada obsahuje všechno, co k tréninku pивních vad potřebujete. Každá lahvička obsahuje více než 200 kapek dané pивní vady a s touto pořádnou tréninkovou dávkou vystačíte téměř celý pracovní rok. Naučíte se, jak odhalit pивní vady degradující pivo ve vůni, jak zamezit výskytu pивních vad, a navíc to vše můžete naučit i své kolegy, zákazníky nebo třeba přátele.

NÁVOD K POUŽITÍ

Do degustační skleničky kápněte kapku pивní vady a zalijte ji cca 50 ml piva. Postupovat můžete i obráceně, potom nalijte do degustační skleničky cca 50 ml piva a do piva kápněte kapku pивní vady. Přičichněte a soustředte se na danou pивní vadu. Postupně si své pokroky zapisujte do tréninkového plánu SNIFAIR.

TIP

Pro první trénink použijte odstátou pitnou vodu, až poté trénujte na pivu. Sledujte návody, recenze a postupy na YouTube kanálu SNIFAIR Sensory Flavour Set.

DĚKUJEME!

Minimální doba trvanlivosti:

JAK MŮŽETE SENZORICKOU SADU VYUŽÍT?

1

Trénujte své smysly sami v pohodlí domova.

2

Trénujte s kolegy v pivovaru nebo v hospodě.

3

Trénujte také se zákazníky, učte se společně.

4

Zaměřte se na své servisní techniky, management a klíčové zaměstnance a vytrénujte i je.

5

Zakončete pivovarské exkurze sensorickým tréninkem pивních vad.

6

Vybavte sensorickou sadou své obchodní zástupce, aby mohli provést sensorický trénink se zákazníkem. Za několik minut času se zákazník přesvědčí, že Vaši lidé pivu opravdu rozumí.

7

Zpestřete program svým významným zákazníkům ve Vašem pivovaru – sensorika je zábavná.

8

Pořádáte jednodenní kurzy vaření piva? Zde se trénink zaměřený na pивní vady skvěle hodí – ráno trénujte pивní vady na vodě, po obědě na pivu a nakonec můžete provést slepý test.

9

Vytrénujte sami sebe v toho nejlepšího degustátora.

Záleží jenom na Vás, jaké další využití sady SNIFAIR najdete. Budeme vděční, pokud se s námi o Vaše tipy, recenze a komentáře podělíte. Rádi je zprostředkujeme našim zákazníkům.