



Banjalučka Pivara

Nektar Lager Beer
(Баварский «Хель»)



BANJALUČKA BREWERY

Первые 150 лет

- Пивоварня была основана монастырём ордена траппистов, которые использовали немецкую технологию производства для приготовления пива для собственных нужд.
- Изначально пивоварня была ориентирована на традиционные методы пивоварения и удовлетворяла местные потребности. Однако с приходом Австро-Венгров объём производства пива значительно увеличился, что стало поворотным моментом в развитии пивоварни. Этот период способствовал более широкому распространению пива и внедрению инноваций в процесс его производства.
- После Второй мировой войны пивоварня перешла под юрисдикцию Министерства сельского хозяйства Народной Республики Босния и Герцеговина. Этот переход ознаменовал значительные изменения в форме собственности и деятельности пивоварни.
- К концу 1950-х годов пивоварня выпустила свой флагманский продукт — пиво «Нектар», которое быстро завоевало известность на всей территории бывшей Югославии. Этот продукт стал синонимом качества и закрепил репутацию бренда в регионе.



BANJALUČKA BREWERY



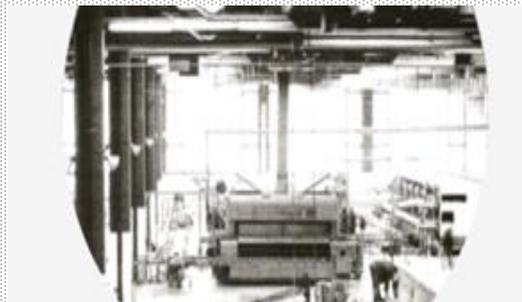
1960.

- Компания «Нектар» внедрила передовые технологии, установив автоматизированные производственные линии. Это позволило значительно повысить производительность и увеличить количество бутылок, выпускаемых за час.



1975.

- Внедрение новых автоматизированных линий позволяет оптимизировать производственный процесс, обеспечивая быструю реакцию на запросы рынка и сокращая сроки выпуска продукции.
- Производительность розлива составляет 10 000 бутылок в час.



1990 - 1995

- В период военных действий пивоварня «Banjalučka pivara» столкнулась с серьезными трудностями, но смогла сохранить производство основной продукции, чтобы обеспечить непрерывность выпуска бренда и сохранить лояльность клиентов.
- Пивоварня играла ключевую роль в жизни местного сообщества, предоставляя рабочие места и поддерживая экономику региона.
- Несмотря на сложные условия, компания проявила стойкость, адаптировав свою деятельность для продолжения производства пива.



BANJALUČKA BREWERY



2006

- В результате приватизации пивоварни были проведены мероприятия по модернизации и повышению эффективности производства. Это позволило привлечь инвестиции и внедрить инновации, что, в свою очередь, способствовало повышению качества продукции и расширению ассортимента пивоварни «Banjaluka». Приватизация сыграла ключевую роль в дальнейшем развитии и успехе пивоварни на рынке.



2012

- В 2012 году пивоварня Banjaluka провела редизайн упаковки пива Nektar с целью повышения визуальной привлекательности продукта и увеличения доли на рынке.
- Редизайн упаковки был частью комплексной стратегии, направленной на привлечение новых клиентов и укрепление узнаваемости бренда на конкурентном рынке.
- Благодаря этим усилиям, продажи пива «Нектар» впервые в истории превысили 40 миллионов литров.



2020

- Развитие экспортных рынков с особым вниманием к Сербии.
- Стабильный внутренний рынок обеспечивает поддержку усилий по увеличению объемов производства и расширению ассортимента продукции.
- Официально представлен новый бренд «Banjaluka», который расширил линейку продукции и укрепил позиции пивоварни на рынке.



BANJALUČKA BREWERY



2021

- Расширение экспортных поставок с фокусом на рынки Хорватии и Италии.
- Запуск нового бренда — Baraba.
- Редизайн бренда пива «Нектар» с целью повышения его конкурентоспособности на рынке.



2022

- Выход на новые рынки, такие как Черногория и Словения.
- Сербский рынок демонстрирует активный рост, сопровождающийся увеличением маркетинговых инвестиций, в частности, за счёт спонсорства национальной сборной Сербии по футболу. Спонсорство способствует повышению узнаваемости бренда и вовлечённости потребителей.



2023

- Редизайн бренда Kastel.
- Выход на новые рынки, в том числе в Австрии, Беларуси и Косово.

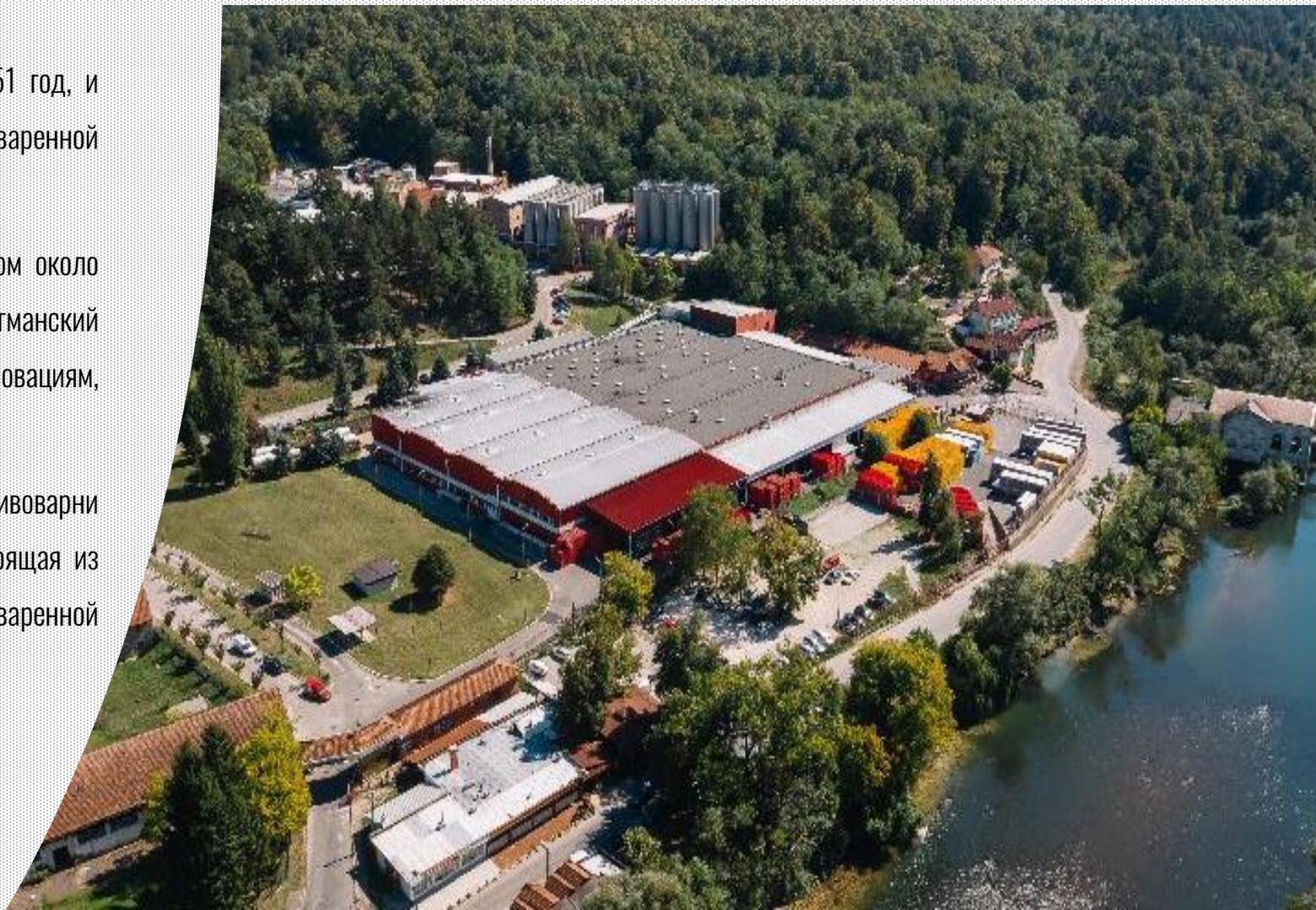


BANJALUČKA BREWERY

В наши дни...



- Пивоварня Banjaluka имеет богатую историю, насчитывающую 151 год, и зарекомендовала себя как ключевой игрок в развитии пивоваренной отрасли.
- Пивоварня позиционирует себя как региональный игрок, при этом около 40% объёма производства приходится на экспортные рынки. Флагманский бренд «Нектар» получил признание в регионе благодаря инновациям, современному подходу и высокому качеству продукции.
- Стратегическими инициативами и операционной эффективностью пивоварни управляет высококвалифицированная команда менеджеров, состоящая из опытных профессионалов с большим опытом работы в пивоваренной отрасли и корпоративной среде.



BANJALUČKA BREWERY



BANJALUČKA BREWERY



BANJALUČKA BREWERY



Продукция и качество

- Обладая полуторавековым опытом, пивоварня Nektar привносит в каждую варку мастерство поколений.
- Гарантия качества: особое внимание уделяется качеству благодаря лабораторной практике и традиционным методам пивоварения.

Бренд и маркетинг

- Наследие и аутентичность
- Эмоциональная связь
- Инновационный цифровой маркетинг
- Спонсорство
- Сильный визуальный ряд
- Последовательная передача информации

Люди и команда

- Страсть
- Мастерство
- Приверженность качеству
- Опыт и постоянное совершенствование
- Преданность делу



BANJALUČKA PIVARA



Продукция и качество

Бренд и маркетинг

Люди и команда

- Nektar закупает ячмень и хмель у ведущих мировых поставщиков, таких как Stamat в Австрии.
- Nektar состоит всего из четырех ингредиентов, и соответствует рецептуре премиум-класса. Этот профиль продукта прошел внешнюю проверку, что подтверждает его качество.
- Качество продукции тщательно контролируется с помощью всесторонних физико-химических, микробиологических и сенсорных анализов. Наша приверженность качеству основана на строгих стандартах, предусматривающих допустимые отклонения в сырье, промежуточных продуктах и готовой продукции.



BANJALUČKA PIVARA



Продукция и качество

Бренд и маркетинг

Люди и команда

- Оснащение передовыми приборами ведущих производителей, включая Anton Paar, Haffmans, Systec, Memmert, Sartorius, Agilent, Mettler Toledo, Pfeuffer и Sigrist, обеспечивает точный контроль качества ячменя, солода, хмеля, воды, дрожжей.
- Каждую неделю готовая продукция проходит дополнительный анализ в Институте здравоохранения Республики Сербии, что гарантирует соответствие санитарным нормам.
- Сотрудничество с Мюнхенским техническим университетом (Вайенштефан) для подтверждения результатов анализов и проведения специализированных экспертиз, выходящих за рамки стандартных лабораторий пивоваренных заводов..



BANJALUČKA PIVARA



Продукция и качество

Бренд и маркетинг

Люди и команда

- Берлинский институт VLB оказывает поддержку в проведении испытаний сырья, бутылок, крышек и других компонентов упаковки.
- Бутылки производятся компанией Vetropak, банки - Ball Packaging, а этикетки - Topfer, что гарантирует высочайшее качество во всех аспектах производства.
- Предпочтительный дизайн упаковки: Формы и дизайн упаковки Nektar были протестированы потребителями и являются одними из наиболее предпочтительных, что повышает узнаваемость и привлекательность бренда.



BANJALUČKA PIVARA



Продукция и качество

Бренд и маркетинг

Люди и команда

- С Banjaluka Brewery сотрудничают самые известные европейские эксперты в области пивоварения, в том числе Бенуа Дескамп, который работает с крупнейшими пивоварнями уже более 35 лет, и Борис Газдов, консультант компании Flavor Active.



НЕКТАР LAGER BEER

Баварский «ХЕЛЬ»

- **Алкоголь:** 5%.
- **Плотность:** 11.4%.
- **Горечь:** 16 IBU

- Не содержит консервантов. Хранить в сухом и прохладном месте, защищенном от солнечных лучей. Подавать охлажденным.
- **Вкус и аромат**
В насыщенном, освежающем вкусе пива раскрываются яркие тона хмеля и утонченная горчинка. Послевкусию свежее, приятное. Аромат пива легкий, хмелевой.
- **Цвет**
Цвет пива — яркий светло-золотистый.
- **Сочетания**
Пиво рекомендуется подавать с такими блюдами как тушеная свинина, жареные колбаски, речная рыба и запеченная целиком птица.



ВОДА

ХМЕЛЬ



ДРОЖЖИ



ЯЧМЕННЫЙ СОЛОД



0,33 л.
12 месяцев



30 л./фитинг А
9 месяцев

Срок год.



SVAMgroup

г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14

