

ПОНУДА  
ЗА ДЕЛОВНА СОРАБОТКА  
ОРГАНИЗИРАЊЕ НА КООРПОРАТИВНА ПИВСКА РАБОТИЛНИЦА  
„ТИМ БИЛДИНГ“ АКТИВНОСТ

Почитувани,

Најпрво да се претставиме. КРАФТ ПИВАРА ТЕМОВ е прва и во моментов единствена крафт пивара во Република Македонија која се занимава со производство на пиво по традиционални светски пивски рецепти. Пиво кое не содржи конзерванси, пастеризатори, вештачки бои и ароми.

Нашата цел е производство на високо квалитетно и софистицирано пиво во согласност со вкусот на нашите посетители и пивски сладокуси. Во моментов произведуваме повеќе од 16 (шеснаесет) различни пива со тенденција пивскиот асортиман да се прошири со нови креативно вкусни и оригинални пивски рецепти.

Пивска листа на КРАФТ ПИВАРА ТЕМОВ:

1. „Чаршиско“ - светол пилснер
2. „Скендербег“ - црвен пилснер
3. „Гоце Делчев“ - темен пилснер
4. „Рис“ - премиум пилснер
5. „ИПА“ - индиа пејл ејл
6. „Калдрма - Димено“ - чаден црвен ејл
7. „Голден“ - златен ејл
8. „Портер“ - темен ејл
9. „Стаут“
10. „Вајс светло“ - светло пченично
11. „Дункел вајс“ - темно пченично
12. „Радлер“ - пилснер со лимон
13. „Џинџер“ - пилснер со ѓумбир
14. „Дипломат Бурбон“ - портер со бурбон
15. „Овошно“ - пилснер со јагода

## 16. „Пампкин“ - пилснер со тиква

Со оваа понуда сакаме да Ве информираме за можноста Вие (Вашата компанија со Вашите вработени како и деловни партнери по Ваш избор) и НИЕ (нашиот пивски и менаџерски тим) заедно да организираме ПИВСКА РАБОТИЛНИЦА со цел развивање на пивската култура преку забава, разменување на идеи и искуства.

## Корпоративна пивска работилница

Можностите кои ги нудиме во рамките на пивската работилница можат да се распоредат во неколку настани:

### ПРВ НАСТАН - избор на пиво и договарање на детали

Дегустација на пива и деликатеси од храна во Пивница „Стар Град“, на која Вашиот менаџерски тим, заедно со наша помош, ќе одлучи кои пива од нашиот асортиман најдобро го задоволуваат Вашиот префинет вкус. Мора да напоменеме дека доколку Вие имате одредени идеи па дури и пивски рецепти поинакви од нашите, ние ви стоиме на располагање и сме отворени за нови вкусови на пива.

На овој начин ќе биде утврдено кои видови на пива ќе бидат предмет на производство во рамките на пивската работилница, количината на истите, процентот на алкохол и степенот на IBU (international bitterness unit), начинот на флаширање, именување на пивото, изработка на шишиња, чаши, етикети како и сите други детали.

### ВТОР НАСТАН - производство на пивото

Откако сите детали заеднички ќе бидат утврдени ќе се пристапи кон производство на пивото. Варењето на пивото е процес кој трае 10 (десет) часа и за време на истиот вашиот менаџерски тим може да биде присутен во нашите работни простории и со свои идеи да го облагороди вкусот на Вашето пиво. За време на варењето на пивото ќе се одржи дополнителна дегустација на пиво и храна.

Ве информираме дека по варењето на пивото следува процес на лежење (ферментација) на истото кое трае 21 (дваесет и еден) ден. По десеттиот ден од

ферментацијата пивото веќе може да се дегустира и вие сте добродојдени да дојдете во нашите простории и да го пробаме заедничкиот производ.

### ТРЕТ НАСТАН - флаширање на пивото

Отакако пивото ќе биде готово (21-от ден по варењето на истото) со Ваша согласност ќе се договори конкретен датум за флаширање. Вашиот менаџерски тим може да присуствува на флаширањето и со свои предлози да го одреди степеност на газираност на истото и секако, повторна дегустација.

### ЧЕТВРТ НАСТАН - организирање на забава

Пивото е готово! Време е за ЗАБАВА!

Време е за организирање на забава на која пред вашите вработени како и деловни партнери заеднички гордо ќе го претставиме Вашето пиво. Забавата може да биде организирана во Пивница Стар Град, но доколку имате желба истата може да биде организирана во Вашите работни простории, како и на било која друга локација која Вие ќе ја одредите. Испорака на останатата количина од Вашето пиво.

Сите настани наведени во оваа понуда се наш предлог, истите можат да претрпат измени и дополнувања во согласност со Вашите потреби. Буџетот за пивската работилница ќе биде дополнително определен во зависност видот на пивото, количината на истото како и од тоа што точно ќе биде определено како предмет на работа на пивската работилница.

*First Craft Brewery  
in Macedonia*

## Придобивки за вашата компанија:

Голем број на компании во светски рамки веќе одамна применуваат разни техники на мотивација на своите вработени и обезбедување на квалитетна работна средина која стимулира ефективност и ефикасност. Во модерната брзо менувачка средина која се раѓа и во Македонија, започнува трендот на применување на софистицирани техники за стимулирање на продуктивност преку обезбедување на добра работна атмосфера, мотивирање на вработените и реализација на важноста на тимската работа и функционалност на тимовите. Ви предлагваме една различна алатка за полесен пристап на менаџирање на работната средина и своите вработени. Нашата работилница е одлична активност за големи или мали компании за менаџерските и раководните тимови како и/или останатите вработени и/или деловни партнери, да создадат сеќавања и позитивни релации кои ќе се пресликаат во работната средина.

Кооперативните работилници имаат многу придобивки за вашата компанија:

- Создавање и градење на силни тимови - „тим билдинг“.
- Подобрена комуникација.
- Зголемување на самодовербата, но и довербата помеѓу вработените и/или менаџерите, раководниот тим и/или деловните партнери.
- Стимулирање на зголемено преземање на одговорностите во работните задачи.
- Подобрување на резултатите во работната средина.

со почит,

Менаџерскиот тим на КРАФТ ПИВАРА ТЕМОВ

Сопственик Пане Темов

*First Craft Brewery  
in Macedonia*

Телефон: 076 462 374

Електронска пошта: [panetemov@gmail.com](mailto:panetemov@gmail.com)

ТЕМОВ ФШТ ДОО СКОПЈЕ  
0038923222844  
Ќурчиска бр.7 Скопје, Македонија

тел/факс:

[temovst@gmail.com](mailto:temovst@gmail.com)

Веб страна: [www.temovbeer.com](http://www.temovbeer.com)

