**Słód z internetu. Prosto od producenta.**

**Amatorzy domowego piwowarstwa mogą kupować polski słód bezpośrednio od producenta - w firmowym sklepie internetowym. Słodownia Strzegom, znana piwowarom z produkcji wysokiej jakości słodów kolorowych i specjalnych, uruchomiła sprzedaż detaliczną on-line.**

Słód to podstawowy składnik niemal każdego piwa. Powstaje w wyniku poddawania ziaren jęczmienia, czasem też pszenicy, specyficznemu procesowi technologicznemu. Otrzymanie go w warunkach domowych jest możliwe, tyle że trudno jest osiągnąć odpowiednie parametry. Dlatego piwowarzy - amatorzy najczęściej zaopatrują się w gotowy surowiec w wyspecjalizowanych sklepach a czasami także bezpośrednio w słodowniach. Zakupy u producentów słodu nie są jednak proste. Słodownie, nastawione na wielotonowe dostawy do browarów przemysłowych, niechętnie realizują indywidualne zamówienia na kilka kilogramów surowca. Zdarzają się jednak wyjątki.

Należąca do Grupy DMG Polska **Słodownia Strzegom uruchomiła** **własny sklep internetowy**. Domowi browarnicy mogą w nim kupować słód w ilościach detalicznych – nawet po 1 kg.

- *Sklep internetowy to nasza odpowiedź na pojawiające się zapytania ze strony tej grupy odbiorców, a także wynik obserwacji stosunkowo nowego segmentu rynku, który w Polsce systematycznie i dynamicznie się rozwija* - komentuje ten krok Marcin Siemion, Prezes Zarządu DMG Polska.

**W ofercie sklepu są zarówno słody kolorowe**, niezbędne przy produkcji piw ciemnych, **jak i słód pilzneński**, stosowany do warzenia najpopularniejszych piw jasnych. Wszystkie **słody są produkowane** wyłącznie **z polskiego jęczmienia.**

Na życzenie klienta **każdy z dostępnych produktów może być ześrutowany** czyli rozdrobniony w profesjonalnym urządzeniu, przeznaczonym specjalnie dla mikrobrowarów. Dzięki regulacji **możliwe jest ustawienie grubości śrutowania w przedziale od 0,1 mm do 1,2 mm**. Daje to piwowarowi szerokie możliwości dostosowania słodu do indywidualnych potrzeb zacierania.

W pierwszych trzech miesiącach funkcjonowania sklepu zarejestrowało się w nim **229 klientów**. Większość kupujących pochodzi **z województw: mazowieckiego, śląskiego, małopolskiego, wielkopolskiego i dolnośląskiego.** Są wśród nich **piwowarzy-amatorzy**, **minibrowary** ale też **kilka wyspecjalizowanych sklepów internetowych**. Znaleźli się między nimi i tacy, którzy **kupili już po 200 kg i więcej słodu** - jednorazowo lub partiami. Jednak **najbardziej aktywni są klienci indywidualni**, do których trafiło 45% całej sprzedaży.

Kupowane są wszystkie rodzaje słodów, ale **największym zainteresowaniem cieszą się: *pilzneński*, *pale ale*, *monachijski* i *pszeniczny*.** Popularność tego ostatniego na listach zakupów dowodzi, że domowi browarnicy i minibrowary eksperymentują również z piwami pszenicznymi. Sklep prowadzi systematyczne akcje promocyjne, związane z **aktywnością na** [facebookowym profilu Słodowni Strzegom](https://www.facebook.com/pages/S%C5%82odownia-Strzegom/423322887711418). Od początku tego roku wprowadził też nowy, niższy cennik wysyłek.

Słodownia Strzegom zamierza aktywnie rozwijać ten kierunek działania i udzielać się w środowisku piwowarów-amatorów.

- *Traktujemy to dwutorowo* ­­- mówi Marcin Siemion - *Po pierwsze jako pozytywne oddziaływanie na rynek zbytu produktów, który według naszego przekonania będzie systematycznie się rozwijać, po drugie jako nasz wkład w rozwój bardzo przyjemnego hobby, jakim jest domowe piwowarstwo*.-

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Słodownia Strzegom jest częścią Danish Malting Group A/S, największej grupy słodowniczej w Danii. Główne rodzaje słodów produkowanych w Strzegomiu to: słody jasne suszone (pilzneński i monachijski), słody prażone (karmelowy, czekoladowy, bursztynowy) oraz słody specjalne (ekologiczny i koszerny). Najważniejszymi klientami Słodowni są browary, ale produkty ze Strzegomia z równym powodzeniem wykorzystywane są przez przemysł piekarniczy - słód po zmieleniu doskonale nadaje się jako komponent mąk (pieczywo, słodycze), dodatek do kaw zbożowych; przemysł karm dla zwierząt - aromatyzuje i barwi specjalistyczne karmy dla zwierząt. Słody kolorowe są również używane jako surowiec do produkcji ekstraktów słodowych na potrzeby przemysłu spożywczego.**