

Schneider

Más sabor, Más cerveza.



Blog del proyecto: www.trnd.com.ar/schneider

Tu persona de contacto: luna@trnd.com.ar

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

L@s trndian@s damos a conocer Schneider

Junto con 2.500 trndian@s probaremos y daremos a conocer Schneider.

Durante ocho semanas descubriremos la cerveza de tradición alemana que respeta su receta y proceso original. Probaremos dos de sus variedades: Schneider Lager y, en exclusiva, una edición limitada de La Reina de las Cervezas.

Schneider Lager es la cerveza con más cuerpo, más sabor y espuma más cremosa. Es el resultado de un proceso de elaboración especial de lenta maduración, con levaduras de fermentación baja.

Schneider Fuerte o La Reina de las Cervezas fue creada por Otto Schneider en 1945 como variedad especial de su tradicional cerveza lager. Este año se relanza en edición premium y limitada.

Esperamos divertirnos y vivir nuevas experiencias juntos. Te recomendamos un consumo responsable para que, entre todos, ¡hagamos un proyecto genial

El nuevo proyecto trnd:
Schneider.



En este **proyecto trnd** queremos:

1

Junto a 2.500 trndian@s y sus amigos, familiares, compañeros y conocidos, **probaremos** la cerveza Schneider.



Probar

2

Podrás compartir tu opinión sobre Schneider a través de las **tres encuestas online**.



Opinar

3

Juntos, queremos **dar a conocer** Schneider, a través del boca a boca con amigos, familiares, compañeros y/o conocidos a los que les guste disfrutar de la cerveza.



Difundir

4

¿Qué experiencias viviste con Schneider? ¿Con cuántos amigos hablaste? Queremos recibir muchos **informes de tus acciones de boca a boca** y los resultados de tus **investigaciones de marketing**.



Enviar informes

Receta original de Otto Schneider

En la localidad de Osterode, en la Prusia Oriental (hoy Alemania), el 6 de Abril de 1872 nació Otto Eduard Moritz Schneider. Sus padres, Julius Schneider y Wilhelmine Meyke, eran propietarios de un establecimiento productor de cerveza.

A los 34 años, luego de capacitarse como maestro cervecero y con una amplia experiencia en el ámbito de la industria cervecera alemana oriental, Otto decidió migrar y se afincó en nuestro país persiguiendo un sueño: crear una excelente cerveza.

Con el objetivo de difundir la cultura cervecera alemana en Argentina, luego de un breve período en Buenos Aires, Otto Schneider se instaló en Santa Fe.

En 1931 fundó la Cervecería Schneider y comenzó a aplicar su tradicional receta, la misma que seguimos disfrutando hoy en día.

Receta original de Otto Schneider, con la calidad de la escuela europea.



Tomarse el tiempo para hacer bien las cosas, una gran decisión

Como buen maestro cervecero, Otto Schneider supo que para cumplir su gran sueño, el tiempo sería el factor que marcaría la diferencia.

Por eso, cuando llegó de Alemania en 1906, se tomó el tiempo para encontrar las mejores tierras cerveceras y desde allí, con dedicación, seleccionó entre centenares de variantes cada una de las materias primas.

Controló temperaturas y condiciones ambientales, factores que inciden de una manera u otra en el tipo y sabor de la cerveza.



Schneider es la cerveza de tradición alemana que respeta su receta y proceso original.



Nunca antes. Nunca después.

Otto decidió respetar algo fundamental y, probablemente, el factor clave para lograr una gran cerveza: darle siempre los tiempos exactos a cada etapa de elaboración. Respetó el tiempo de cocción, el tiempo de maduración y el tiempo de reposo.

Básicamente, Otto Schneider decidió tomarse el tiempo para hacer bien las cosas, una gran decisión.

Schneider Lager

Schneider Lager es la cerveza con más cuerpo, espuma más cremosa y más sabor.

es el resultado de un proceso de elaboración especial de lenta maduración y con levaduras de fermentación baja.

*Más cuerpo.
Más sabor.
Más espuma.*



La cerveza Lager obtiene su nombre alemán de Lagern (almacenar), ya que las últimas etapas del proceso se realizan mediante su almacenamiento en bodegas de bajas temperaturas.

Schneider Lager está a la venta en diferentes formatos: Envase retornable de 970 cm³, envase no retornable de 1.000 cm³, botella "Long Neck" de 330 cm³ y lata de 473 cm³ o 355 cm³.

Tiene 4,7 grados de alcohol.

Schneider Lager es una cerveza de tradición alemana que ofrece un sabor acentuado, con más cuerpo y espuma más cremosa.

Schneider Fuerte: La Reina de las Cervezas

La cerveza especial requiere una selección de las mejores materias primas y determinadas variaciones en los procesos de producción, que incluyen el control constante de la fermentación...

Hacia 1945 la constante búsqueda de la excelencia de don Otto Schneider lo llevó a elaborar un producto de calidad que conquistase el paladar de sus exigentes seguidores, y le abriese las puertas a nuevos mercados. De su deseo imparable nació Schneider Fuerte, a la que bautizó La Reina de las Cervezas.



*Edición limitada,
632 cm³.*

Con este producto, Otto consiguió la inserción en el ámbito porteño y bonaerense, que había perseguido desde 1920. "La especial" se incluyó en los menús de los mejores bares y restaurantes de Buenos Aires, Mar del Plata, Bariloche y Córdoba, y comenzó a exportarse a los países limítrofes. Llegando, incluso, a hacer envíos a los Estados Unidos.

Este año, Schneider relanza una edición limitada de La Reina de las Cervezas.

Una cerveza de excelente calidad, sabor, y fuerza, dada su mayor graduación alcohólica (6,2 grados de alcohol).

Un homenaje al trabajo de su fundador, Otto Schneider, para volver a llevar la mejor cerveza a todo el país.



Consejos para disfrutar el verdadero sabor de Schneider

A continuación te presentamos algunas "máximas del sabor" para hacer que disfrutes cada trago de tu cerveza Schneider, tal como fue envasada:

La temperatura justa es un punto clave:

Para una buena cerveza tipo Lager (o "rubia", como la conocemos todos) la temperatura óptima debería ser entre 0 y 4 grados centígrados. No servirla así puede provocar que la espuma o el sabor pierdan su intensidad.

Si la temperatura es mayor a la indicada, se forman grandes burbujas al servir la cerveza y estas, perjudican la cremosidad de la misma.

En cambio, si la temperatura es menor a la indicada, la espuma será menos consistente y notarás menor intensidad en el sabor.

La limpieza del vaso en el que vas a servir tu cerveza es importantísima:

Te recomendamos lavarlo con jabón neutro y enjuagarlo bien para que no queden rastros que puedan modificar el sabor, la espuma o las burbujas.

Nunca lo toques por dentro, ya que las huellas modifican la consistencia de la espuma y su duración.



Temperatura óptima:
Entre 0° y 4°.

Anillo de espuma: entre
2 y 3 cm. de alto.

Más consejos...

La espuma:

El anillo de espuma del vaso de una muy buena cerveza servida correctamente, debe medir entre 2 y 3 centímetros de alto. Esta espuma indica que la cerveza se encuentra en sus niveles óptimos de conservación y temperatura.

La servida perfecta es así:

Primero, incliná el vaso aproximadamente 45° respecto de la botella.

Luego, dejá caer muy lentamente la cerveza contra la pared del vaso, evitando la formación de espuma.

Cuando el vaso esté medio lleno, colocalo en posición vertical a 90° de la botella. Y continuá sirviendo, dejando que la espuma se forme libremente.

¿Cómo degustarla?

Disfrutar de una buena cerveza forma parte de un ritual...

Apenas servida, tomate un segundo para descubrir los aromas leves y frutados que aportan la malta y el lúpulo.

Después, avanzá con un primer sorbo y experimentando una sensación refrescante y cremosa, vas a sentir el sabor con mayor intensidad.



Beber con responsabilidad y moderación

A Schneider le gusta que disfrutes, pero siempre de manera responsable. A continuación encontrarás información útil para disfrutar como corresponde una buena cerveza con tus amigos:

¿Por qué debemos disfrutar de Schneider de una manera responsable?

La cerveza es un producto noble que debe ser disfrutado con conciencia. No hacerlo, puede llegar a afectar al cuerpo, los sentidos, la capacidad de razonar y la capacidad de concentrarse trayendo consecuencias no deseadas. El autocontrol es muy importante. ¡Por favor evitá lo evitable!

¿Quiénes NO DEBEN consumir alcohol? ¿Por qué?

Los menores de 18 años

Recién al llegar a la edad adulta las personas pueden diferenciar entre un consumo normal y responsable y no abusivo y nocivo para la salud. Los menores de edad no están ni física ni psicológicamente preparados para consumir bebidas con alcohol.

Las mujeres embarazadas o en período de lactancia

Los excesos en el consumo afectan el desarrollo y la vida del feto. En el período de lactancia, lo que la madre ingiere, pasa al alimento del hijo.

La gente que va a conducir o manejar maquinaria

El exceso en el consumo reduce el tiempo de reacción, poniendo en peligro la vida del que maneja y la de los demás.

Personas bajo medicación

El alcohol reduce los efectos de la medicación y, a su vez, el medicamento puede modificar los efectos del alcohol.

*Beber con moderación.
Consumo responsable.*

Tu pack de inicio en trnd

Para vos:

- 12 botellas de cerveza Schneider Long Neck 330 cm3.
- 1 botella de 632 cm3, edición limitada de La Reina de las Cervezas.
- 1 vaso de degustación Schneider.
- 6 posavasos Schneider.
- 1 delantal de cocina Schneider.
- 1 guía de proyecto

Para compartir con tus amigos, familiares, compañeros y conocidos:

- 12 botellas de cerveza Schneider Long Neck 330 cm3.
- 15 folletos de cerveza Schneider.
- 1 manual de investigación de marketing para preguntar a amigos y conocidos.

Al comienzo del proyecto todos los participantes reciben el pack de inicio.



Proyecto trnd

1

Abrir el pack y sacar fotos

Abrir el pack

Antes que nada, por favor tomate tu tiempo para abrir tu pack de inicio y descubrir su contenido: Schneider Lager, la edición limitada de La Reina de las Cervezas, el vaso de degustación, el delantal de cocina, los posavasos y mucha información exclusiva para vos.

Sacar fotos

¡Mostranos lo bien que lo pasás abriendo tu pack! Animate a sacar unas fotos de ese momento. Luego las podrás ver en la "galería de fotos" de Schneider en el blog de proyecto. Acordate de que antes, **las tendrás que subir en www.trnd.com.ar/schneider**. Para ello, tenés que **ingresar con tu nombre de usuario y clave**. Simplemente hacé click en el botón "**Redactar informe**", seguí todos los pasos y **¡listo!**

2

Tu primera impresión

Probar

Por supuesto ahora se trata de probar Schneider. Vos decidís si sol@ o en compañía, con algo para picar o disfrutando únicamente de su sabor.

Recordá que también podés compartir las fotos de este momento subiéndolas para luego poder verlas en la galería de fotos del proyecto.

Encuesta de inicio

Después del inicio de las pruebas queremos saber tu opinión. ¿Cuál es tu primera impresión acerca de Schneider? ¿Te gusta su sabor? ¿Te la imaginabas así? ¿Y La Reina de las Cervezas? Podrás contarnos todo en la **encuesta de inicio de proyecto de Schneider** que verás al ingresar en tu área de miembro "**mi trnd**". Te avisaremos vía e-mail cuando la encuesta esté activa, lista para que puedas completarla.

3

Dar a conocer Schneider

Si Schneider te convence, nos alegraremos de que nos ayudes -junto con los demás participantes del proyecto- a darla a conocer.

Ideas para dar a conocer Schneider:

- Invitar a tu familiares y/o amigos con alguna de las 24 botellas de Schneider que incluye tu pack de inicio.
- Compartir tus nuevos conocimientos exclusivos sobre la cerveza y la historia de Schneider, con tus compañeros y conocidos.
- Ofrecerte para llevar la bebida cuando te inviten a un almuerzo, cena o incluso a alguna fiesta ;)

Hay más ideas para tus acciones de boca a boca en esta guía de proyecto (un par de páginas más adelante, las verás).

4

Enviar informes de tu boca a boca

Para que Schneider pueda aprender lo máximo posible de tu boca a boca con amigos y conocidos, es importante que nos cuentes tus experiencias. Lo ideal es que nos envíes un informe cada vez que hayas hablado acerca de Schneider.

Nos interesa saber con cuántos amigos y conocidos hablaste, qué tipo de reacciones tuvieron al probar Schneider, si surgieron preguntas, si escribiste algo online sobre el tema, etc.

Enviar informes es muy fácil: ingresá con tu nombre de usuario y clave en www.trnd.com.ar. Una vez allí (estarás en “mi trnd”) hacé click en el botón “**Redactar informe**”, seguí todos los pasos, contanos tu experiencia y ¡listo!

Los informes de tu boca a boca son la base de todos los proyectos trnd. Cuantos más informes tengamos, mejor podremos demostrar al equipo de Schneider lo que hemos logrado juntos.

5

Publicar tu opinión

Si querés, podés contar tu opinión haciendo una pequeña reseña de tu experiencia: es la mejor manera de dar a conocer tu impresión sobre Schneider, ya que ahora ¡vos sos el experto!

Podés publicar tu reseña en tu propio blog, hacerla en forma de video (YouTube, Vimeo), comentar en comunidades o foros (psicofxp, Taringa!, BuscaPé...).

También podés enviarnos fotos o screenshots (capturas de imagen o pantallazos) de tus comentarios en redes sociales y/o blogs, especificando que se trata de un **proyecto de trnd** con Schneider. Que hagas esta aclaración es importante, ya que no queremos hacer publicidad, sino simplemente conocer tu opinión sincera y tus experiencias.

Encontrarás más sugerencias para tus reseñas en las próximas páginas de esta guía.

6

Tus experiencias con Schneider

Encuesta de mitad de proyecto

Para saber si Schneider cumple con tus expectativas, simplemente tenés que completar la encuesta de mitad de proyecto que verás al ingresar en tu área de miembro **“mi trnd”**.

Te enviaremos un e-mail en cuanto esté activa y lista para que la completes.

7

Ayuda con la investigación de marketing

¡Te convertimos en un auténtico investigador de marketing!

Con el Manual de investigación de marketing que recibiste en tu pack de inicio, podrás preguntar hasta a 16 personas sobre las cervezas, aprovechar la ocasión para contarles tus conocimientos exclusivos acerca de Schneider y responder a sus preguntas. Podés enviarnos todos los cuestionarios que quieras, incluso más de los 16 que incluye el Manual, ya que hay una versión online de los mismos.

Encontrarás más información en tu **Manual de investigación de marketing**.

8

Encuesta final

Tus resultados de la prueba

Al final del proyecto queremos volver a recoger opiniones, sugerencias y tus experiencias de boca a boca con Schneider.

Hacerlo es tan sencillo como completar la **encuesta de final de proyecto Schneider en tu área de miembro “mi trnd”**. Por supuesto te avisaremos vía e-mail cuando la encuesta esté activa.

Las reglas del juego en trnd

Para que se pueda generar un boca a boca sincero, transparente y con éxito, hemos definido una serie de pautas. Como miembro de trnd es importante que las respetes.



Ser transparente

La participación en proyectos de trnd debe ser algo transparente. Cada vez que se hable con amigos o conocidos sobre el proyecto, cuando se transmita el producto a alguien externo al mismo, etc., es muy importante comunicar que estamos participando en un proyecto de marketing participativo de trnd.

Se trata de ser claro con tus amigos, familiares y conocidos. No eres un comercial de la marca que va puerta por puerta vendiendo un producto. El boca a boca debe ser abierto, sincero y, en definitiva, reflejar tu opinión.



Ser sincero

Sólo un boca a boca honesto funciona y éste es el que utilizamos en trnd.

Deberías hablar con tus propias palabras, no hace falta que exageres ni que te inventes nada acerca del producto. Simplemente, tienes que expresar y compartir tu opinión.

Escuchar

Debes escuchar y respetar la opinión de tu entorno, sin intentar imponer la tuya.

Cada persona debe formarse su propia opinión acerca del producto del proyecto y expresar su punto de vista libremente.

La idea a comunicar

Schneider
Más sabor.
Más cerveza.
Una gran decisión.



Ideas para tu boca a boca

Hay muchas ocasiones en las que podés hablar sobre Schneider con tus amigos, familiares, compañeros y conocidos. A continuación, te damos algunas ideas:



Podés organizar una comida en tu casa y mientras preparan el plato principal, disfrutar de una rica picada compartiendo Schneider.

Otra buena idea es llevar las cervezas a casa de amigos, vecinos o familiares cuando te juntes a comer .

Si después de una jornada de trabajo arreglás para ir a tomar algo, podés recomendar una vuelta de Schneider para todos o bien, invitarlos a tu casa y armar allí tu propia movida con las Schneider de tu pack de inicio ;)

Existen muchas posibilidades para hablar del producto, pero seguro que vos mism@ tenés las mejores ideas para dar a conocer Schneider. ¿Qué te parece si las compartís con nosotr@s?

Por último, es importante que sepas que aquellos familiares, amigos, compañeros y conocidos que no puedan probar Schneider, tendrían que -por lo menos- poder aprender algo acerca de sus cualidades, su historia y su sabor... ¿Estás preparad@? ¿Pensaste qué y cómo contarles?

La historia de Schneider

1872

En Osterode, nace Otto Eduard Moritz Schneider, hijo de un maestro cervecero con una larga tradición en la materia.



1906

A los 34 años, Otto decide migrar hacia la Argentina para concretar su sueño de tener una cervecería propia. Luego de un corto período en Buenos Aires, en 1907 se instala en Santa Fe, porque es allí donde encuentra el agua y la cebada perfectas para elaborar su cerveza.

1931

Luego de trabajar varios años como maestro cervecero en la cervecería Santa Fe, decide fundar la cervecería Schneider y, casi sin saberlo, comienza a convertir a Santa Fe en sinónimo de excelencia cervecera. Es allí donde empieza a aplicar su tradicional receta, la misma que disfrutamos hoy.



1932

Cervecería Schneider produce su primer barril.

1935-1938

Aparecen las primeras publicidades gráficas de cerveza en distintos diarios del litoral.

1939

Cervecería Schneider es reconocida como la más moderna de Sudamérica.



El legado de un maestro cervecero



Santa Fe, cuna cervecera de nuestro país.



1940

En el mismo terreno de la cervecería. Otto instaló una chopería que recibiría el nombre de "Recreo Schneider".

1941

Don Otto impone "el liso", su forma preferida de tomar la cerveza, en toda la ciudad.

1945

Sale a la venta la cerveza especial de Schneider, la cual llegó a ser muy reconocida por su calidad. La Reina de las Cervezas, un producto semiartesanal y de excelencia, conquista rápidamente Buenos Aires y ocupa un lugar preferencial en el mercado nacional e internacional.

Al mismo tiempo, Rodolfo –el hijo de Otto- asume la gerencia de la cervecería.

1950

Otto Schneider fallece en Santa Fe a los 78 años, dejando tras de sí un enorme legado.

Milenio

En 2001 se relanza la cerveza Schneider para disfrutarse en todo el país y en 2002 se inaugura el Museo de la Cerveza en Santa Fe.

En la actualidad, la cerveza Schneider se produce en tres plantas: Santa Fe, Salta y Luján; y la podemos encontrar en todos los supermercados, bares y kioscos del país.

Hoy

Hoy, Otto Schneider es considerado el responsable de que Santa Fe se haya convertido en el polo cervecero por excelencia del país y, por supuesto, figura entre las figuras más representativas del desarrollo de esta provincia. Como todo prócer, Otto cuenta con su propia calle y su propio busto conmemorativo en la ciudad de Santa Fe.

El "liso"

Para que una cerveza pueda realmente disfrutarse, debe poder apreciarse su color, textura y, sobre todo, tomarse a baja temperatura.

Esto, Otto Schneider lo sabía perfectamente, por eso logró imponer una nueva manera de tomar cerveza: el liso.

Un vaso de 350 cm³, totalmente liso, sin grabados, que permitía ver todas las propiedades de la cerveza y gracias a su pequeño tamaño evitaba que perdiera el frío.

Hoy el liso es un sello de identidad de los santafesinos. Y la atribución a don Otto de su invención, adquiere características de mito local.

El "Recreo Schneider"

Para no extrañar Alemania, Otto Schneider hizo una cerveza tan buena como la que había en su país de origen. Pero además se ocupó de instalar el concepto del Patio Cervecero, el mejor lugar para sentarse tranquilo con amigos y disfrutar de una Schneider. Por supuesto al suyo lo instaló en Santa Fe, al lado de su cervecería, para que la gente pudiera disfrutar de la cerveza fresca recién salida de la fábrica.



350 cm³, totalmente liso, sin grabados



Datos del producto

Schneider. Más sabor. Más cerveza.

La cerveza de tradición alemana que respeta su receta y proceso original. Ofrece un sabor acentuado, con más cuerpo y espuma más cremosa.

Variedades:

Schneider Lager, Schneider Stout y, en edición limitada, La Reina de las Cervezas.

Formatos de venta:

Schneider Lager está envasada en botella retornable de 970 cm³; en envase no retornable de 1000 cm³, en botella "Long Neck" de 330 cm³ y en lata de 473 cm³ o 355 cm³.

La Reina de las Cervezas viene en botella de 632 cm³.

Graduación alcohólica:

Schneider Lager: 4,7°.

La Reina de las Cervezas: 6,2°.

Precios de venta recomendados (*):

▪ Hipermercados y supermercados

- Botella "Long Neck" de 330 cm³: \$3,50
- Envase retornable de 970cm³: \$4,95
- Envase no retornable de 1000 cm³: \$7,50
- Lata de 355 cm³: \$3,50
- Lata de 473 cm³: \$4,50
- La Reina de las Cervezas, botella de 632 cm³: \$8,49

▪ Kioskos y otros puntos de venta

- Botella "Long Neck" de 330 cm³: \$3,81
- Envase retornable de 970cm³: \$5,81
- Envase no retornable de 1000 cm³: \$8,24
- Lata de 355 cm³: \$2,64
- Lata de 473 cm³: \$3,28
- La Reina de las Cervezas, botella de 632 cm³: \$8,49

**Susceptibles de modificación según el libre criterio del distribuidor.*

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.





trnd

www.trnd.com.ar/schneider – Contacto: luna@trnd.com.ar

© 2011 trnd S.A. – Chacabuco 716 (1602) Florida, Vicente López. Buenos Aires – www.trnd.com.ar