

De l'idée au café

Fondations à acquérir pour le lancement réussi de
votre marque de bière

Si vous avez des demandes plus précises, n'hésitez pas à prendre contact, nous vous aiderons avec la désignation d'un coach spécialiste de la matière. Je suis Miel, l'un des fondateurs de BeerSelect. Appelez-moi ou envoyez-moi un e-mail si je peux vous aider!


miel.bonduelle@beersselect.be
+32 4 78271764



Connaître le marché

Si vous souhaitez lancer votre propre bière, une étude de marché est souhaitable avant la suite de la démarche. Ces dernières années, de nombreuses bières de spécialité ont été ajoutées, il est donc important que vous vous démarquiez.

Jetez un œil à **votre région**. Existe-t-il de nombreuses brasseries locales ou bières régionales?

Si ce n'est pas le cas, vous avez déjà un avantage. S'il existe de nombreuses bières régionales dans votre région, vous devriez étudier vos **concurrents**.

Qu'est-ce qui est bon? Que pouvez-vous faire de mieux? Avez-vous un meilleur nom ou une meilleure image de marque? Votre recette est-elle une sur un million? Vous pouvez vous distinguer de nombreuses façons.



Peut-être y a-t-il des **contes populaires** que vous pouvez utiliser pour développer votre marque? Ou y a-t-il des événements nationaux ou internationaux qui restent avec tout le monde? Cela peut être un avantage sérieux dans le développement de votre marque de bière.

“Faites part de votre idée aux autres. Vous êtes déjà beaucoup plus loin dans votre concept. Goûtez avec vos yeux et sachez écouter avec vos oreilles.”



De plus, je vous conseille d'écouter les entrepreneurs de la restauration ce qu'ils pensent être une valeur ajoutée. Après tout, ce sont eux qui finiront par servir votre bière aux consommateurs.

Branding

En 2021, le marketing est de plus en plus important et cela inclut également une forte image de marque pour votre bière. Encore une fois, il existe un certain nombre de possibilités.

Qu'est-ce qu'il y a dans un nom?

Le nom est l'un des points les plus cruciaux de votre bière. Un côté humoristique ou une histoire locale est souvent un plus ici. Mais il peut aussi être utile de choisir un nom immédiatement assez large. En Belgique, l'aspect local est important, mais ne pensez pas trop petit non plus. Pensez à une marque qui peut également s'imposer dans les villes environnantes et éventuellement dans d'autres pays.



Design

Pour l'image de votre marque, vous aurez besoin d'un logo, d'une marque, d'étiquettes, d'un site Web et besoin d'un tel. Si vous avez déjà des connaissances en conception graphique vous-même, vous pouvez commencer à concevoir vous-même votre logo, votre étiquette et votre image de marque. Vous pouvez le faire complètement par vous-même, mais il est généralement recommandé de s'y laisser guider. Cela peut être fait par un pigiste (une personne avec qui vous pouvez travailler individuellement) ou par une agence de marketing.



Conseil: Assurez-vous que votre nom n'est pas encore pris. Cela peut être fait via Google, Untappd ou vérifier le registre des marques déposées: <https://www.boip.int/en/trademarks-register#/>



Goût/Recette

Il existe différentes manières de créer votre propre recette:

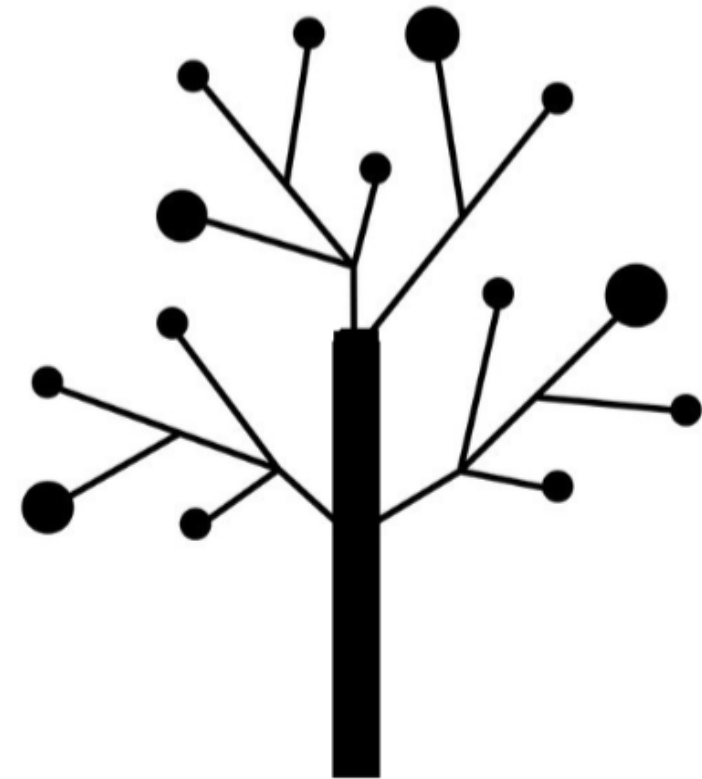
- » D'une part, vous pouvez la développer vous-même (par exemple chez vous en tant que brasseur amateur). Cependant, cela prend souvent des années.
- » D'autre part, si vous avez une idée ou un concept en tête, mais pas l'expertise technique du brassage, vous pouvez être aidé par des personnes expérimentées qui peuvent développer une recette pour vous.

Les deux sont possibles. Quelque soit votre choix, c'est une alliance entre un apprentissage personnel et un processus d'équipe qui vous donnera le plus beau des mariages.

"C'est un processus!"



Il est tout à fait normal d'ajuster votre recette plus tard. Vous pouvez bien sûr également utiliser les commentaires des clients pour proposer de nouvelles créations.



Conseil:

Essayez de raconter une histoire cohérente. Vous pouvez le faire en vous assurant que votre recette correspond à votre «pourquoi» et à votre image de marque.



Production

Brasser vous-même

Créer votre propre brasserie, dès le début, est difficile. En effet, au-delà de l'apport financier important à fournir, vous aurez des nombreuses questions administratives à résoudre sans parler des différentes administrations (sécurité alimentaire, accises & douanes) et des permis environnementaux qui alourdiront votre charge de travail.



Nous serons ravis de faire votre connaissance autour d'un verre et de discuter de votre projet!



miel.bonduelle@beerselect.be

+32 4 78271764



Législation

Entreprise

Avez-vous déjà une entreprise? Ensuite, vous pouvez l'utiliser en toute sécurité. Si c'est le cas, ajoutez des boissons en gros à vos statuts. Vous n'en avez pas encore? Une simple entreprise individuelle, une VOF ou une société en commandite ne coûte presque rien à mettre en place et est idéale en tant que «société de bière ou société de bière». Vous configurez généralement cela en une semaine.

En outre, un BV ou NV est également possible, responsabilité limitée mais plus de frais.



FASFC/FAVV

Heureusement, la réglementation concernant l'AFSCA est beaucoup plus simple pour les brasseurs que pour les brasseries. Sur le site de l'AFSCA, vous trouverez un formulaire sur lequel vous pouvez vous inscrire en tant que société de bière, à savoir:

- » PL47 Wholesaler
- » AC97 Wholesale
- » PR57 Produits alimentaires préemballés avec une durée de conservation d'au moins trois mois à température ambiante.

Permis d'alcool

Vous avez besoin d'alcool éthylique et de boissons alcoolisées lorsque vous vendez des boissons alcoolisées. Peu importe que vous soyez un grossiste ou un détaillant. Vous pouvez en faire la demande dans la plupart des comptoirs d'entreprise. Le permis a un but purement fiscal. Le service des douanes et accises vérifie ainsi si toutes les taxes sur l'alcool ont été perçues.



Conseil: En tant que brasserie sous contrat, BeerSelect organise tout sur les droits d'accise et la législation environnementale.



Marketing

Dès le commencement, le marketing est un point clé de la réussite future de votre bière. Voici quelques pistes de travail:



Groupe cible

Veillez à bien définir votre groupe cible, en tenant compte de votre "pourquoi", de votre marque de bière et de votre goût.

Conseiller Social Media

- » B2C: Facebook, Instagram
- » B2B: LinkedIn
- » Beer related: Untappd. Soyez le premier à enregistrer votre propre bière ici!

Ancrage local

Participez aux événements locaux et sponsorisez si nécessaire.

Newsletters

Collectez (à l'épreuve du RGPD) l'adresse e-mail des clients, fournisseurs, ambassadeurs, ... et envoyez une newsletter mensuelle. Cela maintient les gens engagés.

Collaborations

Travaillez avec d'autres brasseurs pour assembler des paquets de bière ou pour brasser une vraie bière «collab»!

Site Web

- » Créez votre propre site Web en utilisant des outils tels que Tilda, Wordpress,... Ou faites-en un.
- » Pensez à votre trouvabilité sur Google (SEO) et, si nécessaire, faites de la publicité (SEA)

PR

Envoyez un communiqué de presse à toute la presse locale lors des lancements, des événements spéciaux ou des prix gagnés. Les listes de presse sont parfois disponibles en ligne.

Les festivals de la bière

Les festivals de la bière sont des événements locaux où le public peut faire connaissance avec vos bières. Tout savoir sur notre blog.

Matériel de point de vente matériel

- » Pensez au promotionnel qui peut vous aider!
- » Verres à bière imprimés: Fournisseurs Ayano ou Tradyglass
- » Sous-bocks, supports de bar, clips, ...

Ventes

Pitch

Avant l'élaboration d'un plan, une formation de vendeur est un sérieux atout, entraînez-vous avec votre coach ou vos amis avant de vous lancer sur la route.

Plan

Si vous voulez vraiment augmenter vos ventes, vous avez besoin d'un plan. Combien de cafés voulez-vous pour quand? Combien de litres souhaitez-vous vendre l'année prochaine? Partez de là pour construire un plan. Si vous souhaitez vendre X nombre de litres, vous devrez visiter X nombre d'établissements de restauration.

Systeme CRM

Gardez une trace de tout! Utilisez un système où vous cartographiez tous les clients et clients potentiels. Un bon début, c'est la moitié de la bataille! Pipedrive ou Airtable sont recommandés.



Promotions

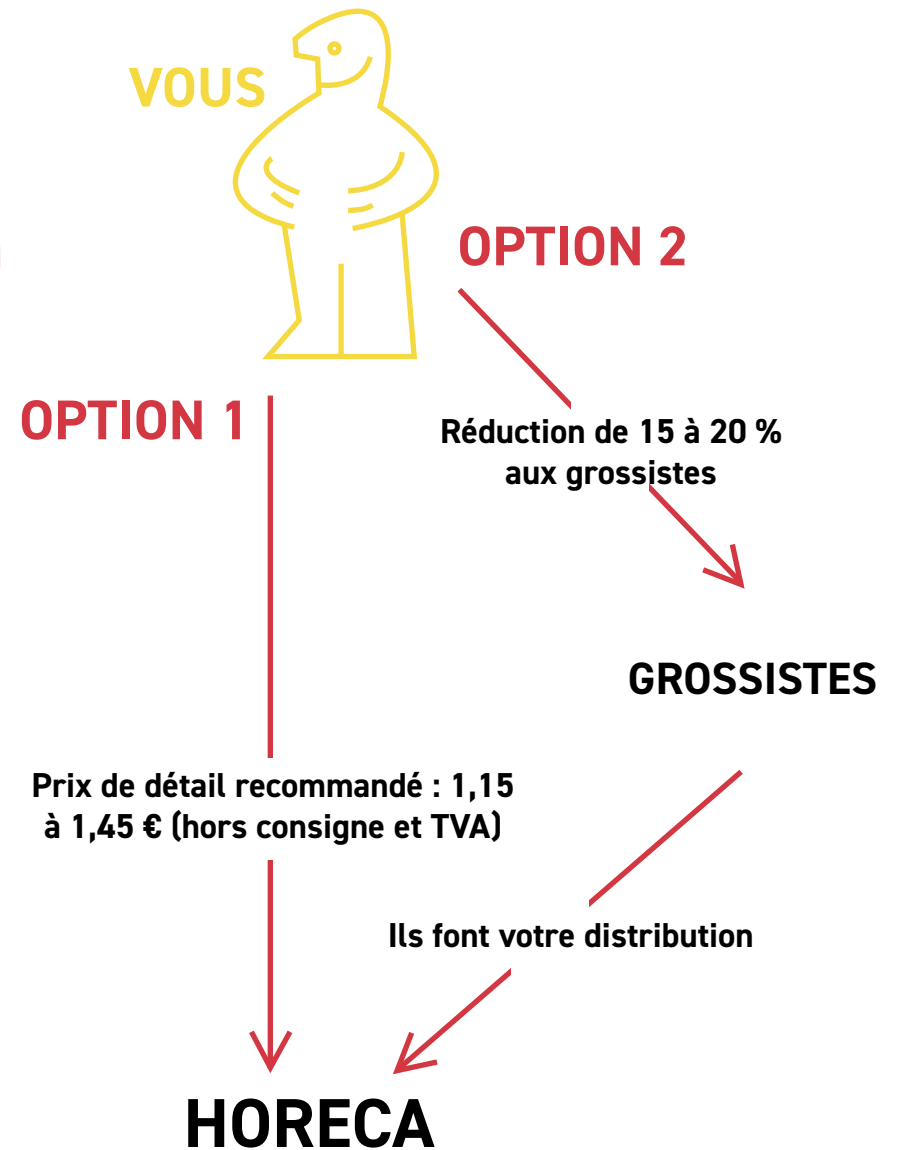
Voulez-vous faire une promotion spéciale? Ne donnez pas immédiatement une réduction! Il est très difficile de remonter votre prix plus tard. Il est préférable de donner quelque chose de plus en cadeau avec une commande plus importante.

Exemple: au lieu d'une réduction de 10%, il vaut mieux faire une action telle que: acheter 10 conteneurs, 1 supplémentaire gratuit!



Distribution

Au début, vous fournissez probablement la plupart de vos clients vous-même. Après un certain temps, cependant, vous voulez évoluer. Pour cela, vous devez configurer des canaux de distribution. Les sociétés de boissons locales (Prik&Tik, ...) et les parapluies (Districo, ...) peuvent y contribuer. Sur la base de l'image ci-dessous, nous expliquons quel principe est généralement utilisé.



Concours

Voulez-vous également pouvoir montrer que vous avez remporté une médaille dans un concours de bière? Participez ensuite à l'un des concours de bière ci-dessous. Pas gagné? Pas de soucis! Vous obtenez généralement également des commentaires du jury, dont vous ne pouvez que tirer des leçons.



European Beer Challenge



Brussels Beer Challenge



World Beer Awards

Asia Beer Challenge



The Lyon International Competition



Saviez-vous que pas moins de 6 prix internationaux ont été remportés à BeerSelect en 2020?



Ces trucs ont été collectés par BeerSelect

À propos de BeerSelect

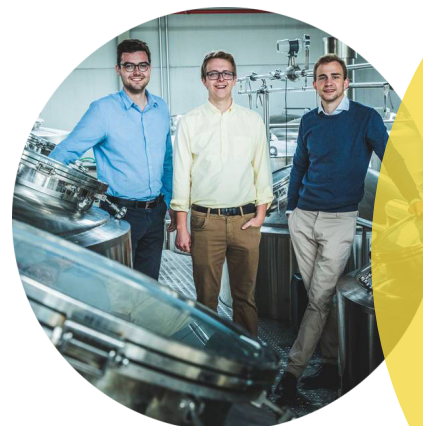
BeerSelect soutient les brasseurs passionnés avec des bières créatives et uniques. Nous brassons de la bière sur mesure, selon votre recette, de la même manière traditionnelle. De cette manière, nous voulons apporter de l'innovation à notre culture de la bière belge!

Notre équipe de maîtres brasseurs, d'ingénieurs brasseurs et de biochimistes sont des références dans le monde de la bière avec leurs nombreuses années d'expérience. Du sans gluten au bio, des bières de fruits aux bières avec refermentation en bouteille. Nous nous engageons à vous fournir des bières de qualité, à respecter nos délais, à garder les secrets de votre recette et à pratiquer des prix justes



Nous serons ravis de faire votre connaissance autour d'un verre et de discuter de votre projet!


miel.bonduelle@beersselect.be
+32 4 78271764



Copyright BeerSelect 2020

USelect BVBA
Poortakkerstraat 37D
9051 Gand
BELGIQUE
www.beersselect.be

Pour toutes questions concernant cet e-book, veuillez contacter: marketing@beersselect.be

