**Бизнес-процессы винно-водочного завода «Дядя Вася»**

**1. Закупка сырья**

* Выбор поставщиков зерна, воды, дрожжей и бочек.
* Контроль качества поступающего сырья.

**2. Производство виски**

* Дробление и приготовление сусла.
* Брожение (созревание будущего напитка).
* Дистилляция в медных перегонных кубах.

**3. Выдержка и контроль качества**

* Розлив в дубовые бочки.
* Созревание в погребах (от 3 до 12 лет).
* Дегустация и проверка качества перед розливом.

**4. Розлив и упаковка**

* Фильтрация и купажирование.
* Розлив в бутылки, маркировка и упаковка.

**5. Логистика и хранение**

* Организация складирования.
* Доставка продукции в магазины и бары.

**6. Маркетинг и продажи**

* Разработка фирменного стиля (бренд «Дядя Сэм»).
* Продвижение в соцсетях, дегустации, сотрудничество с ресторанами.
* Анализ рынка и увеличение продаж.