



Varsågod

**ett riktigt
standard-vin
- i ordets rätta
bemärkelse!**

Varsågod

*i din hand håller du det ekologiska riojavinet
Azabache Crianza 2005.*

Azabache Crianza kommer från vingården Viñedos de Aldeanueva, som ligger vackert placerat vid foten av berget Yerga i Spanien. Vinet har vi på Aptor valt ut för dess kryddiga smak och doft, med inslag av plommon, körsbär, dill och kakao.

Aptors kontor ligger nästan lika vackert beläget, i Skarpnäcks industriområde. Och vi har varm choklad i vår kaffeautomat. Så det finns det likheter mellan vår verksamhet och vintillverkning. Och likheterna är fler.



En väl avvägd blandning för högsta kvalitet

Azabache Crianza består av tre olika druvor, 60% tempranillo, 30% garnacha och 10% graciano. En väl avvägd blandning för vi ska få njuta ett vin av högsta kvalitet.

Aptors verksamhet består av 70 % ledningssystem, 20 % utbildning och 10 % IT-stöd. Också det en väl avvägd blandning, för att du som kund ska få konsulttjänster av högsta kvalitet.



För att motsvara krav krävs rutiner

Det är mycket att tänka på för en vinodlare, och särskilt om man ska odla "gröntjut".

Att odla ekologiskt vin innebär att ett antal miljövänliga krav måste uppfyllas, både vid odlingen av druvan, och vid framställningen av vinet.

På Viñedos de Aldeanueva följer man rutiner för framställning av ekologiskt riojavin. Det gäller hela processen, från beskärning och skörden av druvor till lagring och tappning på flaska.

Processer utgör kärnan i Aptors verksamhet. Vår affärsidé är att erbjuda våra kunder lösningar i samband med utveckling av deras verksamhetsprocesser, med införanden av rutiner och instruktioner, som givetvis anpassas utifrån varje företags behov. Kunder, ägare med flera kan ställa krav på er verksamhet och ni själva vill att ert varumärke ska förknippas med rätt saker. Precis som på vingården.

Resultatet är till nytta och glädje för alla

Vi vet inte hur stämningen är på Viñedos de Aldeanueva, men vi antar att även där blir resultatet bättre om

medarbetarna trivs. För Aptor är våra konsulter värderingar, humor och prestigelöshet viktiga faktorer. Och det hoppas vi kommer våra kunder till nytta.

Vintillverkning sker i steg under flera år. Det färdiga vinet avnjuts bäst i goda vänners lag. Affärsutveckling sker också i steg, och processen i sin helhet kan ta tid. Resultatet kan företagets medarbetare njuta av tillsammans. Våra erfarna konsulter ser till att ni når resultat. På vägen dit njuter ni av en riktigt god, ekologisk rioja.

