



AUSBILDUNG ZUM FACHHANDELS- BIER-EXPERTEN

Eine Initiative von:

GES



Doemens 

SCHIRMHERRSCHAFT:

Günther Guder, geschäftsführender Vorstand Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V.



In den letzten drei Jahren erlebten Bierspezialitäten und vor allem Craft-Biere immer größeren Zuspruch durch die Endverbraucher. Den Wünschen und Fragen der Kunden hierzu durch informierte und geschulte Mitarbeiter Rechnung tragen zu können, kommt daher im Getränkehandel größte Bedeutung zu – umso mehr, da selbst Discounter versuchen, sich in diesem Absatzsegment zu bewegen. Die

aktuell verlautbarte Zusammenarbeit zwischen der GES in Nürnberg und der Doemens Akademie in Gräfelfing, die nun eine kompakte zweitägige Ausbildung zum Fachhandels-Bierexperten anbieten, begrüßen wir daher als zielführende Maßnahme zur rechten Zeit und hoffen, dass sie von möglichst vielen Getränkefachhandelsbetrieben genutzt wird.

Oliver Dawid, Geschäftsführer Private Brauereien Bayern e.V.



Eine beeindruckende Zahl von Bierstilen aus aller Welt erobert den deutschen Markt. Konsumenten genießen zunehmend bewusster und individueller. Entscheidende Erfolgsfaktoren für den Fachhandel sind dabei die stimmige Positionierung und die Vermittlung der enormen

sensorischen Vielfalt und Wertigkeit der Produkte. Die Privaten Brauereien Bayern unterstützen die Ausbildung zum Fachhandels-Bierexperten bei Doemens: Damit kann der Fachhandel den gestiegenen Anforderungen und dem enorm gewachsenen Wissen der Verbraucher rund um's Bier kompetent begegnen und zielgerichtet – mit besseren Margen – verkaufen.

ZIELGRUPPE:

Vertriebsmitarbeiter von Fachhandelsbetrieben und Brauereien, Profis der Getränkebranche

ZIELSETZUNG:

Bier als Genussmittel hat in der medialen Öffentlichkeit in den letzten Jahren wieder einen enormen Aufschwung genommen. Der bewusste Genuss bei Bier und der Anspruch an besondere Biere ist beim Verbraucher gefragt. Als Fachhandels-Bierexperte verfügen Sie über ein herausragendes Produktgefühl, in lebendiger Art und Weise auf die Bedürfnisse einzugehen.

Nutzen Sie den aktuellen und fundierten Kenntnisstand, um die Vielfalt und die Wertigkeit der Biere im Dialog mit Ihren Kunden erfolgreich zu vermitteln.

Die Qualifikation weckt die Leidenschaft margenträchtige Bierspezialitäten nachhaltig, strukturiert und emotional zu verkaufen. Sie erhalten wertvolle Werkzeuge an die Hand, um die komplette Profitmöglichkeit von Bier im Handel und in der Gastronomie nutzen zu können. Wir trainieren mit Ihnen die notwendige Fach- und Methodenkompetenz. Sie erhalten einen umfassenden Einblick, bekommen wertvolle Impulse und erfahren neue Ideen für die aktive Vermarktung der Warengruppe Bier.

Die vielseitigen Erfolgsbausteine und Vermarktungswerkzeuge stärken in der Praxis Ihre eigenständige Position als ausgewiesener Getränkeexperte und verbessern Ihre Marge in der Warengruppe Bier. Diese Qualifikation untertützt Sie bei der Differenzierungsstrategie, womit Sie bestehende Kunden binden sowie Ihre Zielgruppe erweitern können.

INHALTE:

1.Tag*

09:00-09:30 Der Biermarkt in Deutschland

Wie entwickelt sich der deutsche Biermarkt, welche Trends und Perspektiven sind zu erkennen?
(Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie)

09:30-11:30 Die Kunst des Bierbrauens

Von der Geschichte der Bierherstellung und der Vielfalt der Rohstoffe zur zeitgemäßen Technologie der Bierbereitung
(Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie)

11:30-15:00 Die sensorische Biervielfalt – Deutsche Biere (mit Verkostung)

Welche Sortenvielfalt hat die deutsche Bierlandschaft zu bieten?
(Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie)

15:00-16:30 Kommunikation und Biersprache (mit Verkostung)

Wie gelingt es, die sensorischen Eindrücke eines Bieres treffend und verständlich auszudrücken und dem Biertrinker zu kommunizieren?
(Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie)

16:30-18:00 **Die sensorische Biervielfalt II –
Internationale Biere**

Welche stilistische Vielfalt bei Bier gibt es
außerhalb Deutschlands?
(Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie)

18:00 -19:00 **Erlebnisführung durch die Brauerei und
das Brauereimuseum**

Ab 19:00 **Seminarabend**

Eine Reise durch die Welt der Biere mit Verkostung
unterschiedlichster Bierspezialitäten.

* Mittags- und Kaffeepausen eingeschlossen

INHALTE:

2. Tag*

09:00-11:00 **Die sensorische Biervielfalt II –
Internationale Biere (Fortsetzung)**

Praktische Verkostung am Beispiel belgischer,
englischer und amerikanischer Bierstile
(Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie)

11:00-12:30 **Positionierung von Bier im Fachhandel (Teil 1)**

Wie ist das MHD im Dialog mit den Kunden zu
interpretieren?

Wie ist die Qualität/Qualitätserhaltung und
Empfindlichkeit von Bieren gegenüber äußeren
Einflüssen wie Licht und Temperatur im Handel zu
beurteilen?

Möglichkeiten zur Verbesserung der Lagerung
im Handel

(Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie)

13:30-15:00 **Positionierung von Bier im Fachhandel (Teil 2)**

Was versteht man unter der richtigen Produktplat-
zierung bei Bier im Getränkemarkt?

Verkaufsargumente und Hinführung auf das
Beratungs- und Verkaufsgespräch

(Albrecht Siebrichhausen, Siebrichhausen's
Weltbiere, Schmallenberg)

15:00-17:00 **Craft Beer – als Erlebnis in der Gastronomie**

Was ist die richtige Auswahl an Marken und Bierstilen im Restaurant oder Bar?

Wie lässt sich eine Bierkarte ansprechend und kompetent gestalten?

Wie kann der Fachhandel sein Portfolio gastronomieorientiert weiterentwickeln?

Der Fachhandel als Problemlöser und Unterstützer für die Gastronomie

Craft Bier in der Gastronomie und Hotellerie – Herausforderungen, Eindrücke und Ziele

(Michael König, Diplom-Biersommelier bei der Brauerei Gebr. Maisel und Dirk Schönzart, Geschäftsführer die Neue Bierkultur GmbH)

17:00 **Übergabe der Zertifikate und Abschlussdiskussion**

* Mittags- und Kaffeepausen eingeschlossen

REFERENTEN:

Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie



Dr. Michael Zepf ist Mitglied der Geschäftsleitung an der Doemens Akademie und leitet hier die Genussakademie mit der Biersommelier-Ausbildung und die World Brewing Academy. Sein Fokus liegt auf den Zusammenhängen und Wechselwirkungen zwischen Brautechnologie und Sensorik.

Albrecht Siebrichhausen, Siebrichhausen's Weltbiere, Schmallenberg



Albert Siebrichhausen, seit 2013 Inhaber von Siebrichhausen's Weltbiere in Schmallenberg/Sauerland sowie zwei weiterer Märkte mit großem Biersortiment. Als Biersommelier bietet er seinen Kunden neben der großen Bierauswahl auch Bierseminare, Verkostungen und Biermenüs an. Er ist stets bemüht mit Biervielfalt und Biergenuss zu überzeugen.

Michael König



Michael König ist Diplom-Biersommelier bei der Brauerei Gebr. Maisel in Bayreuth. Zusammen mit den Braumeistern plant er neue Maisel & Friends Craftbiere und ist in der Gastronomie Liebesbier verantwortlich für die Bierkarte und das Sortiment mit etwa 120 verschiedenen Bierspezialitäten. Voller Leidenschaft begeistert er Genussmenschen in Bierseminaren und -tastings in der Maisel's Bier-Erlebnis-Welt vom Brauhandwerk, den verwendeten Zutaten und natürlich dem leckeren Endprodukt.

Dirk Schönzart



Nach Studium der Rechtswissenschaften, Ausbildung zum Restaurantfachmann und Sommelier IHK an der Deutschen Wein- und Sommelierschule war Dirk Schönzart rund 10 Jahre in verantwortlichen Positionen bei einem der größten deutschen Getränkefachgroßhändler, der Getränke Ahlers GmbH, zuletzt als Gesamtvertriebsleiter Gastronomie tätig. Seit Herbst 2015 begleitet er als Geschäftsführer die Neue Bierkultur GmbH mit Sitz in Frankfurt.

KOSTEN:

890 € pro Teilnehmer (zzgl. MwSt.)

In den Kosten sind enthalten:

- ★ Seminarunterlagen
- ★ Verkostungsproben
- ★ Zertifikate
- ★ Tagesverpflegung
- ★ Seminarabend

HOTELEMPFEHLUNGEN

Hotel Rheingold

Austraße 2, 95445 Bayreuth,
250 Meter zum Seminarort

H4 Hotel Residenzschloß

Erlanger Str. 37, 95444 Bayreuth,
500 Meter zum Seminarort

Impressionen vom letzten Fachhandelsbierseminar



RAHMENBEDINGUNGEN der Ausbildung:

Dauer: 2 Tage

Veranstaltungsort: Maisel's Bier-Erlebnis-Welt
Kulmbacher Straße 40
95445 Bayreuth

Termin 21.-22.11.17: 21. November 9.00 Uhr - 19.00 Uhr
Ab 19 Uhr laden wir zum geselligen
Abendessen ein.

22. November 9.00 Uhr - 17.00 Uhr

Teilnehmerzahl: Mindestens: 15 Teilnehmer
Maximal: 20 Teilnehmer

Prüfung: Theorieprüfung & praktische Prüfung:
sensorische Zuordnung von Bierstilen



ANMELDUNG

Bitte gut leserlich ausfüllen und zurücksenden an:
Doemens Academy GmbH, Stefanusstraße 8, D-82166 Gräfelfing oder
Fax 089-8 58 05 -26. Für weitere Informationen Tel. 089-8 58 05 10

Firma

Teilnehmer Vor- und Nachname

Position in der Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können. Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

ANMELDEBESTÄTIGUNG

(wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift