*Ausbildung zum*

# FACHHANDELS-BIER-EXPERTE

Eine Initiative von: GES Doemens

# Tag 1

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)

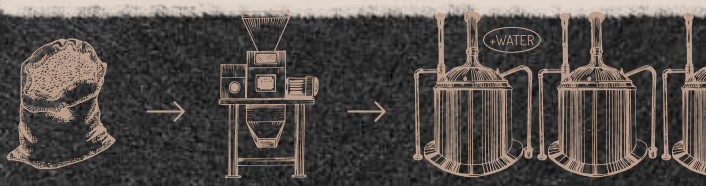
16:30-18:00 **Die sensorische Biervielfalt II – Internationale Biere**

Die Craft Beer Szene greift viele internationale Bierstile auf. Zum Verständnis dieser Biere werden die wichtigsten Stile besprochen.
(Dr. Michael Zepf, Doemens Akademie)

Ab 19:00 **Seminarabend**

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

Mittags- und Kaffeepausen eingeschlossen



# Tag 2

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)

11:15-12:00 **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)

13:00-14:15 **Positionierung von Bier im Fachhandel (Teil 2)**

Was versteht man unter der richtigen Produktplatzierung bei Bier im Getränkemarkt? Verkaufsargumente und Hinführung auf das Beratungs- und Verkaufsgespräch
(Albrecht Siebrichhausen, Siebrichhausen's Weltbiere, Schmallenberg)

14:15-15:00 **Die richtige Kommunikation mit dem Kunden**

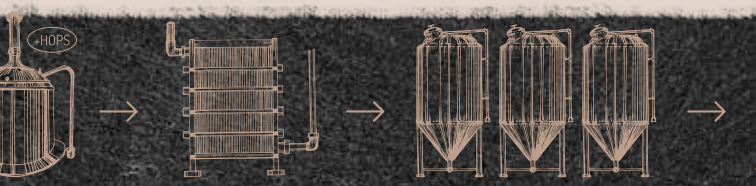
Storytelling und Events
(Klaus Artmann, Exbierience GmbH)

15:15-16:45 **Praxisübungen und Gruppenarbeiten**

Wie Leidenschaft, Wissen und Begeisterung für eine Bierspezialität beim Beratungs- und Verkaufsgespräch ankommen (Klaus Artmann, Biertraum 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.

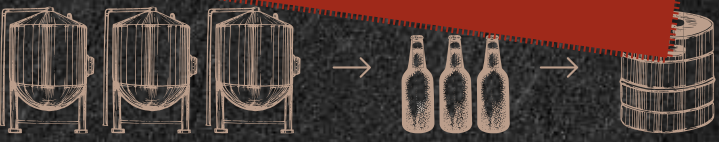
**Klaus Artmann, Biertraum GmbH, Exbierience und connection-one**

Klaus Artmann ist Unternehmer, aktiver Biersommelier und Berater der Getränkebranche. Er stellt durch Analogien und der Kundenperspektive immer wieder neue Perspektiven her. Er ist Vize-Präsident des Verbandes der Diplom Biersommeliers, Jurymitglied beim European Beer Star, Leiter von Bierkulinarien, Verkostungen oder Bierworkshops.

## „Feedback"

**Die Veranstaltung hat mich begeistert. Mein Fazit: Jeder Marktleiter und Verkäufer sollte Fachhandels-Bier Experte werden!"**

*Matthias Heurich, Teilnehmer und Geschäftsführer Heurich GmbH & Co. KG, Fulda*



# 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.

# Kosten

**890 € pro Teilnehmer (zzgl. MwSt.)**

In den Kosten sind enthalten:

- Seminarunterlagen
- Verkostungsproben
- Zertifikate
- Tagesverpflegung
- Seminarabend

# Hotelempfehlungen

**Auto-Parkhotel**
Lincolnstr. 8, St.Pauli, 20359 Hamburg,
(750 Meter mit Kfz zum Seminarort)

**ibis budget Hamburg St Pauli Mess**
Simon-von-Utrecht-Strasse 64, St.Pauli, 20359 Hamburg,
(1,8 Kilometer mit Kfz zum Seminarort)

# Rahmenbedingungen

| | |
|---|---|
| **Dauer:** | 2 Tage |
| **Veranstaltungsort:** | ÜberQuell Brauwerkstätten<br>St. Pauli Fischmarkt 28-32<br>20359 Hamburg |
| **Termin 06.-07.11.18:** | Dienstag, 06. November, 9.00 - 19.00 Uhr<br>Ab 19 Uhr laden wir zum geselligen Abendessen ein.<br><br>Mittwoch, 07. November 9.00 - 17.00 Uhr |
| **Teilnehmerzahl:** | Mindestens: 15 Teilnehmer<br>Maximal: 20 Teilnehmer |
| **Eine Initiative von:** | GES Doemens |

# Anmeldung

Bitte gut leserlich ausfüllen und zurücksenden an:
Doemens Academy GmbH, Stefanusstraße 8, D-82166 Gräfelfing oder Fax 089-8 58 05 -26 oder E-Mail seminare@doemens.org. 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