

Doemens Academy GmbH

Dr. Michael Zepf

Leiter Doemens Genussakademie

Tel.: +49 89 85805-28 / Mobil: +49 (0)173 970 60 91

E-Mail: zepf@doemens.org

Web: www.doemens.org



Bierbegeisterung

Hans Wächtler

Geschäftsführer Hans Wächtler Projektmanagement

Mobil: +49 (0) 171 3611 301

E-Mail: post@hans-waechtler.de

Web: www.bierbegeisterung.de



**Bierexperte
Fachhandel**

zielgruppen-orientiert
maß-
geschneidert
direkt
vor Ort



Stand: Februar 2018



Allgemeines

Die Bierlandschaft mit der dargebotenen Biervielfalt ist in den letzten Jahren enorm gewachsen. Deshalb hat der Getränkefachhandel und der Lebensmittelhandel mittlerweile ein breit aufgestelltes Angebot an nationalen und internationalen Bierspezialitäten.

Dies hat zur Folge, dass der Kunden zwischen einem reichhaltigen Angebot schwer differenzieren kann und auf Beratung seitens des Personals angewiesen ist. Diese kann aber nur durch geschultes und bestens qualifiziertes Fachkräfte erfolgen. Weiterhin ist aufgrund der Craft-Bier-Bewegung der Wissensstand und die Erwartungshaltung vieler Kunden an einer kompetenten Beratung deutlich gestiegen.

Die Doemens Akademie bietet aus diesem Grund zusammen mit seinem Partner Hans Wächter Projektmanagement den Kunden der Brau- und Getränkebranche – im speziellen des Fachhandels – maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen für ihr Personal an.

Vorteile

- Kunden wählen den Termin und die Dauer der Schulung in Abstimmung mit den Doemens-Experten der Genussakademie selbst aus
- Maßgeschneiderte, individuell zugeschnittene Inhalte: Der Kunde bestimmt den Inhalt der Schulung anhand spezifischer Schulungsbedürfnisse der Mitarbeiter
- Das Niveau der Schulung kann spezifisch auf den Informations- und Kenntnisstand der Mitarbeiter abgestimmt werden
- Ohne fremde Zuhörer können Fragestellungen im geschlossenen Teilnehmerkreis offen angesprochen werden
Vertrauliche Informationen bleiben im Unternehmen!
- Das arbeitsplatznahe Training im eigenen Unternehmen ermöglicht die Teilnahme gleich mehrerer Mitarbeiter zu kostengünstigen Konditionen (es fallen keine Reise- und Unterkunftskosten an)
- Weitere (fortführende) Schulungen/Seminare können problemlos vereinbart werden

Zielsetzungen

- Begeisterung/Leidenschaft für das Produkt Bier
→ Erlangen eines ausgeprägten Produktgefühls durch Verstehen und Verständnis für den komplexen Herstellungsprozess für Bier
- Erlernen der Vielfalt des Biergeschmacks
→ Erkennen und Einordnen unterschiedlicher Bierstile sowie Beschreibung verschiedener Biere mit eigenem Wortschatz
- Bessere Vermittlung der Vielfalt und der Wertigkeit von Bier im Kundendialog
→ Nützliche Argumente für die optimale Präsentation verschiedener Bierspezialitäten
- Intensive Einblicke und neue Ideen zum aktiven Biermarketing, um das Angebot an Bieren noch attraktiver präsentieren zu können

Schulungsprogramm

Aus einem Katalog können, je nach Kundenwunsch, unterschiedliche Themenfelder gewählt und kombiniert werden. Eine Auswahl möglicher Themen wäre zum Beispiel:

- Sensoriktraining
- Bialterung und MHD-Problematik
- Durchführung von Verkostungen mit Kunden
- Kundengespräch
- Biersprache
- Nationale und internationale Bierstile
- Grundlagen der Sensorik
- Aroma-Training
- Die Braukunst
- Sortimentsgestaltung

In Abstimmung mit dem Auftraggeber wird individuell ein Schulungskonzept zusammengestellt. Je nach Anzahl der Themen und der Vermittlungstiefe ergeben sich daraus Seminare mit zwei- bis fünftägiger Dauer.