

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

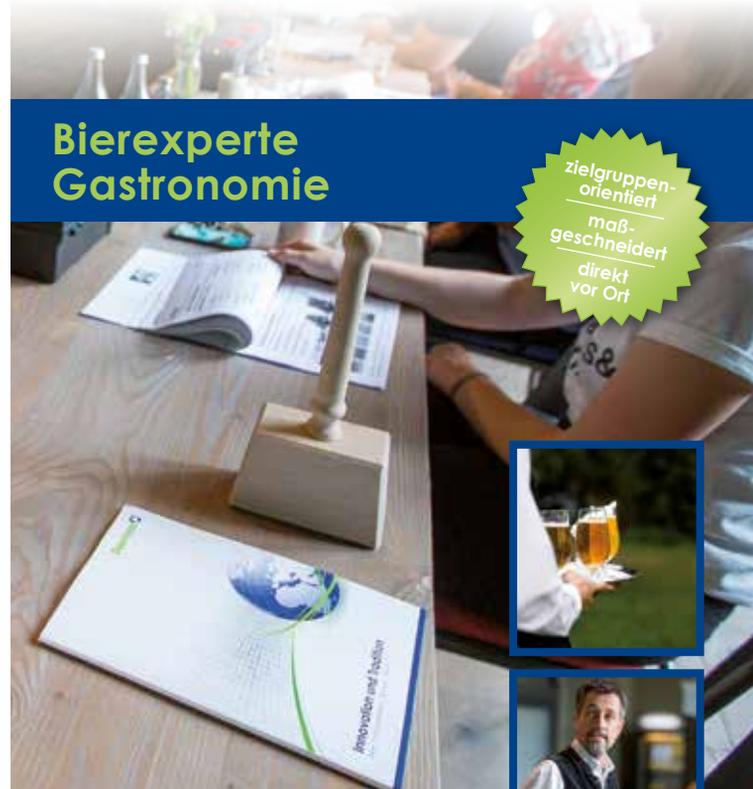
E-Mail: post@hans-waechtler.de

Web: www.bierbegeisterung.de



**Bierexperte
Gastronomie**

zielgruppen-orientiert
maß-
geschneidert
direkt
vor Ort



Stand: Februar 2018



Allgemeines

Bierlokale mit einer größeren Bierauswahl gibt es mittlerweile viele, doch der Erfolg hängt maßgeblich vom Service ab. Ein wichtiger Grund liegt im Wissensstand des Servicepersonals. Die Faszination Bier kann dem Gast nur mit entsprechendem Wissen nähergebracht werden. Dazu zählen auch die große Auswahl an Bier- und Speisespezialitäten und deren vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Die Vermittlung dieses Genusspotenzials ist nur durch eine perfekte Beratung möglich, ebenso durch Grundkenntnisse in der Schanktechnik und Gläserkunde.

Die Doemens Akademie bietet aus diesem Grund zusammen mit seinem Partner Hans Wächtler Projektmanagement den Kunden der Brau- und Getränkebranche – im speziellen der Gastronomie – maßgeschneiderte Inhouse- Schulungen für ihr Servicepersonal 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 Dialog mit dem Gast
→ Nützliche Argumente für die optimale Präsentation verschiedener Bierspezialitäten
- Erlernen des Genusspotenzials der Kombination von Speisen und Bier durch perfekte Beratung

Schulungsprogramm

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

- Sensoriktraining
- Bier und Essen kombinieren
- Schanktechnik
- Einfluss des Glases
- Kundengespräch
- Biersprache
- Nationale Bierstile
- Grundlagen der Sensorik
- Gestaltung der Bierkarte

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.