

Bierkultur & Gastfreundschaft



Das Erlebnis-Seminar
für Gastronomen und Mitarbeiter
im Ausschank und Service

Sie kennen die Situation

Die Bierpflege und die aktive Vermarktung von Bierspezialitäten in der Gastronomie lässt Defizite erkennen.

Bier ist bei vielen Betrieben ein „product of low interest“. Darunter leidet nicht nur die Gastronomie mit rückläufigem Bierumsatz, sondern auch die Brauereien und ihre Marken.

Dabei ist Bier ein wichtiges Element für Kommunikation und gute Stimmung im Lokal und auch ein idealer Begleiter zu vielen Speisen.

Natürlich ist die Bierpflege für den Gastronom und seine Mitarbeiter aufwändiger als bei vielen anderen Getränken. **Doch keines dieser Getränke strahlt mehr Faszination aus als Bier – frisch gezapft mit einer attraktiven Schaumkrone.**

Hinzu kommt die Vielfalt von Bierspezialitäten, die keine Wünsche offen lässt – nicht mal den Wunsch nach Alkoholfreiem.

Häufig identifiziert man als Schwachstelle beim aktiven Bierverkauf den Menschen – den Gastronom und seine Mitarbeiter im Ausschank und Service.



- Fehlendes Interesse für Bier
- Geringe Kenntnisse über Bier und Bierkultur
- Schwach ausgeprägtes Bewusstsein für aktives Verkaufen

sind die Hauptursachen für mangelnde Bierkultur.

Häufig gepaart mit geringem Bewusstsein für Bier- und Ausschankhygiene.

Hinzu kommt die Tatsache, dass viele ungelernte Teilzeitkräfte und Aushilfen im Service eingesetzt werden. Oft hält auch genau dieser Umstand viele Gastronomen davon ab, in Weiterbildung zu investieren.

Hier ist die Brauerei gefordert.

Denn die Sicherung der Bierqualität „auf den letzten Metern zum Gast“ ist die wichtigste Etappe zur Förderung des Bierabsatzes.

Es geht um **Ihre Bierspezialitäten** und um **motivierte Bierverkäufer** sowie die **Qualitätssicherung in der Gastronomie.**

Dafür haben wir dieses Seminar entwickelt.



Sind das Ihre Ziele?

- Verbesserung der Einstellung von Gastronomen und Mitarbeitern zum Bier
- Sensibilisierung von Gastronomen und Mitarbeitern für Qualitätssicherung
- Vermittlung von Praxiswissen und Kenntnissen rund ums Bier
 - Ausschank und Reinigungstechniken
 - Produktwissen (Geschichte, Herstellung, Besonderheiten)
 - Produktkenntnisse des Verkostens
 - Konsumgewohnheiten
- Verstärkung der verkäuferischen Kompetenz
- Instrument zur Imagebildung als kompetenter Lieferant und Dienstleistungspartner für Gastronomie und Hotellerie
- Sensibilisierung für den erfolgreichen Umgang mit dem Gast und damit Mehr-Umsatz.



Die Lösung

Bierkultur & Gastfreundschaft



Das eintägige Aktiv-Seminar für bestehende und potenzielle Kunden zur **Verstärkung der Serviceorientierung** und **Verkaufsqualifikation** sowie der **Optimierung der Bierkultur** in der Gastronomie.

Die Inhalte des Seminars – Teil I

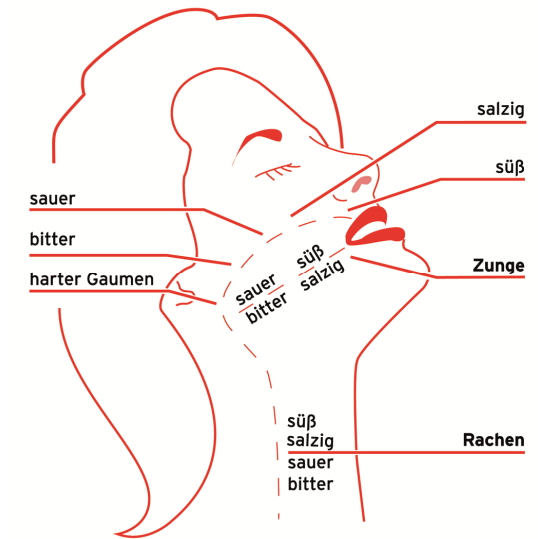
Bierkultur und Gastfreundschaft für Gastronomen und Mitarbeiter im Ausschank und Service

- Gelebte Gastfreundschaft und ihre Wirkung – Gästebegeisterung in den Schuhen des Gastes erleben
- Aktiver Mehrverkauf für mehr Ertrag pro Sitzplatz und höheres Trinkgeld – praktische Tipps und Ideen
- „Bin ich gut drauf?“ oder „Ist der Job für mich eine Last?“ Erfolg ist eine Frage der persönlichen Einstellung und Haltung
- Bierverkauf ist unser Bier – Tipps, mit denen Profis ihren Bierabsatz fördern
- Alles Technik oder nichts – der Fitness-Schnelltest vom Keller bis zum Hahn



Die Inhalte des Seminars – Teil II

- Bierfaszination live – die ganze Welt des Bieres erleben
- Die Bierverkostung mit allen Sinnen
- Wie Bier entsteht und was die einzelnen Sorten unterscheidet
- Gesundheit, Genuss und Co. – die wichtigsten Argumente
- Warum es auf das richtige Glas ankommt
- Mehr als nur Wasser, Gerste, Hopfen und Hefe – Wissenswertes über Bier und unsere Marke



Die Besonderheit des Seminars

Der zweite Seminar-Teil mit moderierter Bierprobe findet in enger thematischer Abstimmung mit dem Braumeister und/ oder dem Biersommelier Ihres Hauses statt.

Die Verkostung wird individuell auf die Sorten- und Spezialitätenstruktur Ihres Hauses ausgerichtet.



Ihre Produkte sind der Star

Das Erlebnis-Seminar ist didaktisch so aufgebaut, dass aktive Weiterbildung, Motivation und spannende Produktverkostung eine sinnvolle und für die Teilnehmer erlebnisreiche Einheit bilden.

Darauf ist auch die Zeiteinteilung des Seminars ausgerichtet.

Vormittag:

- Verkaufsorientierte Themen, persönliche Einstellung sowie Service- und Gästeorientierung

Nachmittag:

- Alles rund um das Bier

Ihr Braumeister und/ oder Biersommelier Ihres Hauses präsentiert die Verkostung mit allen Details und sensorischen Erlebnissen.

Dabei übernimmt der Referent auf Wunsch die Rolle des Moderators und führt durch das Rahmenprogramm.

Der Ablauf wird vorher im Detail abgestimmt.



Die Zusatzmotivation – Reminder

Nichts ist so schnell vergessen, wie 80 % der Inhalte eines Seminars.

Um die Seminarinhalte zu vertiefen und nachhaltig zu verankern, erhalten die Teilnehmer für die Dauer von 12 Monaten nach der Seminarveranstaltung regelmäßig per E-Mail die

„Aktiv-Tipps“

zu Bierkultur, Biervermarktung und Qualitätssicherung

Diese Reminderfunktion wird komplett durch Konzept & Service organisiert.

Individuelle Inhalte Ihrerseits (keine Werbung) können gerne integriert werden.

Dieses Modul können Sie optional buchen.



Teilnehmerstruktur

Die Teilnehmer sind

- Servicemitarbeiter
- Mitarbeiter im Ausschank
- Führungskräfte aus Hotellerie und Gastronomie
- Betreiber
- Selbstständige Gastronomen
- Mitarbeiter im Außendienst

Pro Seminartag sind bis zu 25 Teilnehmer möglich.



Der Trainer aus der Praxis

Dieter Klenk

Geschäftsführer von
Konzept & Service
marketing+eventmanufaktur gmbh
Rosengarten

Marketingexperte, Berater und Trainer mit über 30-jähriger Erfahrung
in der Getränkebranche und Gastronomie.

Ideengeber und Organisator von erlebnisorientierten Branchen-Events
und Themenseminaren für unterschiedliche Kundengruppen der
Getränke-Industrie.



Terminplanung und Veranstaltungsort

nach individueller Vereinbarung



Ihr Nutzen aus dem Seminar

Das Seminar

- vermittelt praktische Tipps zum Mehrverkauf von Bier, die sofort umsetzbar sind.
- vermittelt grundsätzliches Produkt- und Basiswissen zum Thema Bier, das für den aktiven Bierverkauf und die Motivation in der Gastronomie wichtig ist.
- verbessert das Verständnis für Bier, den qualitätsorientierten Bierausschank, Hygiene und aktive Gästeorientierung.
- motiviert die Teilnehmer auf erlebnisorientierte Weise zum bewussteren Umgang mit Bier.
- rechnet sich für Sie als Veranstalter durch den Mehrumsatz aus aktivem Verkauf.
- verändert die Beziehung von Gastronomen und ihren wichtigen Mitarbeitern zum Ausschank und Service von Bier.

Das Erlebnis-Seminar fördert die Bierkultur in der Gastronomie.



Das leisten wir

- Außergewöhnliche Veranstaltung mit sehr hohem Praxisbezug – praktisch umsetzbare Tipps
- Chancen bieten um den Transfer in den Betriebsalltag zu schaffen
 - konkrete Handlungsanweisungen
 - Anreize zur direkten Umsetzung
- Die Veranstaltung wird für die Teilnehmer einen konkreten Mehrwert bieten
- Positive Impulse für Ihre künftige Marktbearbeitung in diesem Segment
- Motivierende und ermutigende Veranstaltungsatmosphäre



Das sagen die Teilnehmer

„Ich habe viel über die einzelnen Sorten erfahren und die geschmacklichen Unterschiede gelernt.“

„Spannend, interessant, hilfreich!“

„So stelle ich mir eine partnerschaftliche Geschäftsverbindung vor!“

„Der Tag war sehr kurzweilig, der Referent versteht es sehr gut, die Teilnehmer mit einzubinden.“

„Gute Anregungen für aktiven Bierverkauf.“

„Waren wirklich tolle Ideen dabei!“

„Sehr ausführliche Seminarunterlagen, sehr interessante Bierprobe.“



Teilnehmergewinnung

Prospektproduktion:

Gerne unterstützen wir Sie bei der Teilnehmergewinnung, indem wir Ihnen die Komplett-Produktion Ihres individuellen Teilnehmerprospekts abnehmen und ggf. auch versenden.

So schonen Sie Ihre Ressourcen.

Hierzu erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot nach Absprache Ihrer Anforderungen.



Ihr Ansprechpartner für weitere Fragen

Dieter Klenk

KONZEPT & SERVICE

marketing + eventmanufaktur gmbh

Im Häuslesäcker 8

74538 Rosengarten

Telefon: 0791-47441

Telefax: 0791-47442

Mail: kontakt@konzeptservice.info