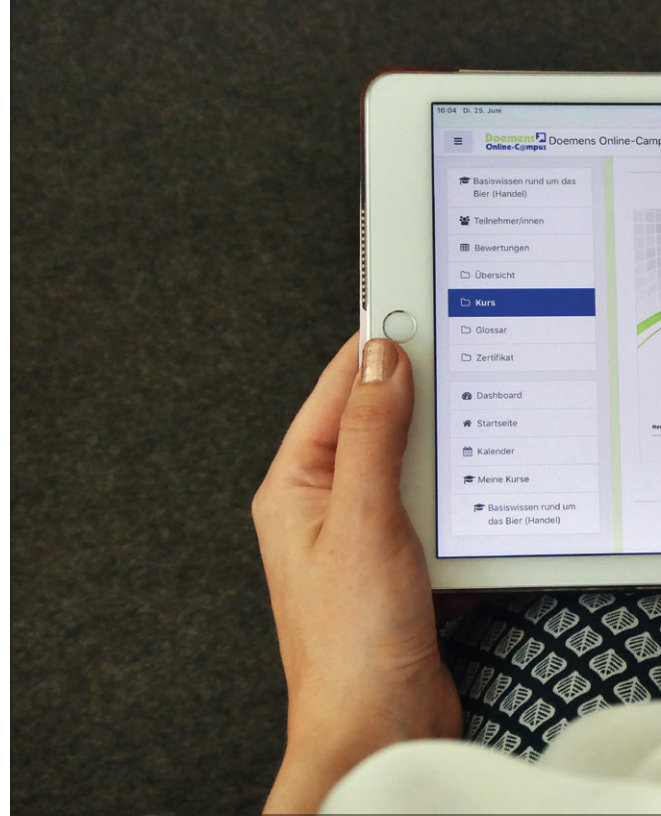


Das Thema Genuss wird eine immer größer werdende Rolle in unserem Leben spielen. Deshalb entsteht auch verstärkt Nachfrage nach speziellen Bieren. Dieses Potenzial gilt es vor allem im Getränkefachhandel zu nutzen. Gerade der Handel ist ein sehr wichtiger Multiplikator in puncto Wertigkeitsvermittlung von Bier. Er besitzt die Möglichkeit, dem interessierten Verbraucher Bier in seiner Vielfalt und seinem Genusspotenzial näherzubringen und ihn aufzuklären.



# Zielgruppenorientiert, maßgeschneidert, berufsbegleitend

## Doemens bietet neuen Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“ an

Um vor allem das große Bierspektrum dem Kunden kompetent zu vermitteln, ist ein gewisses Maß an Bier-Know-how vonnöten. Dies setzt eine Beratungskompetenz mit einem qualifizierten Personal voraus. Durch fundierte Kenntnisse des Personals in Bezug auf die Genusswelt des Bieres entsteht eine bessere Kundenbindung und dadurch eine wirtschaftliche Sicherung des Unternehmens.

Oft sind externe Schulungsmaßnahmen mit erheblichem Zeitaufwand verbunden. Damit sich das Fachpersonal mit der notwendigen Lust und Leidenschaft weiterbilden lässt, bietet die Doemens Akademie einen Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“ an. Durch freie Zeiteinteilung wird dem Lernenden spielend „Spaß an der Sache“ vermittelt.

### Flexibel und zielgruppenorientiert

Der Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“ bietet den Teilnehmern absolute Flexibilität, da die Kurs-einheiten jederzeit absolviert werden können. Für den Kurs ist keinerlei Vorwissen zum Thema „Bier“ nötig und somit stellt er den idealen Einstieg für Mitarbeiter im Handel dar.

Theoretische Grundkenntnisse werden hierbei mit einfach durchzuführenden Übungen verknüpft, um das Gelernte in der Praxis zu erfahren und umzusetzen. Kurzweilig und spielerisch wird sowohl nützliches Hintergrundwissen vermittelt als auch die Begeisterung für Bier in all seinen Facetten geweckt.

### Inhalte

Es sind elf verschiedene Online-Unterrichtseinheiten zu absolvieren. Eine Einheit setzt sich aus jeweils 20- bis 30-minütiger Theorie und einer praktischen Übung zusammen:

1. Einführung – was macht Bier so besonders?
2. Geschichte des Bieres
3. Rohstoffe
4. Bierherstellung
5. Sensorik
6. Biersprache
7. Deutsche Bierstile
8. Internationale Bierstile



9. Lagerung von Bier und Mindesthaltbarkeitsdatum (Handel) bzw. Bierpflege / Schankanlage (Gastronomie)

10. Kundengespräch führen

11. Reise durch die Bierwelt – und jetzt?

Ein herunterladbares Stichwortverzeichnis (Glossar) zum Nachschlagen der wichtigsten Definitionen rund um Bierstile, Herstellung, Rohstoffe etc. helfen beim Verständnis der vermittelten Inhalte. Einfach durchzuführende Selbsttests am Ende jeder Unterrichtseinheit

vertiefen das Wissen und führen zu mehr Transparenz für die Theorie. Nach erfolgreichem Bestehen erhält der Teilnehmer automatisch ein personalisiertes Zertifikat.

## Zielsetzungen

Der Grundgedanke dieser neuen, realitätsnahen Ausbildungsform ist, den Bedarf nach Wissen im Handel zu nutzen. Der Online-Kurs ist gerade für die Personen bestimmt, die sich berufsbegleitend Basiswissen rund um das Bier aneignen und verinnerlichen wollen. Dabei werden die Inhalte „spielerisch“ und einfach nach dem Motto „Die Sendung mit der Maus“ vermittelt.

Durch den Online-Kurs sollten Begeisterung, Wertschätzung und Sensibilisierung für das Produkt Bier hervorgerufen und entwickelt werden. Die Teilnehmer des Kurses sollen durch das Bier-Grundwissen die Vielfalt und Wertigkeit von Bierspezialitäten in ihren jeweiligen Besonderheiten verstehen sowie kompetent im Handel an den Kunden weitergeben und vermitteln. Der Kurs hilft bei der Wissensvermittlung gegenüber dem Kunden. Dabei soll das Personal eine gewisse Beratungskompetenz „ausstrahlen“ und dem Kunden eine Orientierungshilfe bei der gewünschten Getränkewahl geben.

Der Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“ steht seit Ende August für interessiertes Personal des Getränkehandels zur Verfügung. Ab Ende September wird das Online-Angebot auch für Mitarbeiter der Gastronomie ausgeweitet. (*mon*)

Weitere Informationen über Marlene Speck per E-Mail unter [speck@doemens.org](mailto:speck@doemens.org) oder telefonisch unter +49 89 8580521