

Seminar: „Mehr Umsatz mit Wein im LEH“

SEMINARTAG, 8.30 – ca. 16.30 UHR

- | | |
|-------------------|--|
| 9.00 - 10:00 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung und Einstimmung • Allgemeine Marktinformationen <ul style="list-style-type: none"> - Deutscher Weinerzeugermarkt - Verbrauchermarkt - Deutscher Wein im internationalem Vergleich |
| 10.00 – 11.00 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Natürliche Einflussfaktoren im deutschen Weinbau <ul style="list-style-type: none"> - Klima - Boden - Rebsorten |
| 11:00 - 11:15 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Kaffeepause |
| 11:15 – 12:45 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Argumentationshilfen beim Weinverkauf in Bezug auf Anbau, Ertrag, Qualität • Flaschenverschlüsse <ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Nachteile • Trinkempfehlungen <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturen - in Kombination mit Speisen |
| 12:45 - 13:45 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Mittagessen |
| 13:45 – 14:15 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Kundenwünsche verstehen und verkaufsorientiert umsetzen |
| 14:15 – 15:00 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Wein & Speisen <ul style="list-style-type: none"> - Sicherheit bei der Weinempfehlung - Sensorische Unterschiede |
| 15:00 – 15:15 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Kaffeepause |
| 15:00 – 16:30 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Kundenbindung durch Weinevents <ul style="list-style-type: none"> - Ideenfindung - praktische Umsetzungsmöglichkeiten - Unterstützende Maßnahmen vom Deutschen Weininstitut |
| 16:30 Uhr | <ul style="list-style-type: none"> • Seminarende |

Der Zeitrahmen ist hinsichtlich Seminarbeginn und Seminarende variabel.

Konditionen:

Seminargebühren: 50,00 € pro Teilnehmer bzw.
750,00 € Mindestpauschale bis 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozentenonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)*
- Probenweine

***Seminarunterlagen:**

Entsprechend der Teilnehmerzahl erhalten Sie vorab jeweils ein Exemplar

- Weinlesebuch „Öchsle“
- Statistik „Deutscher Wein“

Vom Mitveranstalter sind kostenfrei zu stellen:

- **Veranstaltungsraum:**
Der Veranstaltungsraum muss die Vorführung von Power-Point-Präsentationen zulassen.
Die für das Seminar günstige Tischform ist die U-Form, wobei der Referent vom Mitteltisch aus spricht.
- **Tagungstechnik:** Beamer, beamertaugliche Leinwand und Flipchart
Falls kein Beamer vorhanden, kann dieser vom Dozenten mitgebracht werden
- **Kühlmöglichkeiten:** erforderliche Kühltechnik im Seminarraum oder in unmittelbarer Nähe
- **Rückschüttgefäße:** Rückschüttgefäße für die Weinprobe sollten in ausreichender Anzahl vorhanden sein.
- **Probengläser:** Probengläser sollten in ausreichender Anzahl (4 Gläser pro Person) vorhanden sein
Falls keine Gläser bereitgestellt werden können, können diese vom Dozenten mitgebracht werden.

Für weitere Informationen oder zur Terminabsprache wenden Sie sich bitte an:

Manuel Bretschi
Ressortleiter Aus – und Weiterbildung
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Tel: +49 (0) 6135 – 9323-202
Manuel.Bretschi@deutscheweine.de