



Deutsches
Weininstitut

Forum Japan

Donnerstag, 06. Februar 2020

Forum der MVB

Neubrunnenstraße 6

55116 Mainz



MVB
Mainzer Volksbank



Hillebrand

FORWARDING PASSION



WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



Forum Japan

10:00	Einführung & Begrüßung	Monika Reule, Geschäftsführerin DWI
10:05	Grußwort	Andy Becht, Staatssekretär, MWVLW Rheinland-Pfalz
10:15	Key Facts über den japanischen Weinmarkt 1 Jahr JEFTA – Wie ist die Bilanz für deutsche und europäische Weine?	Loic Brunot, Direktor Wines of Germany Japan
10:30	Best Practice Beispiel – Madonna & More Über die Leidenschaft des Japan-Geschäftes	N.N., Suntory (angefragt) Peter Bohn / Tilman Queins Valckenberg
11:00	Was bewegt den Weinkonsumenten in Japan?	Wilhelm Lerner, Wine Intelligence
11:30	Wie macht man Geschäfte in Japan? Dos and Don'ts mit einem japanischen Partner	Anne Pomsel, Deutsch-Japanischer Wirtschaftskreis
12:00	Making Wine Business in Japan <ul style="list-style-type: none">– Import Regulations and Compliance– (Additives, Labels, etc.)– Pricing of the Products– How to Choose the Right Distribution Channels and Approach?	Yumiko Matsumara, Wines of Germany Japan
12:40	Mittagspause	



Forum Japan

13:30	Wie exportiere ich erfolgreich nach Japan? Kurze Vorstellung der japanischen Gäste, Einführung	Loic Brunot & Yumiko Matsumara
	HORECA Deutscher Wein in der Gastronomie	Mr. Yamano, Herrenberger Hof
	Retail / Wine Shops Distribution, Verantwortlichkeit des Importeurs, Praxisbeispiele	Mr. Kataoka, Imadeya
	Retail / Supermarkets Best practise for success in supermarket chains	N.N. Suntory (angefragt)
15:30	Aktivitäten des Wines of Germany-Programms <ul style="list-style-type: none">– Strategie und Positionierung– Programm Highlights	Loic Brunot, Wines of Germany Japan
15:45	Zusammenfassung und Abschluss	Monika Reule
	Gefolgt von einer offenen Verkostung von Weinen aus dem japanischen Markt aus unterschiedlichen Preissegmenten	
16:30	Ende der Veranstaltung	

Anmeldung: [Bitte hier klicken](#), Anmeldeschluss 08. Januar 2020

Teilnahmegebühr: 75,00 € p.P., inkl. MwSt.