

# Professionelle Bierkompetenz für den GFGH

## Der Doemens Fachhandels-Bier-Experte

*Die GES offeriert der gesamten Branche im Herbst erstmals eine fachspezifische Ausbildung zum Fachhandels-Bier-Experten. Das mit der Doemens Akademie entwickelte Zweitages-Seminar richtet sich an Vertriebsmitarbeiter, Mitarbeiter im Verkauf von Fachhandelsbetrieben sowie an alle Branchenplayer, die sich in Sachen „Bier im Handel“ fundierte Grundlagen aneignen wollen. Der GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL sprach mit Doemens Geschäftsführer Dr. Wolfgang Stempf, der maßgeblich für die Entwicklung der Ausbildung verantwortlich zeichnet, über Hintergründe und Inhalte dieses hochaktuellen Branchenthemas. (eis)*

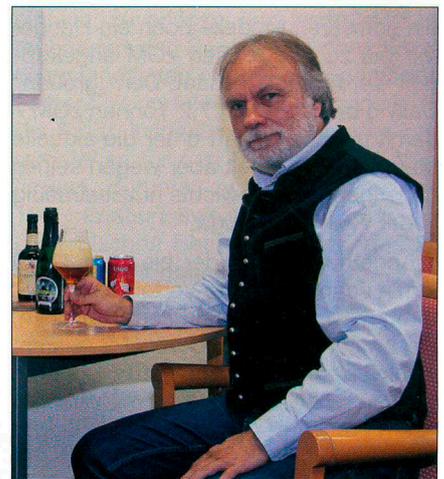
### **GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL:**

*Herr Dr. Stempf, gerade der Fachhandel ist ein sehr wichtiger Multiplikator in puncto Wertigkeitsvermittlung von Bier.*

**Dr. Wolfgang Stempf:** Definitiv. Der Fachhandel besitzt die Möglichkeit, dem interessierten Verbraucher Bier in seiner Vielfalt und seinem Genusspotenzial näherzubringen und ihn aufzuklären. Durch eine gute Beratung bei der Bierauswahl kann sich der Fachhandel besser in Szene setzen als beispielsweise der LEH.

**GFGH:** *Und gerade dafür ist qualifiziertes Personal, das über einen höheren Kenntnisstand zum Thema Bier verfügt, ganz entscheidend?*

**Dr. Stempf:** Ja. Das Thema Genuss wird künftig eine immer größer werdende Rolle in unserem Leben spielen. Deshalb wird auch immer mehr Nachfrage nach speziellen Bieren entstehen und da ist qualifiziertes Personal notwendig. Dieses Potenzial gilt es im Fachhandel zu nutzen. Durch fundierte Kenntnisse des Personals in Bezug auf die Genuss-



*Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer Doemens Akademie: „Die Nachfrage nach speziellen Bieren wird weiter ansteigen. Der Getränkefachhandel sollte die Chancen mit qualifiziertem Personal und das Potenzial nutzen.“*

welt des Bieres im Fachhandel entsteht eine bessere Kundenbindung. Die Erwartungshaltung des Verbrauchers wird mehr und mehr in diese Richtung gehen. Es wäre schade, wenn der Fachhandel diese Chance, sich zu profilieren, ungenutzt ließe.

**GFGH:** *Die GES setzt seit zwei Jahren verstärkt auf das Segment Bier. Wie stufen Sie die Bierspezialitäten-Initiative der Verbundgruppe ein?*

**Dr. Stempf:** Die GES hat es mit anderen Genussprodukten, beispielsweise Spirituosen, bereits bestens vorge-



*Bierspezialitäten im Getränkefachmarkt haben großes Potenzial. Eine kompetente Beratung durch geschultes Personal gehört dazu.*

macht, wie man deren Wertigkeit optimal vermitteln kann. Es freut mich deshalb sehr, dass sich die GES jetzt auch verstärkt dem Bier zuwendet und hier die Initiative ergreift. Die GES ist damit ein echter Treiber der Branche und besitzt auch das Engagement und das Durchsetzungsvermögen, Bier im Fachhandel mehr und mehr ‚salonfähig‘ zu machen.

**GFGH:** *Erläutern Sie die Kernelemente der Kooperation zwischen der GES und Doemens in der angebotenen Ausbildung zum Fachhandels-Bier-Experten.*

**Dr. Stempf:** Gerne. Eine Kooperation zwischen der GES und der Genussakademie bei Doemens hat sich förmlich aufgedrängt. Die GES besitzt ein riesiges Kundenpotenzial, dem sie die Ausbildung näherbringen kann und will und wir haben die Erfahrung und die besten Referenten, um die notwendigen Themen in der Ausbildung abzudecken. Eine perfekte Ergänzung! Die Ausbildung wird ein gemeinsamer Erfolg sein und wir freuen uns auch, sowohl den Bundesverband des Getränkefachhandels als auch den Verband der Privaten Brauereien als Schirmherren gewonnen zu haben, die diese Initiative gemeinsam unterstützen.

**GFGH:** *Ein Jahr hat die Konzeption des Seminars gedauert. Schildern Sie die wichtigsten Inhalte des auf die Herausforderungen des Fachhandels zugeschnittenen Seminars.*

**Dr. Stempf:** Wir wollten den Teilnehmern einen aktuellen und fundierten Kenntnisstand zur Verfügung stellen, damit sie die Vielfalt und die Wertigkeit der Biere im Dialog mit ihren Kunden erfolgreich vermitteln können. Die Qualifikation sollte dabei auch die Leidenschaft wecken, margenträchtige Bierspezialitäten nachhaltig, strukturiert und emotional zu verkaufen. Und wir wollten den Teilnehmern wertvolle Werkzeuge an die Hand geben, damit sie die komplette Profitmöglichkeit von Bier im Handel und in der Gastronomie optimal nutzen können.

**„** *Das Thema Genuss wird künftig eine immer größer werdende Rolle in unserem Leben spielen.“*

**GFGH:** *Welche weiteren Ziele haben Sie sich mit der Ausbildung gesteckt?*

**Dr. Stempf:** Eine weitere Zielsetzung sollte es sein, den Absolventen einen umfassenden Einblick, neue Ideen und wertvolle Impulse zu geben für die aktive Vermarktung der Warengruppe Bier. In der Praxis sollte die Qualifikation den Teilnehmern zu einer eigenständigen Position als ausgewiesene Getränkeexperten verhelfen sowie Ansatzpunkte

## Inhalte der Ausbildung zum Fachhandels-Bier-Experten

- Biermarkt in Deutschland
- Kunst des Bierbrauens
- Sensorische Biervielfalt I und II (deutsche Biere/internationale Biere)
- Kommunikation und Biersprache
- Biere und Fehlgeschmack
- Seminarabend mit Verkostung unterschiedlichster Bierstile
- Positionierung von Bier im Fachhandel
- Bierverkauf im Getränkehandel

zur Verbesserung der Marge in der Warengruppe Bier liefern. Und dies galt es mit den besten Referenten, die möglichst selbst aus der Praxis und ihrem Erfahrungsschatz berichten können, in eine Zweitages-Schulung einzubauen. Kein leichtes Unterfangen!

**„** *Der Teilnehmer der Ausbildung soll die Vielfalt und die Wertigkeit der Biere im Dialog mit seinen Kunden erfolgreich vermitteln können.“*

**GFGH:** *Kann ein zweitägiger Kurs eigentlich ausreichend Bierwissen vermitteln, um Bier kompetent vermarkten zu können?*

**Dr. Stempf:** Bei der Ausbildung gilt es vor allem, die Begeisterung für Bier und dessen Vermarktung zu wecken. Wir hoffen natürlich, dass, ähnlich wie bei der noch tiefergehenden Biersommelier-Ausbildung, auch hier ein Nachfragedruck nach weiteren Spezialisierungskursen durch die Teilnehmer entstehen wird. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, haben wir ja auch bei den Biersommeliers das Institute of Masters of Beer gegründet, das den Interessierten noch tiefergreifende Einblicke in die Welt des Bieres gibt.

**GFGH:** *Was macht das am 25. und 26. Oktober 2016 erstmals in den Räumen der Riegele Brauwelt in Augsburg gehaltene Seminar aus?*

**Dr. Stempf:** Die Riegele Brauwelt bietet ein perfektes Ambiente für die Veranstaltung. Hier wird Bier gelebt und hier werden wir uns auch vom Besitzer der Brauerei und Weltmeister der Biersommeliers in der Abendveranstaltung in die Genusswelt des Bieres hineinzaubern lassen. Nach dem erfolgreichen Start der Ausbildung werden wir aber auch nach und nach in andere Teile Deutschlands gehen, um den In-

teressierten einen möglichst leichten Anfahrtsweg zu dem Seminar zu bieten.

**GFGH:** *Wie und wo können sich interessierte Fachhändler am schnellsten anmelden?*

**Dr. Stempf:** Die Anmeldung erfolgt direkt über die Doemens Akademie und kann auch direkt über unsere Homepage ([www.doemens.org](http://www.doemens.org)) vorgenommen werden. Am Ende der Ausbildung erfolgt eine Theorieprüfung und eine praktische Prüfung mit der sensorischen Zuordnung von Bierstilen.

**GFGH:** *Was kostet die Ausbildung zum Fachhandels-Bier-Experten, welche Teilnehmerzahl ist geplant?*

**Dr. Stempf:** Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 20 Personen. Die Ausbildung kostet 890 Euro.

**GFGH:** *Ist die Ausbildung für jeden Interessierten offen oder nur für Mitglieder der GES?*

**Dr. Stempf:** Die Ausbildung ist für alle offen und wir hoffen auf einen breiten Zuspruch aus dem gesamten Handel und der Gastronomie.

**GFGH:** *Was ist für die Zukunft geplant? Wie oft und wo soll das Seminar angeboten werden?*

**Dr. Stempf:** Wie bereits erwähnt, soll die Ausbildung möglichst flächendeckend in ganz Deutschland angeboten werden. Sollten sich weitere Spezialisierungskurse ergeben, wird Doemens auch hier gerne mit der GES kooperieren. Never change a winning team!

**GFGH:** *Herr Dr. Stempf, wir bedanken uns für das Gespräch.* □

