

## Seminar: „Mehr Umsatz mit Wein im LEH“

SEMINARTAG, 9.00 – ca. 16.00 UHR

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 9:00 – 11:00 Uhr  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Begrüßung und Einstimmung</li><li>• Allgemeine Marktinformationen<ul style="list-style-type: none"><li>- Deutscher Weinerzeugermarkt</li><li>- Verbrauchermarkt</li><li>- Deutscher Wein im internationalem Vergleich</li></ul></li><li>• Natürliche Einflussfaktoren im deutschen Weinbau<ul style="list-style-type: none"><li>- Klima</li><li>- Boden</li><li>- Rebsorten</li></ul></li></ul> |
| 11:00 - 11:15 Uhr | <ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffeepause</li></ul>   |
| 11:15 – 12:45 Uhr | <ul style="list-style-type: none"><li>• Argumentationshilfen beim Weinverkauf in Bezug auf Anbau, Ertrag, Qualität</li><li>• Flaschenverschlüsse<ul style="list-style-type: none"><li>- Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Verschlussarten</li></ul></li><li>• Trinkempfehlungen<ul style="list-style-type: none"><li>- Temperatur</li><li>- Kombination mit Speisen</li></ul></li></ul>  |
| 12:45 - 13:45 Uhr | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mittagessen</li></ul>   |
| 13:45 – 14:15 Uhr | <ul style="list-style-type: none"><li>• Kundenwünsche verstehen und verkaufsorientiert umsetzen</li></ul>   |
| 14:15 – 15:00 Uhr | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wein &amp; Speise<ul style="list-style-type: none"><li>- Sicherheit bei der Weinempfehlung</li><li>- Sensorische Unterschiede</li></ul></li></ul>   |
| 15:00 – 15:15 Uhr | <ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffeepause</li></ul>   |
| 15:00 – 16:00 Uhr | <ul style="list-style-type: none"><li>• Kundenbindung durch Weinevents<ul style="list-style-type: none"><li>- Ideenfindung</li><li>- praktische Umsetzungsmöglichkeiten</li><li>- Unterstützende Maßnahmen des Deutschen Weininstituts</li></ul></li></ul>  |
| 16:00 Uhr         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Seminarende</li></ul>   |

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
- Zertifikat

### **\*Seminarunterlagen:**

Entsprechend der Teilnehmerzahl erhalten Sie vorab jeweils ein Exemplar

- Weinlesebuch „Öchsle“
- Statistik „Deutscher Wein“

Diese Unterlagen sind, wenn möglich, den gemeldeten Teilnehmern im Vorfeld auszuhändigen, damit sich die Seminarteilnehmer etwas einlesen können. Daher setzen wir uns 4-6 Wochen vor dem Seminartermin mit dem Mitveranstalter in Verbindung, um die genaue Teilnehmerzahl zu erfragen, damit die entsprechende Anzahl der Seminarunterlagen zugesandt werden kann.

Am Seminartag erhalten die Teilnehmer weitere Infoarbeitsblätter vom Dozenten

### 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