bildungs netzwerk naturkost

Weinseminar mit Verkostung - Einstieg in die Fachberatung

Basisinfo

Oft macht ein großes Sortiment die Auswahl nicht einfacher, vielmehr greifen Kund:innen oft eingeschüchtert zu bereits bekannten Marken und Rebsorten. Das Ergebnis können Ladenhüter oder andererseits Engpässe bei bestimmten Weinen sein.
Es gilt also, Zugänglichkeit und Transparenz zu schaffen – mit der richtigen Fachberatung und Präsentation. Dazu braucht es eine Fachkenntnis, so dass die Begeisterung am Erleben der großen Weinwelt an die Kund:innen weitergegeben werden kann.

Inhalte

Souveräne und präzise Weinberatung fußt immer auf dem Verständnis der Grundlagen. Kombiniert sich dieses mit einer methodischen Herangehensweise an den Kundenkontakt, so ist es möglich, gezielt Weinbestände zu verkaufen, Zufriedenheit und damit Kundenbindung zu erhöhen.

Neben der Produktion, insbesondere von Bio-Weinen, im Weinberg und Keller werden in diesem Seminar auch die wichtigsten Herkunftsländer für hochwertigen Wein thematisiert.
Ziel ist es, ein Verständnis zu entwickeln, welche Stilistik wo ihren Ursprung findet um daraus auch kulinarische Schlüsse zu ziehen, die in einem sensorisches Teil mit Weinbeispielen noch einmal vertieft werden.

Um Weinqualitäten zu erkennen, wird außerdem thematisiert, was Etiketten aussagen, wobei speziell auf Label wie Demeter, Vegan, aber auch das Eu-Bio-Siegel sowie die kommende Nährstofftabelle eingegangen wird. Auch der Umgang mit Lebensmittel-unverträglichkeiten wird hier noch einmal beleuchtet.

Zum Abschluss widmen wir uns noch einmal häufig gestellten Fragen an Weinberater:innen und dem zielgerichteten, systematischen Kundengespräch, sowie den Grundlagen der Regalpräsentation und weiteren verkaufsfördernden Maßnahmen, wie Angeboten in verschiedenen Formen und Präsentverpackungen, an praktischen Beispielen. Besonders das Vorbereiten und Durchführen von Weinproben liegt hier im Fokus.

Es werden insgesamt 16 Weine verkostet. Bei Bedarf kann es eine kleine Führung durch die WeinWerke, unserer Abfüllanlage, geben.

Zielgruppe

Inhaber*innen, Mitarbeiter*innen Weinverkauf und Verkauf

Hinweise

Die An-und Abreise zu den Weinwerken Bremen bitten wir selbst zu organisieren. Sie bekommen von uns eine Anfahrtsbeschreibung. Für leichte Verpflegung in den Pausen ist gesorgt.

Alexander Ewert

- Kundenbetreuer Norddeutschland für VivoLoVin OHG
- WSET Level 3 Awards in Wine Sommelier
- Staatlich geprüfter Winzer

Termin:	06.11.2024
Zeit:	10.30 - 17.30 Uhr
Kosten:	Seminargebühr p.P.: 99,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	Grell Naturkost GmbH & Co. KG Seminarort: Duckwitzstraße 54/56 28199 Bremen bei VivoLoVin
Kontakt:	Marianne Sump Tel.: 04191 9503-68 Fax: 04191 9503-90 E-Mail: marianne.sump@grell.de
Zentrale:	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 25.10.2024

bildungs
netzwerk
naturkost

Weinseminar mit Verkostung - Einstieg in die Fachberatung

Mittwoch, 06.11.2024, 10.30 - 17.30 Uhr , Bremen bei VivoLoVin

Seminargebühr p.P.: 99,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: Kdnr.: GH: Partnerladen: ◯

PLZ: Ort: Strasse:

Telefon: Mail:

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Kontoinhaber: IBAN: Ausland BIC:

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen.
Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinabrten Bedingungen.

Datum: Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder
- per Fax an Grell Naturkost GmbH & Co. KG, Marianne Sump, Fax: 04191 9503-90

BODAN · CHIEMGAUER NATURKOSTHANDEL Grosser Handel der kleinen Wege · natur kost erfurt · Grell Naturkost · naturkost hakopaxan regional · frisch · dynamisch · Ökoring Der Beratergroßhandel Die Bio-Gastro-Pioniere · rinklin NATURKOST · TAGWERK