

Inhouse- Seminare

Schulungsprogramm für Handel,
Gastronomie und Weinwirtschaft
2017 / 2018



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Vorwort	4
a) Gruppenseminare Weinprofis	6
Basisseminar Deutscher Wein	6
Anerkannter Berater für Deutschen Wein	7
Weinsensorik I	8
Weinsensorik II	9
Mehr Umsatz mit Wein im LEH NEU	10
b) Wettbewerb	12
Sommelier Cup 2018	12/13
Wir stellen uns vor	14
Partner	18

Das sagen unsere Veranstaltungspartner über uns...

„Die Seminare vom DWI sind ausgesprochen informativ, kurzweilig und sehr empfehlenswert.“ *Mercure Hotels*

„...für Auszubildende als auch für erfahrene Mitarbeiter des Hauses war es eine tolle Gelegenheit, sich dem deutschen Wein detaillierter anzunehmen. Ein ausgezeichnetes Seminar, welches durch seine tolle Struktur und die sympathische Durchführung allen Teilnehmern zu hervorragenden Ergebnissen verholfen hat!“
A-ROSA Resort

„Many thanks to the German Wine Institute for your wonderful presentation of the magic world of German wines.“ *Hotelfachschule Neuchâtel*

„Die Atmosphäre beim Seminar zum Anerkannten Fachberater für Deutschen Wein, an welchem jährlich Auszubildende, Ausbilder und Mitarbeiter der gastronomischen Betriebe mit großem Erfolg teilnehmen, überzeugt durch den hohen Informationsgehalt aber auch durch die lebendige Seminaratmosphäre.“
Berufsbildende Schule Hameln

„Professionell und leicht verständlich wird das Thema „Deutscher Wein“ vermittelt. Somit profitieren Mitarbeiter und deren Beratungskompetenz.“
EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen

„Unsere Schüler/ -innen, Auszubildende der gastronomischen Berufe, sind immer wieder begeistert und freuen sich über das anschaulich präsentierte zusätzliche Weinwissen und die damit gewonnene Sicherheit im Umgang mit Deutschem Wein.“ *Hannab-Arendt-Schule Flensburg*

Mit dem DWI weinfit werden!

Als zentrale Kommunikations- und Marketingorganisation der deutschen Weinwirtschaft ist das Deutsche Weininstitut (DWI) seit mehr als 50 Jahren größter Anbieter von Weinseminaren für Mitarbeiter aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft.

Rund 250.000 Seminarteilnehmer konnten bisher durch eine professionelle Weiterbildung mit qualifizierten Dozenten profitieren.

Die Seminare des Deutschen Weininstituts bieten Weinfachleuten aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft ein passgenaues Angebot zur beruflichen Weinweiterbildung.

Die Kursteilnehmer profitieren von

- **attraktiven Konditionen** durch subventionierte Fortbildungsmaßnahmen,
- **aktuellen Informationen** durch die enge Zusammenarbeit mit Verbänden und Entscheidungsträgern,
- **wertneutralen Produktinformationen**,
- **der langjährigen Erfahrung** der Dozenten.

Die gewonnene Qualifikation fördert

- **Kompetenz und Sicherheit im Umgang mit deutschem Wein**,
- **fachkundige und souveräne Mitarbeiter**,
- **Kundenbindung und Mitarbeitermotivation**.

Wir kommen zu Ihnen!

Schulungen vor Ort bieten:

- **Zeit- und Kostenersparnis:**

Wir stellen den Referenten, die Weine, die Seminarunterlagen, die Zertifikate.

- **Individuelle Semingestaltung:**

Sonderseminare, Vorträge, Fachweinproben, Einbindung regionaler bzw. unternehmensspezifischer Programmpunkte z. B. Winzerbesuch, Keller-/ Betriebsführung, kulinarische Weinprobe

Fragen beantworten wir Ihnen vorab gerne!

Kontakt:

Marion von Kluge, Abteilung Aus- und Weiterbildung

Tel.: 06135 9323-205

E-Mail: Marion.von.Kluge@deutscheweine.de

Die Seminare werden auch für Einzelinteressenten mit langfristig festgelegten Terminen angeboten.

Interessenten wenden sich direkt an Kirstin Denzer, telefonisch unter 06135 9323-204, E-Mail: kd@deutscheweine.de

Online-Anmeldung für Einzelinteressenten unter:

<http://www.deutscheweine.de/Wissen/Seminare>

Die angegebenen Preise gelten für die Durchführung im Veranstaltungszeitraum **01.01.2017 bis 31.12.2018**.

Alle Preisangaben inklusive MwSt.

Basisseminar „Deutscher Wein“

Teilnehmer: Auszubildende und Mitarbeiter in Gastronomie und Handel mit geringen Weinkenntnissen

Dauer: Tagesseminar, 08:30 – 16:30 Uhr

Ziel: Erlangung allgemeiner Grundkenntnisse über deutschen Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Kernpunkte zur Weinbereitung
- Kleine Etikettenkunde
- Informationsweinprobe

Unterlagen: Weinlesebuch, Arbeitsblätter
Aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Gebühr: Pro Person 35,00 €
Bis 15 Personen 525,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 25 Personen

Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Teilnehmer: Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

Dauer: 1,5 Tage
1. Tag 08:30 – 16:00 Uhr
2. Tag 08:30 – 12:00 Uhr

Ziel: Aktualisierung, Festigung und Ausbau der vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die natürlichen Produktionsbedingungen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Die wichtigsten Rebsorten
- Weinbereitung und Weinrecht
- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
- Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
- Schäumende Weine
- Harmonie von Wein & Speise

Unterlagen: Seminarhandbuch, Arbeitsblätter, aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Freiwilliger Abschlusstest für Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ bzw. Teilnahmebescheinigung

Gebühr: Pro Person 50,00 €
Bis 15 Personen 750,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 25 Personen

Weinsensorik I

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein;
Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Dauer: Tagesseminar, 09:30 – 17:00 Uhr

Ziel: Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining
- Große Vergleichsprobe
- Sensorikübung

Unterlagen: Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Gebühr: Pro Person 85,00 €
Bis 15 Personen 1.275,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 15 Personen

Weinsensorik II

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; **Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I**

Dauer: Tagesseminar, 09:00 – ca. 17:30 Uhr

Ziel: Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten sowie Auffrischung, Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Terroir und Mikroklima
- Aktualisierung der vorhandenen Weinkenntnisse
- Degustationsübung
- Internationale Vergleichsprobe mit Erinnerungsprobe
- Mängel, Fehler und Krankheiten

Unterlagen: Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Gebühr: Pro Person 95,00 €
Bis 15 Personen 1.425,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 15 Personen

Mehr Umsatz mit Wein im LEH

NEU

Teilnehmer: Fachkräfte aus dem Lebensmitteleinzelhandel mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

Dauer: Tagesseminar, 08:30 – ca. 16:30 Uhr

Ziel: Umsatzsteigerung, Profilierung und Neukundengewinnung

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Allgemeine Marktinformationen
- Argumentationshilfen beim Weinverkauf in Bezug auf Anbau, Ertrag, Qualität
- Flaschenverschlüsse
- Trinkempfehlungen
- Kundenwünsche verstehen und verkaufsorientiert umsetzen
- Wein und Speisen
- Kundenbindung durch Weinevents

Unterlagen: Weinlesebuch, aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Gebühr: Pro Person 50,00 €
Bis 15 Personen 750,00 € Mindestpauschale
(Preise inkl. MwSt.)

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

Teilnehmerzahl bei Seminaren: 8 – 25 Personen

Für Betriebe können wir die Seminare im „Baukastensystem“ anbieten.

Dabei stellt das DWI das Seminar, den Referenten, die Seminarunterlagen und das Zertifikat zur Verfügung.

Betriebe haben die Möglichkeit, sich mit einem regionalen bzw. unternehmensspezifischen Programmpunkt und/oder einem Rahmenprogramm, z. B. Winzerbesuch, Keller-/Betriebsführung, Weinprobe oder kulinarische Weinprobe, einzubringen.



DWI-Sommelier-Cup 2018



Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt Weinfachleute aus Gastronomie und Handel am 28. – 29. Januar zum Sommelier-Cup 2018 ein, ihr Fachwissen über Qualitäts- und Prädikatsweine aus deutschen Anbaugebieten mit ihren Berufskollegen zu messen.

Im Mittelpunkt des zweitägigen Wettbewerbs stehen Fragen zu Weinanbau und -erzeugung in Deutschland, ergänzt durch verdeckte Blindverkostungen.

Einen weiteren Schwerpunkt bilden die Weinberatung von Kunden und Gästen, Weinservice, Lagerhaltung und Kalkulationsfragen.

Eine Fachjury wird am Ende des zweiten Veranstaltungstages den Gewinner oder die Gewinnerin des DWI-Sommelier-Cups 2018 bestimmen. Die Finalisten erhalten attraktive Geldpreise im Wert von mehr als 3.000 Euro sowie Seminargutscheine.

Teilnahmebedingungen:

- Qualifikation:** Weinfachkenntnisse und Vollzeitbeschäftigung in Gastronomie/Handel
- Mindestalter:** 18 Jahre
- Teilnehmerzahl:** max. 50 Personen
- Teilnahmegebühr:** 50,00 €/Person
- Termin:** 28. – 29. Januar 2018
- Ort:** Atrium Hotel, Mainz
- Anmeldung:** Online über www.deutscheweine.de – Rubrik Weinseminare – Sommelier-Cup
oder per E-Mail an:
Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Anmeldeschluss:** 6. Januar 2018



Manuel Bretschi

Erfahrener Sommelier aus der Sternegastronomie mit Stationen im In- und Ausland, sowie Praktika und Aufenthalte auf verschiedenen Spitzenweingütern in Südafrika, Australien, den USA und Europa. Er ist Bindeglied zwischen den Veranstaltungspartnern aus Gastronomie, Handel und der Weinwirtschaft. Sein Studium der internationalen Weinwirtschaft an der Hochschule Geisenheim macht ihn als Ressortleiter für Aus- und Weiterbildung zum kompetenten Ansprechpartner in allen Bereichen.



Kirstin Denzer, Erika Neumann, Marion von Kluge (v.l.)

Die Assistentinnen der Ressortleitung sorgen für einen reibungslosen Ablauf aller Schulungsmaßnahmen inklusive der Teilnehmerbetreuung vor, während und nach den Schulungsmaßnahmen. Sie sind Ansprechpartnerinnen bei allen Fragen, die das Schulungsangebot betreffen.



Andreas Völkel

Staatlich geprüfter Betriebsökonom für Gastronomie und Hotellerie, führt seit 1990 Seminare für das Deutsche Weininstitut durch. Seine beruflichen Erfahrungen als Executive Chef sowie Personaltrainer für internationale Hotelkonzerne in Europa, Westafrika und Asien, machen ihn zum gefragten Referenten für Fachhandel, Weinwirtschaft und Hotelfachschulen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Durch seine Tätigkeit in der Sternegastronomie ist ein Schwerpunkt seines Wirkens die Sensorik sowie die Harmonie von Wein und Speisen.

**Kurt Jannett**

Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt, verhilft seit 1992 Seminarteilnehmern aus Gastronomie, Handel und der Weinwirtschaft zu einem umfangreichen und fundierten Wissen rund um das Thema Deutscher Wein. Die Bedürfnisse dieser Zielgruppe sind ihm durch seine Arbeit als Führungskraft der internationalen Spitzengastronomie im In- und Ausland bestens vertraut. Mit über 1.000 durchgeführten Seminaren und mehr als 20.000 Teilnehmern zählt er zu den erfahrensten Seminarleitern im deutschsprachigen Raum.





Newsletter des Deutschen Weininstituts
für Profis aus Handel und Gastronomie –

Jetzt anmelden:



www.gastro.deutscheweine.de

Über den Newsletter erhalten Sie **Einladungen zu Events** sowie **Ausschreibungen für Wettbewerbe** und **Informationen über unsere Aktivitäten**.

Der Newsletter erscheint monatlich.

Einige unserer Schulungspartner



Auswärtiges Amt



In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem „2014er Silvaner, trocken“,
empfehle ich Original SELTERS Classic.

Judith Dorst
Weingut Dorst
Rheinhessen
Rhein Hessische Weinkönigin,
deutsche Weinprinzessin 2014/2015 & Winzerin



Auch auf den Geschmack
kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

Weine mit fruchtig-leichten und duftigen Aromen aus milderen Rebsorten wie z. B. Gutedel, Grauburgunder und edelsüße Weine werden ideal von SELTERS CLASSIC begleitet.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein





WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

Deutsches Weininstitut GmbH

Aus- und Weiterbildung

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

06135 9323-205

marion.von.kluge@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de