

IMPRESSIONEN

Fortbildungsseminar
geprüfte/r **BIER**fachberater/in
des Getränkefachhandels
11. und 12.11.2012



Wir
bilden
aus



Fränkische BierAkademie, Bamberg

Fortbildungsseminar
geprüfte/r **BIER**fachberater/in
des Getränkefachhandels
11. und 12.11.2012





Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg

„Spezielle“ Begrifflichkeiten

- Bierspezialität
- Gourmetbier
- Edelbier
- Genussbier
- Manufakturbier
- Boutiquebier
- Premiumbier
- Craft Beer

Wie speziell sind Spezialitäten wirklich?



Fränkische BierAkademie, Bamberg

Einteilung und Platzierung

Unterschiedliche Sichtweisen:

- **Brauerei**
Ober-/Untergärig, Philosophie
- **Handel**
Lage, Betreiberkonzept,
Brauereiangebot, MHD, Preis,
Kundennachfrage, Verfügbarkeit
- **Kunde / Konsument**
Marke, Region, Geschmack, Kauf-
Trinkanlass, Preis

Einflussfaktoren Platzierung:

- Einzelflaschen
- Paletten-/Kistenware
- Aktion
- Saison
- Region
- Kundenlaufwege / Blickrichtung
- Kundenzielgruppe
- Regaleinstufung
Sichtzone: 120 – 170 cm
Griffzone: 80 – 120 cm
Bückzone: 0 – 80 cm
Reckzone: über 170 cm
- Atmosphäre / Licht, Klima, ...



Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg





Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg

Die Branche im Überblick 2012

Bierabsatz	1 - 6 / 12	- 2,30% - nur Inland - - 2,40% - unter Einschluss Export -
Gastgewerbe gesamt	Umsatz	+ 2,70 % - nominal -
davon Gaststättengewerbe	1 - 6 / 12	+ 1,30 % - nominal -
Getränkefachgroßhandel - GFGH -	Umsatz	+ 1,43 % - nominal -
	1 - 6 / 12	
Getränkefachmärkte - GFM -	Umsatz	- 1,56 % - nominal -
	1 - 6 / 12	

Im Vergleich dazu:

Hörl Getränkemarkte	Umsatz	+ 4,81 % - nominal -
	1 - 6 / 12	+ 2,04 % - Flächenbereinigt -



12.11.2012



Lindemanns Kriek

Belgien, Frucht-Lambic

Nicht nur einfach ein Mix: Fruchtbeer, echt gebraut mit Kirschen und so schmeckt es auch: natürlich, fruchtig-frisch, leicht süß, fein säuerlich, dezent im Alkoholgehalt. Bei der dritten Gärung werden dem Bier dann vollständige Kirschen zugesetzt, die einen Gärungsprozeß auslösen, der dem "Kriek" (niederländisch für "Kirsche") seinen leckeren, fruchtigen Kirschgeschmack gibt. Lindemanns Kriek ist sehr spritzig, fast champagnerähnlich.



3,5 %vol. Alk.; 0,375 und 0,75 l Flasche

Belgien
Frucht-Lambic
Lindemann
Lindemanns Kriek
Fruchtig-frisch, leicht süß, fein säuerlich. Einricht natürliches Kirschbier. Bei der dritten Gärung werden vollständige Kirschen zugesetzt.
Das spritzige Vergärungsprodukt mit moderatem Alkoholgehalt.
ES SCHAUMT!
Fruchtigen Desserts, gerne auch gegossen in geselligen Frauenrunden.
0,375 l Fl., 3,5%vol Alk. zzgl. 0,20 Pfand
X,XX
12 x 0,375

Belgien
Lindemanns
Kriek
0,75 l
Kriek
zzgl. 0,20 Pfand
12 x 0,75

BierAtelier

Markus Harms – Agentur für Biergenuss und Braukultur



Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg

Eine Kernfrage für den Einzelhandel (2)

- Was rechtfertigt einen höheren Bierpreis den der Kunde auch dauerhaft akzeptiert?

- Lange Transportwege
- Besondere Verpackung / Aufmachung
- Hochwertige Zutaten
- Exklusive Verfügbarkeit
- Ein Me(h)er an Zutaten (siehe auch Biersteuer)
- Besonderes Geschmacks- / Genusserlebnis
- Markenbekanntheit
- Qualitätsvertrautheit
- Individuelle Beratung / verständliche Story
- Aufwendige Brauverfahren
- Einzigartiges Einkaufserlebnis



Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg



Fränkische BierAkademie, Bamberg