



# Erlebnis & Geniessen

[www.Ahr-Akademie.de](http://www.Ahr-Akademie.de)

Mit den folgenden neun ausgesuchten Seminaren, speziell in der Ahr-Akademie, bietet die Handwerkskammer Koblenz erstmalig ein besonderes Bildungsangebot.

Wein ist im Handwerksbezirk ein Kulturgut und wesentlicher Wirtschaftsfaktor. Viele Handwerksbetriebe sind unmittelbar mit dem Tourismus verbunden. Das folgende Seminarprogramm dient dazu, Ihre Weinkenntnisse zu verbessern, Ihre Sensorik zu stärken und eventuell zusätzliche neue Geschäftsfelder zu erschließen.

Wissenswert, erlebnisreich und informativ erleben Sie diese außergewöhnlichen Seminare in neuen klimatisierten Schulungsräumen und erfahren so mehr aus und für die Region.

In Zusammenarbeit mit dem International Wine Institute (IWI) in der Person von Alexander Kohnen freuen wir uns, Sie in der Ahr-Akademie in Bad Neuenahr-Ahrweiler in einem der Seminare begrüßen zu können.



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

[www.iwi-edu.eu](http://www.iwi-edu.eu) und [www.hwk-koblenz.de](http://www.hwk-koblenz.de)

## Schokolade und Wein – Das Genusserebnis Wo1

### Sie sind

... Genussmensch und arbeiten in einer Konditorei/Bäckerei?

Trinken Sie gerne guten Wein aus unserer Region? Darüber hinaus lieben Sie ein gutes Stück Schokolade oder arbeiten regelmäßig mit dem Genussmittel Schokolade? Dann kombinieren Sie doch beides – denn diese beiden Gaumenfreuden harmonieren einfach wunderbar.

Bei Ihrem Erlebnis Wein und Schokolade dürfen Sie sich auf fantastische Kombinationen von erstklassigem Wein und hochwertigen Grand Cru Schokoladen freuen! Erschmecken und finden Sie die besten Kombinationen und erleben Sie völlig neue Geschmackseindrücke!

Wie beim Wein gibt es auch im Reich der edlen Schokolade besondere Herkunftsbezeichnungen und Klassifizierungen. Was sind die wichtigsten Hauptanbauggebiete für Kakao und wie wird überhaupt aus den Kakaobohnen feinste Schokolade?

Antworten auf diese Fragen und wie Sie Ihren Umsatz mit Schokolade und Wein erhöhen können, erfahren Sie in diesem Seminar. Freuen Sie sich auf ein völlig neues Genuss-Erlebnis!

Die neu erworbenen Kenntnisse helfen beim aktiven Verkaufsgespräch und steigern Ihre Sicherheit, Produkte zu empfehlen.

### Auf einen Blick:

*Kleine Sensorik-Einführung – Aromaparcours – Vortrag „Harmonie von Schokolade und Wein“ – Vortrag „Ursprung und Vielfalt der Schokolade“ – Verkostung von sechs Weinen und 12 Grand Cru Schokoladen*

### Dauer

6 U-Std.

### Gebühr

89 €

### Bad Neuenahr-Ahrweiler:

Donnerstag, 18:00 – 22:00 Uhr

25.02.2010, 20.05.2010, 23.09.2010, 16.12.2010

# Erlebnis & Geniessen

## Wo2 Backwaren und Wein

Neue Kombinationen für den Geschmack und das Geschäft

### Sie sind

... Genussmensch und arbeiten in einer Konditorei/Bäckerei?

Über Geschmack lässt sich bekannter Weise nicht streiten – oder doch? Die Vielfalt unserer heimischen Backwaren ist groß. Das Interesse der Kunden an regionalen Spezialitäten ist groß und Genuss steht hoch im Kurs der Konsumenten. Die Kombination von Brot bzw. Gebäck und Wein ist ein äußerst interessantes Gebiet.

Die heimischen Erzeugnisse Brot, Gebäck und Wein sind facettenreich und haben vieles gemeinsam. Leichte Süße, würziger Geschmack, heftige Duftaromen und intensive, langanhaltende Gaumenfreuden.

In diesem praxisorientierten Seminar werden Ihnen die Inhaltsstoffe der Erzeugnisse erklärt und Ihnen eine mögliche Harmonie oder Disharmonie aufgezeigt. Sie stärken Ihre Geschmackssinne und können so Qualitätsmerkmale definieren.

### Auf einen Blick:

*Vortrag „Grundlagen der Speisensensorik“ und „Harmonie von Brot/Gebäck und Wein“ – praktische sensorische Übungen und Verkostungen*

### Dauer

6 U-Std.

### Gebühr

89 € (inkl. Mineralwasser und Seminarunterlagen)

### Bad Neuenahr-Ahrweiler:

Mittwoch, 18:00 – 22:00 Uhr

24.02.2010, 22.09.2010

## Kleine Weinkunde mit Weinbergswanderung W03

Die Weinanbaugebiete an Rhein, Mosel, Nahe und Ahr

### Sie sind

...weininteressiert und möchten Hintergrundinformationen über die Weinherstellung, Weinsensorik und die Anbauregionen des Kammerbezirkes.

Mit einer kleinen Einführung in die Weinbereitung beginnen wir den Seminartag. Wir schulen Ihre Sinne an einem Aromenparcours, schärfen ihren Geschmack und zeigen Ihnen auf, wie ein Wein fachgerecht beurteilt wird. Anschließend stellen wir Ihnen in einem Vortrag das Weinland Deutschland vor. Das Augenmerk liegt natürlich auf unseren Weinbauregionen. Eine Verkostung von acht Weinen zeigt die Rebsorten und Ausbaustile auf.

Die Arbeiten im Weinberg werden direkt vor Ort im Ahrweiler Rosenthal erläutert. Lernen Sie die Unterschiede und die Einflüsse der Reberziehung, des Bodens und der Sonnenausrichtung kennen.

### Auf einen Blick:

*Vortrag „Einführung in die Weinbereitung“ und „Deutsche Weinanbaugebiete“ – praktische sensorische Übungen und Verkostungen – Wanderung in die Lage Ahrweiler Rosenthal*

### Dauer

1 Tag

### Gebühr

139 € (inkl. Mineralwasser und Seminarunterlagen)

### Bad Neuenahr-Ahrweiler:

Samstag, 9:00 – 16:15 Uhr

13.03.2010, 19.06.2010, 18.09.2010, 13.11.2010

## Wo4 Lebensmittel- und Weinsensorik

Die eigenen Geschmackssinne testen

### Sie sind

... Konditor, Bäcker oder Fleischer

In diesem Tagesseminar erwerben Sie grundlegende Kenntnisse im Bereich der Lebensmittel- und Weinsensorik. Unter Berücksichtigung der sinnes-physiologischen Eigenschaften erkennen Sie ihre eigene Geschmacksempfindlichkeit. Daher eignet sich dieses Seminar besonders für Anfänger und Interessierte. Der Workshop hilft Ihnen, die vermittelten theoretischen Grundlagen durch praktische Übungen in die betriebliche Praxis zu übertragen. Im Dialog mit unseren Referenten und den Teilnehmern können Sie Ihr Wissen vertiefen und spezifische Fragen diskutieren.

Lernen Sie, warum sich scharfes mit Süßem kombinieren lässt und ausgleichend wirkt oder das Buttergebäck sich hervorragend mit Nüssen oder Alkohol ergänzt. Die Harmonie von Speisen und deren Ingredienzien sind leicht zu vermitteln und werden durch praxisnahe Beispiele verdeutlicht.

### Auf einen Blick:

*Vortrag „Grundlagen der Speisensensorik“ und „Sinnesphysiologie der Sinne“ – Qualitätsmerkmale bei Lebensmitteln und Wein – praktische Übungen bei Lebensmitteln und Wein (Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz)*

### Dauer

1 Tag

### Gebühr

179 € (inkl. Mineralwasser, Snack und Seminarunterlagen)

Bad Neuenahr-Ahrweiler:

Samstag, 9:00 – 16:15 Uhr

22.05.2010, 16.10.2010

## Harmonie von Speise und Wein Wo5

Kommentiertes Erlebnis-Menü mit korrespondierenden Weinen und Weingutsbesichtigung

### Sie sind

... Konditor, Bäcker oder Fleischer

Vergessen wir nie, dass Weine nicht zum Degustieren und Ausspucken gemacht sind, sondern zum Genießen. Dies geschieht in weitaus den meisten Fällen bei Tisch. Um dem Wein alle Chancen zu geben, sich hier optimal zu präsentieren, sollten die Grundsätze des Zusammenspiels von Weinen und Speisen bekannt sein. Unabhängig für welchen Anlass, zu Hause oder im Restaurant gibt es einige Regeln die zu beachten sind. Genussvoll und informativ wollen wir Sie in alle kulinarischen Geheimnisse mit folgendem Programm einführen.

Wir empfangen Sie im Weingut Nelles zum Sektempfang. Zeigen Ihnen Hof und Keller und besprechen die geschmacklichen Einflussfaktoren der Weinbereitung. Mit einem Kurzvortrag beginnen wir unser regionales Erlebnis-Menü. Jeweils zwei Weine pro Gang verdeutlichen die perfekte Harmonie von Speise und Wein. Das Menü wird unterhaltsam kommentiert und im geselligen Zusammensein alle Fragen beantwortet.

### Auf einen Blick:

*Weingutsbesichtigung mit Aperitif-Empfang – Fachgespräch mit Winzer – Vorstellung der Weinherstellungsmethoden – Gesprächsforum Harmonie von Speise und Wein – Vier-Gang-Erlebnis-Menü*

### Dauer

1 Abend

### Gebühr

179 € (inkl. zwei Weine pro Gang, Mineralwasser, Kaffee)

### Bad Neuenahr-Ahrweiler:

Weingut Toni Nelles und

Restaurant Freudenreich, Heimersheim

Donnerstag, 17:30 – 23:00 Uhr

25.03.2010, 17.06.2010, 16.09.2010, 18.11.2010

# Erlebnis & Geniessen

## Wo6 Aktiver Zusatzverkauf und Zweitplatzierung mit Wein

### Sie sind

...Konditor, Bäcker oder Fleischer

Das Kulturgut Wein ist in unseren Regionen mit dem traditionellen Handwerk eng verbunden. Viele Touristen und Kunden schätzen die Erzeugnisse der Handwerks, die Region als Urlaubsgebiet und natürlich den heimischen Wein. In der heutigen Zeit sind Sie als Unternehmer gefragt neue Wege zu gehen um erfolgreich zu sein. Unabhängig ob Sie Konditor oder Bäcker mit angeschlossenem Cafe oder Take-Away-Theke sind oder als Fleischer ein „Außer-Haus-Bufferet“ verkaufen. Eine erhebliche Umsatzsteigerung ist durch Zusatzverkauf leicht und ohne große Investitionen zu erzielen. Eine Sortimentserweiterung durch Wein ist einfach und unkompliziert. Wir nennen Ihnen Bezugsquellen, zeigen Ihnen die Deckungsbeiträge auf und erklären wie Sie ein Weinplatzierung attraktiv gestalten. Abschließend lernen Sie wie Sie mit einfachen Methoden ein Beratungsgespräch erfolgreich abschließen und so Ihren Umsatz steigern.

### Auf einen Blick:

*Wein als Umsatzgarant – Attraktive Erst- und Zweitplatzierung – Dekoration als Verkaufsförderung – Weineinkauf und Bezugsquellen – Deckungsbeitragsermittlung – Präsentkörbe mit Wein – Kundenwerbung – Verkaufsgespräch richtig führen: „Up- und Cross-Selling“ im Verkaufsladen*

### Dauer

1 Tag

### Gebühr

179 € (inkl. Mineralwasser und Seminarunterlagen)

### Bad Neuenahr-Ahrweiler:

Montag, 9:00 – 16:15 Uhr

12.04.2010, 11.10.2010

### **Sie sind**

... Mitarbeiter, Auszubildende oder Aushilfe im Cafe, in der Bäckerei oder in der Fleischerei mit Cateringangebot und heißer Theke

Ein fachgerechter Service ist kein Buch mit sieben Siegeln. Mit wenigen und leichten Übungen ist das Servieren von Getränken und Speisen professionell möglich. Kunden und Gäste schätzen ein leckeres, regionales Erzeugnis, einen freundlichen Service sowie eine gute Beratung.

Die klassischen Knigge- und Servierregeln zeigen Ihnen auf, worauf Sie stil- und fachgerecht achten sollten. Rollenspiele und praktische Übungen verdeutlichen das Gelernte und erleichtern den Einstieg in die späteren Anwendungen.

### **Auf einen Blick:**

*Grundsätze des Servierens – Tragetechniken - Inventarkunden – Tischkultur – Servietten brechen – Servierarten – Abläufe – Perfekter Getränkeservice – Serviertraining – Stil und Etikette – Praktische Übungen – Tipps und Tricks für aktiven Verkauf*

### **Dauer**

6 U-Std.

### **Gebühr**

89 € (inkl. Mineralwasser und Seminarunterlagen)

### **Bad Neuenahr-Ahrweiler:**

Montag, 16:00 – 21:30 Uhr

08.02.2010, 07.06.2010, 06.09.2010, 08.11.2010

# Erlebnis & Geniessen

## Wo8 Kundenbindung professionalisieren

Regionale Netzwerke nutzen

### **Sie sind**

... Unternehmer und führen eine Bäckerei, Konditorei oder Fleischerei und sind zeitgleich Betreiber einer kleinen Pension, eines Hotels oder verfügen über Fremdenzimmer.

Seit jeher verstehen Sie es, in Ihrer Nachbarschaft eine effektive Kundenbindung zu erreichen. Es ist selbstverständlich, dass man seine besten Kunden persönlich kennt und Ihnen besondere Aufmerksamkeit zukommen lässt. Die Kulturlandschaften an Rhein, Mosel, Nahe und Ahr sind unverwechselbar und erfreuen sich großer touristischer Beliebtheit. Regionale Spezialitäten, möglichst aus biologischem Anbau sind geschätzt und genießen großes Interesse. Diese Kundengruppen sind gerne bereit für besondere Leistungen mehr zu bezahlen.

Wir analysieren Ihr Kundenbindungssystem, zeigen Ihnen neue Möglichkeiten auf Ihre Kundenbindung zu verbessern und Ihre Kundenbindungssysteme sinnvoll mit Wein zu kombinieren.

### **Auf einen Blick:**

*Kundenbindung durch Wein-Erlebnisveranstaltungen – Kundenbindungsinstrumente anwenden – Kundenbindung per Post und Telefon – Kundenbindung als generelles Marketingziel*

### **Dauer**

1 Tag

### **Gebühr**

179 € (inkl. Mineralwasser und Seminarunterlagen)

### **Bad Neuenahr-Ahrweiler:**

Samstag, 9:00 – 16:15 Uhr

20.03.2010, 28.08.2010

## Organisation und Durchführung Wog von Caterings und Außer-Haus-Bufferets

### **Sie sind**

... Unternehmer und führen eine Bäckerei, Konditorei oder Fleischerei und sind zeitgleich Betreiber einer kleinen Pension, eines Hotels oder verfügen über Fremdenzimmer.

Perfektion bis ins Detail ist Grundsatz des Catering-Geschäfts. Die Kunden von heute erwarten Qualität und Professionalität – selbst das Einfache muss zu etwas Besonderem werden. Individuelle Lösungen sind gefragt, damit der Feststag auch als kulinarischer Höhepunkt in Erinnerung bleibt. Die Vermittlung von Fähigkeiten zur professionellen Konzeption und Durchführung von Caterings jeder Art sind Ziel dieses Seminars.

Catering erfordert viel Fingerspitzengefühl. Individuelle Beratung sowie Kreativität bei der Planung und Umsetzung werden vom Kunden erwartet. Das Seminar zeigt Ihnen, wie Sie eine Veranstaltung richtig planen und organisieren können, welche Voraussetzungen zu beachten sind, geht auf die logistischen Besonderheiten ein, befasst sich mit Trends, liefert Ihnen wertvolle Hinweise für den Verkauf und zeigt vor allem auf, wo Gewinne erwirtschaftet werden können.

### **Auf einen Blick:**

Angebotserstellung – Kalkulation – Equipment und Accessoires – Ablauf- und Rücklauforganisation – Umsatzsteigerung durch Angebotserweiterung

### **Dauer**

1 Tag

### **Gebühr**

179 € (inkl. Mineralwasser und Seminarunterlagen)

### **Bad Neuenahr-Ahrweiler:**

Samstag, 9:00 – 16:15 Uhr

24.04.2010, 20.11.2010