

## Weinschulung für gastronomische Mitarbeiter/innen

Sie kennen das Phänomen: Sie haben gutes und fleißiges Personal, nur beim Thema Wein machen Ihre Mitarbeiter einen (großen) Bogen?

Wein ist ein komplexes und vielseitiges Thema, das nicht zwischen Tür und Angel erlernbar ist. In der Weinschulung für gastronomische Mitarbeiter/innen soll Ihr Personal gezielt auf Ihre Bedürfnisse und Anforderungen geschult werden. Konkret heißt das: Es wird maßgeschneidertes Wissen über Rebsorten, Stilistiken, Ausbaumethoden und Trends vermittelt; die Weine und Speisen Ihres Hauses dienen dafür als Grundlage, so dass der Wissenstransfer in die Praxis sofort garantiert ist.

Das Seminar hat den Vorteil, dass es speziell auf die Bedürfnisse von Gastronomen ausgelegt ist. Schwerpunkte werden u.a. Weinberatung und -verkauf sein sowie die Kombination Speise und Wein. Ihren Mitarbeitern soll die Hemmschwelle vor dem Thema Wein genommen werden. Eine gute Beratung zeigt sich zwangsläufig in Umsatzsteigerung und Kundenzufriedenheit.

Auf Wunsch berate ich Sie auch über die Zusammensetzung der Weinkarte.

Gregor Mathey ist IHK geprüfter Sommelier (Fachrichtung Handel) und PAR Verkoster für die WINE System AG. Erfahrung sammelte er auf einem Weingut und in der Gastronomie.

<b>Geeignet für:</b>	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Gastronomie; Köche, sämtliche Servicekräfte, Restaurantleiter
<b>Ort:</b>	Beim Ihnen vor Ort
<b>Personenanzahl:</b>	Keine Begrenzung
<b>Weitere Infos:</b>	Individuelle Gestaltung der Zielsetzung erwünscht und möglich Einbeziehung Ihrer Weine Dauer: ca. 7 Stunden
<b>Preis:</b>	Auf Anfrage