



Für ein erfolgreiches Team.

WILLKOMMEN IN DER OTTAKRINGER GASTRO-UNI!

Der langfristige Erfolg unserer Kunden liegt uns am Herzen. Denn nur so können wir dauerhafte Partnerschaften aufbauen und gemeinsam profitieren. Um neben der kontinuierlichen Verbesserung unserer Biere und der Bereitstellung des dazugehörigen Equipments noch mehr zu Ihrem Erfolg beisteuern zu können, haben wir die **Ottakringer Gastro-Uni** ins Leben gerufen.

Wir freuen uns, Ihnen drei thematisch unterschiedlich ausgerichtete Workshops anbieten zu können, die es Ihren ServicemitarbeiterInnen erlauben werden, sich persönlich weiterzuentwickeln und in der Folge beruflich sowie fachlich bessere Leistungen zu erbringen. Dies hat wiederum langfristig positive Auswirkungen auf Ihren Unternehmenserfolg. Zusätzlich zeigt die Ermöglichung eines Besuchs der Ottakringer Gastro-Uni Ihre Wertschätzung den Mitarbeitern gegenüber und führt somit zu mehr Motivation am Arbeitsplatz.

In der **Entwicklungsschmiede** steht die Verkaufskompetenz Ihres Serviceteams im Mittelpunkt, während sich bei der Ausbildung zum **Beerkeeper** alles rund ums Bier dreht. Bei einer **Zapf- und Hygiene-schulung** wird Ihrem Personal der richtige Umgang mit Bier sowie Schankanlagen näher gebracht. Aus diesen Workshops können Sie sowohl den jeweils passenden für Ihr Team auswählen als auch ein Kombi-Paket buchen.

Die Terminvereinbarung erfolgt bei der Anmeldung. Für nähere Informationen steht Ihnen Ihr Betreuer gerne zur Verfügung. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsamen diesen Weg zu gehen!

ENTWICKLUNGS- SCHMIEDE

*Verkaufstraining zur Steigerung von
Umsatz & Gästezufriedenheit*

ZIELE

- Erhöhter Zusatzverkauf
 - Steigerung des Umsatzes
 - Kompetenzsteigerung im Umgang mit Gästen
 - Intensivierung der Gast-Kellner-Beziehung
 - Steigerung der Gästezufriedenheit
-

INHALTE

- Erwartungen & Potenzial des Gastes
 - Serviceablauf
 - Zusatzverkauf & Empfehlungen
 - Reklamationsbehandlung
-

IHR TRAINER: Dietmar Buchhäusl

TEILNEHMERZAHL: max. 15 Personen

DAUER: 4 Stunden

ORT: Ihr Geschäftslokal

WERT: € 1.200,- netto/Training



Entwicklungsschmiede
Unternehmen & Mensch



BEERKEEPER [GREEN LEVEL]

*Bierkompetenz aufbauen
und vertiefen*

ZIELE

- Fundiertes Hintergrundwissen zu Bier
 - Richtiger Umgang mit Bier
 - Fachwissen für gezielte Bierempfehlungen
 - Leidenschaft für Bier wecken
-

INHALTE

- Biervielfalt & Bierstile
 - Geschichte des Bieres
 - Rohstoffe & Bierherstellung
 - Zapf- & Hygieneschulung
 - Bier richtig verkosten und präsentieren
 - Food Pairing – Kombination von Bier & Speisen
-

IHRE TRAINER:

- Biersepp & Birgit Rieber vom Institut für Bierkultur
- Braumeister & Qualitätsmanager der Ottakringer Brauerei

TEILNEHMERZAHL: max. 20 Personen

DAUER: 2 Tage

ORT: Ottakringer Brauerei

WERT: € 400,- netto/Person



ZAPF- & HYGIENE- SCHULUNG

*Fachkundiger Umgang mit Bier
und Schankanlagen*

ZIELE

- Professionelles Bierzapfen
 - Bierqualität
 - Einwandfreie Hygiene Ihrer Anlagen
 - Verringerung von Schwund
-

INHALTE

- Richtiger Ablauf von Bierzapfen
 - Schanktechnik & Schankhygiene
 - Basiswissen rund um Bier
-

IHR TRAINER: Qualitätsmanager Peter Fröschl
von der Ottakringer Brauerei

TEILNEHMERZAHL: max. 15 Personen

DAUER: 2 Stunden

ORT: Ihr Geschäftslokal

WERT: € 600,--netto/Schulungsgruppe



IHRE VORTRAGENDEN



„Im Rahmen der Gastro-Uni wird das Thema Bier in all seinen Facetten optimal für unsere Kunden in Szene gesetzt: Sortenvielfalt, Bierpflege, Kombination mit Speisen und wichtiges Hintergrundwissen, um den Gast noch weiter für unsere Biere zu begeistern.“

Dipl. Ing. Tobias Frank

Braumeister der Ottakringer Brauerei

„Der Erfolg eines Unternehmens beruht in der Entwicklung seiner Mitarbeiter. Die Entwicklungsschmiede hat es sich zur Aufgabe gemacht, die verborgenen Potenziale und Qualitäten Ihres Teams authentisch, nachhaltig und gemeinsam zu entfalten“



Dietmar Buchhäusl

Geschäftsführer der Entwicklungsschmiede



„BeerKeeper-Trainings sind perfekt für Gastronomiebetriebe, die Bierspezialitäten (besser) in ihr Angebot integrieren wollen. Auch für ein „klassisches“ Bierangebot sind die Kurse wertvoll. Richtig Zapfen, Schankhygiene, Glaskunde, Bierpflege und Food-Pairing sind Themen, deren Beherrschung jedem Bier - und jedem Gast - gut tut.“

Biersepp

Chief Visionary Officer des Instituts für Bierkultur

„Um dem Gast unser Bier in bestmöglicher Qualität zu bieten, braucht es neben dem richtigen Glas und der perfekten Zapftechnik auch einen optimal geplanten Weg zur Ausschank.“



Peter Fröschl

Qualitätsmanager der Ottakringer Brauerei