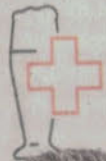


Bier entdecken, verkosten, erfolgreich verkaufen

GastroSuisse und der Schweizer Brauerei-Verband lancieren in Kooperation und seit geraumer Zeit das Intensivseminar Der Schweizer Bier-Sommelier. Die Nachfrage nach dem Seminar übersteigt noch immer alle Erwartungen. Der Besuch des Seminar lohnt sich. Das beweisen drei ausgebildete Bier-Sommeliers.



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bieraria



Stéphanie Wick

Snus Bar Kloten

www.snus-bar.ch

Als Leiterin der Snus-Bar steht für mich das Bier schon immer im Vordergrund. Mein klassisches Bier-Wissen aber war viel zu klein. Wir sind ein moderner Betrieb und die Trends haben es mir von überall her signalisiert, dass ich zum Thema Bier etwas machen muss. Mit der Ausbildung zur Bier-Sommelière habe ich mir einen 6. Sinn angeeignet. Der Sinn für Bier. Wir profitieren enorm davon in unserem Restaurant und machen tolle Events und verkaufen inzwischen viele tolle Biere. Die Ausbildung hat mir sehr zugesagt aber einfach war sie wirklich nicht.

Sascha Beilke

Restaurant Burg, Au/SH

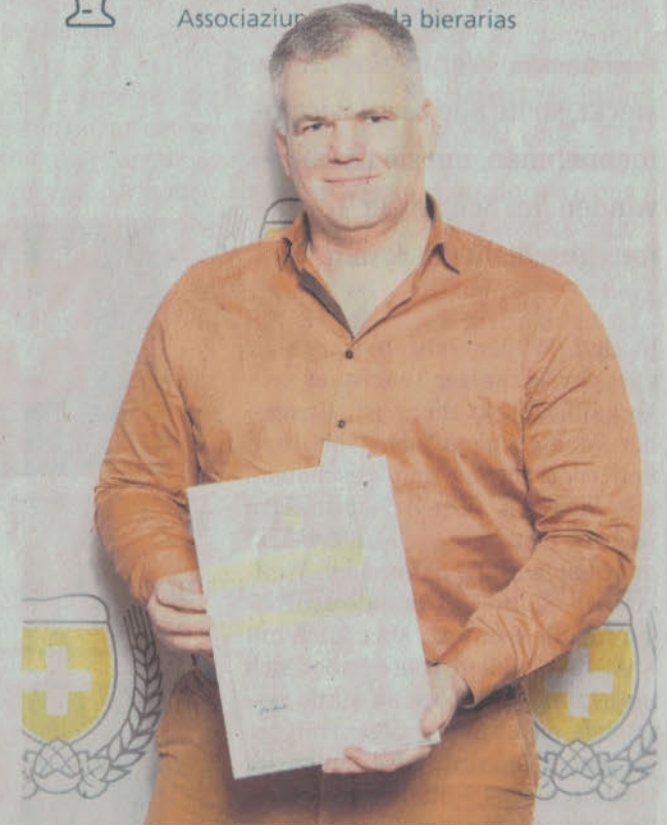
<http://burg-au.ch>

Neben den Bierempfehlungen erfreuen sich meine Gäste über die regelmässigen Food & Beer Menüs, wo zu jedem Gang 2 Korrespondierende Biere gereicht werden. Die «Aha-Erlebnisse» die ich da auslöse erfreuen mich und meine Gäste. Als Gastronom und Koch war die Ausbildung zum Schweizer Bier-Sommelier eine Bereicherung und ich habe noch viele Ideen die ich umsetzen möchte.

Weitere Informationen zum Seminar sind auf www.gastrosuisse.ch zu finden. Oder direkt bei GastroSuisse Weiterbildung, 044 377 5214, weiterbildung@gastrosuisse.ch



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bieraria



Matthias Frey

Barfuess Bar, Solothurn

www.barfuess-bar.ch

Bier mit seiner enormen Vielfalt im Spannungsfeld von Tradition und Trend, hat ein grosses Potential und zwar in wirklich allen Gästesegmenten. Männer, Frauen, Geschäftsgäste, Privatrunden, alle können in einer ganz einzigartigen Form für Bier überrascht werden. Dazu braucht es aber eine fundierte Ausbildung, der Schweizer Bier-Sommelier hat mir dazu die perfekte Basis geliefert.