



Biobier-Seminar

Eine Zukunftschance für mittelständische Brauereien

Seminar am 29.11.2016 in der Benediktinerabtei Plankstetten

Der Umsatz mit Biolebensmitteln in Deutschland hat sich in den Jahren von 2000 bis 2015 vervierfacht. Inzwischen sind in der Branche zweistellige Umsatzzuwächse jedes Jahr fast zum Normalzustand geworden. Damit erreichen Biolebensmittel inzwischen einen Marktanteil von rund 4,5%. Dieser liegt weit über den Marktanteilen die Biogetränke insgesamt erreichen. Biobier erreicht am Inlandsabsatz von Bier incl. alkoholfreier Biere in Deutschland etwa einen Anteil von 0,25%. $\frac{3}{4}$ des Absatzes dürfte allein auf drei langjährig etablierte Biobierbrauereien entfallen.

Das erste Biobierseminar in diesem Jahrhundert möchte alle Facetten rund um Biobier beleuchten und einen besonderen Schwerpunkt auf die Notwendigkeiten in Marketing und Vertrieb legen:

- Warum tut sich Biobier im Markt so viel schwerer als Biolebensmittel insgesamt?
- Was sind zu beachtende Besonderheiten bei Technologie und Technik?
- Wo liegen die Hindernisse und welche Fehler sollten speziell beim Marketing und Vertrieb von Biobier vermieden werden?
- Welche Chancen bietet „Bio“ dem mittelständischen Brauer?

Die kompetenten Referenten

- **Moritz Furtmayr** ist Geschäftsführer der H&F Servicegesellschaft für Getränkemarkte und seit 22 Jahren in verantwortlichen Positionen im Getränkeeinkauf und in Getränke-Fachgroßhandels-Kooperationen tätig. H&F organisiert für über 200 Getränkemarkte in Südbayern den Einkauf und Vermarktungsaktivitäten, betreibt eigene Getränkemarkte im Großraum München und legt besonderen Wert auf die Vermarktung von Bierspezialitäten.
- **Fabian Ganz** ist Vertriebsleiter der bioVista GmbH, dem Handelspanel für den Bio-Fachhandel. Er ist Experte für Sortimentstrends und Marktentwicklungen im Fachhandel sowie die Markenpolitik für Bio-Lebensmittel.
- **Michael Geißer** war Braumeister in verschiedenen Brauereien und ist seit 2012 bei Hopsteiner als Verkaufsleiter Deutschland tätig. Er ist speziell für den Verkauf von Bio-Hopfen verantwortlich.



- **Jörg Gewalt** ist Inhaber der Mälzerei Gebr. Steinbach in Zirndorf. Die Mälzerei, seit über 150 Jahren in Familienbesitz bietet seit 2007, in Zusammenarbeit mit Naturland ein sehr breites Sortiment von Bio-Malzen an.
- **Jörg Große-Lochtmann** ist Vorstand der Marktgesellschaft der Naturland Bauern, Deutschlands größter Erzeugergemeinschaft für ökologische Produkte. In seiner über 22jährigen Tätigkeit für das Unternehmen, hat er den Bereich Brauereien, Mälzereien und ökologischer Hopfenanbau bei Naturland wesentlich mit aufgebaut.
- **Manfred Mödinger**, Dipl.-Ing. für Brauwesen, ehem. Verkaufsdirektor und Geschäftsführer für Marketing und Verkauf in Brauereien und Mineralbrunnen und seit 1984 mit Biobier befasst, berät seit über 20 Jahren Brauereien, Mineralbrunnen, den Handel und Biolebensmittelhersteller zu Themen des Marketings, der Verkaufsarbeit und zu Qualitätsfragen.
- **Frater Andreas Schmidt** ist als Cellerar und Geschäftsführer der Klosterbetriebe GmbH für die wirtschaftlichen Belange der Benediktinerabtei Plankstetten zuständig. Seit 1997 braut das Riedener Brauhaus für das Kloster Dinkel-, Spezial- und Dunkelbiere sowie Maibock in Bioqualität. Das Kloster betreibt die Klosterschenke als traditionelle Bierwirtschaft in 100% Bioqualität und wird diese erheblich ausbauen.
- **Martin Vollmer** ist Leiter der Naturland-Partnerbetreuung bei der Naturland Zeichen GmbH. Er ist Experte für Biozertifizierung und die Naturland Richtlinien für Biobier.

Programm & Ablauf

09.00 – 09.15 Uhr: Begrüßung
Oliver Dawid, Private Brauereien Bayern e.V.
Jörg Große-Lochtmann, Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG

09.15 – 10.00 Uhr: Erwartungen der Verbraucher zu Biolebensmitteln
Manfred Mödinger, m. mödinger Unternehmensberatung Siegsdorf

- Welche Vorstellungen haben die Menschen von Biolebensmitteln und wie passt das zu Bier?
- Hindernis Reinheitsgebot: Ist damit alles Bier Bio?
- Die wichtigsten Begriffe für das Marketing von Biobier
- Siegelplut – Eine Einordnung der Bedeutung von Biosiegeln für Bier



10.00 – 11.00Uhr Einführung zu Biobier
Martin Vollmer, Naturland Zeichen GmbH

- Die wichtigsten gesetzlichen Vorgaben für Biobier incl. Deklarationsbestimmungen
- Grundsätzliche Unterschiede Verbands-Bio-Standards zu gesetzl. Biostandard
- Vorgaben aus den Naturland Verarbeitungsrichtlinien Bier und ihre fachliche Begründung
- Beseitigung von Märchen und Mythen: Vorgaben zur Herstellung von Biobier – Fragen und Antworten

11.00 – 11.15 Uhr Kaffeepause

11.15 – 12.30 Uhr Besonderheiten und Beschaffung von Biorohstoffen

- Jörg Gewalt, Mälzerei Gebr. Steinbach GmbH, Zirndorf
Mälzerei – Unterschiede in Anbau und Mälzung von Biogetreide
- Michael Geißer, Hopsteiner, Mainburg
Hopfen – Unterschiede in Anbau und Verarbeitung von Biohopfen
- Jörg Große-Lochtmann, Vorstand Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG, Hohenkammer
Unterstützung bei der Rohstoffbeschaffung und aktuelle Versorgungssituation

12.30 – 13.30 Uhr Mittagspause

13.30 – 14.30 Uhr Das Marketing von Biobier – Alles anders wie sonst?!
Manfred Mödinger, m. mödinger Unternehmensberatung Siegsdorf

- Fehler und Erfolgskonzepte der Biobiervermarktung der letzten 30 Jahre.
- Anforderungen und Unterschiede zu konventionellen Bieren bei:
 - Corporate identity und Unternehmenspositionierung
 - Produktstrategie (Sortiment, Gebinde, Preis)
 - Kommunikationsstrategie (Inhalte, Auslobungen, Kommunikationswege)
- Umstellungsstrategien und Anforderungen beim Start und bei Teilmstellungen

14.30 – 15.00 Uhr Anforderungen und Umsetzung einer 100%-BIO-Biergastronomie am Beispiel der Klosterschenke Plankstetten
Frater Andreas Schmidt, Cellerar der Abtei Plankstetten



15.00 – 15.15 Uhr Kaffeepause

15.15 – 16.15 Erfolgsfaktoren für Bier im Naturkosthandel
Fabian Ganz, Vertriebsleiter bioVista GmbH Ettlingen

- Aktuelle Marktentwicklungen in den Biomärkten insgesamt
- Entwicklung des Biermarkts im Naturkosthandel, der Sorten und Marken
- Regionale Besonderheiten des Biobierabsatzes
- Typische Fehler und Hindernisse von Newcomern und Etablierten im Absatzweg Naturkosthandel

16.15 – 17.15 Uhr Spezialitätenvermarktung im Getränkemarkt
Moritz Furtmayr, H&F Getränkeservice München

- Eckdaten für Bierspezialitäten und Biobier aus dem Getränkemarkt
- Welche Rolle kann Biobier im Getränkehandel spielen
- Wie werden Brauereien mit Bierspezialitäten im GAM erfolgreich?
- Wie werden Spezialitäten besser vermarktet und Neueinführungen erfolgreich durchgeführt?
- Stärken und Schwächen der Mittelständler in der Verkaufarbeit

17.15 – 17.30 Uhr Resümee
Oliver Dawid, Private Brauereien Bayern e.V.

Termin, Ort und Anmeldung

Das Seminar findet am **29. November 2016** in der Benediktinerabtei Plankstetten, Klosterplatz 1, 92334 Berching OT Plankstetten statt. Die Seminargebühren betragen für Mitglieder der Landesverbände und des Bundesverbands Privater Brauereien € 400,-, für sonstige Teilnehmer € 500,-. Die Seminarkosten beinhalten die Seminaranteile, Tagungsgetränke, das Mittagessen und die Seminarunterlagen.

Anmeldungen **bis 14.10.2016** direkt bei den Privaten Brauereien Bayern e.V., Thomas-Wimmer-Ring 9, 80539 München, Tel. 089/2909560, info@private-brauereien-bayern.de.

In der Benediktinerabtei Plankstetten, Gästehaus St. Gregor, Klosterplatz 1, 92334 Berching, Tel. 08462/206-130, gaestehaus@kloster-plankstetten.de sind Zimmer verfügbar. **Nach Erhalt** der Teilnahmebestätigung bitte direkte Buchung unter dem Stichwort „Seminar Private Brauereien“ selbst vornehmen.



Private Brauereien
Bayern

Antwortfax

Bitte bis spätestens **14. Oktober 2016** zurücksenden
per Fax : 089 22 01 79

Private Brauereien Bayern e.V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München

Ich/wir nehme/n teil am

Biobierseminar Eine Zukunftschance für mittelständische Brauereien

am Dienstag, den 29.11.2016 in der Benediktinerabtei Plankstetten, Klosterplatz 1, 92334 Berching OT Plankstetten statt.

Die Seminargebühren betragen für Mitglieder der Landesverbände und des Bundesverbands Privater Brauereien € 400,-, für sonstige Teilnehmer € 500,-. Die Seminarkosten beinhalten die Seminarteilnahme, Tagungsgetränke, das Mittagessen und die Seminarunterlagen.

Name _____

Name _____

Brauerei _____

Adresse _____

Datum

Stempel / Unterschrift