

## Premiere: Fruchtsaft-Sommelier-Ausbildung

Die Doemens Akademie und das confructa colleg gehen mit einer weltweit einzigartigen Schulung an den Start: Interessierte können sich ab 2019 in einem dreimoduligen Lehrgang zum Experten in Sachen Fruchtsaft, Gemüsesaft und Smoothies ausbilden lassen. Nach bestandener Prüfung erhalten die Absolventen das Zertifikat „Fruchtsaft-Sommelier“.

Über 300 Fruchtsafthersteller mit mehr als 7500 Beschäftigten produzieren in Deutschland jährlich über 4 Milliarden Liter und setzen dabei rund 3,5 Milliarden Euro um. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 32 Litern ist Deutschland Weltmeister beim Konsum von Fruchtsaft. Die traditionsreiche und innovative Fruchtsaftbranche mit einer Vielfalt hochwertiger Produkte benötigt aber sach- und fachkundige Multiplikatoren, die die Kommunikation mit dem Konsumenten neu gestalten, ihm die Wertigkeit und Vielfalt der Produkte nahe bringen und somit mehr Lust auf Saftgenuss vermitteln.

### Warum Fruchtsaft-Sommeliers?

In den letzten Jahren hat sich die Sommelier-Welt enorm diversifiziert. Der „Sommelier-Effekt“ wurde bereits im Juli 2010 vom Zukunftsinstitut Kelkheim als einer von 50 Mikrotrends definiert. Die eigentlichen „Sommeliers“, die sich zwar für sämtliche Getränke angesprochen fühlen, sind nun die Experten für Wein und stoßen durch weitere Sommelier-Ausbildungen im Getränkebereich, wie Bier-, Wasser-, Kaffee-, Tee-, und Edelbrandsommelier auf ausgewiesene Experten in den jeweiligen Getränkekategorien.

Dieser Bereich wird ab Anfang 2019 durch die Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier erweitert. Fruchtsaft ist ein hochwertiges Naturprodukt und bietet eine große Vielfalt an sensorisch unterschiedlichsten Produkten – von einheimischen Früchten aus dem Streuobstanbau bis hin zu neuen exotischen Fruchtarten. Darüber hinaus ist in den letzten Jahren ein zunehmender Trend für Premiumsäfte sowie hochwertige sortenreine Säfte zu verzeichnen.

Immer mehr stellt Fruchtsaft auch eine alkoholfreie Alternative zu Wein dar, gerade für Verbraucher, die besonderen Wert auf gesunde Ernährung legen. Schließlich lässt sich die Fruchtsaftwelt auch erweitern, seien es Smoothies, vergorene Säfte wie Cider oder auch safthaltige Mix-Drinks. Durch „Genuss-Botschafter“ lässt sich die Wertigkeit dieser Produkte beim Verbraucher enorm steigern, wovon letztendlich die gesamte Fruchtsaftbranche, aber auch der Getränkefachhandel und die Gastronomie profitieren werden.

### Zielgruppen der Ausbildung

Zentrale Aufgabe eines Fruchtsaft-Sommeliers ist es, Qualitätsbewusstsein sowie Wissen über die Vielfalt und Wertigkeit der Frucht- und Gemüsesäfte zu vermitteln. Insbesondere werden drei Zielgruppen angesprochen:

#### 1. Fruchtsaftbetriebe

Im Fruchtsaftbetrieb wird der Fruchtsaft-Sommelier hauptsächlich im Bereich Marketing, Vertrieb, Einkauf und Produktentwicklung eingesetzt. Er steigert durch seine Expertise die Identifikation mit dem eigenen Unternehmen und das Wissen um die eigenen Produkte. Als sachkundiger Berater in Handel und Gastronomie informiert er über die unterschiedlichen Produktkategorien fruchtsafthaltiger Getränke und deren spezielle Eigenschaften und Vorzüge. Durch aktives, zielgerichtetes Marketing erhöht er die Akzeptanz und das Image der Produkte und den Umsatz des Fruchtsaftbetriebs.

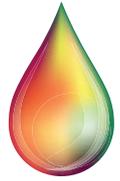
#### 2. Gastronomie/Hotellerie

Die Fruchtsaftindustrie als Partner der Gastronomie und Hotellerie nimmt mit ihren Saftspezialitäten einen festen Platz in der gehobenen Gastronomie ein. In Skandinavien gehören beispielsweise alkoholfreie Getränke zu einem Mehrgänge-Menü zur Selbstverständlichkeit. Dieser Trend setzt sich auch im deutschsprachigen Raum immer mehr durch.

Der Fruchtsaft-Sommelier nimmt in der gehobenen Gastronomie die Rolle des Genussexperten ein. Er berät kompetent die Gäste im Restaurant und die Mitarbeiter über das Frucht- und Gemüsesaftangebot und hilft, den passenden Saft zur gewählten Speise auszuwählen. Darüber hinaus ist er verantwortlich für die perfekte Präsentation des Getränks beim Gast, für den Einkauf und für die Erstellung einer Fruchtsaftkarte.

#### 3. Getränkefachhandel

Im Getränkehandel versteht sich der Fruchtsaft-Sommelier als kompetenter Ansprechpartner, um den Kunden über die verschiedenen Säfte zu informieren und über die positiven gesundheitlichen Auswirkungen aufzuklären. Er hilft dem Kunden, den für ihn und seine Bedürfnisse optimalen Saft auszuwählen. Darüber hinaus ist der Fruchtsaft-Sommelier für Präsentationen und Verkaufsaaktionen am PoS zuständig.



Es gibt aber noch weitere Betätigungsfelder der Fruchtsaft-Sommeliers: Beispielsweise ergeben sich in Zusammenarbeit mit Tourismusverbänden und regionalen Fruchtsaftherstellern synergistische Effekte, um dem Endverbraucher direkt am Urlaubsort über einen Fruchtsaft-Sommelier ein „Wohlfühl-Paket“ mit Zusatznutzen anzubieten.

## Inhalte der Schulung

Die Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier ist in drei Module zu je drei Tagen aufgeteilt und vermittelt alle Facetten rund um Fruchtsaft, Gemüsesaft und Smoothies. Der Startschuss zum ersten Fruchtsaft-Sommelier-Kurs fällt am 28. Januar 2019 mit dem ersten Modul. In diesem wird auf die Herstellung von Fruchtsäften sowie auf lebensmittelrechtliche Vorgaben eingegangen.

Klaus Heitlinger, Geschäftsführer Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF), wird den Teilnehmern einen Marktüberblick über die Fruchtsaftbranche in Deutschland und Europa geben.

Prof. Dr. Konrad Otto von der Hochschule Ostwestfalen-Lippe wird die Teilnehmer über die Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften von der Rohwareauswahl über die Bearbeitung, Konzentrierung und Haltbarmachung bis hin zur Abfüllung des fertigen Saftes unterrichten und einen Überblick über die lebensmittelrechtliche Einteilung fruchtsafthaltiger Getränke und deren Kennzeichnung geben.

Im zweiten Modul wird die Vielfalt safthaltiger Getränke thematisiert. Mithilfe zahlreicher sensorischer Verkostungen wird der Geschmack, das Aussehen, die Haptik und die Aromatik von Fruchtsäften, Gemüsesäften und Smoothies den angehenden Sommeliers praxisgerecht nähergebracht. Dr. Peter Schropp, Leiter/Initiator der Wassersommelier-Ausbildung der Doemens Akademie und darüber hinaus für die Lehre alkoholfreier Getränke und deren Sensorik verantwortlich, wird dabei auch auf die Möglichkeiten einer positiven sensorischen Beschreibung unter Marketinggesichtspunkten eingehen.

Die Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft in Handel und Gastronomie steht im Fokus des dritten Moduls. Als Basis des erfolgreichen Vermarktens wird auf die positive gesundheitliche Bedeutung einzelner Inhaltsstoffe safthaltiger Getränke, wie Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe eingegangen. Mit diesem Wissen werden dann in Gruppenarbeiten Verkaufsaaktionen für den Getränkefachhandel entwickelt.

Im Fokus steht auch die erfolgreiche Vermarktung in der Gastronomie. Hier werden die verschiedenen Möglichkeiten der Profilierung mit Frucht- und Gemüsesäften erörtert und schließlich von jedem Teilnehmer eine eigene Fruchtsaftkarte erstellt. Krönender Abschluss des dritten Moduls wird der Besuch eines Münchner Restaurants sein, bei dem ein Fünf-Gänge-Menü mit passender Begleitung handwerklich hergestellter safthaltiger Getränke serviert wird.

Nach Bestehen der praktischen und theoretischen Prüfungen erhalten die Teilnehmer das Zertifikat „Fruchtsaft-Sommelier“ und sind dann in der Lage, ihre Fachkompetenz an den Kunden bzw. Endverbraucher weiterzugeben.

Die Doemens Akademie und das confructa colleg tragen mit dem neu konzipierten Kurs zum Fruchtsaft-Sommelier dazu bei, den Stellenwert und das Image von Fruchtsäften zu erhöhen und hierdurch nicht zuletzt auch die Position der gesamten Fruchtsaftbranche, des Getränkefachhandels und der gehobenen Gastronomie im Markt zu stärken.

Durch die Übernahme der Schirmherrschaft haben bereits zahlreiche Verbände ihre Unterstützung zum Ausdruck gebracht, wie der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF), der Verband der Bayerischen Fruchtsaftindustrie e.V., der Verband der Fruchtsaftindustrie Österreichs und der Schweizer Obstverband. Somit können die mit der Ausbildung zum „Fruchtsaft-Sommelier“ verbundenen Ziele Hand in Hand mit den bedeutendsten Interessenvertretern der Branche angegangen und ständig den Markterfordernissen angepasst werden.

### Weitere Informationen, Kontakt und Anmeldung:



Doemens Academy GmbH  
Stefanusstraße 8 // D - 82166 Gräfelfing  
www.doemens.org

Dr. Peter Schropp:  
Telefon: +49 (0)89 / 85805-22 // E-Mail: schropp@doemens.org



confructa medien GmbH // verlag ■ colleg  
Westerwaldstraße 2a // D - 56587 Oberhonnefeld  
www.confructa-colleg.de

Evi Brennich:  
Telefon: +49 (0)2634 / 9235-0 // E-Mail: colleg@confructa-medien.com