

ERDINGER
DIE HEIMAT BAYERISCHER BIERSPZIALITÄTEN

Schulungszentrum Schanktechnik



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde bayerischer Bierspezialitäten,



seit über 135 Jahren steht ERDINGER für beste Qualität und höchsten Genuss aus Bayern. Dank unserer Leidenschaft für die bayerische Braukunst und dem Können unserer Braumeister ist jedes ERDINGER eine besondere Spezialität – dafür bürgt Werner Brombach.

Damit unsere Bierspezialitäten auch frisch gezapft immer ein Hochgenuss sind, haben wir ein modernes Schulungszentrum für unsere Partner aus der Gastronomie eingerichtet. Unsere professionellen Schanktechniker zeigen Ihnen in gemütlicher Atmosphäre alles rund um die Kunst, ein gepflegtes Weißbier und ein herrlich frisches Hellbier perfekt zu zapfen: Die richtige Menge an Kohlensäure, die wunderbare Schaumkrone aber auch hygienische Aspekte stehen im Mittelpunkt.

Ich lade Sie sehr gerne zu uns nach Erding – der Heimat bayerischer Bierspezialitäten – ein. Vertiefen Sie Ihr Wissen und erfahren Sie aktuellste Neuigkeiten zum Thema „Moderne Schanktechnik“. Ich freue mich auf Ihr Kommen. Denn Ihre Gäste verdienen nur das Beste.

Einen herzlichen Gruß aus Erding

Ihr
Wolfgang Kuffner
Geschäftsführer Marketing und Vertrieb
Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu

Unsere Bierspezialitäten – in der Gastronomie zu Hause

ERDINGER schenkt Lebensfreude – das ist unsere Mission, die uns mit all unseren Partnern aus der Gastronomie verbindet. Gemeinsam begeistern wir Menschen. Die Qualität und der Geschmack unserer Biere ist hierfür das höchste Gut. Mit jedem Schluck streben wir nach einzigartiger Perfektion. Das gilt sowohl für unsere ERDINGER Weißbiere als auch für unsere ERDINGER Brauhaus-Biere.

Es ist für uns eine Herzensangelegenheit, den ERDINGER Qualitätsanspruch bis zum Genussmoment aufrecht zu erhalten. Dafür setzen wir auf Partner, die unsere Liebe zum Kulturgut Bier teilen.

Um Ihren Gästen ein rundum perfektes Geschmackserlebnis zu garantieren, bieten wir Ihnen und Ihrem Servicepersonal ein spezielles Schanktechnik-Schulungsprogramm an. In einer kleinen Gruppe und gemütlicher Atmosphäre vermitteln unsere erfahrenen Schanktechniker umfassende Kenntnisse in Theorie und Praxis aus den Bereichen Schanktechnik und -pflege.

Frischen Sie Ihr Wissen auf, vertiefen Sie Gelerntes und erfahren Sie Neuigkeiten sowie Tipps rund um die Schanktechnik. Ihre Gäste werden es Ihnen danken!



Buchungsanfragen

Sie möchten Ihren Gästen immer ein perfekt gezapftes ERDINGER servieren?
Dann nehmen Sie und Ihr Servicepersonal an unserer Schanktechnik-Schulung teil.

Möglicher Ablauf: Nach Ihrer Anreise nehmen Sie an einer exklusiven Brauereiführung teil. Danach genießen Sie ein gemeinsames Abendessen und übernachten in unserem Hotel Zum ERDINGER Weißbräu. Am nächsten Tag erwartet Sie von 9:00 bis 16:00 Uhr ein abwechslungsreiches Programm – von der praxisnahen Schulung über ein gemeinsames Mittagessen bis hin zu spannenden Einblicken ins Technikum. Die Schulungen finden immer von Montag bis Mittwoch statt. Das Angebot richtet sich an Gruppen von 10 bis 20 Personen und verbindet wertvolles Fachwissen mit echter Brauereiatmosphäre.

Für weitere Informationen und Reservierungen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter von ERDINGER Weißbräu.

