

we!n.genuss.events.



! **firmen.events.** Rund um das Thema Wein. Für Mitarbeiter & Kunden. Standard-Programme & à la carte.

wein & **business.**

wein & **events à la carte.**

wein & **entertainment.**

we!n.genuss.events.



Ich freue mich auf Ihre Anfrage:

we!n.genuss.events.

! **Norbert Lustig**
• Diplom Sommelier, Event-Management

wein.genuss.events.lustig.e.U.
A-2000 Stockerau, Josef Wondrak-Straße 12
Telefon: +43 676 / 317 60 07
E-Mail: info@wein-genuss-events.at
www.wein-genuss-events.at



! Norbert Lustig – Diplom Sommelier, Weinliebhaber

Warum bin ich / sind wir Ihr richtiger Partner für Events rund um das Thema Wein?

Als geschäftsführender Gesellschafter von dialog one, einer seit 25 Jahren auf Dialog Marketing und Organisation von Veranstaltungen spezialisierten Werbeagentur ist das Thema „Events“ nichts Neues für mich.

Aufgewachsen im Wein4tel. Seit 25 Jahren Weintrinker, mit der Zeit immer wissbegieriger dabei. Nach unzähligen Kurz- und Einsteigerkursen umfangreiche Weinausbildung an der Weinakademie in Rust (WSET).

2014 Abschluss Sommelier Österreich und 2015 Abschluss Diplom Sommelier jeweils mit Auszeichnung. Mitglied im WSOV (Wiener Sommelier Verband).

Also war es nur logisch, die Liebe zum Wein mit der Organisation von Events zu verbinden!

wein.genuss.events. bietet genau das. Für private Weinfreunde – und im Speziellen für Firmen! Wussten Sie, wie viel Wein mit Marketing und Management gemeinsam hat? Und vor allem, wie gut das Thema Wein Ihr Business unterstützen kann?

Erste Inspirationen bietet diese Broschüre. Mein besonderer Schwerpunkt liegt aber auf „wein & events à la carte.“ – speziell auf Ihre Mitarbeiter, Kunden, Produkte, Firmenziele abgestimmte Events. Lassen Sie uns darüber sprechen – gerne stehe ich Ihnen gemeinsam mit meinen Partnern mit Wein & Marketing Know-how zur Verfügung.

wein & business.



wein 1 x 1 für manager.

Small Talk Thema Nr. 1 – Wein! Ihre in- und ausländischen Geschäftspartner wollen mit Ihnen über Wein sprechen?

Im wein 1 x 1 für manager. erfahren Sie in 180 Minuten alle wissenswerten Basics, die wichtigsten Fachvokabeln, die Grundregeln zur Weinverkostung, Beurteilung und Beschreibung von Wein und ein paar Tipps, wie Sie schon bei Ihrem nächsten gesellschaftlichen Auftritt beim Thema Wein „glänzen“ werden.

*Idealerweise Einzel-Coaching oder Training in der Kleingruppe (max. 4 Pers.).
Preis ab € 400,- inkl. Weinproben, abhängig von Gruppengröße, exkl. Location.*

wein & business lunch.

Sie sind oft bei Geschäftsessen mit Kunden? Als Gastgeber sollen Sie den Wein auswählen. Als Österreicher über die Weine des Landes Bescheid wissen. Und vor allem: Welcher Wein passt zu welchem Gericht? Dieses Kurz-Seminar vermittelt Ihnen in knapp 3 Stunden die richtigen Antworten! Lernen Sie eine Weinkarte richtig lesen, den passenden Wein zum jeweiligen Essen auszuwählen und die wichtigsten Basics über österreichische Weine. Auf Wunsch im Anschluss mit 3-4 gängigem Dinner im Lokal Ihrer Wahl und „learning by doing“ (gemeinsame Weinauswahl zu den Speisen, Weinverkostung und Beschreibung).

*Idealerweise Einzel-Coaching oder Kleingruppe.
Preis ab € 400,- inkl. Weinproben, abhängig von Gruppengröße und Dauer
(exkl. etwaigem Dinner und Location).*



! Weinwissen ist im Business gefragt.

Das notwendigste Grundwissen hilft oft weiter. Brillieren Sie schon beim nächsten Business Lunch. Wussten Sie, dass wein & marketing viele Gemeinsamkeiten haben? wein & marketing oft nach den gleichen Regeln funktionieren?

wein & marketing.

Aufsteiger, Hidden Champions, Klassiker, internationale Stars und regionale Bekanntheiten – dies gibt es im Marketing – und auch beim Wein. In einem eintägigen Workshop vergleichen wir Ihr Unternehmen/Produkt/Dienstleistung mit Wein – und lernen daraus. Welchen Eindruck hinterlässt Ihr Unternehmen? Welche Eigenschaften stehen für Ihr Produkt? Wo soll es hingehen? Und nebenbei erfahren Sie Wissenswertes zu Wein & Winzern aus aller Welt.

*Tages-Workshop inkl. Vorbereitungsgespräch.
Preis ab € 1.400,- inkl. Weinproben, exkl. Location.*

wein & management.

Manager müssen Chancen und Risiken erkennen – und rasch entscheiden und handeln. Manager müssen eine „richtige Nase“ dafür haben, das richtige Gespür. Eigentlich wie beim Wein. Oft machen kleine Unterschiede viel aus. Nicht immer ist das „Neue“ besser als ein „gereiftes“ Modell. Ist „made in Austria“ besser als „international“? Anhand von Analogien geben wir in einem halbtägigen Workshop Anregungen und Gedankenansätze für Ihr tägliches Business. Gleichzeitig erfahren Sie eine Menge über Wein – ein Thema, das Sie in Ihrem beruflichen und privaten Leben ständig begleitet.

*Halbtags-Workshop inkl. Vorbereitungsgespräch.
Preis ab € 850,- inkl. Weinproben, exkl. Location.*

wein & events à la carte.



mitarbeiter.events.

Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern anhand der Eigenschaften und der Vielschichtigkeit von Weinen, was Sie von ihnen erwarten, wie sie erfolgreich sein können. Auch Themen wie Teamgeist und Kundenorientierung können so sehr gut aufgearbeitet werden. Oder feiern Sie einfach nur miteinander. Auf einem besonderen, ausgefallenen Level, an ungewöhnlicher Location. Alles ist möglich! Wir haben viele Ideen ...

key account.events.

Was sind Ihnen Ihre besten Kunden wert? Wollen Sie etwas mehr machen, als einfach nur zum Essen einladen? Eine bleibende, positive Erinnerung an Sie und Ihr Unternehmen schaffen? Rund um das Thema Wein gibt es viele Möglichkeiten. Gemeinsam mit unseren Partnern haben wir viel Erfahrung und viele erfolgserprobte Ansätze. Lassen Sie uns darüber sprechen. Sehr oft ist die Idee wichtiger als das Budget!



! Sie suchen das Besondere?

Einen speziellen, kundenbindenden Event für Ihre Key Accounts oder Mitarbeiter? Sie wollen Ihr Produkt oder Ihre neue Dienstleistung einmal völlig anders präsentieren? Wein hat unendlich viele Facetten. Warum nützen Sie diese Chance nicht?

wein & produkt.

Ihr Produkt ist neu, einzigartig, ein Klassiker, speziell. Wein hat viele Eigenschaften, Facetten: jung, fordernd, heimisch, international, aus heißen oder kühlen Gebieten, ein Geheimtipp, ein Klassiker usw. Wir inszenieren rund um die USPs Ihres Produktes einen individuellen Event – mit dem Thema Wein und Ihrem Produkt als Star! Je ausgefallener Ihr Produkt, desto größer die Herausforderung für uns.

*Sämtliche wein & events à la carte. werden individuell nach Ihren Kundenwünschen konzipiert und gestaltet.
Selbstverständlich ist das erste Beratungsgespräch kostenlos.*

Unser USP dabei: Marketing-Know-how + Wein-Know-how + Event-Know-how – who else?

wein & firma.

Firmengeschichte einmal anders präsentiert: nicht Reihen von Jahreszahlen sondern Analogien zum Thema Wein. Der Platz für einen Weingarten wird genau ausgesucht, Weinreben werden gesetzt und aufgezüchtet, die ersten Ernteerfolge stellen sich ein, die Qualität verbessert sich mit den Jahren, die Weine und das Weingut werden zu einer bekannten Marke. Eigentlich wie bei einem Unternehmen ...

wein & entertainment.



wein & dine.

Der Klassiker. Abgestimmt auf ein mehrgängiges Menü begleitet Sie und Ihre Gäste ein Diplom Sommelier mit den passenden Weinen und interessanten Geschichten rund um das Thema Wein (und Speisen) durch den Abend. Amüsant, unterhaltsam, das Genießen steht im Vordergrund. Auf Wunsch sind die Weine bzw. Beschreibungen auch auf Ihr Unternehmen abgestimmt.

*Abendveranstaltung (mittags auch möglich),
Preis ab € 350,- exkl. Weine und Essen.
Location: gerne machen wir Ihnen Vorschläge
bzw. nach Ihrer Vorgabe.*

wein & magie.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste am Abend nach einer anstrengenden Fachveranstaltung nicht nur von hervorragendem Essen und Weinen verzaubern, sondern von einem richtigen Magier! Feinste Tischmagie gepaart mit magischen kulinarischen Momenten und unterhaltsamen Anekdoten zum Thema Wein, inkl. kommentierter Weinbegleitung.

Als Magier unterhält Tonio Vesarri, bekannt aus vielen TV-Auftritten. Programminhalte können auf das jeweilige Unternehmen bzw. die Gästegruppe abgestimmt werden. Umfang und Preis auf Anfrage.

wein & quiz.

Genießen Sie mit Ihren Gästen einen netten, unterhaltsamen Abend mit und rund um das Thema Wein. Ein Diplom Sommelier führt Sie dabei in 5 bis 10 Quizrunden durch das Thema Wein. Gemeinsam mit Ihren Gästen bilden Sie Teams, raten mit. Die Unterhaltung und das „Gemeinsame“ steht im Vordergrund. Ein idealer Kundenbindungs-Event bzw. Teambuilding-Event für Mitarbeiter.

*Abendveranstaltung, Preis ab € 650,-
inkl. Quizunterlagen, Urkunden und Weinproben,
exkl. Essen, Weinbegleitung und Location.*



! Einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Gepflegtes Networking rund um das Thema Wein – und in ganz spezieller Kombination. Niveauvolle Dinner mit Magie oder Quiz, exklusiv auf dem Motorboot oder abgestimmt auf Ihr Land. Immer professionell organisiert mit dem gewissen „Wow-Effekt“!

wein & boot.

Der „kleine, feine Top-Event“. Wir chartern ein Motorboot (max. 7 Personen) in Krems und fahren in die Wachau. Exklusive Weinverkostung am Boot, berühmte Lagen wie Loibenberg oder Singerriedel im Blick, kredenzen wir die passenden Weine aus diesen Lagen. Auf Wunsch Stopp in einer Vinothek mit geführter Wein Degustation, kleinem Imbiss und Rückfahrt bis Krems.

*Dieser Event ist nur im Sommer möglich – und tagsüber.
Preis ab € 1.100,- pro Boot (max. 7 Personen).*

wein & land.

Ihr Unternehmen und Ihre Kunden stammen aus einem bestimmten Land? Wir organisieren eine kommentierte Weinverkostung zu diesem Land – oder mehreren ausgewählten Ländern. Optimal geeignet für Messeabende oder als Abschluss eines Fachevents.

Preis und Timing auf Anfrage.

Anmerkung: Können wir zu Ihrem Land den passenden Wein nicht finden, bieten wir gerne „bier & land.“ an – unser Partner ist Diplom Bier Sommelier und 3-facher Teilnehmer der Bier Sommelier Weltmeisterschaften.

wein.events.specials.



! Specials für Ihre Standard-Events.

Das jährliche Kick off Meeting, der Messestand-Abend, die Weihnachtsfeier. Wie kann man diese „Standard-Events“ aufwerten? Spezielle Botschaften optimal vermitteln, einen bleibenden Eindruck hinterlassen? Gemeinsam mit unseren Partnern haben wir eine Reihe von Ideen dazu!

kick off.events.

Zumeist im Jänner. Der Start ins neue Geschäftsjahr. Es gilt, die Mitarbeiter zu motivieren. Wir haben Ideen, wie man Ziele, Zahlen, Fakten und wichtige Botschaften einmal „anders“ präsentieren kann. Lassen Sie uns diesen für das zukünftige Jahr so wichtigen Event gemeinsam – erfolgreich – inszenieren. Es lohnt sich!

messestand.abend.events.

Bei wichtigen Kunden einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Der Messestand-Abend soll zum „Talk of the town“ werden. Dazu gibt es viele spannende Ansätze – immer abgestimmt auf Ihr Unternehmen und Ihre Produkte. Ein exklusiver Abendevent – so positionieren Sie Ihr Unternehmen / Ihre Marke.

wei(h)nachts.events.

Weihnachtsfeier und Wein sind meist miteinander verbunden. Doch wir meinen nicht die Quantität sondern Qualität und Unterhaltung. Launige Anekdoten zum Thema Wei(h)nachten, wei(h)nachtliche Magie mit Wein oder ein unterhaltsames Aromaquiz sind nur ein paar Vorschläge. Wir haben noch viel mehr davon!

Sämtliche wein.events.specials. werden individuell nach Ihren Wünschen zum jeweiligen Anlass konzipiert und gestaltet. Selbstverständlich ist das erste Beratungsgespräch kostenlos.

Unser USP dabei: Marketing-Know-how + Wein-Know-how + Event-Know-how – who else?



Tipp 1

! Schenken Sie Genuss & Freude – sich selbst und/oder Ihren Mitarbeitern bzw. Kunden!

Gutscheine für spezielle Events oder Wertgutscheine jederzeit erhältlich.



Tipp 2

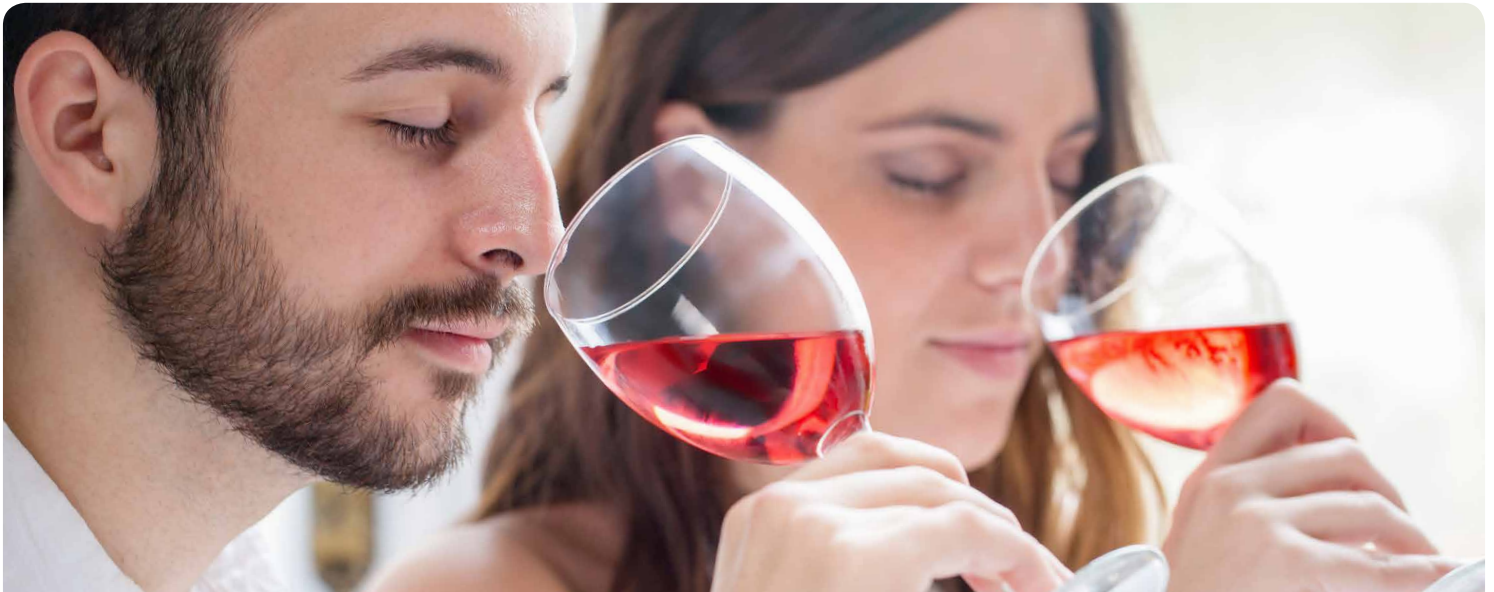
! A la carte Service – Ihr individuell auf Ihr Unternehmen abgestimmter wein.event à la carte.

Exakt nach Ihren Vorstellungen konzipiert! Ein Unikat, das garantiert lange positiv in Erinnerung bleibt.
Anrufen – anfragen – vieles ist möglich!

Sämtliche Preise verstehen sich exkl. MwSt. Gültig ab 01.09.2015 bis auf Widerruf.

Weitere Infos, aktuelle Angebote und Termine: www.wein-genuss-events.at

we!n.genuss.events.



wein.genuss.events.lustig e.U.

A-2000 Stockerau, Josef Wondrak-Straße 12

Telefon: +43 676 / 317 6007

E-Mail: info@wein-genuss-events.at

www.wein-genuss-events.at

Partner:

Wein & Genuss
**ELISABETH
HAUSGNOST**