

Nationaler Bierwettbewerb

Der von der Radeberger Exportbierbrauerei ausgerichtete Nationale Bierwettbewerb („Radeberger Cup“) ist ein BWL-Wettbewerb zwischen nationalen Hotelfachschulen (Berlin, Dortmund, Hamburg, Hannover und Heidelberg). In vier Seminaren bietet Radeberger ca. 20 Studierenden der HOFA Berlin die Möglichkeit sich in den Themenfeldern Marketing, Recht, Brau- und Schankanlagentechnik sowie Degustation weiterzubilden. Die drei besten Studierenden treten im Finale gegen die Studierenden der anderen Hotelfachschulen an und wenden dort ihr neu erlerntes Wissen in praktischen und schriftlichen Prüfungen an. Zzgl. wird vor einer fachkundigen Jury – zu einer vorgegebenen Aufgabenstellung – ein themenbezogenes BWL-Konzept präsentiert.

Bearbeitungszeitraum

- Januar bis April: Themen-Seminare (vier Monate)
- Anfang Mai: Finale (vorher zwei Wochen Bearbeitungszeit)

Zeitaufwand

- Mittel (vier Nachmittage)
- Hoch (bei Finalteilnahme)

Finalvorbereitung

- Mehrere Treffen zur Konzeption der Geschäftsidee und Präsentation
- Entwicklung eines Wow!-Effekts (z.B. Video, Speisekarte, Merchandise, Kleidung)
- Vertiefung der Kenntnisse (Zusammenbau und Inbetriebnahme einer Schankanlage)
- Diverse Bierstile (blind) erkennen lernen – durch riechen und schmecken

Persönliche Teilnahme-Voraussetzungen

Seminare

- Interesse für die Themenfelder: Bier(herstellung), Craft-Beer, Marketing, Recht, Hygiene
- Nach jedem Seminar wird ein Test geschrieben
- Die drei Studierenden mit der höchsten Gesamtpunktzahl (Summe aller Testergebnisse) ziehen in das Finale ein

Finale

- Außerordentliche Teamfähigkeit sowie Organisationsvermögen
- Sehr gute rhetorische Präsentationstechniken (limitierte Redezeit, Abwechslung, selbstbewusst, authentisch und auf den Punkt)
- Sicherer Umgang mit PowerPoint
- Kreativität
- Sehr gute Kenntnisse in BWL (Standortanalyse, Marketing, Gesellschaftsformen, Rechnungswesen)
- Das BWL-Konzept muss plausibel und realitätsnah sein

Anrechenbarkeit der Mehrarbeit

- Derzeit keine Anrechnung

Das nehmen Sie mit

- Zertifikat für die Seminarteilnahme
- Ausführliches Fachwissen in den genannten Bereichen
- Netzwerkbildung und -erweiterung mit Studierenden der anderen Hotelfachschulen und Verantwortlichen der Getränkeindustrie, sowie Lehrkräften der HOFA Berlin
- Ein ausführliches zweitägiges Rahmenprogramm am Final-Austragungsort
- Weiterentwicklung der Präsentationstechniken
- Fähigkeiten zur praktischen Anwendbarkeit von erlerntem Wissen

Susann Riech, Studienrätin für die Fächer Steuerlehre, Informationsverarbeitung sowie Sales/Marketing; Prozessbegleiterin Willkommensklassen und Radeberger-Cup, in Zusammenarbeit mit den Studierenden Steffen Bork, Aaron Seraphim und Thomas Schulz