

## **myBeviale.com: Startschuss für vielfältige Action-Formate**

- **NEU:** Live-Actions ab 24. Juni im 14-Tage-Rhythmus
- **DREI:** Die Formate sind „Feierabend!“, „Academy“ und „Zu Gast“
- **EILT:** Anmeldung zur ersten Action „Feierabend!“ endet

**Es tut sich was auf der myBeviale.com, der digitalen Plattform für die Getränkebranche: Am 24. Juni startet mit der Live-Action „Feierabend!“ eine Serie mit vielfältigen Action-Formaten. Im 14-Tage-Rhythmus bringt die myBeviale.com Experten und Interessierte zusammen und bietet abwechslungsreiche Einblicke in die Branche sowie die Möglichkeit, sich auszutauschen und zu vernetzen. Gleich drei neue Formate hat die myBeviale.com im Gepäck: Bei „Feierabend!“ gibt es von Experten geführte Verkostungen, in der „Academy“ können sich Brancheninteressierte weiterbilden und bei „Zu Gast“ blicken die Teilnehmer hinter die Kulissen aktueller Projekte.**

Die myBeviale.com ist die digitale Plattform für die Getränkebranche. Im November 2020 ging sie mit den Launch Days und zahlreichen Actions an den Start. Nach ausgewählten Actions der Beviale Mexico, die seit Mai 2021 auf myBeviale.com im Nachgang zu dem eSpecial im März noch angesehen werden können, sowie der Präsentation des Gewinners des Hobbybrauerwettbewerbs mit Maisel & Friends, gehen nun drei neue Action-Formate an den Start: Live-Verkostungen bei „Feierabend!“, Weiterbildung bei der „Academy“ und exklusive Einblicke hinter die Kulissen und Talkrunden zu aktuellen Themen bei „Zu Gast“. Diese Formate sind Live-Veranstaltungen, die die Community am digitalen Stammtisch der Branche zusammenführen sollen. Die erste Action am 24. Juni läutet die Serie ein, die von da an im 14-Tages-Rhythmus online geht.

Member of the **Beviale Family**

**Plattformbetreiber  
Platform Operator**  
NürnbergMesse GmbH  
Messezentrum  
90471 Nürnberg  
Germany  
mybeviale@nuernbergmesse.de  
www.mybeviale.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates  
Chairman of the Supervisory Board**  
Albert Füracker, MdL  
Bayerischer Staatsminister der  
Finanzen und für Heimat  
Bavarian State Minister of Finance  
and Regional Identity

**Geschäftsführer  
CEOs**  
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht  
Registration Number**  
HRB 761 Nürnberg

## **Feierabend!**

Die Action „Feierabend!“ bildet den virtuellen Stammtisch der Branche ab. Jeweils von einem Partner aus der Branche werden herausragende Getränke vorgestellt und gemeinsam verkostet. Dies können unterschiedliche Biere sein, aber auch Wein, Spirituosen, Wasser oder andere Getränkearten. Der erste „Feierabend!“ findet am Donnerstag, den 24. Juni 2021, von 18:30 bis 20 Uhr statt. Partner ist Die Bierothek® Nürnberg. Geschäftsführer und Biersommelier Steffen Rohhalter führt die Teilnehmer durch die sensorischen Eigenschaften fünf verschiedener Biere und liefert Informationen zu den Bierstilen sowie den Besonderheiten der Brauereien. Natürlich bleibt dabei auch ausreichend Zeit für den Austausch untereinander.

Wer an dieser Action teilnehmen möchte, muss schnell sein: Wer die zu verkostenden Biere noch rechtzeitig nach Hause geliefert bekommen will, meldet sich am besten gleich an: Die Anmeldung sowie alle Informationen zum Event sind unter [www.myBeviale.com/actionarea](http://www.myBeviale.com/actionarea) zu finden.

## **Academy**

Die myBeviale „Academy“ dient der Weiterbildung aller interessierten Teilnehmer und gliedert sich in zwei Bereiche: „Hobby“ richtet sich vornehmlich an Heim- und Hobbybrauer sowie Betreiber von Kleinbrauereien, „Professional“ adressiert hingegen überwiegend Branchenexperten, die sich auf hohem Niveau zu bestimmten Branchenthemen informieren und austauschen möchten. Die „Academy“ startet am Donnerstag, den 8. Juli 2021, mit dem Teil „Hobby“. In 90 Minuten stellt sich der Partner Craft-Ing® vor und gibt einen Einblick in den unübersichtlich großen und vielfältigen Markt für Kleinbrauer. Es geht um zahlreiche Fragen und Herausforderungen, die Kleinbrauer beschäftigen – vor der Gründung ihrer eigenen Brauerei und auch im laufenden Betrieb: Welche Vorschriften gibt es? Wie halte ich Hygiene? Welche Anlage ist die richtige für mich? Wie und in was fülle ich ab? Wie gestalte ich meine Preise? Was sollte ich beachten in Hinblick auf Energiebedarf, Automatisierung, etc.?

## **Zu Gast**

„Zu Gast“ gewährt den Teilnehmern einen exklusiven Einblick hinter die Kulissen von Brauereien, Gasthöfen und anderen Unternehmen. Außerdem sind Talkrunden zu aktuellen Themen der Branche geplant.

Den Anfang macht Markus Raupach von der Deutschen BierAkademie, der am Donnerstag, den 22. Juli 2021, zu Gast bei der Schloßbrauerei Reckendorf ist. Diese besitzt eines der modernsten Sudhäuser der Welt, vielen bekannt als OMNIUM. Markus Raupach und Inhaber Dominik Eichhorn vermitteln die Hintergründe der fränkischen „Drinkability“ und widmen sich Themen wie Kellerbier, Märzen, Export sowie den Möglichkeiten einer völlig neuen Sudhaustechnologie.

Weitere Informationen zu den einzelnen Actions unter:  
**[www.myBeviale.com/actionarea](http://www.myBeviale.com/actionarea)**

**Ansprechpartner für Presse und Medien**

Sabine Ziener, Christina Freund

T 49 9 11. 86 06-83 55

[christina.freund@nuernbergmesse.de](mailto:christina.freund@nuernbergmesse.de)

Alle Presstexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter: **[www.braubeviale.de/news](http://www.braubeviale.de/news)**

Mehr als eine Messe – die Beviale Family:  
**[www.beviale-family.com](http://www.beviale-family.com)**