

# Unser Bier: Mehr als eine Brauerei

Die Basler Kleinbrauerei Unser Bier produziert nicht bloss Bier. Sie leistet einen wesentlichen Beitrag zur Bierkultur.

Die Kleinbrauerei Unser Bier, die von 2500 Aktionärinnen und Aktionären aus Basel und Umgebung getragen wird und lokal für den lokalen Konsum produziert, hat sich innert kurzer Zeit auf dem Basler Biermarkt etabliert. Bereits 24 namhafte Restaurants führen Unser Bier offen im Ausschank. Das Vertriebsnetz wird dichter, Unser Bier in Flaschen gibt es bei Coop, bei den Getränkehändlern und in zahlreichen Läden des Detailhandels. Unser Amber, Naturblond und Weizen sind beliebte Biere – mit einem eigenständigen, charaktervollen Geschmack, gebraut nach dem Reinheitsgebot mit Hopfen und Malz aus kontrolliert biologischem Anbau.

Darüber hinaus bietet Unser Bier unterhaltsame Apéros an, lehrreiche Brauerlebnisse, kurzweilige Bier- und beliebte Whiskyseminare. Damit leistet die Brauerei Unser Bier einen grossen Beitrag zur Wiederbelebung der Bierkultur in Basel und Umgebung.

Mehr dazu unter [www.unser-bier.ch](http://www.unser-bier.ch)

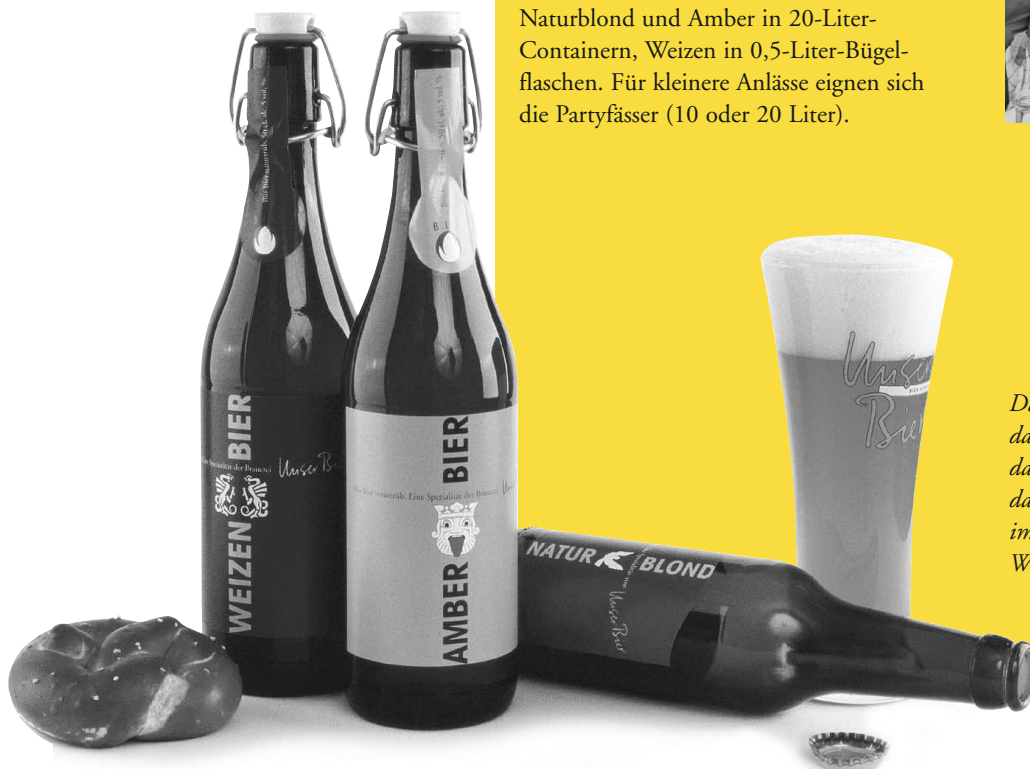


## Ihr Fest bei uns...

Die Braustube von Unser Bier eignet sich mit ihrer einzigartigen Ambiance für vielerlei Anlässe: für Geburtstags- und Hochzeitsfeste, für Firmen- und Vereinsanlässe, aber auch für andere Veranstaltungen wie kurzweilige Apéros. 30 bis 60 Personen haben bequem Platz, doch wenn es sein muss, kann die Braustube auch 80 bis 100 Personen fassen. Für Getränke und Bedienung ist Unser Bier besorgt, fürs Essen hingegen jener Caterer, den Sie bestimmen. Rufen Sie an, lassen sich sich beraten: 061 338 83 83.

## ...Unser Bier bei Ihnen

Planen Sie ein grösseres Fest? Die Brauerei Unser Bier stellt Ihnen Durchlaufkühler mit einem oder zwei Zapfhähnen zur Verfügung. Dazu Gläser (oder Plastikbecher), Bierteller und Sonnenschirme, bei Bedarf auch Kühlschränke. Und natürlich Bier: Naturblond und Amber in 20-Liter-Containern, Weizen in 0,5-Liter-Bügelflaschen. Für kleinere Anlässe eignen sich die Partyfässer (10 oder 20 Liter).



*Das sind unsere Biere: das lieblich gehopfte bernsteinfarbige Amber, das auch von Frauen geschätzt wird; das Naturblond, hell in der Farbe und herb im Geschmack; das prickelnde würzige Weinzeibier, das auch ohne Zitrone mundet.*

Teambuilding bei Unser Bier

# Fördern Sie den Teamgeist in Ihrem Betrieb!



Die Teilnehmenden der ganztägigen Teambildungs-Veranstaltung erfahren auf unterhaltsame Art Neues, lernen sich von einer anderen Seite kennen und haben Spass an der Herstellung eines Produktes, das sie fünf Wochen später gemeinsam geniessen können.



ERLEBNISBRAUEREI

Brauerei Unser Bier  
Laufenstrasse 16, 4002 Basel  
Tel. 338 83 83, Fax 338 83 84  
E-Mail: [info@unser-bier.ch](mailto:info@unser-bier.ch)  
[www.unser-bier.ch](http://www.unser-bier.ch)



# Investieren Sie in den Kitt, der Ihre Mannschaft zusammenhält!



*Gemeinsam ein Ziel erreichen, sich darüber freuen und damit Motivation tanken für die nächste Herausforderung – das ist mit ein Ziel teambildender Massnahmen.*

meist wenig. «Think positiv»-Seminare mögen die Batterien kurzfristig aufladen, im Alltag sind sie sofort wieder leer. Ähnliches gilt – mit Einschränkungen – für Survival- und andere Extrem-Veranstaltungen.

Teambildende Massnahmen haben dann Erfolg, wenn sie alle Sinne ansprechen, unterhaltend sind und nachhaltig wirken.

Wir bleiben mit unserem Angebot auf dem Boden und verbinden drei wichtige Elemente: Auf unterhaltsame Art Neues erfahren, Mitarbeiter/-innen von einer anderen Seite kennen lernen, zusammen Spass haben und dabei ein Produkt herstellen, das mit Händen greifbar und mit allen Sinnen geniessbar ist.

**Im Fussball liegt es auf der Hand. In diesem Mannschaftssport muss jeder seinen Beitrag leisten. Manchmal kann zwar der Einsatz eines genialen Einzelkämpfers einen Match entscheiden. Doch meistens nützt sein Einsatz wenig, wenn er nicht in ein Team eingebettet ist, in dem jeder weiss, was seine Funktion ist. Ein Team voller Individualisten, Einzelkämpfer und Primadonnen wird kaum reüssieren.**

Das gleiche gilt für die Wirtschaft. Auch da muss das Team, müssen die Teams eines Unternehmens Hand in Hand zusammenarbeiten. Und je besser der Teamgeist, umso grösser die Gewähr, dass die anvisierten Ziele gemeinsam erreicht werden können.

In der Wirtschaft wie auch in der öffentlichen Hand wird viel investiert. In neue Büros, in neue Verfahren und in neue Produktionsanlagen, in neue Hardware und neue Software, weniger in neue Mitarbeiter/-innen. Hingegen wird wenig oder falsch investiert wo es darauf ankommt: In den Kitt, der die Mannschaft zusammenhält, in jene unsichtbaren Banden und Beziehungen, die entscheidend sind, ob ein gutes oder schlechtes Arbeitsklima herrscht, ob sich die Mitarbeiter/-innen als ein eingeschworenes Team verstehen, das am gleichen Strick in die gleiche Richtung zieht.

*Bügelwettbewerb mit grossem Erkenntnispotential: Die besten Chancen haben jene, die sich im Team am besten organisieren.*



## **Teambildung kann gezielt gefördert werden**

Mit internen Massnahmen und mit externen Anlässen. Doch auch hier gilt: Falsche Investitionen sind Fehlinvestitionen. Kopflastige Managementspiele und Trockenübungen kosten viel und bringen



# Teambildungs-Programm

## Und das geschieht konkret

- Wir brauen gemeinsam 50 Liter Bier.
- Wir bilden aus der Gruppe verschiedene Teams nach dem Zufallsprinzip.
- Jedes Team muss eine Reihe von Aufgaben lösen:
  - einen kleinen Vortrag halten über einen Teilaspekt der Bierherstellung (Material und Präsentationsmittel sind vorhanden)
  - eine Etikette gestalten für das gemeinsam gebraute Bier
  - mit dem Treber (ausgelaugtes Malz) ein Brot backen
  - in einer definierten Zeit so viele Flaschen wie möglich bügeln
  - in einem Bierdegustationswettbewerb so viele Biere wie möglich erkennen

Daneben gibt es an diesem Tag:

- eine life vorgeführte Diaschau darüber, wie aus einer Heimbierbrauerei die Brauerei Unser Bier entstanden ist und wie sie zu einer Erfolgsgeschichte wurde
- ein köstliches Mittagessen
- eine Führung durch die Brauerei.

Am Ende des Tages werden die Leistungen der einzelnen Teams gemeinsam juriiert, wer am besten abschneidet, bekommt einen interessanten Preis. Der Tag wird fotografisch festgehalten, am Ende des Tages erhalten alle Teilnehmer/innen zur Erinnerung ein Blatt mit Bildern vom Tag.



*Lehrreich, unterhaltsam und teambildend – das sind die vielfältigen Aktivitäten des Teambildungs-Seminars.*

## Unser Teambildungs-Team

*Istvan Akos, lic. rer. pol.*

*Kommunikationsberater*

Akos leitet das Seminar und ist dafür besorgt, dass die Teambildung funktioniert.

*Jan Czerny, Brauer und Mälzer*

Czerny braut mit den Teilnehmer/-innen 50 Liter Bier, führt durch die Brauerei, leitet die Bierdegustation und ist dafür besorgt, dass die Teilnehmer/-innen später wissen, was sie trinken, wenn sie Bier trinken.

*Unsere Wirtin*

Die Wirtin ist als Gastgeberin dafür besorgt, dass auch kulinarisch alles rund läuft.

## Die Dauer

Start ist um 9 Uhr, Schluss um 17 Uhr (möglich von Montag bis Freitag). Auf Wunsch kann das Seminar von 14 bis 22 Uhr dauern, dann aber nur Montag, Dienstag und Mittwoch.

## Wichtige Empfehlung

Bier beinhaltet Alkohol. Wir empfehlen allen, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in die Brauerei zu kommen. Neben Bier führen wir auch alkoholfreie Getränke.

## Die Kosten

Die Kosten variieren je nach Programm, Dauer und Teilnehmerzahl. Das Vollprogramm kostet bei 25 Teilnehmern rund 200 Franken pro Person. Lassen Sie sich beraten, verlangen Sie eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Offerte.