

JiMs Bar

FESTIVAL & COCKTAIL-BATTLE

23. bis 24.09.2023

Ort:
JugendAkademie Segeberg
Marienstraße 31
23795 Bad Segebrg



www.jimsbar-sh.de

Entdecke die aufregende Welt der JiMs-Barkeeper*innen!
Tauche ein in zwei unvergessliche Tage voller Workshops, Spaß und Aktionen.

Hier hast du die Chance, Gleichgesinnte kennenzulernen und dich mit anderen JiMs-Barkeeper*innen auszutauschen.

Und wenn du bereit bist, deine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen, wartet das ultimative Highlight auf dich: Der Cocktail-Battle!
Sei Teil des Cocktail-Battles und erfinde deinen eigenen alkoholfreien Cocktail!

Zeige der Welt dein Talent als JiMs-Barkeeper*in, indem du dich mit anderen Barkeeper*innen zusammenschließt und euch gemeinsam für das Cocktail-Battle auf dem JiMs Bar Festival bewirbt.
Präsentiert euer einzigartiges Rezept vor einer fachkundigen Jury, bestehend aus erfahrenen Barkeeper*innen und anderen Workshopleitungen. Lasst sie euren Cocktail verkosten und bewerten, während ihr um den begehrten Titel kämpft.

Der Siegercocktail wird nicht nur gefeiert und prämiert, sondern auch in das landesweite JiMs Bar Rezeptheft aufgenommen!
Damit wird deine Kreation für andere JiMs-Barkeeper*innen und Cocktail-Liebhaber*innen in ganz Schleswig-Holstein zugänglich gemacht.

Bist du bereit, deine Kreativität in die Welt der alkoholfreien Cocktails einzubringen? Nimm die Herausforderung an und erlebe unvergessliche Momente auf dem JiMs Bar Festival.

Hier sind deine Leidenschaft, dein Können und dein Teamgeist gefragt, um den Sieg zu erringen und den Geschmack der Zukunft zu prägen.

Sei dabei und setze ein Zeichen in der aufregenden Welt der JiMs-Barkeeper*innen!

Auf einen Blick:

Termin:
23. + 24.09.2023

Anreise am Vorabend ist nach Absprache möglich!

Ort:
JugendAkademie Segeberg
Marienstraße 31, 23795 Bad Segeberg

Teilnahmebeitrag:
15,00 €

(Übernachtung inkl. Versorgung)

Anmeldung:

Die Anmeldung ist
ab dem 15.05.2023 unter
www.vjka.de freigeschaltet.

Anmeldeschluss: 01.09.2023

Fragen zur Anmeldung:
04551-95910

[Hier geht es zur Anmeldung!](#)

Programm

23. September

SAMSTAG

- 09:00 Uhr
Anreise und Aufbau der JiMs Bar's
- 10:00 Uhr
Treffen aller JiMs Bars im Plenum
 - Begrüßung
 - JiMs Bar-Teams stellen sich vor
- 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr
Mittagspause
- 13:00 Uhr bis 15:00 Uhr
Workshopphase 1
- 15:30 bis 17:30 Uhr
Workshopphase 2

SONNTAG

- 08:00 Uhr bis 09:00 Uhr
- 09:15 Uhr bis 12:00 Uhr
- 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr
- 13:00 Uhr bis 15:00 Uhr
- 15:30 bis 16:30 Uhr

24. September

- Frühstück
- Bar-Battle mit Jury
 - Herstellung der Cocktails auf der eigenen Bar mit Timeline
 - Verkostung durch die Jury
- Mittagspause
- Preisverleihung
- Feedbackrunde und Verabschiedung



Workshops

Es finden insgesamt zwei Workshop-Phasen am 23.09.2023 statt.

- Workshop-Phase 1: von 13:00 bis 15:00 Uhr
- Workshop-Phase 2: von 15:30 bis 17:30 Uhr

Die Workshops werden zweimal mit dem gleichen Inhalt angeboten. Bucht daher bitte die Workshops jeweils nur einmal.

Die Wahl der Workshops erfolgt bei der Anmeldung zum Festival auf www.vjka.de.

Auf einen Blick:

- 1: **Jims Bar plus**
Christian Brannath
- 2: **„Mal nicht so süß!“ - Neue Cocktailkreationen**
Martin Staack
- 3: **Sprudelnde Kreativität: Jugendliche Meister des alkoholfreien Cocktailverkaufs**
Daniela Wempner
- 4: **Insiderwissen rund um das Thema Alkohol**
Kerstin Klennert
- 5: **Foodfotografie - Bringe deinen Cocktail ins Rampenlicht!**
Anna-Katharina Schörner
- 6: **JiMs Bar auf Events - Von der Planung zum Bar-Erfolg**
Jana Oelschlägel



WORKSHOP 1:

JiMs Bar plus

Christian Brannath (Barmeister, Barmixer-Schule Hamburg)

JiMs Bar hat bereits einige coole Drinks im Angebot, und mit JiMs Bar „plus“ gehen wir noch einen Schritt weiter!

Komm und lerne Christian Brannath kennen, einen erfahrenen Barkeeper und Barmeister von der Barmixer-Schule Hamburg. Christian wird dir neue Kreationen zeigen und dir das nötige Wissen dazu vermitteln. In diesem Workshop werden wir verschiedene Methoden kennenlernen, um Drinks und Mocktails herzustellen.

Wir werden uns Shaking, dem Bauen im Glas, dem Layering und dem Mixen mit dem Blender widmen. Außerdem werden wir uns mit verschiedenen Gläsern und anderen Trinkgefäßen beschäftigen und dir zeigen, wie du passende Garnituren und Dekorationen einsetzen kannst, um deinen Drinks den letzten Schliff zu geben. Dabei lernst du auch etwas über den Unterschied von Garnituren und Dekorationen.

Entdecke mit uns Drinks und Mocktails für jede Jahreszeit. Wir werden dir zeigen, wie du kalte, gefrorene, warme oder heiße Getränke zubereiten kannst.

Wir legen auch Wert auf Nachhaltigkeit. Du wirst lernen, wie du saisonale und regionale Produkte in deine Drinks integrieren kannst, und wir werden gemeinsam die Möglichkeiten einer umweltbewussten Cocktail-Kultur erkunden.

Sei dabei und erweitere dein Wissen über Bars und Mocktails und Drinks.

WORKSHOP 2:

„Mal nicht so süß!“ - Neue Cocktailkreationen

Martin Staack (Barkeeper)

Mehr Obst und weniger Zucker und wenn Zucker dann lieber natürliche Zuckeralternativen. Wenn es geht am besten regional und saisonal produziert. Und lecker ist es am Ende auch!

In diesem Workshop wird dir ein erfahrener Barkeeper eine vielfältige Auswahl an weniger süßen Cocktails beibringen, die auf frischem Obst und gesunden Zuckeralternativen basieren. Du wirst lernen, wie man ausgewogene Geschmackserlebnisse kreiert, ohne dabei auf den Genuss zu verzichten.

Du lernst innovative Mix-Techniken und Möglichkeiten, wie du regionale und saisonale Zutaten in deine Cocktails integrieren kannst. Du wirst praktische Tipps erhalten, um den Geschmack von frischen Früchten optimal zu nutzen.

Du wirst die Kunst der Mixologie kennenlernen und deine Kenntnisse im Umgang mit gesunden und schmackhaften Zutaten erweitern.

Lass dich von einem Barkeeper inspirieren und erlebe, wie du auch mit weniger süßen Cocktails neue Geschmackswelten entdecken kannst.

WORKSHOP 3:

Rollenspiele und Gesprächsführung im Kontext alkoholfreier Cocktails

Daniela Wempner (Theaterpädagogin)

Der Workshop Theater lädt dich dazu ein, leckere und gesunde Alternativen zu alkoholischen Cocktails beim Ausschanken durch deine Einstellung zu unterstützen.

Wir werden verschiedene Übungen und Spiele ausführen, um deine Präsenz und Improvisationsfähigkeiten zu stärken.

Diese Fähigkeiten helfen dir, um in der Gesprächsführung an der Bar zu überzeugen und deine Gäste zu inspirieren. Danach werden wir uns mit Rollenspielen befassen, um dir zu helfen, souverän und selbstbewusst aufzutreten. In diesen Übungen wirst du lernen, wie du mit Nachfragen und Kritik umgehst und wie du auf verschiedene Kund*innentypen reagierst.

Wir hoffen, dass dieser Workshop dir hilft, deine Fähigkeiten als Barkeeper*in zu verbessern und deine Gäste mit gesunden und leckeren alkoholfreien Cocktails zu begeistern.

WORKSHOP 4:

Insiderwissen rund um das Thema Alkohol

Kerstin Klennert (ATS Kaltenkirchen)

Wir werden uns in diesem zweistündigen Workshop mit Fragen wie

- Wieviel Alkohol ist in einer Mische?
- Wie kann man die Alkoholblutkonzentration (Promille) berechnen?
- Wie wirkt Alkohol?
- Wie kann man verantwortungsbewusst mit Alkohol umgehen?

Der Workshop ist nicht „starr“ geplant. Ihr habt Raum für eigene Fragen und einen offenen Austausch. Es gibt die Möglichkeit, individuelle Anliegen und Interessen einzubringen.

Ziel ist es, dir ein fundiertes Verständnis für das Thema Alkohol zu vermitteln und dir gleichzeitig die Möglichkeit zu geben, aktiv mitzuarbeiten und dich mit anderen Teilnehmer*innen auszutauschen.

Es ist ein interaktiver Workshop, in dem du nicht nur neue Erkenntnisse gewinnst, sondern auch deine eigenen Fragen stellen und diskutieren kannst.



WORKSHOP 5:

Foodfotografie - Bringe deinen Cocktail ins Rampenlicht!

Anna Katharina Schörner (Kunststudentin)

In diesem Workshop dreht sich alles um die Kunst der Foodfotografie und wie du deinen Cocktail perfekt in Szene setzen kannst.

Es geht es um Licht, Komposition und Perspektive, um einladende Fotos von deinen Cocktails zu machen.

Lerne, wie du den richtigen Hintergrund wählst, um die Farben und Texturen deines Drinks hervorzuheben, und entdecke Techniken, um die Aufmerksamkeit auf das Wesentliche zu lenken.

Wir werden praktische Übungen machen und du wirst Tipps und Tricks erhalten, wie du mit einfachen Mitteln beeindruckende Ergebnisse erzielen kannst.

Du wirst lernen, wie du mit einem Smartphone deine Drinks ins beste Licht rückst und sie auf Social Media oder als Aushang direkt auf der Bar zum Blickfang machst.



WORKSHOP 6:

JiMs Bar auf Events - Von der Planung zum Bar-Erfolg

Jana Oelschlägel (AK JiMS Bar Segeberg)

Was musst du beachten, wenn du JiMs Bar auf einer Veranstaltung betreiben möchtest? Welche Schritte sind erforderlich, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten?

In diesem Workshop geht es um folgende Aspekte:

- Abstimmung mit dem Veranstalter, um Standort, Fläche und technische Anforderungen für deine Bar festzulegen.
- Einkaufsplanung: Erfahre, wie du eine detaillierte Einkaufsliste erstellst, um sicherzustellen, dass du alle benötigten Zutaten, Utensilien und Dekorationen für deine Bar bereit hast.
- Mengenermittlung: Lerne, wie du die richtigen Mengen kalkulierst, um den Bedarf an Zutaten, Eis und anderen Ressourcen für die Veranstaltung abzudecken.
- Kalkulation: Welche Kosten müssen in den Verkaufspreis einberechnet werden.
- Werbung und Promotion: Tipps zur effektiven Bewerbung deiner JiMs Bar während der Veranstaltung, um die Aufmerksamkeit der Besucher zu gewinnen.

Vor- und Nachbereitung: Erfahre, wie du dich optimal vorbereitest und was im Anschluss an die Veranstaltung beachtet werden muss.

Cocktail-Battle

Nimm teil am JiMs Bar-Battle! Die Voraussetzungen:

Hast du das Zeug zum JiMs Barkeeper?
Wir laden dich ein, dein Talent unter Beweis zu stellen und an unserem aufregenden Cocktail-Wettbewerb teilzunehmen.

Zeige uns deine Kreativität und schicke uns dein eigenes Cocktailrezept, das von mindestens zwei weiteren JiMs Barkeeper*innen und dir entworfen wurde.

Bewirb dich jetzt und sichere dir deinen Platz im JiMs Bar-Battle!

Sendet euer Rezept bis zum 01. September per E-Mail an jana.oelschlaegel@vjka.de.

Bitte teile uns für weitere Absprachen die Namen und Telefonnummern aller Teammitglieder mit!

Mehr Infos zu den Bewertungskriterien und Voraussetzungen findet ihr auf der nächsten Seite.

Ansprechpartnerin:
Jana Oelschlägel

Mail:
jana.oelschlaegel@vjka.de

Tel.:
015 20 - 98 78 734



Cocktail-Battle



Bewertungskriterien:

Dein Cocktail wird von unserer Jury anhand folgender Kriterien bewertet:

- Aussehen
- Geschmack
- Aroma-Geruch
- Technik und Sauberkeit
- Einhalten der Rezeptur
- Maximal 5 Zutaten
- Maximal 2 cl Süße
- Gesamtvolumen von 10-30 ml (ohne Eis)

Die Punktevergabe erfolgt auf einer Skala von 1-10.

Um teilzunehmen, benötigst du **mindestens zwei Mitstreiter*innen, die ebenfalls JiMs Barkeeper*innen** sind. Gemeinsam werdet ihr als Team den Cocktail entwickeln und präsentieren.

Zeitvorgaben:

Im Rahmen des Wettbewerbs stehen euch folgende Zeitvorgaben für die Herstellung zur Verfügung:

- 5 Minuten für die Vorbereitung des Arbeitsplatzes und das Schnippeln der Zutaten
- 10 Minuten für die Herstellung von 6 Cocktails zur Verkostung durch die Jury, inklusive Präsentation und Erläuterung des Rezepts
- 5 Minuten zum Säubern des Arbeitsplatzes

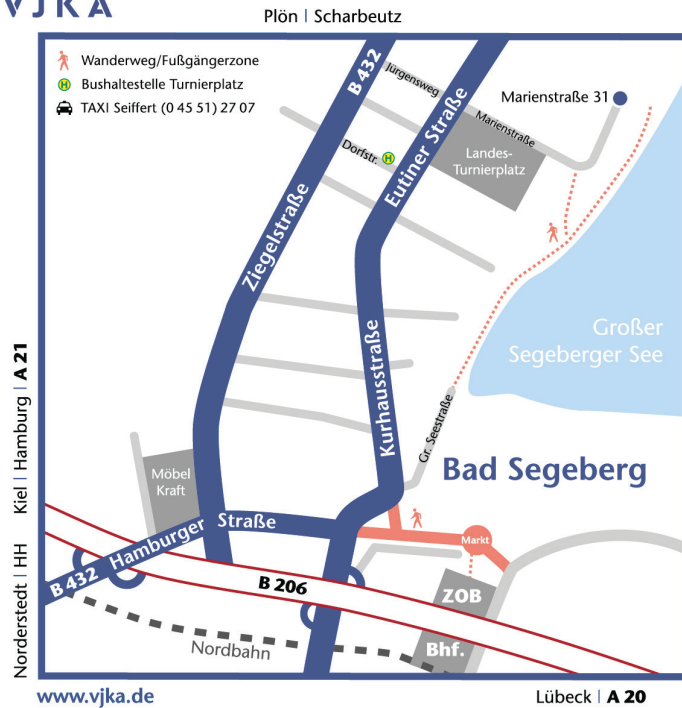
Bist du bereit für die Herausforderung?
Meldet euch jetzt als Team an und sichert euch die Chance, zum JiMs Bar-Champion gekürt zu werden!

Die Zutaten und grundlegendes Equipment werden für euch bereitgestellt und sind vor Ort vorhanden. Ihr braucht euch also keine Sorgen um die Grundausstattung zu machen.

Wenn ihr spezielle Dekorationen, besondere Zutaten oder Zubehör für eure Cocktails benötigt, müsst ihr diese bitte selbst mitbringen oder vorab mit uns absprechen.

Anfahrt:

VJKA



Eine Veranstaltung in Kooperation der LAG JiMs Bar SH, der Aktion Kinder- und Jugendschutz SH e.V. (Landeskoordination JiMs Bar) und der JugendAkademie Segeberg.

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Jugend, Familie, Senioren, Integration und Gleichstellung des Landes SH und den schleswig-holsteinischen Sparkassen.



Informationen zum Festivalprogramm und Battle:

Jana Oelschlägel
JugendAkademie Segeberg

jana.oelschlaegel@vjka.de
015 20 98 78 734

Informationen zur Anmeldung
JugendAkademie Segeberg

04 55 1 95 910
info@vjka.de

Ansprechpartnerin für Öffentlichkeitsarbeit

Kathrin Gomolzig
Landeskoordination JiMs Bar
AKJS SH

Tel. 0431-26068-75
Mobil: 0176 74706845
info@jimsbar-sh.de

www.jimsbar-sh.de

Hier geht es zur Anmeldung:



VJKA
www.vjka.de