



# WEIN & GENUSS MIT PASSION

## Unsere Leistungen

- Persönliche, individuelle gratis Visitenkarten mit Verbandslogo
- Sommelier-Abzeichen (Goldener Trauben-Anstecker)
- Mitgliederausweis des nationalen Verbandes ASSP
- Weinreisen zu vergünstigten Preisen
- Seminare, Vorträge, Weinkurse und Weiterbildung Lehrgänge
- Mitglieder-Vergünstigungen von Events
- Falstaff-Magazin Abonnement
- Hotelier Magazin Abonnement
- Sommelier-Magazin Meininger-Verlag Abonnement
- VINUM Magazin 50% vergünstigt
- Regionale Sommelier-Treffpunkte
- Exklusive professionelle Degustationen aus aller Welt
- Networking mit Berufskollegen an «get2gether for Wine-Lovers»
- Kontakt mit interessanten Menschen, wie Winzer, Verkaufsleute, Ehrenmitglieder, Master of Wine, bekannte Sommeliers usw.
- Workshops & Master-Classes, GV in Luxus-Hotels
- Gourmet-Lunchs in Spitzenrestaurants zum Spezialpreis
- Teilnahme «Concours du Meilleur Sommelier de Suisse ASSP»
- Automatisches Mitglied im nationalen Dachverband ASSP
- Mitglied in der «Association de la Sommellerie Internationale» ASI
- Mitglied bei der «Women & Wine Society» - Events nur für Frauen
- Plattform für Stellenangebote und «Rent à Sommelier SVS»



# A

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta  
Envoi commercial-réponse

SVS/ASSP Sekretariat  
Sommelierversand Deutschschweiz  
Werdstrasse 34  
8004 Zürich

## Der Sommelierverband Deutschschweiz ist Partner von:

- Association Suisse des Sommeliers Professionnels ASSP
- Association de la Sommellerie Internationale ASI
- Swiss Wine Promotion
- Österreich Wein Marketing GmbH
- Italienische Handelsdelegation
- Glasmanufaktur Schott-Zwiesel
- Schweizer Gilde etablierter Gastronomen
- Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC)
- Hallwag-Verlag
- Hotelier-Magazin BL-Verlag
- Hotel & Gastro Union
- Meininger-Verlag
- Falstaff Verlag
- Vinum Weinmagazin
- Hotel & Gastroformation
- Conseil des Vins du Médoc



Sekretariat SVS und ASSP-Deutschschweiz:  
Werdstrasse 34, CH-8004 Zürich  
Telefon: +41 (0)44 241 80 60  
Fax: +41 (0)44 241 75 85  
E-Mail: sekretariat@svs-sommeliers.ch  
www.svs-sommeliers.ch  
www.sommeliers-suisse.ch



## Mitgliedschafts-Kategorien (Bitte ankreuzen)

- |   |            |
|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Geniesser und Gönner-Mitglied G&G  | CHF 90.-   |
| <input type="checkbox"/> Duomitgliedschaft G&G gleiche Adresse  | CHF 140.-* |
| <input type="checkbox"/> Einzelmitglied Professionell   | CHF 150.-  |
| <input type="checkbox"/> Duomitgliedschaft Professionell gleiche Adresse  | CHF 220.-* |
| <input type="checkbox"/> Doppel-Einzelmitglied Professionell 2 Regionen (Deutschschweiz mit Tessin oder Romandie)   | CHF 100.-  |
| <input type="checkbox"/> Kollektivmitglied (Firma, Winzer, Hotel, Organisation)   | CHF 280.-  |
| <input type="checkbox"/> Doppel-Kollektivmitglied für 2 Regionen  | CHF 320.-  |
| <input type="checkbox"/> Juniormitglied Professionell in Ausbildung<br>Lehrlinge und Studenten: Gastronomie, Wein, Winzer, Sommellerie, Hotelfach)                      | CHF 30.-   |
| <input type="checkbox"/> Generationen-Mitgliedschaft Professionell<br>(Für Familienangehörige bis 4 Personen)   | CHF 300.-  |
| <input type="checkbox"/> Zusätzliche Patenschaft für «Jugend-Fonds»<br>(Zur Unterstützung junger Mitglieder bis 25 Jahre bei Veranstaltungen, Campus und Weiterbildung) | CHF 50.-   |

## Kollektivmitglieder:

- Bis 4 Teilnehmer mit vergünstigter Teilnahme sind möglich
- Sommelier-Verbandsschild
- Internet-Verlinkung mit der ASSP-Website
- Verbandslogo-Verwendung

\* Duo-Mitglieder gleiche Postadresse, gemeinsame Visitenkarten (Paarmitgliedschaft sind nur für Personen im gleichen Haushalt möglich) (Pro Haushalt inkl. Je 1 Ex. Abonnements Magazine «Hotelier», «Falstaff» und «Sommelier» Meininger-Verlag)



## Ja, ich möchte Mitglied beim Sommelier-Verband Deutschschweiz werden!

Frau  Herr  Paar  Firma, Winzer, Organisation  Familie

Name/n \_\_\_\_\_

Vorname/n \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Beruf/Tätigkeit \_\_\_\_\_

Arbeitgeber \_\_\_\_\_

Website \_\_\_\_\_

Telefon P. \_\_\_\_\_

Telefon G. \_\_\_\_\_

Mobile \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Empfehlung von \_\_\_\_\_

Datum/Unterschrift \_\_\_\_\_



## Liebe Sommeliers, Gastronomen, Weinfreunde und Firmen

Sie lieben Wein und Genuss, haben Spass an gutem Essen mit Wein, Bier, Spirituosen oder alkoholfrei. Wenn Ihr Beruf mit der Sommellerie, der Weinwelt, Weinproduktion, oder der Gastronomie und Hotellerie verbunden ist, dann möchten wir Sie gerne als Mitglied bei unserer SVS/ASSP gewinnen. Auch als Weinfreund, Restaurantgast, Geniesser und Weinkenner sind Sie bei uns herzlich willkommen. Wir sind sicher, dass Sie in unserer Berufsvereinigung, dank unserem gemeinsamen Interesse Wein und Genuss, stark von den vielen Angeboten und Vorteilen profitieren könnten.

Als Mitglied erhalten Sie viele Einladungen zu kostenlosen, professionellen Weindegustationen und für Master-Classes. An Verbandseigenen Seminaren und Workshops unseres Vereins sind Sie immer prioritär und zu einem reduzierten Mitgliederpreis bevorzugt. Im Shop-Versand für Sommelier-Artikel profitieren Sie von stark vergünstigten Preisen mit Sonderangeboten. Zu allen unseren Veranstaltungen während des Jahres erhalten Sie persönliche Einladungen elektronisch oder auf Wunsch mit der Post zugeschickt.

Über Weinreisen, Degustationen, Master-Classes, Workshops und Veranstaltungen werden Sie frühzeitig informiert und eingeladen. Immer wieder haben unsere Mitglieder die Gelegenheit, an Weinreisen zu Sonderkonditionen teilzunehmen. Zudem haben Sie nur als SVS-Mitglied die Möglichkeit, das Weinmagazin Vinum mit 50 % Rabatt zu abonnieren und Sie erhalten je ein Gratis Jahres-Abonnement des «Sommelier-Magazin» vom Meininger-Verlag und des «Falstaff-Magazin» über geniessen, Wein, Essen und Reisen sowie des Magazins «Hotelier», unserem Verbands-Publikationsorgan.

Als unser Mitglied sind Sie bei der ASSP-SUISSE (Dachverband Schweiz) und der ASI (Internationaler Dachverband mit über sechzig Mitgliedsländern) angeschlossen. Die ASSP ist zudem Mitträger der Prüfung zum Eidg. Sommelier mit Fachausweis. Als Dankeschön für Ihren Beitritt erhalten Sie unseren Verbands-Anstecker (goldene Traube), der Sie als Sommelier und Weinprofi oder als Weinfreund auszeichnet. Nutzen Sie diese Möglichkeit, weil Ihnen unser Verband stets gute Gelegenheiten bietet, um sich ein wertvolles Netzwerk unter Sommeliers und Gastronomen, sowie unter Weinfreunden und Geniessern zu schaffen und unsere Zielsetzungen zu unterstützen.

Wir bieten eine Plattform für Stellenangebote aus der Branche als Sommelier, oder vermitteln Sommeliers für Veranstaltungen und Events in Teilzeit und für Referate, Präsentationen bzw. Degustationen mit dem Angebot «Rent a Sommelier SVS». Unsere «Women & Wine Society» organisiert Events mit der Möglichkeit zur Kommunikation und zum Networking speziell für Frauen. Dank unserer einzigartigen Plattform finden Sie letztlich viele Gleichgesinnte unter Fachleuten und Weinfreunden. Viele Namhafte Persönlichkeiten aus der Gastronomie-, Hotellerie- und Weinwelt und die «Master of Wine» in der Schweiz sind Mitglieder und Ambassadors unseres Verbandes.

Als Mitglied erhalten Sie jeweils Ende Jahr kostenlose, persönliche und individuelle Verband-Visitenkarten mit den Verbandslogos. Auch Ihre Website vernetzen wir gerne mit unserer Internet-Site, wenn Sie das wünschen. Zudem können Sie Ihre Mitgliedschaft mit unserem LOGO auf Ihrer Website publizieren. Unser Verband beurteilt zudem mit einer unabhängigen Jury die besten Weinkarten der Schweiz, des jährlichen «WineList Award», in Kooperation mit dem Weinfachmagazin VINUM. Für Ihr Interesse am Sommelier-Verband Deutschschweiz und der ASSP-Schweiz danken wir Ihnen sehr herzlich und schätzen insbesondere Ihr Vertrauen, Ihre Solidarität und wertvolle Unterstützung zu den Sommeliers der Schweiz. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns bitte die Postantwortkarte für die Anmeldung zurück. Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennen zu lernen.

CARPE DIEM und À BIENTÔT !

