



Käsewissen für Einsteiger

Das Einsteiger Seminar für alle die sich Grundkenntnisse aneignen möchten.

Basisinfo

Das Frische- und immer mehr das Käsesortiment bieten dem Naturkost-Facheinzelhandel die besten Profilierungsmöglichkeiten auf dem Gesamtmarkt. Erklärtes Ziel ist und bleibt eine fortschreitende Abgrenzung zum konventionellen Lebensmittelmarkt, um den Fachhandel deutlicher abzugrenzen.

Das geschieht unter anderem durch ein umfangreiches sowie qualitativ hochwertiges Käsesortiment, das Stammkundschaft stärker bindet, vor allem aber Neukundschaft anspricht und in den Naturkost-Fachhandel bringt. Hierzu ist es von entscheidender Bedeutung, das Verkaufspersonal aber auch Abteilungs-Marktung Bereichsleiter im Umgang mit der Produktgruppe Käse zu schulen.

Käse ist ein sensibles Produkt und verlangt fachkundige Behandlung zur Vermeidung von Qualitätsverlusten sowie umfangreiches und fundiertes Wissen für die optimale Warenpräsentation und Steigerung der Beratungsqualität - und somit und letztendlich zur Steigerung Ihrer Verkaufszahlen.

Inhalte

Käseherstellung:

- Rohmilch/pasteurisierte Milch, Listerien, Lab/Labaustauschstoffe
- Rinden-Reifung/Folien Reifung
- Käsegruppen, Fettgehaltsstufen

Schimmelpilze und Käse:

- Edel- und wilde Schimmelpilze, unerwünschte Schimmelpilze

Thekenpräsentation:

- Umfeld Käsetheke, Sortimentsgestaltung, Sortimentsumfang
- Lebensmittel-Intoleranzen: Laktose-Intoleranz

Praxisteil:

- Schneidetechniken, Schneidewerkzeug, Einpacktechniken

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen die an der Käsetheke und im Verkauf arbeiten.



Heike Fahsold-Auer

- Dipl. Ing. Ernährung & Versorgungsmanagement (FH)
- Leitung ÖMA SchulungsWerk
- Diplom-Käsesommelière (Wifi)

Termin:	26.03.2025
Zeit:	9.30 - 17.00 Uhr
Kosten:	Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	Ökoring Handels GmbH Dieselstrasse 7-9 82291 Mammendorf
Kontakt:	Nicole Koretko Tel.: 08145 9308-180 E-Mail: n.koretko@oekoring.com
Zentrale:	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 16.03.2025



Käsewissen für Einsteiger

Mittwoch, 26.03.2025, 9.30 - 17.00 Uhr, Mammendorf

Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: _____ Kdnr.: _____ GH: _____ Partnerladen:

PLZ: _____ Ort: _____ Strasse: _____

Telefon: _____ Mail: _____

Teilnehmer*in: _____ Azubi:

Teilnehmer*in: _____ Azubi:

Teilnehmer*in: _____ Azubi:

Teilnehmer*in: _____ Azubi:

Kontoinhaber: _____ IBAN: _____ Ausland BIC: _____

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder
- per Fax an Karen Bernhardt, Fax: 07551 9479-40470