

JUNIOR BERATER/IN für Käse in der Ernährung

2 tägige Weiterbildung für Verkaufskräfte an der Käsetheke

Käse schmeckt und ist gesund! Aber warum? Welcher Käse ist am besten für Schwangere, Vegetarier oder bei Kuhmilchallergie? Warum vertragen Laktoseintolerante Ziegenkäse, aber keinen Mozzarella? Um gesundheitsbewusste Kunden an der Käsetheke sicher und qualifiziert beraten und Käse flexibel empfehlen zu können, ist Ernährungswissen wichtig!

Dieses Fachseminar vermittelt Basis- und Spezialwissen rund um Käse in der Ernährung. Die Teilnehmer erhalten Antworten auf häufig gestellte Kundenfragen. Sie erarbeiten gesunde Argumente für die Theke und trainieren die produktbezogene Ernährungsberatung. Ein kurzweiliges Programm mit hohem Praxisbezug.

Der zweite Tag schließt mit einer schriftlichen Prüfung ab. Bei Erfolg erhalten die Teilnehmer/innen das Zertifikat mit dem Titel „Junior Berater/in für Käse in der Ernährung“ sowie die Qualifikation für die Teilnahme am Aufbaukurs „Profi Berater/in für Käse in der Ernährung“

Seminarinhalte

- **Gesunde Ernährung heute** – Definition der DGE / Status Käse
- **Nährstoffe im Käse** – ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten, Mineralstoffen und Vitaminen
- **Käse in der Ernährung gesunder Menschen** – Erwachsene, Kinder, Schwangere, Senioren, Vegetarier
- **Laktoseintoleranz und Kuhmilchallergie** – Hintergründe / Ernährung / Produktauswahl / spezielle Kundenberatung
- Übung: **Gesunde Argumente fürs Verkaufsgespräch** – Käse auswählen und empfehlen
- Übung: **Ernährungsberatung an der Käsetheke**
- Sicherheitstraining – **Kundenfragen beantworten**



Seminarziel

Basis- und Spezialwissen Ernährung für den Verkauf an der Käsetheke

Methodik: Präsentation, Gespräche, Übungen

Dauer: 2 Tage (schriftl. Prüfung)

Kosten: 300€ für Ruwisch & Zuck Kunden,
sonst 320€ netto

Maximale Teilnehmerzahl 20 Personen

Referentin:

Barbara Krieger-Mettbach
Dipl.-Oecotrophologin, Verkaufstrainerin
und Autorin



Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Käsetheke vom Einsteiger bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder email vor.