

KÄSEBASICS II



In kaum einem Beratungsgespräch geht es um die Herstellung von Käse. Vielmehr geht es um Empfehlungen, Kombinationen, Ernährung, Geschmack, Löcher, ein gutes Gefühl...Kunden möchten Sicherheit! Sie verlassen sich auf das Fachpersonal an der Bedienungstheke. In diesem Seminar geht es um die Vorteile von Käse in der Ernährung, Rohmilch, Heumilch und Intoleranzen. All diese Themen finden wir täglich in Gesprächen an der Käsetheke wieder. Kunden sollten mit einem guten Gefühl, einem „WOW“ ihre Käsetheke verlassen und gerne wiederkommen!

Lassen Sie uns daran arbeiten!

SEMINARINHALT

- Milchqualität/Mikrobiologie/Futterqualität
- aus Milch wird Käse, Milcharten, Rohmilch, Heumilch
- Gesetzliches:
 - wie Käsegruppen und deren Unterschiede
 - sowie Fettgehalt in Trockenmasse und absolut unterscheiden
- Käse in der Ernährung
 - Intoleranzen, Allergene, Käse in der Schwangerschaft

Wie wär's
mit einem
Motivationskick ?

SEMINARABLAUF

Folienpräsentation mit umfangreichem praktischem Teil. Vergleichsverkostungen.

SEMINARZIEL

- Kenntnisse über Roh- und Heumilchkäse erlangen
- Unterschiede der einzelnen Milcharten kennen und deren Vorteile in der Ernährung erklären können
- Vorteile und Risiken mit Käse in der Ernährung benennen können
- Wissen wie und wonach Käse schmeckt und was den Geschmack beeinflusst

Termin: 27.10.2020

Dauer: 9 :30 – 17:00 Uhr

Kosten: 149 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 169 €

Referentin: Melanie Koithahn – Diplom-Käsesommelière & Fromelière

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen aus dem Käseverkauf mit Erfahrung.

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.

