

Was passt zum Käse?

Kombinations-Leitfaden

Heute reicht es nicht mehr aus, freundlich und schnell an der Käsetheke arbeiten zu können.

Um Endverbraucher zu dankbaren Stammkunden zu machen, sollten Käseverkäufer weit über den Rand ihrer Käsetheke hinaus empfehlen können.



Ein Seminartag voller spannender und inspirierender Verkostungskombinationen

SEMINARINHALT

- Grundlagen der Sensorik - Wie und mit welchen Sinnen verkosten wir
- Wie können wir den Geschmack des Käse beschreiben
- Worauf müssen wir achten bei der Paarung von Käse und Wein, Bier und alkoholfreien Getränken
- Welche Beigaben runden die Käseplatte ab
Saucen, Früchte, Nüsse und diverse Brotvariationen
- Klassiker mit Tradition aus internationalen Regionen
- Echte Kombinations-Highlights

Ein spannender
genussreicher Tag!

SEMINARZIEL mehr Kundenbindung durch engagiertere, abteilungsübergreifende Beratung

Termin: 3.9.2019

Dauer: 9:30– 16:30 Uhr

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

Referentin

Katrin Heuer

Weinreferentin und Diplom Käsesommelière, Leiterin des ECC



Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Wein, der Käsetheke als auch der Gastronomie- vom Azubi bis zum Profi.

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

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