

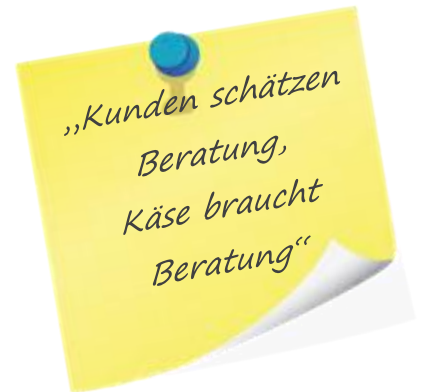
AUFBAUSEMINAR KÄSE

Die wichtigsten Themen an der Käsetheke

Unsere Kunden sind anspruchsvoller und interessierter geworden und das ist gut so! Die Erwartungshaltung zeigt ganz klar: Kunden schätzen Fachkompetenz und verlassen sich hier auf das Personal an der Käsebedienungstheke. Spezielle Ernährungsformen, Käse in der Schwangerschaft und für Vegetarier, der Umgang mit Käse auch zuhause und viele weitere Themen stellen täglich Herausforderungen im Verkauf.

Nach diesem Seminar...

- Wissen Sie, wie und wo Käse seinen Ursprung hat
- Wissen Sie, wofür die EU Qualitätssiegel stehen
- Haben Sie zu den Themen Heu- und Weidemilch wichtige Informationen
- Haben Sie Kenntnisse über die Milchtiere, ihre Milch und deren Vorteile in der Ernährung
- Können Sie die Fragen zu den Themen Lab und Labaustauschstoffe, Laktose und Rohmilch beantworten
- Sind Sie in der Lage, die Vorteile aber auch die Risiken von Rohmilch in der Ernährung zu beurteilen
- Sind sie informiert, was durch die deutsche Käseverordnung geregelt wird



Termin: 7.7.2021

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

(sollte aus gegebenen Umständen eine Präsenzveranstaltung nicht möglich sein, wird dieses Seminar online angeboten)

Kosten: 159 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 179 €

Referentin: **Melanie Koithahn**, Verkaufstrainerin, Coach
Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Autorin



Zielgruppe:

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

