

SEMINARE



**Team
Building**
..denn gemeinsam
ist man stark!



**Vegane
Käse Alternativen**
Verstehen & verkaufen

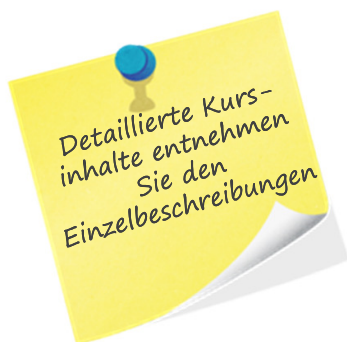


2023

TAGESSEMINARE 2023

Tag	Datum		Seite
Di	17.1.	Käsebasic Seminar Der Einstieg für die Käsetheke	5
Mi	18.1.	Aufbauseminar die wichtigsten Themen an der Käsetheke (Auffrischung und Neues)	6
Do	23.3.	Vegane Käse Alternativen - Sicher auf Fragen antworten können 	8
Di	18.4.	Käseland Frankreich richtiger Umgang – gute Aussprache	9
Di	9.5.	Käse in Kombination mit Getränken und Beigaben	11
Di	6.6.	Käsebasic Seminar Der Einstieg für die Käsetheke	5
Mi	7.6.	Kreativ mit Käse von Fingerfood bis Cheese Boards 	12
Mi	20.9.	BIO KÄSE – was steckt dahinter?	13
Di	26.9.	Käseplatten & Garnierungen Tipps und Tricks	14
Di	14.11.	Kunden zu Stammkunden machen	16

Alle Seminarthemen können auch firmenbezogen gebucht werden.
Wir stellen uns auf Sie ein, mit Inhalt und Terminwünschen.



Mehrtägige SEMINARE 2023



Datum		Seite
15. – 16.1.	Getränke Workshop WIFI Salzburg (in Verbindung mit dem Diplom Käsesommelier)	24-26
19.2. – 4.3.	Diplom KÄSESOMMELIER Lehrgang der WIFI Salzburg	24-26
12.-13.3.	Ernährungsberater mit Schwerpunkt Käse – Fragen sicher beantworten können 	7
25. – 26.4.	In 2 Tagen um die Welt der Käse – auch als ideale Vorbereitung für den Sommelier	10
30.5. – 1.6.	WeinkennerDiplom des Fachverbands der unabhängigen Weinreferenten Block 1	22
3. – 4.6.	1. Klassentreffen der Diplom Käsesommeliers in Hannover Näheres übers ECC 	23
12. – 14.6.	Teambuilding – wir machen Team Work zu Dream Work 	17
6. – 7.8.	Getränke Workshop WIFI Salzburg (Pflichtkurs vor dem Käsesommelier)	24-26
3. – 16.9.	Diplom KÄSESOMMELIER Lehrgang der WIFI Salzburg	24-26
25. – 27.9.	Weiterbildung zur Qualifizierten Käsefachkraft mit IHK Zertifikat Block 1	18-19
8. - 9.10.	Ernährungsberater mit Schwerpunkt Käse - Fragen sicher beantworten können 	7
10. – 12.10.	Käsequalität erkennen & beurteilen – Sicherheit bei der Käsewahl	15
Termine auf Anfrage	European Cheese Expert der Käseakademie (2 wöchig)	20-21

European Cheese Center
 Owiedenfeldstrasse18
 30559 Hannover-Anderten
 Tel. 0511/5866626 Fax. 0511/5866636
info@cheesecenter.de www.cheesecenter.de



Mit freundlicher
 Unterstützung von

Ruwisch & Zuck
 DIE KÄSESPESIALISTEN

Liebe Leserin, lieber Leser,

was schreibt man in einer Zeit, in welcher die Zeitungen gefüllt sind mit täglich neuen, negativen Nachrichten?

Wo sich unsere Gespräche in erster Linie um Hass, Neid, Gewalt und Klimakatastrophen drehen?

„Hab Vertrauen, alles wird gut!“ ist und war immer der Leitspruch meiner Mutter.

„Lerne fürs Leben, denn Wissen ist für immer!“ kam dann gleich von meinem Vater hinterher.

Sie können sich vorstellen, wie ich damals mit den Augen gerollt habe!

Aussagen, die für mich abgedroschen und schon gar nicht greifbar waren.

Ratschläge, die man früher belächelt hat und heute gerne selber zitiert.

Später kam der Fragesatz meiner Freundin dazu „Wo ist hier das Problem?“

Dieser Satz sollte mir in Zukunft das Leben deutlich leichter machen.

Eine Frage, die viele endlos langen Diskussionen mit meinen Kindern, Freunden und Kollegen in eine gelassenere und positivere Richtung gebracht hat.

In diesem Jahr möchte ich ebenfalls auf einen Spruch verweisen:

„Alleine ist man stark, gemeinsam ist man unschlagbar!“

Dieser Satz vereint alles was der Begriff Team verkörpert. Jeder einzelne ist individuell, hat viele Stärken, die in einem Team dazu beitragen können, dass etwas Einzigartiges und Großartiges entstehen kann.

Jeder bringt sich ein, mit Wissen, Kraft, Zuverlässigkeit und auch Humor und bereichert damit den Wert einer Gemeinschaft.

Natürlich muss man sich dafür öffnen! Mitgefühl, Neugierde, Toleranz, sind Grundlagen für ein gutes Miteinander. Aber auch ein roter Leitfaden, wie man ein Team aufbauen und leiten kann.

Somit möchte ich Ihnen unser neues Seminar „Team Building. Team Work wird Dream Work“ ans Herz legen.

Denn ein gutes Miteinander hilft nicht nur dem Umsatz, sondern auch der Freude an der Arbeit im Alltag. Gutes Team Work tut einfach gut!

Und ich glaube wir haben es alle verdient, viel Gutes um uns zu haben!

Wir freuen uns auf Sie und sind für Sie da!

Herzliche Grüße

Ihre Katrin Heuer

Leiterin ECC & Diplom Käsesommelière



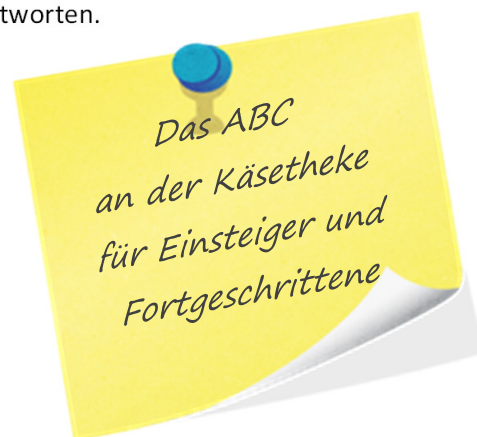
KÄSEBASICS

Nicht nur für Einsteiger an der Käsetheke

Wissen wie man wirklich gut abschneidet ist die halbe Miete! In den letzten Jahren hat sich, was das Thema Käse angeht an den Bedienungstheken viel geändert. Die Vielfalt und der Anspruch der Kunden ist größer geworden. Wie und womit schneidet man Käsespezialitäten, wie teilt man einen Käselaib gleichmäßig auf so dass kein Verlust entsteht? Wie geht man mit der Käserinde um, ist Schimmel ok, wenn ja welcher? Auf diese Fragen und viele andere bekommen Sie in diesem Seminar Antworten.

SEMINARINHALT:

- Milchtiere und ihre Milch
- die Käsefamilien
- die richtige Käsepflege
- Hygiene im Umgang mit Käse
- Das richtige Schneidewerkzeug
- Schneidetechniken
- Gut verpackt in Folie und Papier



SEMINARABLAUF

Folienpräsentation mit umfangreichem, praktischen Teil für praxisnahe Umsetzung in der täglichen Arbeit an der Käsetheke

SEMINARZIEL

Kenntnis über den Umgang und die Pflege unterschiedlichster Käsesorten

Käsewerkzeuge unterscheiden und richtig anwenden

Schneidetechniken für alle Käseformen beherrschen

Wissen welche Voraussetzungen die Käsepräsentation in der Theke erfordert

Termin: 17.1. oder 6.6.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19% Mwst.

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

Zielgruppe:

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter/innen im Fachberiech Käse, vom Azubi 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.



AUFBAUSEMINAR KÄSE

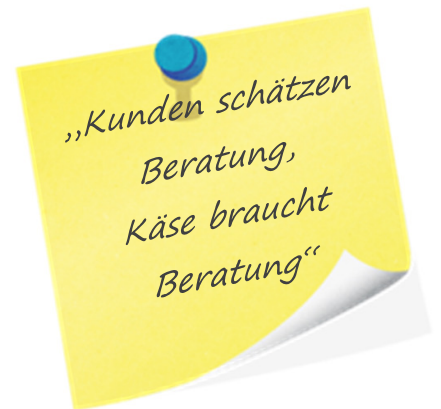
Die wichtigsten Themen an der Käsetheke

In den letzten Jahren ist nicht nur die Käsevielfalt größer geworden, sondern auch der Anspruch unserer Kunden. Geschmack beschreiben, Kochideen vorschlagen, Lagerung und Kombinationen sind nur einige Themen, die uns täglich an der Käsetheke vor neue Herausforderungen stellen. Wir sind nicht nur die netten Verkäufer*innen, sondern betreuen und beraten unsere Kunden in vielen Belangen. Käse bei speziellen Ernährungsformen wie Vegetarier, Käse während und nach der Schwangerschaft, Fett in der Trockenmasse, Nachhaltigkeit und vieles mehr...

Geht es Ihnen genauso, dann ist dieses Seminar genau richtig!

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 Milchtier, 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
- und selbstverständlich werden alle gesammelten Fragen beantwortet



Termin: 18.1.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19% MwSt.

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.

ERNÄHRUNGBERATER

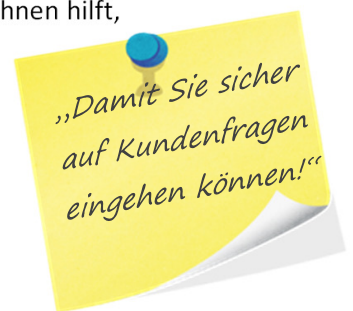
mit Schwerpunkt Käse



Ihr Kunde leidet unter Laktoseintoleranz, hat eine Stoffwechselkrankheit oder ist Vegetarier und möchte kein tierisches Lab zu sich nehmen?

Eventuell fühlt er sich nach Käsegenuss müde und schlapp und erhofft sich von Ihnen eine Empfehlung bei Unverträglichkeiten, in der Schwangerschaft oder bei zu hohem Cholesterin.

In der Beratung an der Theke, aber auch in der grundsätzlichen Ernährungsberatung, benötigt man ein solides Grundwissen über die Prozesse im menschlichen Körper, denn nur so können Sie mit schnellen aber auch richtigen Tipps beraten. Viele Kundenfragen lassen sich schnell und einfach beantworten! Damit Ihnen das in Zukunft gut gelingt, erarbeiten wir mit Ihnen einen roten Faden, der Ihnen hilft, sicher betroffenen Kunden passende Käsesorten zu empfehlen.



SEMINARINHALTE

- **Aufbau der Nährstoffe und die Bedeutung für den menschlichen Körper**
- **Stoffwechselprozesse im menschlichen Körper**, z.B. Verdauung, Fettstoffwechsel
- **Funktionen und die Bedeutung von Enzymen**
- **Unterscheidung von Allergie und Unverträglichkeiten an konkreten Beispielen aus dem Käsealltag**
- **Ernährungsempfehlungen für die Bereiche: Laktoseintoleranz, Übergewicht, Cholesterin, Histamin und mehr**
- **Käse in der Schwangerschaft**

SEMINARZIEL

Nach Abschluss des Kurses mit Prüfung können Sie Kunden fachlich richtig im Bereich Käse in der Ernährung beraten und verstehen die grundlegenden Prozesse, die sich hinter ernährungsbedingten Erkrankungen, Unverträglichkeiten oder Allergien verbergen.

Methodik: Wechsel zwischen Einzel- Partner- und Gruppenarbeitsphasen, sowie zwischen Informationsphase und praktischem Anwenden des Wissens durch Rollenspiele

Termin: **12.-13.3.2023**

1. Tag: 10 – 17 Uhr 2. Tag: 8 – 15

oder **8.-9.10.2023**

Manja von Drathen & Julia Gröger-Janisch
Diplom Ökotrophologinnen, Trainerinnen,
BBS Hannover

Kosten: 416 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 436 € inkl. 19%

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Käsetheke vom Einsteiger bis zum Profi, sowie angehende Cheese Experts

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.





Vegane KÄSE-Alternativen

Was steckt dahinter?

Vegane Ernährung liegt voll im Trend!

In vielen Familien Ihrer Kunden gibt es immer mehr Mitglieder, die auf tierische Produkte aus verschiedenen Gründen verzichten möchten, was die Planung von gemeinsamen Mahlzeiten häufig kompliziert gestaltet.

Nicht immer trägt dies zu Verständnis und harmonischem Zusammenleben bei.

Mit veganen Käse-Alternativen können Sie Ihren Kundinnen und Kunden eine Möglichkeit aufzeigen, alle Familienmitglieder zufrieden zu stellen. Das nötige Grundwissen hierzu erhalten Sie in diesem Seminar.

SEMINARINHALTE

- Was ist vegane Ernährung?
- Welche Vor- und welche Nachteile bietet vegane Ernährung?
- Was sind vegane Käse-Alternativen?
- Wie baue ich veganen Käse in die Theke ein?
- Wie findet die Herstellung statt?
- Verkostung von einigen veganen Produkten
- Rezepte mit veganen Käse-Alternativen



SEMINARZIEL

Sie erhalten wichtige Grundinformationen zum Trendthema „vegan“.

An der Theke können Sie auch zu veganen Käse-Alternativen beraten und wissen über die unterschiedlichen Herstellungsweisen bescheid.

Methodik: praktisch und abwechslungsreich mit Einzel- sowie Gruppenarbeiten, Rollenspielen und Teampräsentation

Termine: 23.3.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19% Mwst.

Referent: Jannes Borchers

Diplom Käsesommelier, Naturkostfachberater im Bio-Großhandel



Zielgruppe:

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.

KÄSELAND FRANKREICH



Keine Theke ohne französische Käsespezialitäten!

Eine Kundenumfrage hat ergeben, dass unsere Kunden Frankreich als das Käseland Nummer 1 empfinden.

Dennoch empfehlen Käseverkäufer und Verkäuferinnen lieber Sorten, deren Aussprache ihnen leichter fällt und deren Herkunft und Herstellung einfacher zu vermitteln sind.

Leider haben wir an einem Tag nicht genug Zeit einen Abstecher nach Frankreich zu machen, aber die lebhaften Ausführungen und Anekdoten unserer Referentin Katrin Heuer versetzen uns zu mindestens gedanklich und emotional in einen Kurzurlaub, wonach wir das wunderbare Käseland besser verstehen und motivierter vermitteln können.

SEMINARINHALT

- Geografie und Geschichte
- Anekdoten um Land & Leute und Traditionen
- Verkostung vieler AOP Käsespezialitäten aus Frankreich
- Aussprachetraining, die wichtigsten Begriffe
- Regionale Paarungen im Bezug auf Wein & Käse



Nach diesem Seminar:

haben Sie keine Scheu mehr französische Käse mit Namen zu empfehlen und Hintergründe über die Käsespezialitäten zu erzählen!

Termin: 18.4.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19% Mwst.

Referentin **Katrin Heuer** Weinreferentin und Diplom Käsesommelière; Leiterin des ECC

Zielgruppe:

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

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

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



In 2 TAGEN um die KÄSEWELT

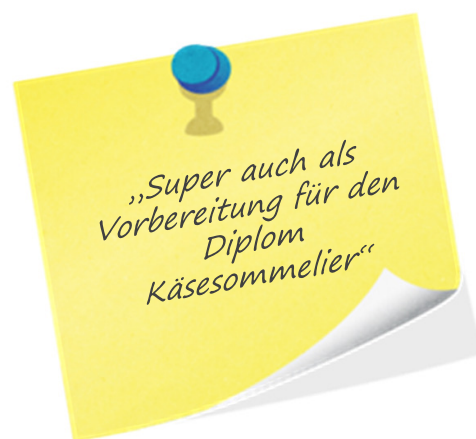
Käse hat Kultur, geprägt von der Geschichte, der Geographie, vom Klima und den Menschen des jeweiligen Landes.

Hieraus entstanden traditionsreiche Käsesorten mit Jahrhunderte alter Geschichte und weltweitem Ruhm.

Freuen Sie sich auf ein Seminar über Käsespezialitäten mit Weltruhm!

Nach diesem Seminar ...

- Besitzen Sie Kenntnisse über die verschiedenen Käsearten und deren Ursprung
 - Kennen Sie die geschichtliche Entwicklung von Käse
 - Kennen Sie die EU Gütesiegel und deren Bedeutung im Bezug auf Käse
 - Haben Sie Wissen über die marktrelevantesten Käsesorten der Welt
 - Werden Sie auch einige Raritäten im Bereich Käse kennen lernen
 - Können Sie die Vorteile einer ausgewogenen Käsevielfalt einschätzen
 - Werden Sie Kenntnisse über die unterschiedliche Entwicklung der Käsevielfalt der europäischen Länder haben
 - Sind Sie in der Lage eine Auswahl von verschiedenen Käsesorten mit ihren wichtigsten Unterschieden zu benennen
- ..und können sich gut auf die Teilnahme am Diplom Käsesommelier Lehrgang vorbereiten.



Termin: 25. – 26.4.2023

1. Tag 10 – 17 Uhr 2. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 416 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 436 € inkl. 19% Mwst.

Referentin: Melanie Koithahn, Verkaufstrainerin, Coach

Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Autorin



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.

KÄSE in KOMBINATION

Was macht das Käseerlebnis vollkommen?

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

nach diesem Seminar...

... erreichen Sie mehr Kundenbindung durch engagierte und abteilungsübergreifende Beratung

Termin: 9.5.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19% Mwst.

Referentin Katrin Heuer Weinreferentin und Diplom Käsesommelière, Leiterin des ECC

Zielgruppe

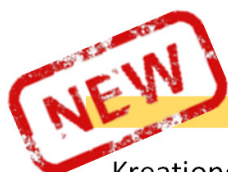
Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Wein, der Käsetheke als auch der Gastronomie- vom Azubi bis zum Profi.

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

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



KREATIV MIT KÄSE



Kreationen mit Frischkäse, Stilton mit Portwein oder Weinbergkäse mit Früchten und Likör gehören mittlerweile in fast jeder Käsetheke zum „guten Ton“.

Gelungene Käsetorten, appetitliches Fingerfood, spannende Cheese Boards und köstliche Käsevariationen zum Grillen stellen uns täglich vor neue Herausforderungen.

In diesem Seminar ist Kreativität mit geschmacklich passenden Kombinationen die Grundlage für praxisnahes Gelingen.

Nach diesem Seminar:

- Werden Sie Grundkenntnisse zum Thema Sensorik erlangen
- Kennen Sie die Grundsätze geschmacklicher Harmonielehre
- Verstehen Sie die Aufgaben und Unterschiede eines Affineurs eines Aromatiseurs
- Haben Sie Kenntnis darüber, wie man Käse richtig veredelt
- Wissen Sie, wie sich die verschiedenen Käsetypen geschmacklich unterscheiden und können die gelungene Veredelung vornehmen
- Kennen Sie die Bestimmungen der Deklaration für ihre Käsetheke

Termin: 7.6.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19 % Mwst.

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



und



Zielgruppe:

Alle, die ihre Kunden und Gäste optimal beraten und mit hausgemachten „Köstlichkeiten“ überraschen wollen.

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.



BIO KÄSE

im Handel & an der Theke

Was unterscheidet BIO Käse von anderen Käsesorten?

Sie haben bereits Bio Käse im Sortiment oder wollen es durch Bio Käse erweitern?

Dann sollten Sie wissen, dass fundierte Beratung und sicherer Umgang damit gefragt sind!

Bio-Käse bedeutet in der Theke zunächst mehr Aufwand, kritischere Kunden und wird häufig unwissend stiefmütterlich behandelt. Dabei schlummert hier ein großes Potential! Bio-Käse anzubieten und diesen begeisternd mit Geschichten und Hintergründen sowie Fachwissen zu verkaufen, kann Ihnen einen neuen Kundenstamm langfristig an Ihre Käsetheke binden.

SEMINARINHALTE

- was sind die Besonderheiten am Bio Käse?
- Erklärung der unterschiedlichen Bio-Label
- Tierwohl und Nachhaltigkeit mit Beispielen
- Handling in der Theke. Was muss beachtet werden? Pflegetipps
- Verkostung von Bio-Käse mit Hintergründen zu Herkunft und Hof
- Kommunikation an der Theke. Kunden begeistern
- aktive und passive Beratung der Kunden im Bereich Bio und Nachhaltigkeit
- Zusatzverkäufe an der Theke
- Themenabende und Verkostungen zum Thema Bio gestalten

SEMINARZIEL

Motivation aktiv und überzeugend Bio-Käse zu verkaufen
Sicherheit in Fragen zu Biolabeln, Tierwohl und Nachhaltigkeit
Sicherheit im Handling von Bio-Käse

Methodik: praktisch und abwechslungsreich mit Einzel- sowie Gruppenarbeiten, Rollenspielen und Teampräsentation

Termine: 20.9.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19% Mwst.

Referent: Jannes Borchers

Diplom Käsesommelier, Naturkostfachberater im Bio-Großhandel



Zielgruppe:

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.



KÄSEPLATTEN & GARNIERUNG

Eine aufwendig gestaltete, reichdekorierte Käseplatte ist der Hingucker schlechthin auf jedem Festbuffet. Sie sticht immer ins Auge und wird noch lange lobend erwähnt.

Zu diesem Seminar konnten wir eine der bekanntesten Foodstylistinnen gewinnen, welche für Ihre Käseplatten- und Buffetgestaltung weit bekannt ist.

Dieses Seminar hat einen hohen praktischen Teil, so dass Sie lernen beeindruckende Platten zu legen und mit einfachen Kniffen zu garnieren.

Darüber hinaus machen Sie einen Abstecher in die Welt des Fingerfoods, die auf Partys ebenfalls eine immer größere Rolle spielen.

Ein Seminar aus der Praxis für die Praxis, für qualifizierte Mitarbeiter, Service, begeisterte Kunden, gute Gastgeber und deren Freunde.

SEMINARINHALT:

- Wichtige Kriterien des Plattenlegens, Mengen, Verzehrfolge, Materialien, Werkzeuge
- Herstellung von trendigen, dekorativen und schnellen Dekorationen.
Auswahl, Veredelung, Platzierung
- Die passende Käseauswahl, Reihenfolge, Präsentationsform, Kalkulation
- Herstellen verschiedener Käseplatten und Fingerfood Ideen zum Thema CHEESE

SEMINARLEITUNG

Referentin Renate Nixdorf-Ziegler Trainerin , Seminare,
Workshops Foodstyling zum Thema Party Service u. Catering

Termin: 26.9.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uh

Kosten: 225 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 245€ inkl. 19% Mwst.
(inkl. Ihrer von Ihnen belegten Käseplatte zum Mitnehmen)



Zielgruppe:

Vom Azubi bis zum Profi

Sie möchten ihre Kunden optimal beraten und überraschen?

Dann, „Herzlich Willkommen“ zum Seminar.

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.

KÄSEQUALITÄT richtig beurteilen



3 Tage für mehr Sicherheit und eine bessere Wertschöpfung

Weltweit gibt es tausende, unterschiedlichste Käsesorten. Jedes Land hat seine ganz eigenen Spezialitäten mit den verschiedensten Arten der Herstellung und Reifung. Welche Charakteristik typisch ist, woran man diese erkennt, wie sich die Milch, die Erzeugung und die Art der Herstellung auf den jeweiligen Käse, seinen Geschmack und seine Qualität auswirken werden wir in diesem Seminar mit viel Praxis sensorisch beurteilen und beschreiben.

Nach diesem Seminar:

- Besitzen Sie detaillierte Kenntnisse über die Unterschiede bei der Herstellung von Käse
- Kennen Sie die Unterschiede bei der Zusammensetzung und Verarbeitung der unterschiedlichen Milcharten
- Werden Sie Kunden im Bezug auf Qualitätsmerkmale beim Käse ausführlich beraten können
- Haben Sie Wissen darüber, welches die wichtigsten Faktoren bei der Erzeugung, Verarbeitung und Reifung von Milch und Käse sind
- Können Sie die Vorteile der unterschiedlichen Herstellungsarten beurteilen
- Wissen Sie, was es mit dem Schimmel beim Käse auf sich hat
- Werden Sie Grundkenntnisse über die sensorische Beurteilung von Käse haben
- Sind sie in der Lage auch die Risiken bei der Erzeugung von Milch und Käse einschätzen zu können
- Kennen Sie den Vorteil und die Argumente für Käse am Stück
- Wissen Sie, was beim Umgang mit Käse an der Theke zu berücksichtigen ist, um eine optimale Qualität der Käse zu gewährleisten

Termin: **10. – 12.10.23** 1. Tag 10 – 17 / 2. Tag 9 – 16 Uhr / 3. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 606 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 626€ inkl. 19% Mwst.

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

Zielgruppe:

Abteilungsleiter, 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.



Wir machen Kunden zu Stammkunden

Preis-Leistung, gute Produkte und Einkaufsatmosphäre hat heute jeder. Die Differenzierung zum Wettbewerb geht über Ihren Mitarbeiter. Mit dem „Dienst nach Vorschrift“ erfährt kein Kunde Sympathie und Wertschätzung.

Erfolg hat auch nicht nur mit Fachwissen und Können zu tun. Die „Weichen Faktoren“ entscheiden in zwischenmenschlichen Begegnungen in hohem Maße und somit auch über den wirtschaftlichen Erfolg.

In diesem Workshop finden 3 Dinge Beachtung, an die Sie bislang so noch nicht gedacht haben:

Sympathie – Wertschätzung – Vertrauen

In der freiwilligen Haltung eines „Gastgebers“ geschehen alle Dinge gerne, mit Leidenschaft und ohne Last. Was braucht's denn für einen wertschätzenden Umgang?

Michael Kugel hat neue Ansätze und macht aus Verkäufer:innen Gastgeber:innen. Er versetzt Ihre Mitarbeiter in die „Verkäufer-Rolle“ ihres Lebens. Sensibilisiert auf die Besonderheiten im Umgang mit Kunden und fördert verborgene Potenziale - bezogen auf Persönlichkeit und Fähigkeiten - ans Licht. Am Ende entscheidet das WIE vor dem WAS Ihre Mitarbeiter tun. Sie werden zum „Kümmerer“ und erzeugen positive Bewertungen von Kunden. So wird Beratung und Verkauf erfolgreicher.

SEMINARABLAUF

Der Tag hat 3 Blöcke und ist eingeteilt in Impulsvorträge, Workshops, Gruppenarbeit und Präsentationen. Die Einzel-Themen werden durch den Referenten mitreißend moderiert und begleitet.

SEMINARINHALT

- Haltung: Wenn durch Leidenschaft das tägliche Handeln plötzlich Freude macht.
- Wertschätzung: das Up-Date zu Dingen, die Verkäufer heute nicht mehr tun sollten!
- Vertrauen: Sind alle Kunden gleich? Ansprache, Angebote, Argumentationen.

SEMINARZIEL

Kundenbindung durch individuellen, persönlichen und authentischen Umgang mit dem Kunden. Ein Gewinn für alle, der sich nicht nur in Umsatz- und Imagesteigerung messen lässt. Auch Mitarbeiter profitieren, beruflich wie privat weil sie eine Wertschätzung ihrer Person und Leistungen erfahren.

Termin: 14.11.2023

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

Kosten: 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19% Mwst.

Referent Michael Kugel Präsident des FuW e.V. sowie Trainer für Auftreten-Verhalten-Sprache und Mitglied des Deutschen Knigge-Rats. Inklusive Verpflegung, Seminarunterlagen, Zertifikat.



Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Kundenkontakt oder die im Sichtfeld der Kunden arbeiten, sowie Führungskräfte, die in der Mitarbeiterverantwortung stehen.

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.



TEAM BUILDING



Wir schaffen Team Work als Dream Work !

So geht das Miteinander der Generationen BABYBOOMER & GENERATION Z

Sie wollen den Teamgeist Ihrer Mitarbeiter*innen stärken und suchen ein passendes Seminar? Vorsicht! Ein Team ist nicht gleich ein Team, nur weil man davon spricht und eine gemeinsame Aktivität durchführt. Auch wenn ein Event Spaß macht und zusammenschweißen kann, ist es jedoch oft erst der zweite Schritt. Zunächst müssen die Innenverhältnisse klar sein und die Rahmenbedingungen stimmen. Hier haben Führungskräfte eine ganz besondere Verantwortung und müssen heute neben den fachlichen Kenntnissen mit einem weiteren Handwerkszeug ausgestattet sein: nämlich mit „Sozialkompetenz“ und dem speziellen Wissen, wie man Menschen führt, zusammenbringt und langfristig verbindet.

SEMINARABLAUF

An 3 Tagen erleben Ihre Mitarbeiter eine spannende und abwechslungsreiche Zeit, eingeteilt in Impulsvorträge, Workshops, Gruppenarbeit und Präsentationen. Einzel-Themen werden durch unsere Referenten mitreißend moderiert und begleitet.

ZIELGRUPPE

wie stärken Ihre Führungs-Fachkraft und arbeiten drei Tage intensiv in Workshops, Gruppenarbeiten und Übungsspielen. Für Abteilungsleiter aus allen Bereichen.

SEMINARINHALT

- Werte: Ist eine Führung ohne Werte wertlos?
- Onboarding: Erfolgreich neue Mitarbeiter im Team einfügen
- Powerbriefing: Mitarbeiter auf ihren Job vorbereiten
- Schwierige Gespräche: Wie erhalten wir eine Kritik-Kultur in der sich alle wohlfühlen?
- Gönnen und Loben: Was wollen Mitarbeiter wirklich?
- Feedback- und Fehler-Kultur: Wie kommen wir aufs „WIR“?
- Meetings und Team-Besprechungen: So macht es allen Spaß
- Leistungs- und Motivations-Motive: Vom Können, Wollen, Dürfen, Sollen
- WER braucht WAS? Von Barrieren erkennen und Hürden beseitigen
- Gemeinsam Aktionen planen



Termin: **12. – 14.06.2023**

1. Tag 10 – 17 / 2. Tag 9 – 16 Uhr / 3. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 650 € inkl. 19% MwSt. (inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

Referent: Michael Kugel, Präsident des FuW e.V. sowie Trainer für Auftreten-Verhalten-Sprache und Mitglied des Deutschen Knigge-Rats.

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle 1. Stufenkräfte und Abteilungsleiter/innen, sowie Fachberater in Mitarbeiterverantwortung mit mehrjähriger Erfahrung, die ihr Wissen an ihre Kollegen und Mitarbeiter/innen weitergeben möchten.



QUALIFIZIERTE KÄSEFACHKRAFT

in 4 Blöcken mit IHK Zertifikat



Diese Weiterbildung zur Käsefachkraft an der Theke ist neu und vergleichbar mit einer fundierten Ausbildung für qualifiziertes Käsethekenpersonal.

Eine solide Weiterbildung um den wachsenden Ansprüchen der Thekenkräfte und der Kunden gerecht zu werden.

Im Vergleich zu anderen Kursen wird hier ein hoher Praxisteil angeboten.

Vom Aufbau einer Käsetheke, der Pflege verschiedener Käsegruppen, praktischer Käseherstellung, Vorbereiten und Kalkulieren verschiedener Käseplatten, Frischkäsekreationen oder auch Rollenspielen im Umgang mit dem Kunden sowie auch Themen wie Käse in Kombination oder in der Ernährung dürfen hier nicht fehlen!

in 4 Blöcken von je 3 Tagen baut sich diese Weiterbildung aus verschiedensten Themen auf, beinhaltet eine Projektarbeit und endet mit einem schriftlichen und mündlichen Test, sowie der feierlichen IHK Zertifikat-Übergabe.

Hierbei handelt sich um Blockunterricht, der einen planbaren Kursbesuch ermöglicht und Zeit zum Wiederholen und Vorbereiten lässt.

Eine Projektarbeit soll die Möglichkeiten von Aktionen oder Veranstaltungen an der eigenen Theke im Betrieb fördern.

Wichtig: Alle Blöcke zusammen berechtigen zur Zulassung zum IHK Test und stellen eine gute Voraussetzung für eine spätere Teilnahme am Diplom Käsesommelier oder dem European Cheese Expert.

SEMINARZIEL:

Weiterbildung von Verkäufer*innen zur Käsefachkraft mit IHK Zertifikat

Neu- und Quereinsteiger mit wenig Erfahrung sollen mit diesem Kurs ein fundiertes Wissen für eine erfolgreiche Arbeit an der Käsetheke erhalten, welches Ihnen auf Dauer Sicherheit und Motivation im Arbeitsalltag gibt.

Initiator: ECC & Ruwisch & Zuck
Kursleitung: Melanie Koithahn & Katrin Heuer
Gesamtkosten:: 2330 € pro Person inkl. 19% Mwst.
 (582,50€/Block) Mindestteilnehmerzahl 12
 inklusiv Fahrt in die Käserei, Getränke, Mittagsimbiss,
 Seminarunterlagen, IHK Zertifikat



Erfahrene TOP Referenten aus Deutschland haben die Wünsche und Ansprüche ihrer Seminarteilnehmer und vieler Arbeitgeber zusammengefasst und daraus eine Schulung entwickelt, die allen Anforderungen einer fundierten Käsefachkraft gerecht werden.
 Für Fragen sind wir jederzeit für Sie da! Wir freuen uns auf Sie!

QUALIFIZIERTE KÄSEFACHKRAFT



in 4 Blöcken mit IHK Zertifikat

Block 1 **WARENKUNDE KÄSE** 25. – 27.9.2023
 Mikrobiologie, Milchtiere, Hygiene, HACCP
 Käsetechnologie, Besuch einer Käserei
 Kosten pro Person 490 € Referentin: Melanie Koithahn

Gastvortrag der Firma Christian Hansen über LAB & Käsekulturen

Block 2 **KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION** Januar 2024
 Umgang mit Käse & Käsepflege, Thekenaufbau
 Warenkunde & Schneidewerkzeuge, Schnitttechnik
 Käse affinieren: von Frischkäsekreationen bis Stilton mit Port
 Kosten pro Person 490 € Referentin: Melanie Koithahn

Block 3 **KÄSEKULTUR & PLATTENLEGEN, ERNÄHRUNG** Februar 2024
 Käse in der Ernährung; Allergene & Intolleranzen
 Die europäische Käsewelt
 Käseplatten & Garnierungen
 Kosten pro Person 490 € Referenten: M. von Drathen/ J.Gröger-Janisch
 K. Heuer / R. Nixdorf-Ziegler

Block 4 **KOMBINATION MIT KÄSE, KALKULATION** März 2024
ERFOLGREICH VERKAUFEN
 Kombinationen mit Käse und Brot, Getränken,
 Kalkulation von Platten, Frischkäse & Co.
 Der richtige Umgang mit Kunden-Verkaufsrethorik
 Kosten pro Person 490 € Referenten: Katrin Heuer/Melanie Koithahn
 Michael Kugel

Aufgrund der Messen in
 Hannover können wir die
 Termine 2024 noch nicht
 mitteilen

Mündlicher & schriftlicher Test
 Bewertung der Projektarbeit,
 Übergabe des IHK Zertifikats
 Gebühr: 175 € pro Person

Mai 2024

Prüfer: Koithahn/Heuer/Frey

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an Ein- und Umsteiger und Personen mit keiner oder nur wenig Erfahrung an der Käsetheke.

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.



Hier werden Sie zum Käseexperten für Ihre Bedienungstheke.

Kennen Sie die Käse in ihrer Theke wirklich?

Eine berechnigte Frage, denn was verbirgt sich hinter einem Namen wie Morbier, Gorgonzola oder Comté?

Neue Herausforderungen stellen sich durch den wachsenden Anspruch unserer Kunden und durch die Globalisierung. Käsevielfalt ist greifbar geworden und so auch die Auswahl an den Käsetheken.

Doch was brauchen diese Käsesorten in Ihrer Theke? Der richtige Umgang mit diesem wertvollen Lebensmittel sollte an einer Käsebedienungstheke gewährleistet sein, damit immer eine top Qualität bei ihren Kunden ankommt.



Wir vermitteln Ihnen den richtigen Umgang und die Pflege mit Käse, die sensorische Beurteilung und Fähigkeit, Qualitäten zu unterscheiden, aber vor allem optimal zu erkennen. Hinzu kommt die Beschreibung von Geschmack und weiteren Verwendungsmöglichkeiten und Kombinationen. Sie können Kunden sicher beraten, auch wenn es um Ernährungsfragen wie Laktoseintoleranz oder Milcheiweißallergie geht.



Aufbauend erhalten Sie Wissen rund um die marktrelevantesten Käsesorten Europas und deren Entstehung, die richtige Käseauswahl für Platten und Buffets und was bei einem Kundentasting wichtig ist. In der Praxis geht es um die Käseherstellung, hier erleben Sie die Arbeit auf einem Bauernhof, schauen beim Käsen über die Schulter und erfahren mehr über die Aufgaben eines Affineurs. Sie sind aktiv an der Betreuung eines Käsebuffets, einer Käsetheke und der Durchführung einer Käse-Wein-Degustation beteiligt.



K Ä S E A K A D E M I E



A C A D É M I E D U F R O M A G E



Käse
Akademie

EUROPEAN CHEESE EXPERT



„Fromelier“ der Käse Akademie

- Als Experte im Bereich Käse zum Thema „Hochwertiger Genuss“ ihre Kunden zu beraten
- Trends bei der Käseauswahl zu setzen und als Sensorik-Spezialist zum Thema Kombinationen optimal beraten zu können
- Sicherheit im Umgang und in der Beurteilung von Käse zu vermitteln
- Die Qualität und Unterschiede von Käse zu bestimmen
- Die Betreuung, den Aufbau und die Sortimentsauswahl einer Käsetheke auszuführen
- Käse richtig zu pflegen, aufzuschneiden und zu verpacken
- Zu wissen, wie Käse hergestellt wird und wo die Unterschiede zu den einzelnen Käsefamilien liegen
- eine abgestimmte Käseauswahl für die Theke aber auch für eine Degustation oder ein Büffet zusammenstellen zu können
- Zur Käseauswahl umfassend beraten zu können
- Den Wert des Käses in der Ernährung, aber auch die Risiken zu beurteilen
- Kunden in Ernährungsfragen optimal zu beraten
- Käse mit anderen wertvollen Lebens- und Genussmitteln kombinieren zu können
- Neue Geschäftsbereiche zu eröffnen, wie z.B. Kundenabende durchzuführen
- Schneidetechniken umzusetzen um eine optimale Wertschöpfung zu erzielen



• ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus dem Lebensmittelhandel- und Einzelhandel, aus Gastronomie und Hotellerie

• VORAUSSETZUNGEN

Besuch der Fortbildung zum Ernährungsberater Käse, Infos hierzu finden Sie auf der Seite 12

• ABSCHLUSS

Sensorische, schriftliche & mündliche Prüfung

• INITIATOR

Die Käseakademie, Kursleitung Melanie Koithahn

• KURSDAUER

2 Wochen Intensivkurs mit Exkursion und anschließendem Abschluss

• KOSTEN

1890 € brutto inkl. Mittagsimbiss, Getränke, Verkostungskäse, Handouts und Testgebühr
Näheres unter www.kaeseakademie.de

K Ä S E A K A D E M I E



A C A D É M I E D U F R O M A G E

Käse
Akademie





Neue innovative Fortbildung für Aushilfen und Quereinsteiger im Handel und in der Gastronomie mit IHK Zertifikat

Der FUW e.V. (Fachverband unabhängiger Weinreferenten) versteht das WeinkennerDiplom mit Abschluss IHK Zertifikat als Weiterbildung für Aushilfen, ungelernte Kräfte und Quereinsteiger, kurzum Mitarbeiter, die im Restaurant oder Handel bereits einen guten Job machen, jedoch am Arbeitsplatz mit dem Thema Wein gestärkt werden können. Ziel ist es Mitarbeiter mehr ans Unternehmen zu binden und sich durch eine bessere Weinberatung Kunden zu Stammkunden zu machen.

Der Lehrgang findet in Kassel statt und besteht aus 2 Blöcken. Der letzte Block enthält den angehängten Testtag.

- 1. Block 30.5. - 1.6.23** Weinherstellung, Voraussetzungen für den Weinbau,
Arbeiten im Weinberg und Weinkeller, Ausbau und Reifung der Weine
Weinland Deutschland, Regionen und Weinstyle
- 2. Block 18.7. - 21.7.23** Weinländer Frankreich, Italien, Spanien,
Weinstyle des Mittelmeerraums, Schaumweine,
Kombinationen Wein und Speisen, „Neue Welt“ und „Alte Welt“ im Vergleich
Professionelle Weinpräsentation, korrekter Umgang mit Gläsern und
Accessoires und Temperaturen, Kalkulation der Verkaufspreise
Kommunikation und Auftreten im Kundenkontakt, Präsentation und
Zusammensetzung des Sortiments, kompetente Beratung beim
Verkaufsgespräch, Durchführung einer Weinverkostung



Test: (multiple choice Fragen, Ausarbeiten eines zeitgemäßen Sortiments, Weine erkennen und beurteilen)

ZIELSETZUNG

Fachspezifische Grundkenntnisse der Weinbereitung und Weinvielfalt, fundiertes Basiswissen um eine sichere Weinberatung machen zu können.

Kosten: 1.639 € inkl. MwSt. inkl. Tagungs- und Pausenverpflegung

Workbook, FuW Zertifikat, IHK Gebühr & IHK Zertifikat sowie einem Probe Abonnement der Zeitschrift VINUM und mundgeblasenem Degustationsglas

Veranstalter: FuW Fachverband unabhängiger Weinreferenten e.V.

Minimale Teilnehmerzahl 8 / Maximale 15 Personen

Veranstaltungsort: Kassel

Referenten:

Verschiedene **Top Trainer** aus Deutschland aus dem FUW unter der Leitung von **Michael Kugel** Präsident des Fachverbands.



KLASSENTREFFEN DER KÄSESOMMELIERS 2023

Deine persönliche Anmeldung mit allen Infos hält Stephanie Kusber
gerne bereit (E-Mail: sk@blmedien.de/Tel. 02633/4540-13).

Klassen Treffen

3. BIS 4.
JUNI 2023

im H4-Hotel Hannover Messe,
Würzburger Straße 21, 30880 Hannover-Laatzen

Bilder: colourbox.de

Eine Veranstaltung der Fachzeitschrift KÄSE-THEKE
in Zusammenarbeit mit dem European Cheese Center (ECC)

**KÄSE-
THEKE**



Diplom Käsesommelier



Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen – sowie der Wunsch nach kompetenter Beratung.

IHRE VORTEILE

Als Käsesommelier/-sommelière sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r Experte/Expertin mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachberater/in.

DIE ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus dem Lebensmittelfachhandel, Molkereifachleute, Köche, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistenten

oder

Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder Molkerei.

VORAUSSETZUNG

Besuch des Workshops „Getränk Kunde Basic“.
Die Eckdaten entnehmen Sie bitte der Rückseite.

DIE LEHRGANGSDAUER

Die Dauer der Diplom-Ausbildung beträgt 120 Trainingseinheiten.

DIE LEHRINHALTE

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmoniekunde und Käsesensorik

Durch eine Exkursion erleben Sie praxisnah die **Käseherstellung** und gewinnen so Einblicke in eine Käserei.

DER ABSCHLUSS

Der Diplomlehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI Zeugnis und Diplom in deutscher und englischer Sprache.

KOSTEN

€ 1.980,- inkl. Verpflegung während des Lehrgangs im European Cheese Center (ECC).

TERMINE, INFORMATION & ANMELDUNG

Die aktuellen Termine weisen wir auf der Rückseite aus sowie die Ansprechpartner für nähere Informationen.

TIPP:

Für die Dauer des Lehrgangs
Unsere Hotelempfehlung Leonardo Hotel
Tiergartenstr. 117, 30559 Hannover.
T: +49 511 5103-0
E: info.hannover@leonardo-hotels.com I:
www.leonardo-hotels.de
für ECC-Gäste Buchung über Stichwort: „Käseschulung“.

Käse-Sensorik & Getränke Basisworkshop

16 LE

€ 340,--

Dieser Workshop dient als Vorbereitung zur Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier. Sie lernen die Grundlagen der Sensorik sowie die Basics der Getränkekunde näher kennen. So fällt es Ihnen leichter, Ihren Kunden als „Genussmanager“ die perfekte Kombination zwischen Käse und dem jeweiligen korrespondierenden Getränk zu präsentieren.

ECC Hannover-Anderten	15.+16.01.2023	So 10.00-18.00 Uhr
41107022		Mo 7.30-16.00 Uhr
ECC Hannover-Anderten	06.+07.08.2023	So 10.00-18.00 Uhr
41107032		Mo 7.30-16.00 Uhr

Lehrgang zum Diplom-Käsesommelier in Hannover

120 LE

€ 1.980,--

Die Top Ausbildung für den Käseverkauf

Als Käsesommelier/Käsesommelière sind Sie eine hochqualifizierte Fachkraft für die Beratung und Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen. Abgerundet wird die Ausbildung durch zwei Fachexkursionen. Im Teilnahmebeitrag ist ein einmaliger Prüfungsantritt enthalten.

Inhalte:

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz,
- England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmonie von Käse und Wein

ECC Hannover-Anderten	19.02.-04.03.2023	So-Sa 8.00-18.00 Uhr
41152042		Prüfung: 03.+04.03.2023
ECC Hannover-Anderten	03.09.-16.09.2023	Fr-Sa 8.00-18.00 Uhr
41152013		Prüfung: 15.+16.09.2023

INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center
Owidenfeldstrasse 18
30559 Hannover-Anderten
Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636
E: info@cheeseccenter.de I: www.cheeseccenter.de



WIFI Salzburg
Ursula Winter, Dipl.-Fw.
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
Tel.: +43 662/8888-421
E: uwinter@wifisalzburg.at I: www.wifisalzburg.at





ANMELDEBLATT



Hiermit melde ich mich verbindlich zu nachfolgenden Ausbildungen an:

Käse-Sensorik & Getränke Basisworkshop

☐ ECC Hannover-Anderten 41107022	15.+16.01.2023	So 10.00-18.00 Uhr Mo 7.30-16.00 Uhr
☐ ECC Hannover-Anderten 41107032	06.+ 07.08.2023	So 10.00-18.00 Uhr Mo 7.30-16.00 Uhr

Lehrgang zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière

☐ ECC Hannover-Anderten 41152042	19.02.-04.03.2023 inkl. Prüfung	So-Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: 03.+04.03.2023
☐ ECC Hannover-Anderten 41152013	03.-16.09.2023 inkl. Prüfung	Fr-Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: 15.+16.9.2023

!!BITTE VOLLSTÄNDIG UND IN BLOCKSCHRIFT AUSFÜLLEN!!

ANMELDUNG

.....
Vorname Name Geb. Datum Tel. Nummer

.....
Strasse Nr. PLZ Ort Email

.....
Unterschrift

.....
Firmenbezeichnung Filialnummer/Kostenstelle Firmenadresse PLZ/Ort

Zusendeadresse: ☐ Firma ☐ Privat

INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center
Owidenfeldstrasse 18
30559 Hannover-Anderten
Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636
E: info@cheesecenter.de I: www.cheesecenter.de

WIFI Salzburg
Ursula Winter, Dipl.-Fw.
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
Tel.: +43 662/8888-421
E: uwinter@wifisalzburg.at I: www.wifisalzburg.a

Teilnehmer Feedback



„ Es waren 2 anstrengende
Wochen aber mit tollen
Dozenten und wunderbaren
Mitstreitern.
Jede Sekunde wert!
Ich möchte keinen Tag missen“
Tim Kobel
Diplom Käsesommelier 2021



Wir freuen uns auf Sie!



Folgen Sie uns auf facebook

Anmeldeformular

Wir freuen uns auf Sie!

European Cheese Center
Owidenfeldstrasse 18

30559 Hannover



Seminar-Ort:

European Cheese Center, Hannover-Anderten
Telefon-Nr.: 0511/5 86 66 26 – Fax- Nr. 0511/5 86 66 36
E-Mail: info@cheesecenter.de

Wir/ich melde/n _____ Person/en verbindlich zu folgendem Termin an:

Datum: _____

Seminarnamen: _____

Teilnehmergebühr pro Pers.: _____

Ruwisch & Zuck-Kunde: ☐ Ja ☐ Nein Kunden-Nr.: _____

Firma: _____

Teilnehmer: _____

RE-Anschrift: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon-Nr.: _____ Fax-Nr.: _____

E-Mail Teilnehmer: _____

Markt-Nr.: _____ Niederlassung: _____

(Bitte füllen Sie die Anmeldung vollständig in Druckbuchstaben aus!)

Diese Seminargebühr beinhaltet Verpflegung, Unterlagen, Teilnehmerzertifikat und Fachlektüre

Vor der Veranstaltung erhalten Sie eine schriftliche Teilnahmebestätigung.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Absage ab 4 Wochen vor Seminar Stornogeühren erheben müssen.

4 Wochen vor Beginn 50% des Teilnehmerpreis

3 Wochen vor Beginn 75% des Teilnehmerpreis

Danach wird der volle Betrag in Rechnung gestellt.

Zur Absicherung vor allem bei mehrtägigen Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen z.B. bei der Hanse Merkur oder ERGO Reiseversicherung eine „Seminarversicherung“ abzuschließen. www.seminarversicherung.info

Datum: _____

Unterschrift/Stempel: _____