

SEMINARE



**Benimm
ist in!**

**Hürden
gemeinsam
meistern**



ein AZUBI Seminar



**Kreativ
mit
Käse**

von Cheeseboard bis Fingerfood



2024

TAGESSEMINARE 2024

Tag	Datum		Seite
Fr	26.01.	Benimm ist in! – Erfolg im Umgang mit Menschen (ein Azubi Seminar) 	1
Mi	13.03.	Von BIO bis VEGAN - Sicheres Auftreten an der Käsetheke 	2
Di	19.03.	Kreativ mit Käse - von Fingerfood bis Cheese Boards	3
Di	09.04.	Käseland Frankreich – A wie AOP und Aussprache bis Z wie Ziegenkäse	6
Mo	15.04.	Käsebasic Seminar - Das ABC der Käsetheke	4
Di	16.04.	Aufbauseminar Die wichtigsten Themen an der Käsetheke (Auffrischung und Neues)	5
Di	23.04.	Besuch der Hofkäserei Bünkemühle – Hautnahes Mitarbeiten in der Produktion 	7
Di	28.05.	Kombinationen mit Käse – Foodparing gekonnt anwenden	8
Di	17.09.	Plattenlegen und garnieren – Ganz klassisch und auch spannend neu umgesetzt	9
Fr	25.10.	Benimm ist in! – Erfolg im Umgang mit Menschen (ein Azubi Seminar) 	1
Di	05.11.	Kunden begeistern – Stammkunden gewinnen! – Tipps für erfolgreiches Verkaufen	10
Mo	11.11.	Käsebasic Seminar - Das ABC der Käsetheke	2
Di	12.11.	Kreativ mit Käse - von Fingerfood bis Cheese Boards	5



Alle Seminarthemen können auch firmenbezogen gebucht werden.

Wir stellen uns auf Sie ein, mit Inhalt und Terminwünschen.



Mehrtägige SEMINARE 2024



Datum		Seite
8. – 9.01.	Teambuilding – Team Work ist Dream Work – gemeinsam stark sein! 	11
15. – 16.01.	Getränke Workshop WIFI Salzburg (Auftakt zum Diplom Käsesommelier)	20-22
18.02. – 2.03.	Diplom KÄSESOMMELIER Lehrgang der WIFI Salzburg	20-22
11.-12.03.	Ernährungsberater mit Schwerpunkt Käse – Fragen sicher beantworten können	12
10. – 11.06.	Käsequalität erkennen & beurteilen können – Sicherheit bei der Käseauswahl	13
17. – 18.06.	In 2 Tagen um die Welt der Käse – die wichtigsten traditionellen Käsespezialitäten	14
Siehe Seite 15	Weinkenner Diplom des Fachverbands der unabhängigen Weinreferenten in 2 Blöcken	15
4. – 5.08.	Getränke Workshop WIFI Salzburg (Pflichtkurs vor dem Käsesommelier)	20-22
1. – 14.09.	Diplom KÄSESOMMELIER Lehrgang der WIFI Salzburg	20-22
23. – 25.09.	Weiterbildung zur Qualifizierten Käsefachkraft mit IHK Zertifikat Block 1	16-17
18. – 30.11.	European Cheese Expert (Fromelier) der Käseakademie	18-19



European Cheese Center
 Owiefenfeldstraße 18
 30559 Hannover-Anderten
 Tel. 0511/5866626 Fax. 0511/5866636
info@cheesecenter.de www.cheesecenter.de



Mit freundlicher
 Unterstützung von





EUROPEAN CHEESE CENTER

Das einzigartige Schulungs- und Käseerlebniszentrum

Liebe Leserin, lieber Leser,

der neue Seminarkatalog ist da!

Sei mutig und freundlich!

Dies ist mein Leitspruch für 2024 und Sie werden lachen, er ist ein Zitat aus dem Disneyfilm CINDERELLA aus dem Jahre 2015.

Fast visionär, wenn man bedenkt, dass die Fertigstellung 5 Jahre vor Corona und 7 Jahre vor dem Angriff auf die Ukraine war!

Irgendwie hört sich „sei mutig und freundlich“ zu einfach – fast naiv – an!
Eben Disney like! Oder was meinen Sie?

Aber liegt darin nicht vielleicht sogar der Schlüssel gemeinsam neue Wege zu gehen?
Sich gegenseitig aus der allgemeinen Schockstarre zu helfen und andere durch kleine Freundlichkeiten ins Sonnenlicht zu holen?

Jeden Tag eine gute Tat! Haben wir alle schon mal gehört, vielleicht ein paar Tage umgesetzt und wieder vergessen.

Ja, das Durchhaltevermögen ist der kleine Schweinehund in uns!

Wir freuen uns, gerade im Hinblick auf den Zusammenhalt, neben altbewährten Käsefachseminaren neue Themen präsentieren zu können.

Gezielt mit dem Azubiseminar „Benimm ist in!“ gehen wir das erfolgreiche Miteinander unterschiedlicher Generationen an.

Im 2 Tage Seminar „Teambuilding – aus Teamwork wird Dream Work“ bekommen Sie viele Tipps, wie das gemeinsame Arbeiten zum Erfolg werden kann.

Wir sollten es uns wert sein, jeden Tag einen mutigen Schritt nach vorn zu gehen.

Uns durch Weiterbildung Sicherheit und neue Perspektiven zu schaffen.

Sowie durch Toleranz und Freundlichkeit unseren Kollegen und Kolleginnen zu zeigen, dass wir es gemeinsam meistern können, ein tolles Team zu sein.

Dank aller ECC Mitwirkenden, und auch meiner „rechten Hand“ Nicola Bräunig, sind wir ein echtes Dream-Work Team geworden!

Lassen Sie sich motivieren!

Wir sind für Sie da!

Ihre Katrin Heuer





Benimm ist in!



Die besten Soft Skills für Deinen Top Job

Gerade noch die Schulbank gedrückt und jetzt heißt es alles unter einen Hut zu bekommen: den ganzen Tag stehen, Kundenwünsche erfüllen und mit den unterschiedlichsten Kollegencharakteren umzugehen! Wir liefern die richtigen Tipps zur Entwicklung für alle BerufseinsteigerInnen im Handel!

Du erlebst hautnah, was „Gutes Benehmen“ mit Erfolg am Arbeitsplatz zu tun hat. Wir verraten dir nämlich die unausgesprochenen Codes der Arbeitswelt und wie du andere Menschen für dich begeistern kannst. Ein guter Umgang mit den Kollegen gelingt nämlich viel besser, wenn man weiß, wie diese ticken. Wir eröffnen dir auch den Blick wie deine Kunden dich sehen und was du tun kannst, damit sie dich toll finden. Es geht hier nicht um Zahlen, Daten, Fakten (also das, was in deinem Zeugnis steht), sondern um jede Menge guter Ideen, Impulse und Tipps, was du alles tun kannst, damit du ankommst, die Kunden und Kollegen dich lieben und dir die Arbeitswelt der „Alten Hasen“ viel leichter fallen wird.

SEMINARABLAUF

Der Tag hat 3 Blöcke. Es geht um verbale und nonverbale Kommunikation. Die neuen, jungen MitarbeiterInnen erleben einen coolen, sogleich spannenden Tag mit vielen Impulsen, Workshops, Gruppenarbeit und Trainings. Unser Referent Michael Kugel bringt seine ganze Lebenserfahrung mit und sorgt für viel Spaß und bleibende Eindrücke.

SEMINARINHALT

- Gutes Benehmen kann man Sehen, Hören, Fühlen und sogar Riechen. Es bleibt kein Tabu offen!
- Der erste Eindruck und seine unterschätzte Wirkung: Wie meine Kleidung kommuniziert. Die Dos & Don'ts für Jungs und Mädels.
- Wertschätzende Kommunikation: Vom Small Talk zum Smart Talk, Die „Geheime Sprache“, mit der ich immer gut ankomme.
- Workshop: „Positive Wörter“ und Training zu: Gut in Erinnerung bleiben (die Macht des „Power Posing“).
- Auf die (Körper)Haltung kommt es an. Trainings zu: Grüßen, Begrüßen und Handschlag.

Das besondere Bonbon.

Die Mittagspause, sprich das Mittagessen selbst, wird zum Übungsfeld in Sachen „Zeitgemäße Tischmanieren“. Wir essen gemeinsam mit unserem Trainer und bekommen ein Update u. a. zu schwierigen Speisen, neuen Nahrungsmitteln und Essgewohnheiten, praktikablem Umgang mit Allergien und was das Wichtigste ist, damit es nicht peinlich wird.

Termin: 26.01.2024 und 25.10.2024

Dauer: 09 – 17 Uhr

Kosten: 189 € RUZU Kunden / sonst 209 € inkl. 19% MwSt.
(inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

Referent: Michael Kugel, Präsident des FUW e.V. sowie Trainer für Auftreten-Verhalten-Sprache
Mitglied des Deutschen Knigge-Rats. www.michaelkugel.com

ZIELGRUPPE

Ein Seminar für alle Berufseinsteiger, Azubis und Studenten, die sonst schon alles können und mit Soft Skills mehr Erfolg an ihrem Arbeitsplatz haben möchten.





BIO Käse & VEGANE Produkte im Handel & an der Theke



Bio und vegan liegen voll im Trend!

Was unterscheidet BIO Käse von anderen Käsesorten? Wie gehe ich damit um?

Was muss ich über vegane Ernährung wissen, damit ich die Produkte integrieren und sicher verkaufen kann. Haben Sie 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 oder vegane Produkte bedeuten zunächst mehr Aufwand, kritischere Kunden und werden 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.

Teil 1

- 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



Teil 2

- Was steckt wirklich hinter vegan?
- Wie geht man mit veganem Käse um? Was muss man beachten?

SEMINARZIEL

Motivation überzeugend Bio-Käse neben dem bestehenden Sortiment zu verkaufen, ohne diesen zu vernachlässigen.

Sicherheit in Fragen zu Bio-Label, Tierwohl und Nachhaltigkeit, veganen Produkten.

Sicherheit im Handling von Bio-Käse und veganem Käse.

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

Termin: Mi 13.03.2024

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

Referent: Janes Borchers, Diplom Käsesommelier, Naturkostfachberater im Bio-Großhandel



Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Fachbereich Käsetheke vom Einsteiger bis zum Profi.

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail 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

- haben Sie Grundkenntnisse zum Thema Sensorik.
- kennen Sie die Grundsätze geschmacklicher Harmonielehre.
- verstehen Sie die Aufgaben und Unterschiede eines Affineurs und 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.

Termine: Di 19.03. oder Di 12.11.2024

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

www.kaesekonzepte.de



Zielgruppe:

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

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

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 Käse laib 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, praktischem 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.

Termine: Mo 15.04. oder Mo 11.11.2024

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

Referentin: Christina Frohnert-Schmackey, Diplom Käsesommelière, Trainerin, www.ausgereift.de



Zielgruppe:

Das Seminar richtet sich an MitarbeiterInnen im Fachbereich Käse, vom Azubi bis zum Profi.

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail 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 VerkäuferInnen, 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 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.
- und selbstverständlich werden alle gesammelten Fragen beantwortet.



Termine: **Di 16.04.2024**

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

kann gut mit dem Basicseminar kombiniert werden!

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

Referentin: **Melanie Koithahn**, Verkaufstrainerin, Coach

Diplom-Käsesommelière & Fromelière, www.kaesekonzepte.de

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen aus dem Käseverkauf auch mit wenig Erfahrung.

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail 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 zumindest 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 in 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: Di 09.04.2024

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 MitarbeiterInnen im Fachbereich Käsetheke als auch der Gastronomie, vom Azubi bis zum Profi.

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



Wir machen Käse in der Hofkäserei Bünkemühle



Wollten Sie auch schon immer mal selber Käse machen?

Wie wird aus Milch Käse und wie gibt man ihm durch die Reifung den typischen Charakter?

Die Hofkäserei BÜNKEMÜHLE in Warpe öffnet extra für uns ihre Produktionsräume, damit wir unter Anleitung der Besitzerin Cathrin Derboven selber Hand anlegen und Käse produzieren können.

Ein spannender Tag auf diesem Vorzeigehof mit praktischem Käseherstellen und

Besichtigung der beeindruckenden Stallungen mit über 500 Milchkühen.

Wer möchte, kann danach im Hofgeschäft noch einkaufen.

SEMINARINHALT

- Besichtigung der Hofkäserei
- Hautnahe eigene Käseherstellung
- Besichtigung der Reiferäume
- Mittagsimbiss und Verkosten der Hofkäse
- Führung durch die Ställe mit Erläuterung der Haltung, Fütterung und Milchherstellung

Ein einmaliges
Erlebnis, das Sie nie
vergessen werden!

Kleidung:

Für die Produktion bringen Sie bitte saubere Wechselkleidung mit:

weißes T-Shirt, saubere Ersatzhose, Pulli/Jacke für die kühlen Reiferäume, wasserfeste, saubere Schuhe, Kopfbedeckung.

Schmuck und Gesichtspiercings müssen abgelegt werden.

(Rufen Sie uns an, wenn Sie Fragen haben.)

Anfahrt: mit den eigenen PKWs

Anmeldung: über das ECC durch das Anmeldeformular

Termin: **Di 23.04.2024**

Dauer: 8:30 – 14:00 Uhr

Kosten: 79 € inkl. 19% MwSt.

Minimale Teilnehmerzahl: 10 / Maximale Teilnehmerzahl: 20



Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Fachbereich Käsetheke als auch der Gastronomie, vom Azubi bis zum Profi.

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.





KOMBINATIONEN mit Käse

Was macht das Käserlebnis 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 Käses 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: Di 28.05.2024

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 225 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 245 € inkl. 19% MwSt.

Referentin: Katrin Heuer, Weinreferentin und Diplom Käsesommelière, Leiterin des ECC



Zielgruppe

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

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

KÄSEPLATTEN & Fingerfood

kreativ legen und garnieren



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, welches auf Partys ebenfalls eine immer größere Rolle spielt.

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 Partyservice und Catering

Termin: Di 17.09.2024

Dauer: 9:00 – 16:00 Uh

Kosten: 245 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 265€ 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 MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



Kunden begeistern und Stammkunden gewinnen

Preis-Leistung, gute Produkte und Einkaufsatmosphäre sind heute fast in jedem Markt selbstverständlich. Die Differenzierung zum Wettbewerb geht somit über die MitarbeiterInnen.

Mit der Einstellung „Dienst nach Vorschrift“ erfährt kein Kunde Sympathie und Wertschätzung. Erfolg hat auch nicht nur mit Fachwissen und Können zu tun. Die „Weichen Faktoren“ entscheiden heute in hohem Maße auch über den wirtschaftlichen Erfolg. Gemeint sind der Umgang in zwischenmenschlichen Begegnungen und eine angemessene Haltung für die informelle Beziehungspflege. In diesem Ganztages-Workshop geht es somit um 3 Dinge, die im Kundenkontakt noch nicht genug Beachtung erfahren.

Sympathie – Wertschätzung – Vertrauen

Wir „entführen“ Ihre MitarbeiterInnen in eine besondere Haltung und erarbeiten mit ihnen eine neue Rolle, die jeder Mitarbeiter mit Leichtigkeit einnehmen kann. Wer diese Rolle versteht und an seinem Arbeitsplatz transformiert, erlebt wie viele Dinge vom Gegenüber auf angenehmste Art und Weise wahrgenommen werden. Die Beratung, der Verkauf, ja der Umgang mit Kunden werden leicht, aufmerksam und leidenschaftlich, und das ohne Last. Alles für eine erlebte Wertschätzung, die unseren Kunden lange in Erinnerung bleibt.

Michael Kugel hat neue Ansätze und macht aus VerkäuferInnen leidenschaftliche GastgeberInnen. Er versetzt Ihre MitarbeiterInnen in die „Verkäufer-Rolle“ ihres Lebens, sensibilisiert auf die Besonderheiten im Umgang mit Kunden und fördert – bezogen auf Persönlichkeit und Fähigkeiten – verborgene Potentiale ans Licht. Am Ende entscheidet das WIE vor dem WAS Ihre Mitarbeiter tun und sagen. Sie werden zum „Kümmerer“ und erzeugen positive Bewertungen von Kunden. So werden Beratung und Verkauf erfolgreicher.

SEMINARABLAUF

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

SEMINARINHALT

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

SEMINARZIEL

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

Termin: 05.11.2024

Dauer: 9 – 16 Uhr

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:

Dieser Workshop richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Kundenkontakt oder die im Sichtfeld ihrer Kunden arbeiten sowie Führungskräfte, die Mitarbeiterverantwortung haben.

Mit Freude sagen wir heute schon „herzlich willkommen“, denn Sie erleben einen außergewöhnlichen Tag im ECC. Für die Anmeldung zu den wenigen Plätzen nehmen Sie bitte das Anmeldeformular und senden uns dieses per Fax oder E-Mail.



TEAM BUILDING

Vom Team-Work zum Dream-Work



Ein Team ist nicht gleich ein Team, nur weil man davon spricht. Natürlich sollten die Innenverhältnisse klar sein und die Rahmenbedingungen stimmen. Hier haben Führungskräfte eine besondere Verantwortung und brauchen heute neben den fachlichen Kenntnissen ein weiteres „Handwerkszeug“, nämlich „Sozialkompetenz“ und ein Gefühl, wie man Menschen gut zusammenführt und langfristig verbindet.

Aktuell arbeiten noch 4 Generationen gleichzeitig in unseren Teams. Die sog. „Babyboomer“ sind noch wenige Jahre am Arbeitsplatz präsent, die jungen aus der „Generation Z“ wollen Aufgaben übernehmen. Beide sind manchmal weit von der Lebenswirklichkeit des anderen entfernt. Es ist somit keine leichte Aufgabe, die unterschiedlichen Lebens- und Arbeitsauffassungen unter einen Hut zu bringen und für einen verständnisvollen Blick(winkel) auf die verschiedenen Lebensentwürfe der KollegInnen zu sorgen.

Wir stärken mit Ihnen den Teamgeist Ihrer MitarbeiterInnen und erarbeiten mit Ihnen Ideen und Lösungen, wie ein gutes und erfolgreiches Miteinander langfristig gelingen kann.

SEMINARABLAUF

An 2 Tagen erleben Ihre MitarbeiterInnen eine spannende und abwechslungsreiche Zeit, eingeteilt in Impulsvorträge, Workshops, Gruppenarbeit und Präsentationen. Unser Referent Michael Kugel moderiert mitreißend und begleitet. Am Ende kann ein „Baukasten“ mitgenommen werden, an dem Sie stets selbst weiterarbeiten.

ZIELGRUPPE

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

SEMINARINHALT

- Definitionen der Generationen, was sie denken, was sie antreibt
- Werte: Ist eine Führung ohne Werte wertlos?
- Onboarding: erfolgreich neue Mitarbeiter im Team integrieren
- 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



Termin: 08.01 bis 09.01.2024 **Dauer:** 1. Tag 10 – 17 Uhr, 2. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 436 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 466 € inkl. 19% MwSt.

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

Zielgruppe:

Dieses Seminar richtet sich an alle 1. Thekenkräfte, AbteilungsleiterInnen sowie FachberaterInnen mit Mitarbeiterverantwortung mit mehrjähriger Erfahrung.

Wir freuen uns sehr, Sie in die Geheimnisse des Teambuildings einzuweihen.



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, betroffenen Kunden sicher passende Käsesorten zu empfehlen.

„Damit Sie sicher auf Kundenfragen eingehen können!“

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: **Mo 11. bis Di 12.03.2024** 1. Tag: 10 – 17 Uhr 2. Tag: 8 – 15 Uhr

Referenten: erfahrene Diplom ÖkotrophologInnen und TrainerInnen der BBS Hannover

Kosten: 436 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 466 € inkl. 19% MwSt.



Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Fachbereich Käsetheke, vom Einsteiger bis zum Profi.

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

KÄSEQUALITÄT richtig beurteilen



2 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 in 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: **Mo 10. bis Di 11.06.2024** 1. Tag 10 – 17 Uhr 2. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 436 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 466 € inkl. 19% MwSt.

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

Zielgruppe:

Abteilungsleiter, alle MitarbeiterInnen aus dem Käseverkauf mit Erfahrung.

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



In 2 TAGEN um die KÄSEWELT

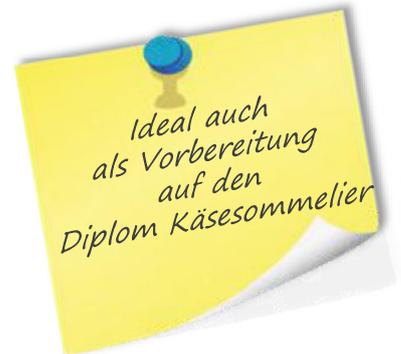
Käse hat Kultur, geprägt von der Geschichte, der Geographie, vom Klima und den Menschen des jeweiligen Landes.

Hieraus entstanden legendäre Käsesorten mit jahrhundertalter Geschichte und Tradition.

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 in 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: Mo 17. – Di 18.06.2024

1. Tag 10 – 17 Uhr 2. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 436 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 466 € inkl. 19% MwSt.

Referentin: Melanie Koithahn, Verkaufstrainerin, Coach, Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Autorin, www.kaesekonzepte.de



Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen aus dem Käseverkauf mit Erfahrung.

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

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



Neue innovative Fortbildung für Aushilfen und Quereinsteiger im Handel mit Abschluss IHK Zertifikat zum „Weinkenner/-in im Handel“

Der FuW e.V. ist der Fachverband unabhängiger Weinreferenten und ein Partner der IHK. Dieser Kreis entwickelte eine spezielle Weinfortbildung, welche modular aufgebaut ist. Angewandt wird die Methodik des nachhaltigen Lernens, welche sich aus den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen ableitet. Es sind mind. 3 Dozenten, für einen abwechslungsreichen und spannenden Unterricht, beteiligt.

Zielsetzung:

Vermittlung sowohl fachspezifischer Grundkenntnisse der Weinbereitung und Weinvielfalt als auch Fertigkeiten in der Weinverkostung, Weinbeurteilung, Weinberatung und dem erfolgreichen Weinverkauf.

Zielgruppe:

Mitarbeiterinnen aus den Bereichen Wein/Getränke. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Die Referenten bedienen sich einer gut verständlichen und einfachen Sprache.

Abschluss:

Ein bundesweit anerkanntes IHK-Zertifikat nach bestandemem IHK-Test.

Aufbau des Lehrgangs:

Der Lehrgang besteht aus 6 aufeinander aufbauenden Modulen, welche in 2 Blöcken durchgeführt werden. Zwischen den Blöcken erhalten die Teilnehmenden Lernwissensabfragen zur Vorbereitung des IHK-Abschlusses.

- **Modul 1:** Basis- und Hintergrundwissen über Herstellung und klimatische/geografische Voraussetzungen für den Weinbau; die Weinbereitung; der Ausbau; Reifung, gängigste Rebsorten und Weinstile
- **Modul 2:** wichtige Weinanbaugebiete Deutschlands; Einführung in das systematische Verkosten von Weinen und Kennenlernen der Rebsortenstilistiken
- **Modul 3:** klassische Anbaugebiete in Frankreich, Italien und Spanien und Weine der Neuen Welt mit ihren klimatischen Faktoren, Sonderformen der Weinbereitung und die Klassifizierung.
- **Modul 4:** schäumende Weine; trendige weinhaltige- u. Weinmischgetränke, alkoholfreie (Schaum)Weine und das komplexe Thema von Wein und Speisen
- **Modul 5:** Süßweine, „gespritete u. gereifte Weine“; Optimierung der Weinpräsentationen und der allgemeinen Handhabung von „Wein und Dazu“. Gute Argumente für das Angebot/den Verkauf hochpreisiger Weine
- **Modul 6:** Praxistag speziell für den Handel mit kleinen Trainingseinheiten für erfolgreiche Verkaufs- und Fachgespräche; Grundlagen der Weinauswahl, Regalpflege; organisatorische Themen einer Weinveranstaltung mit Kunden; Ideen zu: mit Wein Zusatzgeschäfte generieren

Termine: 1. Block: 24.06. - 26.6.24 ECC 2. Block: 08.7. – 11.07.24 Kassel

Dauer: an jedem Tag von 09 – 17 Uhr, am 11.7.24 erfolgt der IHK-Abschlusstest 09 – 14 Uhr

Kosten: 1.849,00 € zzgl. MwSt. inkl. Tagungs- und Pausenverpflegung plus Workbook, Handouts, rund 70 versch. Weine/Schaumweine, FuW Zertifikat, IHK Gebühr & IHK Zertifikat, das Magazin VINUM und mundgeblasenem Degustationsglas u.v.m.

Veranstalter: FuW Fachverband unabhängiger Weinreferenten e.V.
Minimale Teilnehmerzahl 8 / Maximale 15 Personen

Veranstaltungsort: Kassel & Hannover ECC

Mehr Infos zu allen Details auf <https://www.weinkenner-diplom.de/>

Die Referenten:

Sie erleben verschiedene Top Trainer aus Deutschland/Österreich aus dem FuW e.V. unter der Leitung von Michael Kugel, Präsident des Fachverbands der Weinreferenten.



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 es 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 VerkäuferInnen 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.

„Dieser Kurs hat mir so viel Sicherheit und Motivation für die Käsetheke gegeben.“ Janin M.

Initiator: ECC & Ruwisch & Zuck

Kursleitung: Melanie Koithahn & Katrin Heuer

Gesamtkosten: 2.620 € pro Person inkl. 19% MwSt.
Mindestteilnehmerzahl 12

inkl. 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 Mikrobiologie, Milchtiere, Hygiene, HACCP Käsetechnologie, Besuch einer Käserei Kosten pro Person 582,50 € inkl. MwSt.	23. – 25.9.2024 Referentin: Melanie Koithahn
Block 2	KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION Umgang mit Käse & Käsepflege, Thekenaufbau Warenkunde & Schneidewerkzeuge, Schnitttechnik Käse affinieren: von Frischkäsekreationen bis Stilton mit Port Kosten pro Person 582,50 € inkl. MwSt.	Januar 2025 Referentin: Melanie Koithahn
Block 3	ERFOLGREICH VERKAUFEN, KÄSE & DAZU Der richtige Umgang mit Kunden, Verkaufsrhetorik Die europäische Käsewelt Kombinationen mit Käse und Brot, Getränken Kosten pro Person 582,50 € inkl. MwSt.	März 2025 Referent: Michael Kugel
Block 4	KALKULATION & PLATTENLEGEN, ERNÄHRUNG Käse in der Ernährung Kalkulation von Platten, Frischkäse & Co. Präsentation der Projektarbeiten Käseplatten & Garnierungen Kosten pro Person 582,50 € inkl. MwSt.	April 2025 Referenten: BBS Ökotrophologen Renate Nixdorf, Melanie Koithahn und Katrin Heuer
	Mündlicher & schriftlicher Test Bewertung der Projektarbeit, Übergabe des IHK-Zertifikats Kosten pro Person 290 € inkl. MwSt.	Mai 2025 Aufgrund der Messen in Hannover könnten sich die Termine 2024 noch verschieben

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 MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.





EUROPEAN CHEESE EXPERT

„Fromelier“ der Käse Akademie

Hier werden Sie zum Käseexperten für Ihre Bedienungstheke.

Kennen Sie die Käse in Ihrer Theke wirklich?

Eine berechnete 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 mit Käse und die Pflege, die sensorische Beurteilung und Fähigkeit, Qualitäten zu unterscheiden, aber vor allem optimal zu erkennen. Hinzu kommt die Beschreibung von Geschmack, 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 zwischen 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 Lebensmittel- 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



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.

TIPP:

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

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.



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 41107013	15.+16.01.2024	Mo 10.00-18.00 Uhr Di 7.30-16.00 Uhr
ECC Hannover-Anderten 41107023	04.+ 05.08.2024	So 10.00-18.00 Uhr 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 41152033	18.02.-02.03.2024	So-Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: Fr-Sa 01.+02.03.2024
ECC Hannover-Anderten 41152014	01.-14.09.2024	So – Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: Fr-Sa 13.+14.9.2024

INFORMATION & ANMELDUNG

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



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





ANMELDEBLATT



Hiermit melde ich mich verbindlich zu nachfolgenden Ausbildungen an:

Käse-Sensorik & Getränke Basisworkshop

- | | | |
|--|------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten
41107013 | 15.+16.01.2024 | Mo 10.00-18.00 Uhr
Di 09.00-16.00 Uhr |
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten
41107023 | 04.+ 05.08.2024 | So 10.00-18.00 Uhr
Mo 09.00-16.00 Uhr |

Lehrgang zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten
41152033 | 18.02.-02.03.2024 inkl. Prüfung | So-Sa 8.00-18.00 Uhr
Prüfung: 01.+02.03.2024 |
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten
41152014 | 01.-14.09.2024 inkl. Prüfung | So-Sa 8.00-18.00 Uhr
Prüfung: 13.+14.9.2024 |

!!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

Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636

E: info@cheesecenter.de | www.cheesecenter.de

WIFI Salzburg

Ursula Winter, Dipl.-Fw.

Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg

Tel.: +43 662/8888-421

E: uwinter@wifisalzburg.at | www.wifisalzburg.at

Teilnehmer Feedback



„Sie haben uns die Schuhe gegeben,
laufen werden wir nun ganz alleine.
Wir haben das beste Wissen über Käse
erhalten.“

Diplom Käsesommelier Kurs Feb. 2023



„Trotz Sommelier Ausbildung nehmen wir
regelmäßig an Schulungen teil.
Die Ausbildung im ECC ist einmalig und auf
jeden Fall immer empfehlenswert!“

(Nina Triller & Nancy Eule
Diplom Käsesommeliären – EDEKA & WEZ)

Lernen im Wohlfühlmodus



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 Stornogebühren erheben müssen.

4 Wochen vor Beginn 50% des Teilnehmerpreises

3 Wochen vor Beginn 75% des Teilnehmerpreises

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

AGBs und Datenschutzverordnung auf unserer Homepage gelesen

Datum: _____

Unterschrift/Stempel: _____