

SEMINARE



NEW

Seminar
Käsepflege

NEW



Seminar
Käse schmeckt - wonach?



2025



EUROPEAN CHEESE CENTER

Das einzigartige Schulungs- und Käseerlebniszentrum

**Wissen Sie eigentlich wie großartig Sie sind?
Es steckt soviel mehr in jedem von uns, wir müssen es einfach nur fördern!
„Füttern Sie mich mit Wissen!“, sagte neulich eine Kursteilnehmerin.
„Gern! Dazu sind wir ja da!“, war unsere Antwort.**

An alle Liebhaber und Liebhaberinnen von gutem Käse,

es ist wieder soweit. Unser neues Seminarprogramm ist startklar!

In vielen Gesprächen mit Schülern, Fachberatern, Marktleitern und Absolventen etlicher Kurse haben wir mit Freude festgestellt, das die Käsetheke lebt! Und wie!

Obwohl unsere Kunden mehr auf den Geldbeutel schauen und die Prepacking-Abteilung stärker angesteuert wird, freuen sich Käseliebhaber sehr über motivierte, freundliche und fachkundige Beratung an der Theke. Ja, hier stechen gute Fachkräfte regelrecht heraus!

Auch wenn es in vielen Märkten personell an allen Ecken kneift, schicken bedeutend viele LEH-Betriebe, Marktleiter und Marktleiterinnen, sowie Käsefachgeschäfte ihre Mitarbeiter zu Schulungen und Seminaren, um ihr Käsewissen zu erweitern und sich somit vom Markt abzuheben.

Gutes Sortiment haben viele, aber herzliches Personal mit Engagement und Know-How nur die Besten!

Wir laden Sie ein, durch unseren Seminarkatalog 2025 zu stöbern und neue Seminare zu entdecken. Unser ECC-Team und unsere Top-Referenten mit langjährigen Erfahrungen stehen Ihnen zur Seite.

Gehören auch Sie zur Gruppe einzigartiger Käsefachverkäufer*innen.

Wir sind für Sie da!

Ihr ECC Team





Der Seminarherbst 2024

Tag	Datum	Thema
Di	17.09.24	Plattenlegen und garnieren – Klassisch und auch spannend neu umgesetzt
Fr	25.10.24	Benimm ist in! – Erfolg im Umgang mit Menschen (ein Azubi Seminar) 
Di	05.11.24	Kunden begeistern – Stammkunden gewinnen! – Tipps für erfolgreiches Verkaufen
Mo	11.11.24	Käsebasic Seminar - Das ABC der Käsetheke 
Di	12.11.24	Kreativ mit Käse - von Fingerfood bis Cheese Boards 



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



Mit freundlicher
Unterstützung von

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN 



TAGESSEMINARE 2025

Tag	Datum	Themen	Seite
Di	14.01.	Benimm ist in! – Erfolg im Umgang mit Menschen (ein Azubi-Seminar)	1
Do	06.02.	Käse schmeckt, aber wonach? - Lernen Sie Käse verkaufsfördernd zu beschreiben NEW	3
Mo	10.03.	Käse-Basics - Das ABC der Käsetheke	4
Di	11.03.	Theken-Talk – Querbeet durch die wichtigsten Fragen unserer Kunden NEW	5
Di	25.03.	Plattenlegen und -garnieren – Ganz klassisch und auch spannend neu umgesetzt	6
Mi	26.03.	Kunden begeistern – Stammkunden gewinnen! – Tipps für erfolgreiches Verkaufen	7
Di	01.04.	Käsepflege - Richtig verpacken, reifen und eventuell retten NEW	8
Di	29.04.	Kreativ mit Käse - Von Fingerfood bis Cheese-Boards	9
Di	06.05.	Sicher in Ernährungsfragen – Schwerpunkt Käse	10
Mi	21.05.	Wir machen Käse in der Hofkäserei Bünkemühle – Mit Hofführung	11
Di	27.05.	Käse und Dazu – Machen Sie das Käseerlebnis vollkommen NEW	12
Di	02.09.	Bio & Vegane Alternativen sind im Trend – Im Handel richtig verkaufen	14
Di	23.09.	Käse schmeckt, aber wonach? - Lernen Sie Käse verkaufsfördernd zu beschreiben NEW	3
Di	07.10.	Käse-Basics - Das ABC der Käsetheke	4
Mi	08.10.	Theken-Talk - Querbeet durch die wichtigsten Fragen unserer Kunden NEW	5
Di	14.10.	Käseland Frankreich – A wie AOP und Aussprache bis Z wie Ziegenkäse	15
Di	21.10.	Kreativ mit Käse - Von Fingerfood bis Cheese-Boards	9

Detaillierte Kursinhalte entnehmen Sie den Einzelbeschreibungen

Jedes Seminar kann auch firmenintern gebucht und abgestimmt werden.

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



Mit freundlicher Unterstützung von

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Mehrtägige SEMINARE 2025



Datum	Themen	Seite
7. – 9.01.	Weiterbildung zur Qualifizierten Käsefachkraft mit IHK Zertifikat Block 1	17-18
12. – 13.01.	Getränke-Sensorik Workshop WIFI Salzburg (Auftakt des Diplom Käsesommelier Lehrgangs)	21-23
4. – 5.02.	In 2 Tagen um die Welt der Käse – Die wichtigsten traditionellen Käsespezialitäten	2
16.02 – 1.03.	Diplom Käsesommelier - Lehrgang der WIFI Salzburg	21-23
28. – 29.04.	1. Block Weinkenner-Diplom für den Handel mit IHK Zertifikat (FUW)	25
14. – 15.06.	Klassentreffen der Diplom Käsesommeliers in Hannover (KÄSE THEKE & ECC)	24
10. – 11.08.	Getränke-Sensorik Workshop WIFI Salzburg (Auftakt des Diplom Käsesommelier Lehrgangs)	21-23
25. – 26.08.	Teambuilding – Teamwork ist Dreamwork – gemeinsam stark sein!	13
7. – 20.09.	Diplom Käsesommelier - Lehrgang der WIFI Salzburg	21-23
3. – 4.11.	Käsequalität erkennen und richtig beurteilen	16
16. – 28.11.	European Cheese Expert (Fromelier) der Käseakademie Bad Tölz	19-20



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



Mit freundlicher
 Unterstützung von



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 umgehen zu können! 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.

SEMINARBLAUF

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.

„Unsere Azubis waren begeistert!“ EDEKA Wucherpfeffernig

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: Di. 14.01.2025

Dauer: 09 – 16 Uhr

Kosten: 189 € RUZU Kunden / sonst 209 € inkl. 19% MwSt.
(inklusive Mittagsmenü und Seminarunterlagen)

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



ZIELGRUPPE

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

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: Di. 04. – Mi. 05.02.2025

1. Tag 10 – 17 Uhr 2. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 436 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 466 € inkl. 19% MwSt.
(inkl. Tagesverpflegung und Seminarunterlagen)

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.



Käse schmeckt – wonach?

Mehr als mild, aromatisch, würzig und pikant



In den meisten Seminaren steht die Frage im Raum:

„Wonach schmeckt Käse oder wie beschreibe ich den Käsegeschmack richtig?“

Wir zeigen Ihnen, wie es geht!

Sie wollen Ihren Kunden die Unterschiede verschiedener Käsesorten treffend beschreiben, dann sind Sie hier genau richtig!

Hier eine Themenauswahl:

- Grundlagensensorik
- Aromenvielfalt
- Woher kommen die Geschmacksvokabeln?
- Wie unterscheiden sich die Käse grundsätzlich im Geschmack?
- Was sollte bei der geschmacklichen Beschreibung und Beurteilung noch für den Verkauf berücksichtigt werden?
- Es wird probiert, probiert, probiert
- Exkurs: Kombinationen mit Käse



Termine: **Do. 06.02. oder Di. 23.09.2025**

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19 % MwSt., (inklusive Tagesverpflegung und Seminarunterlagen)

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



Zielgruppe:

Alle die Käse lieben, denn an diesem Tag gibt es viel zum Probieren.

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.

Wie alle Seminare auch als interne Firmenveranstaltung buchbar.

KÄSEBASICS

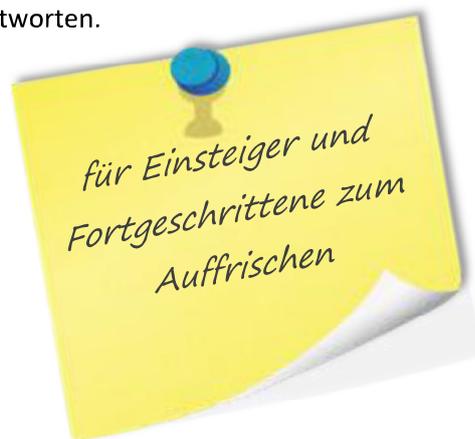
Das ABC an der Käsetheke

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 Käseleib 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. 10.03.2025 oder Di. 07.10.2025

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19% MwSt. (inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

Referentin: Melanie Koithahn, Verkaufstrainerin, Coach, Autorin, Diplom Käsesommelière, Fromelière, Trainerin

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.



Querbeet durch die kniffligen Fragen unserer Kunden

An den Bedienungstheken sind wir häufig nicht nur Käse-Fachkräfte, sondern beantworten Infofragen nach Frischhefe, Eiern und vielem mehr.

Wir sind Seelsorger, Ernährungsberater und geben Kochtipps weiter.

Dieses Seminar ist ein Workshop aus aktuellen Thekenthemen und Fachwissen.

Ein toller und aufschlussreicher Tag, nicht nur themenbezogen, sondern vor allen Dingen praxisbezogen.

Hier eine Themenauswahl:

- Unsere Kunden wissen genau, wie sie den Käse geschnitten haben wollen. Wie gehen wir damit professionell um?
- Die wichtigsten Ernährungsfragen zum Thema Käse, was steckt drin und für welche Kundengruppe ist das relevant?
- Fett in der Trockenmasse, immer wieder ein Thema
- Käsesprache – Fachbegriffe rund um das Thema Käse
- Schimmel – gut oder nicht, essbar oder nicht?
- Und noch viele Fragen mehr!
- „Es gibt keine dummen Fragen!“ Sammeln Sie bis dahin Alltagsfragen an der Theke. Wir werden darauf eingehen.



Termin: **Di. 11.03. oder Mi. 08.10.2025**
Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr
Kosten: 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19 % MwSt., (inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

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



Zielgruppe:

Alle, die Ihren Job und ihre Kunden lieben und den Kontakt zu den Käseliebhabern wertschätzen.

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.

KÄSEPLATTEN & Fingerfood

kreativ legen und garnieren



Eine aufwendig gestaltete, reichdekorierete 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

Referentin: Renate Nixdorf-Ziegler, Trainerin, Seminare, Workshops Foodstyling zum Thema Partyservice und Catering

Termin: Di. 25.03.2025

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 245 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 265€ inkl. 19% MwSt.

(inkl. Tagesverpflegung und 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 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 4 Dinge, die im Kundenkontakt noch nicht genug Beachtung erfahren.

Sympathie – Wertschätzung – Vertrauen - Gastfreundschaft

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: Mi. 26.03.2025

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.



KÄSEPFLEGE



Vom Ein- und Auspacken bis zum Pflegen und Reifen

Der richtige Umgang mit Käse an der Theke ist essentiell. In den letzten Jahren hat sich das Käsesortiment um viele Spezialitäten erweitert. Wie geht man nun mit diesen Käsesorten in der Theke um? Schimmel, Eiweiß, Milchschnitz oder Fremdschnitz, gibt es Möglichkeiten dieses zu beurteilen? Es geht darum, Käse richtig zu pflegen – wir zeigen Ihnen, wie das geht.

**Ist der noch gut
oder muss der weg?**

Nach diesem Seminar

- haben Sie mehr Sicherheit im Umgang mit Käse.
- wissen Sie, wie Sie mit den verschiedenen Käsetypen richtig umgehen müssen und was jeder einzelne Käse an Pflege benötigt.
- kennen die wichtigsten Materialien im Umgang mit Käse
- Wissen Sie, wie sich Hefen, Bakterien und Schimmel vermehren und was Sie im Bezug hierauf berücksichtigen müssen.
- sind Sie in der Lage mit Käsespezialitäten professionell umzugehen.
- haben Sie viele Tipps zur „Rettung von Käse“.



Termin: Di. 01.04.2025

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 €
inkl. 19 % MwSt. (inkl. Verpflegung, Seminarunterlagen)

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



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.



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

- 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 gelungen veredeln.
- kennen Sie die Bestimmungen der Deklaration für Ihre Käsetheke.

Termine: Di. 29.04. oder Di 21.10.2025

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

(inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

Referentin: Melanie Koithahn, Verkaufstrainerin, Coach, Autorin,
Diplom Käsesommelière & Fromelière, Trainerin
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 Käseminar begrüßen zu dürfen.

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

Sicher in Ernährungsfragen



Schwerpunkt Käse



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

Fragen zum sicheren Käsegenuss in der Schwangerschaft oder bei zu hohem Cholesterin bringen Sie ins Schwitzen?

In der Beratung an der Theke benötigt man ein solides Grundwissen über die Prozesse im menschlichen Körper, denn nur so können Sie kompetent und sicher beraten!

Viele Kundenfragen lassen sich mit den richtigen Basics schnell und einfach beantworten.

Damit Ihnen das in Zukunft gut gelingt, erarbeiten wir mit Ihnen einen roten Faden, der Ihnen hilft, betroffenen Kunden sicher die passenden Käsesorten zu empfehlen.

Damit Sie sicher beraten und verkaufen 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 dem Seminar können Sie Kunden im Bereich Käse in der Ernährung fachlich richtig beraten und die richtigen Käsesorten bei ernährungsbedingten Erkrankungen empfehlen.

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

Termin: **Di. 06.05.2025**

Dauer: 9 – 16 Uhr

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19% MwSt.
(inkl. Tagesverpflegung und Seminarunterlagen)

Referentin: **Kathrin Helms**, Staatlich geprüfte Diätassistentin und Diabetesberaterin DDG



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.



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 mit Käse zum Mitnehmen
- Besichtigung der Reiferäume
- Mittagsimbiss und Verkosten der Hofkäse
- Führung durch die Ställe mit Erläuterung der Haltung, Fütterung und Milchherstellung



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: **Mi. 21.05.2025** **Dauer:** 8:30 – 14:00 Uhr

Kosten: 69 € inkl. 19% MwSt.

Minimale Teilnehmerzahl: 10 / Maximale Teilnehmerzahl: 20



Im Hofladen kann anschließend noch Käse gekauft werden.



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.

KÄSE & DAZU



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 Käses beschreiben?
- Worauf müssen wir bei der Paarung von Käse und Wein, Bier und alkoholfreien Getränken achten? (Für Autofahrer kann dieses Seminar abwechslungsreich alkoholfrei gestaltet werden.)
- 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. 27.05.2025

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

(inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

Referent: Michael Kugel, European Cheese Expert, Mitglied des Fachverbands für unab. Weinreferenten e.V.

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.



TEAM BUILDING

Team Work ist 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 Blickwinkel 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

Alle Seminare auch
firmenintern
buchbar!

Termin: **Mo. 25. – Di. 26.08.2025** **Dauer:** 1. Tag 10 – 17 Uhr, 2. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 436 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 466 € inkl. 19% MwSt.
(inkl. Tagesverpflegung und Seminarunterlagen)

Referent: **Michael Kugel**, European Cheese Expert, 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.

BIO & VEGAN

im Handel erfolgreich und sicher verkaufen



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.

BIO

- 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



VEGAN

- 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 und veganen Produkten.

Sicherheit im Handling von Bio Käse und veganem Käse.

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

Termin: Di. 02.09.2025

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19% MwSt.
(inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

Referent: Jannes 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.





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. 14.10.2025

Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr

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

(inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

Referentin: Katrin Ruwisch, Weinreferentin und Diplom Käsesommelière, ECC Leitung



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.

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. 03. – Di. 04.11.2025

1. Tag 10 – 17 Uhr 2. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: 436 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 466 € inkl. 19% MwSt.
(inkl. Tagesverpflegung und Seminarunterlagen)

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.



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 nur 5 Monaten zur Käsefachkraft mit großem Basiswissen und IHK Zertifikat!



Hierbei handelt es sich um Blockunterricht, der einen planbaren Kursbesuch ermöglicht und Zeit zum Wiederholen und Vorbereiten lässt. Eine kleine Projektarbeit soll die Möglichkeiten von Aktionen oder Veranstaltungen an der eigenen Theke im Betrieb fördern.

Wichtig: Alle 4 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 & Nicola Bräunig

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	7. – 9. Januar 2025
	Mikrobiologie, Milchtiere, Hygiene, HACCP Käsetechnologie, Besuch einer Käserei	Referentin: Melanie Koithahn
Block 2	KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION	10. – 12. Februar 2025
	Umgang mit Käse & Käsepflege, Thekenaufbau Warenkunde & Schneidewerkzeuge, Schnitttechnik	Referentin: Melanie Koithahn
Block 3	ERNÄHRUNG, KÄSE EUROPAS, KÄSE & DAZU	3. – 5. März 2025
	Käse in der Ernährung Die europäische Käsewelt Kombinationen mit Käse Foodpairing	Referent: Katrin Ruwisch & Kathrin Helms
Block 4	UMGANG MIT DEM KUNDEN, KALKULATION & PLATTENLEGEN	17. – 19. März 2025
	Der richtige Umgang mit Kunden, Verkaufsrhetorik Kalkulation & Testvorbereitung Käseplatten & Garnierungen	Referenten: Renate Nixdorf, Melanie Koithahn und Michael Kugel
	MÜNDLICHER & SCHRIFTLICHER TEST	28. April 2025
	Übergabe des IHK-Zertifikats	

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

SEMINARINHALTE

- 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
- Zur Käseauswahl umfassend beraten zu können
- eine abgestimmte Käseauswahl für die Theke, aber auch für eine Degustation oder ein Büffet zusammenstellen 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.

VORAUSETZUNG

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

€ 2.100,-- 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 41107014	12.+13.01.2025	So 10.00-18.00 Uhr Mo 08.00-16.00 Uhr
ECC Hannover-Anderten 41107024	10.+ 11.08.2025	So 10.00-18.00 Uhr Mo 08.00-16.00 Uhr

Lehrgang zum Diplom-Käsesommelier in Hannover

120 LE

€ 2.100,--

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 41152034	16.02.-01.03.2025	So-Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: Fr-Sa 28.02.+01.03.2025
ECC Hannover-Anderten 411520145	07.09.-20.09.2025	So – Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: Fr-Sa 19.+20.9.2025

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
41107014 | 12.+13.01.2025 | So 10.00-18.00 Uhr
Mo 08.00-16.00 Uhr |
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten
41107024 | 10.+ 11.08.2025 | So 10.00-18.00 Uhr
Mo 08.00-16.00 Uhr |

Lehrgang zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten
41152034 | 16.02.-01.03.2025 inkl. Prüfung | So-Sa 8.00-18.00 Uhr
Prüfung: 28.02.+01.03.2025 |
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten
41152015 | 07.-20.09.2025 inkl. Prüfung | So-Sa 8.00-18.00 Uhr
Prüfung: 19.+20.9.2025 |

!!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 | 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

KLASSENTREFFEN DER KÄSESOMMELIERS 2025

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

Klassen Treffen

**14. BIS 15.
JUNI 2025**

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**





FuW-WeinkennerDiplom®



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: **28. – 29.4.25** 2. Block: **2. – 3.6.25** 3. Block: **23. -25.6.25**

Dauer: an jedem Tag von 09 – 17 Uhr, am 25.06. erfolgt der IHK-Abschlusstest 09 – 14 Uhr

Kosten: 1.949,00 € 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 und Hannover
Mehr Infos zu allen Details auf <https://www.weinkenner-diplom.de/>

Die Referenten:

Sie erleben verschiedene Top-Trainer aus Deutschland und Österreich aus dem Fachverband der unabhängigen Weinreferenten e.V. FUW



Teilnehmer Feedback



„Man fühlt sich bei euch immer sehr familiär und gut aufgehoben.“
Andreas Arling,
Käseexperte beim BIOBOTEN
Qualifizierte Käsefachkraft 2021 &
Diplom Käsesommelier Kurs Feb. 2024



„Schockverliebt in den Käse, kam bei mir im
Diplom Käsesommelier Kurs. So sehr, dass ich auch
gleich noch den European Cheese Expert und
einige andere Kurse angehängt habe!“
Ilka Schiller, REWE Kramer
Diplom Käsesommelière, Fromelière &
Käse Star Gewinnerin

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: _____