



ÖMA KompaktSeminar Grundlagen Käsekompetenz

Dienstag, 14. März 2017, 9.00 – 17.00 Uhr, Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten

Käse ist ein spannendes, aber sensibles Produkt. Gut geschultes Verkaufspersonal mit Käse-Beratungskompetenz und fundiertem Wissen in Sachen „optimale Warenpräsentation“ und „fachkundige Behandlung des Käses“ kann wesentlich zur Steigerung der Verkaufszahlen beitragen.

Inhalt

- ▶ Käseherstellung: u. a. Rohmilchkäse, pasteurisierte und thermisierte Käse, Labarten, Naturrindenreifung
- ▶ Käsegruppen: Standardsorten und freie Käsesorten
- ▶ Fettgehaltstufen: Fett i. Tr. und absoluter Fettgehalt
- ▶ Schimmelpilze und Käse: erwünschte und unerwünschte Schimmelpilze, Gründe, Prävention und Vorgehen
- ▶ Schneide- und Einpacktechniken: praktisches Arbeiten und selbstständiges Üben
- ▶ Thekenpräsentation mit Ideen zu Käse-Inszenierungen und –kreationen
- ▶ Lebensmittel-Intoleranzen: z. B. Laktose-Intoleranz

Ziel dieses intensiven Tagesseminars / Workshops ist es, eine fundierte Wissensgrundlage zu schaffen und die Möglichkeit der Vertiefung bereits vorhandener Kenntnisse zu bieten. Neben umfangreichen theoretischen Kenntnissen vermittelt die Referentin viele praktische Fertigkeiten sowie die Begeisterung für das wunderbare Produkt Käse.



Referentin: Heike Fahsold-Auer

- Abgeschlossene Ausbildung zur Bankkauffrau
- Diplom-Ingenieurin für Ernährung und Versorgungsmanagement (FH)
- Diplom-Käsesommelière
- seit über 10 Jahren Referentin für Käseseminare bei der ÖMA - Ökologische Molkereien Allgäu

Veranstaltungsort:

Rinklin Naturkost GmbH, Bruckmatten 18, 79356 Eichstetten

Teilnahmegebühr:

135,00 € zzgl. gesetzl. MwSt. Die Teilnahmegebühr wird im SEPA-Basislastschriftverfahren ca. 7 Tage ab Veranstaltungsdatum von der bildungsnetzwerk naturkost GmbH eingezogen. Bei Bestehen von Partner- bzw. sonstigen Vereinbarungen erhalten Sie Zuschüsse von Ihrem Großhandel. Die entsprechende Erstattung erfolgt automatisch.

Anmeldeschluss:

1. März 2017



ÖMA KompaktSeminar Grundlagen Käsekompetenz

Dienstag, 14. März 2017, 9.00 – 17.00 Uhr, Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten

Anmeldung

Bitte deutlich schreiben, Vor- und Zunamen angeben. Wichtig: SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Laden:

Kunden-Nr. / GH:

Teilnehmer 1 / Vor- und Zuname:

Teilnehmer 2 / Vor- und Zuname:

E-Mail:

Tel.:

Kontoinhaber:

IBAN:

DE

BIC:

Ich ermächtige die bildungsnetzwerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen.

Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungsnetzwerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.

Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Datum:

Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per E-Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, uta.herrmann@binako.de oder
- melden Sie sich online direkt an unter: www.binako.de