



## ÖMA KompaktSeminar Vertiefung Käsekompetenz

Mittwoch, 15. März 2017, 9.00 – 17.00 Uhr bei Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten

Die Käsetheke ist das Herzstück und das wesentliche Profilierungselement Ihres Naturkost-Fachgeschäftes. Um neben bewährten Standardsorten auch außergewöhnliche und ertragsstarke Käsespezialitäten mit Erfolg zu verkaufen, ist nicht nur Fachwissen, sondern auch ein feines Gespür für die bunten Facetten von Käse notwendig.

Dieses Vertiefungsseminar baut auf den Kenntnissen des Grundlagenseminars auf. Neben der Festigung Ihrer Basiskenntnisse zur Käseherstellung geht es nun um weiterführendes Wissen in Sachen Rohmilch, Lab-Arten, Naturrinden-Reifung, verschiedene Schimmelpilze, ausgewählte Käsesorten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen und deren Besonderheiten.

Einen Schwerpunkt des Seminars bildet das Thema „Sensorik“: Durch Verkostung ausgewählter Käsesorten lernen Sie die verschiedenen sensorischen Komponenten von Käse über den Geschmacks-, Geruchs-, Seh- und Tastsinn kennen. Gemeinsam mit der Gruppe erarbeiten Sie das sensorische Vokabular für den Einsatz im aktiven und fachkundigen Verkaufsgespräch, das mitunter von blumig-zart über lieblich-aromatisch bis ausgeprägt-charaktervoll reicht.

Zu einem weiteren Schwerpunkt dieses Thementages gehört die Gruppenarbeit „Käse-Inszenierung und Käse-Zubereitung“: Lernen Sie, Besonders mit Käse zu zaubern, Käse „in Szene zu setzen“, Ihren Kunden etwas Einzigartiges zu bieten, noch mehr Kompetenz zu zeigen und somit Ihren Ertrag zu steigern.

Mit Schaf- und Ziegenmilch-Käse als attraktive Alternativen für Kunden mit Laktose-, Histamin- oder Kuhmilch-Intoleranz sowie Gluten-Unverträglichkeit (mit Fokus auf Käse) endet dieser intensive Schultag.

### Inhalt in Kürze:

- ▶ Vertiefung Käseherstellung, Besonderheiten Rohmilchkäse, Spezialitäten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen
- ▶ Gruppenarbeit: Erlernen von sensorischem Vokabular und Einsatz für den aktiven Verkauf
- ▶ Gruppenarbeit: „Käse-Inszenierung und Käse-Zubereitung“
- ▶ Unverträglichkeiten / Alternativen



### 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 Vertiefung Käsekompetenz

Mittwoch, 15. März 2017, 9.00 – 17.00 Uhr bei 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](http://www.binako.de)