bildungs netzwerk naturkost

Käse-Basiswissen

Immer mehr Kunden genießen die große Vielfalt an verschiedenen Käsen, doch bei stetig wachsendem Angebot an neuen, interessanten Käsesorten und einem breiten Sortiment in der Käsetheke hat der Kunde häufig die „Qual der Wahl". Und genau da kommen eine optimale Präsentation, fachkundiges Personal und kompetente Beratung ins Spiel.

Wussten Sie, dass nahezu 80 % der Kunden ihre Kaufentscheidung direkt an der Käsetheke treffen? Erschließen Sie sich dieses Potenzial und machen Sie sich und Ihr Team rund um das Thema „Käse" beratungsfit.

Theoretisch beginnt das Seminar mit Grundlagenwissen zur Käseherstellung, zu einzelnen Käsegruppen, unterschiedlichen Fettgehaltstufen, Reifegraden und –methoden u.v.m.

Im praktischen Teil erlernen die Seminarteilnehmer*innen diverse Schneide- und Einpacktechniken und erhalten begleitend dazu wertvolle Informationen und Tipps zur Käsepflege und Thekenpräsentation.

Ein kleiner Exkurs in die Sensorik und Geschmacksbeschreibung von Käse rundet den kurzweiligen Schulungstag thematisch ab.

Inhalte

- Lab und Labaustauschstoffe
- Fett i. Tr.: Wie erkläre ich den Unterscheid zum absoluten Fettgehalt?
- Biokäse – eine Klasse für sich
- Ziegen und Schafkäse
- Rohmilchkäse
- Allergien und Unverträglichkeiten
- Zusatzstoffe in der Käseherstellung
- Reife und Edelschimmel
- Schneidetechniken – praktischer Teil
- Käsepflege
- Geschmacksbeschreibung von Käse – praktischer Teil
- Kombinations- und Verwendungsmöglichkeiten
- Verbraucher-Tipps

Hinweise

Gruppenstärke:
12 - 20 Personen

Anmeldeschluss:
27. Juni 2018

Dozent: Mathias Skowradzius

- Selbständiger Käsetrainer
- Referent für Käse-Degustationen und -Seminare
- 17 Jahre in der Naturkostbranche
- Qualifizierung bei Sopexa Käseakademie für französische Käsespezialitäten, European Cheese Center und Niedersächsische Milchunion

Termin:	11.07.2018
Zeit:	09.00 - 17.00 Uhr
Kosten:	Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	79356 Eichstetten
Kontakt:	Dominique Danieau
	Telefon: 07663 9394-182
	Fax: 07663 9394-854
	Mail: d.danieau@rinklin-naturkost.de

BODAN · CHIEMGAUER NATURKOSTHANDEL · Naturkost Elkershausen · Naturkost Erfurt · naturkost hakopaxan · Ökoring · TAG WERK · TERRA Naturkosthandel

Käse-Basiswissen

Mittwoch, 11.07.2018, 09.00 - 17.00 Uhr , Eichstetten

Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 27.06.2018

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: Kdnr.: GH: Partnerladen: ◯

PLZ: Ort: Strasse:

Telefon: Mail:

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Kontoinhaber: IBAN: Ausland BIC:

Ich ermächtige die bildungswerk naurkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschift einzuziehen.
Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen.
Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen.
Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinabrten Bedingungen.

Datum: Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

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

BODAN · CHIEMGAUER NATURKOSTHANDEL · Elkershausen · Erfurt · hakopaxan · Ökoring · TAGWERK · TERRA