



Käsespezialitäten

Käsespezialitäten sind das Aushängeschild einer Käsetheke. Sie begeistern Kunden, zeugen von Fachkompetenz und bergen wertvolles Umsatzpotenzial, das es zu erschließen gilt. Wie dies gelingen kann, erfahren Sie in diesem Seminar, das Ihnen einen perfekten Überblick über das Käsespezialitäten-Segment in der Naturkostbranche bietet.

Basisinfo

Was zeichnet Käsespezialitäten aus? Wie geht man mit ihnen um? Woran erkennt man eine "gute" Rinde und essbaren Schimmel? In welchem Zusammenhang stehen die Käse zu ihrer Herkunft? Welche Verkaufsargumente gibt es für diese besonderen Sorten? Wie lassen sich Spezialitäten genussreich kombinieren? Fragen Sie, was Sie wissen möchten!

Neben umfangreichen theoretischen Fachkenntnissen bietet das Seminar Ihnen natürlich auch die Möglichkeit, viele wichtige Spezialitäten zu probieren.

Kurzum: Ein äußerst wertvoller Schultag für alle, die ihr fundiertes Käse-Wissen erweitern und sich ihre Fachkompetenz in Sachen "Spezialitäten" auf die Fahne schreiben möchten.

Ihr Nutzen

- Sie gewinnen einen umfassenden Überblick über europäische Käsespezialitäten.
- Sie erhalten Sicherheit im Verkauf von Spezialitäten dank bildhaft vermittelter Warenkunde.
- Sie probieren alle relevanten Käsespezialitäten der Naturkostbranche und sammeln sensorische Erfahrungen für den Verkauf.

Inhalte

- Warenkunde, Herstellung, Traditionen und Herkunft
- Besonderheiten, "gute" Rinde und essbare Schimmel
- Käsureifung und -aromen inklusive Käseverkostung
- Umgang mit Käsespezialitäten
- Rohmilchkäse und geschützte Sorten
- Ziegen-, Schaf- und Büffelmilchkäse
- Begriffsdefinitionen und praktische Aussprachehilfe
- Verzehr Tipps in der kalten und warmen Küche
- Wein und Käsespezialitäten

Hinweise

Gruppenstärke:
max. 18 Personen

Voraussetzungen

Sie sollten bereits ein Käse-Basisseminar besucht haben oder über sehr gute Grundlagenkenntnisse verfügen. Bitte beachten Sie, dass Einpacktechniken nicht Schulungsbestandteil sind.



Ingeborg Göpel

- Kundenbetreuerin bei Vallée-Verte
- Diplom-Ingenieurin für Milch- und Molkereiwirtschaft (FH)

Termin: 18.03.2020
Zeit: 9.00 - 17.00 Uhr
Kosten: Seminaregebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort: Rinklin Naturkost GmbH
 Bruckmatten 18
 79356 Eichstetten
Kontakt: Dominique Danieau
 Tel.: 07663 9394-182
 Fax: 07663 9394-800
 E-Mail: d.danieau@rinklin-naturkost.de
Zentrale: Karen Bernhardt
 Tel.: 07551 9479-470
 Fax: 07551 9479-40470
 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 04.03.2020



Käsespezialitäten

Mittwoch, 18.03.2020, 9.00 - 17.00 Uhr, Eichstetten

Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.

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 naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift 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 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 Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder
- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Dominique Danieau, Fax: 07663 9394-800