bildungs
netzwerk
naturkost

Käse-Aufbauwissen

In diesem Seminar erweitern Sie Ihre Grundlagenkenntnisse, erhalten Argumente für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch, gewinnen Sicherheit im Verkauf von Spezialitäten, probieren relevante Käsespezialitäten der Biobranche und sammeln sensorische Erfahrungen für den Verkauf.

Basisinfo

Neben vertiefenden warenkundlichen Kenntnissen erhalten Sie wertvolle Informationen, die ein fachlich fundiertes, erfolgreiches Verkaufsgespräch ermöglichen, wie z. B.:

- 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 Käsespezialitäten genussreich kombinieren?

Und selbstverständlich gibt es auch genügend Raum für Ihre Fragen. Darüber hinaus haben Sie die Gelegenheit, viele wichtige Spezialitäten zu probieren.

Inhalte

- Warenkunde, Herstellung, Tradition und Herkunft
- Besonderheiten, "gute" Rinde und essbare Schimmel
- Käsereifung und - aromen inklusive Käseverkostung
- Umgang mit Käsespezialitäten
- Rohmilchkäse und geschützte Sorten
- Ziegen-, Schaf- und Büffelmilchkäse
- Begriffsdefinitionen und praktische Aussprachehilfe
- Verzehrtipps in der kalten und warmen Küche
- Käsespezialitäten und passende Begleiter*innen, wie Wein und Zutaten
- Verkaufsargumente für alle vorgestellten Sorten

Zielgruppe

Käse-Verkäufer*innen, die ihr Fachwissen erweitern und ihre Käse-Kompetenz ausbauen wollen.

Hinweise

Bitte beachten Sie, dass die "Einpacktechniken" Schulungsbestandteil eines Käse-Grundlagenseminars sind. Sie werden daher in diesem Aufbau-Seminar nicht erneut angesprochen.

Voraussetzungen

Sie verfügen über Käse-Grundlagenkenntnisse bzw. haben bereits ein Käse-Basisseminar besucht.

Ingeborg Göpel

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

Termin:	18.06.2024
Zeit:	9.00 - 17.00 Uhr
Kosten:	Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	Rinklin Naturkost GmbH Bruckmatten 18 79356 Eichstetten
Kontakt:	Marion Danieau Tel.: 07663 9394-192 Fax: 07663 9394-800 E-Mail: m.danieau@rinklin-naturkost.de
Zentrale:	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 06.06.2024

bildungs
netzwerk
naturkost

Käse-Aufbauwissen

Dienstag, 18.06.2024, 9.00 - 17.00 Uhr , Eichstetten

Seminargebühr p.P.: 179,00 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 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

- 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, Marion Danieau, Fax: 07663 9394-800