

Webinar Käse II mit Online-Tasting - Thema Käsepflege & Schimmelpilze - Anmeldeschluss: 30.09.2024

Wichtigste Grundlagen der Käsepflege, insbesondere die Abgrenzung erwünschter (Edel-)Schimmel versus Fremdschimmel.

Basisinfo

Käse ist ein spannendes und sensibles Produkt und verlangt fachkundige Behandlung zur Vermeidung von Qualitätsverlusten, sowie umfangreiches Wissen für eine fundierte Kundenberatung.

Inhalte

Grundlagen zur Abgrenzung erwünschter (Edel-)Schimmel vs. unerwünschter Fremdschimmel

- Käse mit weißem Edelschimmel
- Käse mit blauem Edelschimmel
- Käse mit wildem Schimmel – Naturkeller-/Höhlenreifung:
- Verkostung Taleggio La Cascina DOP
- Verkostung ÖMA L'Agasse du Larzac
- Verkostung ÖMA Roccolo
- Verkostung Tommette de Yenne

Unerwünschte Fremdschimmel

- Gründe für Wachstum
- Prävention und Vorgehen – Käsepflege bei Fremdschimmelbefall

Nach dem Käse-Webinar senden wir Ihnen eine Zusammenfassung der Inhalte per E-Mail zu.

Bitte beachten: Anmeldeschluss für die Zusendung des Online-Tasting-Käsepaketes ist der 30.09.2024. Wir bitten um Verständnis, dass wir aufgrund der Einhaltung der Kühlkette nur innerhalb Deutschlands liefern können. für die Zusendung des Käsepaketes geben wir Ihre Adresse an die ÖMA weiter.

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen die an der Käsetheke oder im Verkauf arbeiten.

Hinweise

Webinar Käse III - Thema Unverträglichkeiten undn Intoleranzen am 21.10.2024

Webinar Käse IV - Thekenpräsentation und aktiver Verkauf am 28.10.2024 jeweils von 11.00 bis 13.00 Uhr.

Bitte den jeweiligen Anmeldeschluss beachten.

Voraussetzungen

Sie benötigen einen Internetzugang. Ca. 2 Tage vor dem Webinar erhalten Sie eine E-Mail mit einem Link zum Webinar-Raum.



Heike Fahsold-Auer

- Dipl. Ing. Ernährung & Versorgungsmanagement (FH)
- Seit 15 Jahren Referentin in der Naturkostbranche
- Leitung ÖMA SchulungsWerk
- Diplom-Käsesommelière (Wifi)

Termin: 14.10.2024
Zeit: 11.00 - 13.00 Uhr
Kosten: Teilnahmegebühr p.P.: 65,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort: bildungsnetzwerk naturkost
Webinar
Kontakt: Karen Bernhardt
Tel.: 07551 9479-470
Fax: 07551 9479-40470
E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 30.09.2024



Webinar Käse II mit Online-Tasting - Thema Käsepflege & Schimmelpilze - Anmeldeschluss: 30.09.2024

Montag, 14.10.2024, 11.00 - 13.00 Uhr , Webinar

Teilnahmegebühr p.P.: 65,00 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 Karen Bernhardt, Fax: 07551 9479-40470