bildungs
netzwerk
naturkost

Webinar Käse III mit Online-Tasting - Thema Intoleranzen & Ursprungsbezeichnungen - Anmeldeschluss: 07.10.2024

Wichtige Informationen zu Lebensmittel-Intoleranzen und -Allergien zur verantwortungsvollen Beratung an der Käsetheke sowie Grundlagen zu Käse-Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Basisinfo

Käse ist ein spannendes und facettenreiches Produkt und verlangt umfangreiches Wissen für eine fundierte Kundenberatung.

Inhalte

Grundlagen zur Abgrenzung Lebensmittel-Intoleranzen versus -Allergien

- Laktose-Intoleranz
- Histamin-Intoleranz
- Gluten
- Eiweiß-Unverträglichkeit Kuh- versus Schaf- und Ziegenkäse

Käse-Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Geschützte traditionelle Spezialität, u.a. Käse a. Heumilch g.t.S.

- Verkostung ÖMA Zurwieser HeuBurschi g.t.S.

Geschützte Ursprungsbezeichnung

- **Käse aus Deutschland g.U.**
- Verkostung Allgäuer Bergkäse g.U.
- **Käse aus der Schweiz AOP**
- Verkostung Emmentaler AOP Extra Alt
- **Käse aus Italien DOP**
- Verkostung Parmigiano Reggiano DOP
- **Käse aus Frankreich AOP**
- Verkostung ÖMA Roquefort Coulet AOP

Bitte beachten: Anmeldeschluss für die Zusendung des Online-Tasting-Käsepaketes ist der 07.10.2024. 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 IV am 28.10.2024 zum Thema Thekenpräsentation und Aktiver Verkauf.

Voraussetzungen

Sie benötigen einen Internetzugang; außerdem erhalten Sie ca. 2Tage vor dem Webinar eine E-Mail mit dem Link und dem Zugang zur Webinarplattform.

Heike Fahsold-Auer

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

Termin:	21.10.2024
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 07.10.2024

bildungs
netzwerk
naturkost

Webinar Käse III mit Online-Tasting - Thema Intoleranzen & Ursprungsbezeichnungen - Anmeldeschluss: 07.10.2024

Montag, 21.10.2024, 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 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 Karen Bernhardt, Fax: 07551 9479-40470