



Käse-Aufbauwissen Seminar

Basisinfo

In diesem Seminar werden all die Themen bearbeitet, die für ein tiefergehendes Verkaufsgespräch hilfreich sind.

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?

Fragen Sie, was Sie möchten. Natürlich werden viele wichtige Spezialitäten auch probiert.

Ein äußerst wertvoller Seminartag für alle die sich mit einer kompetenten Beratung an der Käsetheke profilieren möchten.

Inhalte

- Warenkunde, Herstellung, Tradition 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
- Käsespezialitäten und passende Begleiter*innen, wie Wein und Zutaten
- Verkaufsargumente für alle vorgestellten Sorten

Ihr Nutzen:

- Sie gewinnen Argumente für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch
- Sie erhalten Sicherheit im Verkauf von Spezialitäten
- Sie probieren relevante Käsespezialitäten der Biobranche und sammeln sensorische Erfahrungen für den Verkauf

Zielgruppe

Dieses Tagesseminar richtet sich an KäseVerkäufer*innen, die Käse-Fachkompetenz erlangen und ausbauen wollen.

Hinweise

Käsegrundkenntnisse sind für dieses Seminar Voraussetzung. Einpacktechniken werden nur im Käse-Basiswissen-Seminar gezeigt.



Ingeborg Göpel

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

Termin: 15.10.2024
Zeit: 9.30 - 17.00 Uhr
Kosten: Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort: Grell Naturkost GmbH & Co. KG
 Boschstrasse 3
 24568 Kaltenkirchen
Kontakt: Karen Bernhardt
 Tel.: 07551 9479-470
 Fax: 07551 9479-40470
 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 01.10.2024



Käse-Aufbauwissen Seminar

Dienstag, 15.10.2024, 9.30 - 17.00 Uhr , Kaltenkirchen

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 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