

# Seminareinladung

## Käse- Warenkunde und Theken- Management



Termin: **Mittwoch, 09. Mai 2012**  
Zeit: **10:00- ca.17:00 Uhr**  
Ort: **Huntlosen**  
Referentin: **Heike Fahsold-Auer, ÖMA Beer GmbH**  
Kosten: **95.- € (inkl. Tagesverpflegung)**

### Ziel

Käse ist ein sensibles Produkt und verlangt fachkundige Behandlung zur Vermeidung von Qualitätsverlusten sowie umfangreiches und fundiertes Wissen für die optimale Warenpräsentation und Beratung.

Innerhalb eines ganzen Tages intensiven Arbeitens behandeln wir in einem ersten Teil unter anderem die Abgrenzung von Edelschimmel zu wilden und unerwünschten Schimmelpilzen oder auch ernährungsphysiologische Aspekte zu brisanten Themen wie Laktose-Intoleranz.

Ziel ist es, eine fundierte Wissensgrundlage zu schaffen sowie die Möglichkeit der Vertiefung bereits vorhandener Kenntnisse zu bieten – beispielsweise in Sachen Käseherstellung die Unterschiede zwischen Rohmilch, pasteurisierter und thermisierte Milch inkl. der Listerien-Problematik zu erarbeiten.

Im praktischen Teil des Seminars vermitteln wir unter anderem, je nach bereits vorhandenen Fertigkeiten, das Erlernen bzw. Verbessern der Schneide- und Einpacktechniken mit Tipps die auch so manchen „alten Hasen“ noch staunen lassen.

Wir wollen Ihnen eine Menge Hintergrundwissen aber gleichzeitig auch die Lust am Käse näher bringen, denn Lust auf das Produkt gepaart mit solidem Wissen sind die besten Verkaufsargumente in Ihrem Ladenalltag.

### Inhalt

- Käseherstellung, Käsegruppen
- Fettgehaltsstufen
- Kennzeichnungsvorschriften
- HACCP, Käsetheken
- Schimmelpilze und Käse
- Thekenpräsentation
- Lebensmittel-Intoleranzen
- Praxis
  - Schneidetechniken
  - Schneidewerkzeuge
  - Einpacktechniken



**Verbindliche Anmeldung bis zum 04. April 2012 - Bitte zurück an: 04487 / 921- 200**

Unternehmen

Name/n des/r Teilnehmers

Kundennummer

Anzahl Teilnehmer

Unterschrift

**Beachten Sie unseren günstigen Früh-und Sammelbucherrabatt !**