



### Themen

- ◆ wie profiliere ich mich mit meiner Käsetheke?
- ◆ Käse-Inszenierung und Käse-Präsentation
- ◆ kreatives Experimentieren mit Käse und Käseplatten
- ◆ Käsesorten mit geschütztem Ursprung
- ◆ Unverträglichkeiten und Allergien
- ◆ Erlernen von sensorischem Vokabular und Einsatz im aktiven Verkaufsgespräch

# Käsewissen für Fortgeschrittene

Die Käsetheke ist das Herzstück und das wesentliche Profilierungselement Ihres Naturkostfachgeschäftes. Bauen Sie Ihre Käsekompetenz weiter aus und tauchen Sie tiefer ein in die spannende Welt der Käsekunst.

Bei diesem weiterführenden und praktisch orientierten Seminar geht es um den aktiven Verkauf von Käse. Durch umfangreiche sensorische Verkostungen lernen Sie viele Spezialitäten kennen und üben Geschmack, Geruch und Konsistenz für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch professionell zu beschreiben.

Den Abschluss bildet das Thema „Käse-Inszenierung und Käse-Präsentation“: wir zaubern Besonderes mit Käse zur **Profilierung an der Käsetheke**. Wir wollen Käse „in Szene setzen“, besondere Zubereitungen und Kreationen mit Käse und Käseplatten zeigen, unseren Kunden etwas Einzigartiges bieten und somit den Ertrag nachhaltig steigern.

Datum: **Mittwoch, 29.04.2020**

Zeit: **9:30 - 16:30 Uhr**

Ort: Kornkraft Seminarhaus  
26197 Großenkneten

Kosten: 89 Euro

Wer: Mitarbeiter\*innen im Verkauf, die mit ihrer Käsetheke begeistern wollen

## Verbindliche Anmeldung

Mail: [seminar@kornkraft.com](mailto:seminar@kornkraft.com)

Fax: 04487- 921 200

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Teilnehmer\*innen: \_\_\_\_\_



Referentinnen:

**Heike Fahsold-Auer**

Dipl.Ing. Ernährung und Versorgungsmanagement (FH) und Diplom-Käsesommelière

**Marion Staude**

Dipl.Ing. Ernährung und Versorgungsmanagement (FH)