

Käse trifft Bier



Themen

- Basisinfo zu Käse und Bier
- Verkostung von sieben Bier- und Käsespezialitäten

**Webinar
mit
Onlinetasting**

Das Genussevent von ÖMA und Lammsbräu

Kommen Sie mit auf eine spannende Reise zu den köstlichen Aromen, die sich entfalten, wenn Käse und Bier aufeinander treffen.

Beide Spezialitäten, richtig serviert, ergänzen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Spannendes Wissen zu Käse und Bier, geeignet für alle - von Verkäufer*in bis zur Inhaber*in.

Ziel ist es, das Verkaufspersonal, Abteilungsleiter und Inhaber in den jeweiligen Produktsegmenten Käse und Bier für eine kompetente Beratung auszurüsten.

Ein **gehaltvolles Verkostungspaket** mit sieben leckeren ÖMA-Käsen und Lammsbräu-Bierspezialitäten ermöglichen ein gemeinsames Genuss-erlebnis.



Referentinnen:
Heike Fahsold-Auer
ÖMA



Nadine Schroff
Neumarkter Lammsbräu

Datum: **Dienstag, 22. Februar 2022**

Zeit: **17:00 - 18:30 Uhr**

Ort: Webinar

Voraussetzung ist ein Internetzugang

Kosten: 69 Euro pro Person

Wer: Mitarbeiter*innen im Bioladen

Ein Seminar, das auch vor dem Bildschirm richtig genussvoll ist!

Verbindliche Anmeldung

Mail: Seminar@kornkraft.com

Fax: 04487- 921 200

Kundennummer: _____

Teilnehmer*innen & Mailadressen:

