



- Themen**
- Käseherstellung: u.a. Rohmilchkäse, pasteurisierte und thermisierte Käse, Labarten, Naturrinden-Reifung
 - Käsegruppen: Standardsorten und freie Käsesorten
 - Fettgehaltsstufen: Fett i. Tr. und absoluter Fettgehalt
 - Schimmelpilze und Käse: erwünschte und unerwünschte Schimmelpilze, Prävention und Vorgehen
 - Schneide- und Einpacktechniken: praktisches Arbeiten und selbständiges Üben
 - Thekenpräsentation (mit Ideen zu Käse-Inszenierungen und -kreationen)
 - Lebensmittel-Intoleranzen: i.b. Laktose-Intoleranz

Käsewissen für Einsteiger*innen

Käse ist ein spannendes aber sensibles Produkt und verlangt fachkundige Behandlung sowie umfangreiches und fundiertes Wissen für die optimale Warenpräsentation und Beratung mit dem Ziel der Umsatz- und Ertragssteigerung.

Bei unserem Käse-Wissen für Einsteiger vermitteln wir neben umfassenden theoretischen Kenntnissen auch viele praktische Fertigkeiten wie das verlustfreie Aufschneiden verschiedener Käseformen und Einpacktechniken sowie natürlich die Begeisterung für das wunderbare Produkt Käse.

Datum: **Dienstag, 04. Oktober 2022**
Zeit: **9:30 - 17:00 Uhr**
Ort: Kornkraft Seminarhaus
26197 Großenkneten
Kosten: 99 Euro
Wer: Mitarbeiter*innen im Verkauf und an der Käsetheke

Verbindliche Anmeldung

Mail: seminar@kornkraft.com
Fax: 04487- 921 200

Kundennummer: _____
Teilnehmer*innen: _____



Heike Fahsold-Auer
Diplom-Ingenieurin Ernährung und Versorgungsmanagement (FH) sowie Diplom-Käsesommelière und Leiterin des SchulungsWerkes bei der ÖMA.