



### Themen

- Käseherstellung (Rohmilchkäse, Labarten...)
- Naturrindenreifung
- Käsegruppen: Standardsorten und freie Käsesorten
- Fettgehalt: Fett .i.Tr. und absoluter Fettgehalt
- Schimmelpilze und Käse
- Thekenpräsentation
- Sortimentsgestaltung
- Laktose Intoleranz
- Schneid- und Einpacktechniken

# Käsewissen für Einsteiger

Die Käsetheke ist das Herzstück und ein wesentliches Profilierungselement Ihres Naturkostfachgeschäftes. Ein qualitativ hochwertiges Käsesortiment bindet die Stammkundschaft und spricht Neukunden an.

Käse ist ein sensibles Produkt und verlangt fachkundige Behandlung zur Vermeidung von Qualitätsverlusten sowie umfangreiches und fundiertes Wissen für die optimale Warenpräsentation und Steigerung der Beratungsqualität - und somit und letztendlich zur Steigerung Ihrer Verkaufszahlen.

In Theorie und Praxis behandeln wir unter anderem die Abgrenzung von Edelschimmel zu wilden und unerwünschten Schimmelpilzen oder auch ernährungspsychologische Aspekte zu brisanten Themen wie Laktose-Intoleranz.

Ziel ist es, eine fundierte Wissensgrundlage für die Beratung an der Käsetheke zu schaffen.

Datum: **Mittwoch, 23. Oktober 2024**

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

Ort: Kornkraft Seminarhaus  
26197 Großenkneten

Kosten: 99 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 Staudé**

Dipl.Ing. Ernährung und Versorgungsmanagement (FH)