SEMINARE

NEW

„TRAIN THE STAFF“
mit IHK Zertifikat

Werden Sie Juniortrainer
für den Handel
im Bereich Frische!

NEW

EUROPEAN CHEESE CENTER
ecc

2022

TAGESSEMINARE 2022

Tag	Datum		Seite
Di	11.1.	**Käsebasic Seminar** Der Einstieg für die Käsetheke	5
Mi	12.1.	**Aufbauseminar** die wichtigsten Themen an der Käsetheke	6
Mi	2.2.	**Kunden zu Stammkunden machen!** Motivationsschub garantiert / Knigge Update	14
Di	1.3.	**Trendige Käseplatten & Fingerfood** legen und garnieren	10
Mi	2.3.	**BIO KÄSE** – was steckt dahinter? NEW	13
Di	22.3.	**Käseland Frankreich** richtiger Umgang – gute Aussprache	8
Di	26.4.	**Affinieren & Veredeln** Kreative Käsezubereitungen planen, kalkulieren, gestalten	11
Di	17.5.	**Käse in Kombination** mit Getränken und Beigaben	15
Di	14.6.	**Käsebasic Seminar** Der Einstieg für die Käsetheke	5
Mi	15.6.	**Aufbauseminar** die wichtigsten Themen an der Käsetheke	6
Do	22.9.	**Kunden zu Stammkunden machen!** Motivationsschub garantiert / Knigge Update	14
Mi	5.10.	**Affinieren & Veredeln** Kreative Käsezubereitungen planen, kalkulieren, gestalten	11
Di	25.10.	**Käse in Kombination** mit Getränken und Beigaben NEW	15
Di	15.11.	**BIO KÄSE** – was steckt dahinter?	13
MI	16.11.	**Trendige Käseplatten & Fingerfood** legen und garnieren	10

Viele Seminare auch online möglich!

Detaillierte Kursinhalte entnehmen Sie bitte den Einzelbeschreibungen

European Cheese Center
Owiedenfeldstrasse18
30559 Hannover-Anderten
Tel. 0511/5866626 Fax. 0511/5866636
info@cheesecenter.de www.cheesecenter.de

Mit freundlicher Unterstützung von
Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Mehrtägige SEMINARE 2022

Datum		Seite
9. – 10.1.	**Getränke Workshop** WIFI Salzburg (Pflichtkurs vor dem Käsesommelier)	22-24
6. – 19.2.	**Diplom KÄSESOMMELIER** Lehrgang der WIFI Salzburg	22-24
20.-21.3.	**Ernährungsberater mit Schwerpunkt Käse** für den Handel NEW	12
4. – 6.4.	**Train the Staff** mit IHK Zertifikat **Teil 1** (Teil 2 & 3 siehe Seite 17) NEW	17
2. – 14.5.	**European Cheese Expert „Fromelier“** der Käseakademie	20-21
30.5. – 1.6.	**WeinkennerDiplom** des FUW e.V. mit IHK Zertifikat für den Handel	16
5. – 6.7.	**In 2 Tagen um die Welt der Käse** ideale Käsesommelier-Vorbereitung NEW	7
7. – 8.8.	**Getränke Workshop** WIFI Salzburg (Pflichtkurs vor dem Käsesommelier)	22-24
4. – 17.9.	**Diplom KÄSESOMMELIER** Lehrgang der WIFI Salzburg	22-24
26. – 28.9.	Weiterbildung zur **Qualifizierten Käsefachkraft** mit IHK Zertifikat **Block 1** NEW	18-19
11. – 13.10.	**Käsequalität erkennen & beurteilen**	9

Mindest-Teilnehmerzahl 10 !

European Cheese Center
Owiedenfeldstrasse18
30559 Hannover-Anderten
Tel. 0511/5866626 Fax. 0511/5866636
info@cheesecenter.de www.cheesecenter.de

Mit freundlicher Unterstützung von

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

EUROPEAN CHEESE CENTER

Das einzigartige Schulungs- und Käseerlebniszentrum

Liebe Leserin, lieber Leser,

Es liegen aufregende Monate hinter uns!
Nichts, so scheint es, ist mehr wie es wahr!
Manche waren ins Homeoffice oder in die Kurzarbeit verbannt.
Manche, als „systemrelevant“ bezeichnet, hatten mehr zu tun als je zuvor.
Jeder hat seine Geschichte zu erzählen und freut sich, dass langsam wieder Normalität –
das berühmte Licht am Ende des Tunnels - zu erkennen ist.

Wie schön ist es da doch, auf alte Traditionen zurück greifen zu können!
Sich mit Freunden zu treffen, eine wunderbare Käseplatte, bestückt mit Käsespezialitäten aller Art
und den passenden Weinen zu genießen.
Endlich kommen die Käseliebhaber*innen wieder an unsere Theken, schwärmen vom Urlaub und
lassen sich von uns beraten und mit bestgereiften Sorten verwöhnen.
Es scheint so, als ob sie es noch mehr schätzen als früher!

Mit unserem neuen Seminarkatalog für 2022 wollen wir Sie für‘s Durchhalten belohnen.
Schenken Sie sich oder Ihren Mitarbeitern neue Motivation und sicheres Auftreten im Umgang mit Kunden.
Lenken Sie Ihren Blick über den gewohnten „Käsetellerrand“ auf neue Themen,
wie z.B. BIO Käse im Handel“ oder „Käsequalität erkennen und beurteilen“.
Geben Sie Ihr Können an Ihre Kollegen und Mitarbeiter weiter und lassen sich zum
„Juniortrainer im Handel für Frische“ weiterbilden. Übergreifend für alle Frische-Bereiche im Markt.
Ein Mehrwert für alle!

Sie sehen, wir bleiben dran, seien Sie dabei!

Stöbern Sie und lassen sich gerne auch von uns beraten, welche Schulung für Sie persönlich in Fragen kommen könnte. Oder lassen sich für Ihre Firma eine eigene Weiterbildung zusammenstellen.

Wir freuen uns auf Sie und sind für Sie da!

Herzliche Grüße
Ihre Katrin Heuer
Leiterin ECC & Diplom Käsesommelière

KÄSEBASICS

Nicht nur für Einsteiger an der Käsetheke

Wissen wie man wirklich gut abschneidet ist die halbe Miete! In den letzten Jahren hat sich, was das Thema Käse angeht an den Bedienungstheken viel geändert. Die Vielfalt und der Anspruch der Kunden ist größer geworden. Wie und womit schneidet man Käsespezialitäten, wie teilt man einen Käselaib gleichmäßig auf so dass kein Verlust entsteht? Wie geht man mit der Käserinde um, ist Schimmel ok, wenn ja welcher?

Auf diese Fragen und viele andere bekommen Sie in diesem Seminar Antworten.

SEMINARINHALT:

- die Käsefamilien
- die richtige Käsepflege
- Hygiene im Umgang mit Käse
- Das richtige Schneidewerkzeug
- Schneidetechniken
- Verpackungsmaterial
- gut verpackt in Folie und Papier

Einzeln buchbar oder Kombinierbar mit Aufbauseminar

SEMINARABLAUF

Folienpräsentation mit umfangreichem, praktischen Teil für praxisnahe Umsetzung in der täglichen Arbeit an der Käsetheke

SEMINARZIEL

Kenntnis über den Umgang und die Pflege unterschiedlichster Käsesorten

Käsewerkzeuge unterscheiden und richtig anwenden

Schneidetechniken für alle Käseformen beherrschen

Wissen welche Voraussetzungen die Käsepräsentation in der Theke erfordert

Termin: **11.1. & 14.6.** **Dauer:** 9:30 – 16:30 Uhr

(sollte aus gegebenen Umständen eine Präsenzveranstaltung nicht möglich sein, wird dieses Seminar online angeboten)

Kosten: 159 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 179 €

Referentin: **Melanie Koithahn,** Verkaufstrainerin, Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Autorin

Zielgruppe:

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter/innen im Fachberiech Käse, vom Azubi bis zum Profi

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

AUFBAUSEMINAR KÄSE

Die wichtigsten Themen an der Käsetheke

Unsere Kunden sind anspruchsvoller und interessierter geworden und das ist gut so! Die Erwartungshaltung zeigt ganz klar: Kunden schätzen Fachkompetenz und verlassen sich hier auf das Personal an der Käsebedienungstheke. Spezielle Ernährungsformen, Käse in der Schwangerschaft und für Vegetarier, der Umgang mit Käse auch zuhause und viele weitere Themen stellen täglich Herausforderungen im Verkauf.

Nach diesem Seminar...

- Wissen Sie, wie und wo Käse seinen Ursprung hat
- Wissen Sie, wofür die EU Qualitätssiegel stehen
- Haben Sie zu den Themen Heu- und Weidemilch wichtige Informationen
- Haben Sie Kenntnisse über die Milchtiere, ihre Milch und deren Vorteile in der Ernährung
- Können Sie die Fragen zu den Themen Lab und Labaustauschstoffe, Laktose und Rohmilch beantworten
- Sind Sie in der Lage, die Vorteile aber auch die Risiken von Rohmilch in der Ernährung zu beurteilen
- Sind sie informiert, was durch die deutsche Käseverordnung geregelt wird

Termin: **12.1. & 15.6.** **Dauer:** 9:30 – 16:30 Uhr

(sollte aus gegebenen Umständen eine Präsenzveranstaltung nicht möglich sein, wird dieses Seminar online angeboten)

Kosten: 159 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 179 €

Referentin: **Melanie Koithahn,** Verkaufstrainerin, Coach
Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Autorin

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen aus dem Käseverkauf auch mit wenig Erfahrung.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

In 2 TAGEN um die KÄSEWELT

NEW

Käse hat Kultur, denn diese hat mit der Geographie und dem Klima eines Landes die Käsevielfalt geprägt. Was das mit den Ländern, Tierarten und den daraus entstandenen Käsesorten auf sich hat und wie sich diese unterscheiden, erfahren sie in diesem Seminar.

Nach diesem Seminar ...

- Besitzen Sie Kenntnisse über die verschiedenen Käsearten und deren Ursprung
- Kennen Sie die geschichtliche Entwicklung von Käse
- Kennen Sie die EU Gütesiegel und deren Bedeutung im Bezug auf Käse
- Haben Sie Wissen über die marktrelevantesten Käsesorten der Welt
- Werden Sie auch einige Raritäten im Bereich Käse kennen
- Können Sie die Vorteile einer ausgewogenen Käsevielfalt einschätzen
- Werden Sie Kenntnisse über die unterschiedliche Entwicklung der Käsevielfalt der europäischen Länder haben
- Sind Sie in der Lage eine Auswahl von verschiedenen Käse mit ihren wichtigsten Unterschieden zu benennen

..und können sich gut auf die Teilnahme am Diplom Käsesommelier Lehrgang vorbereiten.

„Super Vorbereitung für den Diplom Käsesommelier"

Termin: **5. – 6.7.** 1. Tag 10 – 17 Uhr 2. Tag 8 – 15 Uhr

Kosten: **350** € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 370 €

Referentin: Melanie Koithahn, Verkaufstrainerin, Coach
Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Autorin

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen aus dem Käseverkauf mit Erfahrung.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

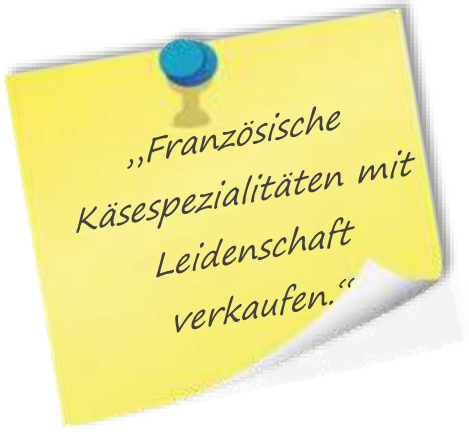
Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

KÄSELAND FRANKREICH

Keine Theke ohne französische Käsespezialitäten!
Eine Kundenumfrage hat ergeben, dass unsere Kunden Frankreich
als das Käseland Nummer 1 empfinden.
Dennoch empfehlen Käseverkäufer und Verkäuferinnen lieber Sorten,
deren Aussprache ihnen leichter fällt und deren Herkunft und
Herstellung einfacher zu vermitteln sind.
Leider haben wir an einem Tag nicht genug Zeit einen Abstecher
nach Frankreich zu machen, aber die lebhaften Ausführungen und Anekdoten
unserer Referentin Katrin Heuer versetzen uns zu mindestens gedanklich und emotional in einen Kurzurlaub,
wonach wir das wunderbare Käseland besser verstehen und motivierter vermitteln können.

SEMINARINHALT

- Geografie und Geschichte
- Anekdoten um Land & Leute und Traditionen
- Verkostung vieler AOP Käsespezialitäten aus Frankreich
- Aussprachetraining, die wichtigsten Begriffe
- Regionale Paarungen im Bezug auf Wein & Käse



Nach diesem Seminar:
haben Sie keine Scheu mehr französische Käse mit Namen
zu empfehlen und Hintergründe über die Käsespezialitäten zu erzählen!

Termin: **22.3.**

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

Kosten: 159 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 179 €

Referentin Katrin Heuer Weinreferentin und Diplom Käsesommelière; Leiterin des ECC

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Käsetheke als auch der Gastronomie- vom Azubi bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Seminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

KÄSEQUALITÄT richtig beurteilen

NEW

3 Tage für mehr Sicherheit und eine bessere Wertschöpfung

Weltweit gibt es tausende, unterschiedlichste Käsesorten. Jedes Land hat seine ganz eigenen Spezialitäten mit den verschiedensten Arten der Herstellung und Reifung. Welche Charakteristik typisch ist, woran man diese erkennt, wie sich die Milch, die Erzeugung und die Art der Herstellung auf den jeweiligen Käse, seinen Geschmack und seine Qualität auswirken werden wir in diesem Seminar mit viel Praxis sensorisch beurteilen und beschreiben.

Nach diesem Seminar:

- Besitzen Sie detaillierte Kenntnisse über die Unterschiede bei der Herstellung von Käse
- Kennen Sie die Unterschiede bei der Zusammensetzung und Verarbeitung der unterschiedlichen Milcharten
- Werden Sie Kunden im Bezug auf Qualitätsmerkmale beim Käse ausführlich beraten können
- Haben Sie Wissen darüber, welches die wichtigsten Faktoren bei der Erzeugung, Verarbeitung und Reifung von Milch und Käse sind
- Können Sie die Vorteile der unterschiedlichen Herstellungsarten beurteilen
- Wissen Sie, was es mit dem Schimmel beim Käse auf sich hat
- Werden Sie Grundkenntnisse über die sensorische Beurteilung von Käse haben
- Sind sie in der Lage auch die Risiken bei der Erzeugung von Milch und Käse einschätzen zu können
- Kennen Sie den Vorteil und die Argumente für Käse am Stück
- Wissen Sie, was beim Umgang mit Käse an der Theke zu berücksichtigen ist, um eine optimale Qualität der Käse zu gewährleisten

Termin: **11. – 13.10.22** **1. Tag 10 – 17 / 2. Tag 8 – 16 Uhr / 3. Tag 8 – 15 Uhr**

Kosten: **510** € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 570 €

Referentin: **Melanie Koithahn –** Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Coach, Autorin

Zielgruppe:

Abteilungsleiter, alle Mitarbeiter/innen aus dem Käseverkauf mit Erfahrung.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

KÄSEPLATTEN & GARNIERUNG

Eine aufwendig gestaltete, reichdekorierte Käseplatte ist der Hingucker schlechthin auf jedem Festbuffet. Sie sticht immer ins Auge und wird noch lange lobend erwähnt.

Zu diesem Seminar konnten wir eine der bekanntesten Foodstylistinnen gewinnen, welche für Ihre Käseplatten- und Buffetgestaltung weit bekannt ist.

Dieses Seminar hat einen hohen praktischen Teil, so dass Sie lernen beeindruckende Platten zu legen und mit einfachen Kniffen zu garnieren.

Darüber hinaus machen Sie einen Abstecher in die Welt des Fingerfoods,
die auf Partys ebenfalls eine immer größere Rolle spielen.

Ein Seminar aus der Praxis für die Praxis, für qualifizierte Mitarbeiter, Service, begeisterte Kunden, gute Gastgeber und deren Freunde.

SEMINARINHALT:

- Wichtige Kriterien des Plattenlegens, Mengen, Verzehrfolge, Materialien, Werkzeuge
- Herstellung von trendigen, dekorativen und schnellen Dekorationen.
  Auswahl, Veredelung, Platzierung
- Die passende Käseauswahl, Reihenfolge, Präsentationsform, Kalkulation
- Herstellen verschiedener Käseplatten und Fingerfood Ideen zum Thema CHEESE

SEMINARLEITUNG

Referentin Renate Nixdorf-Ziegler Trainerin , Seminare,
Workshops Foodstyling zum Thema Party Service u. Catering

Termin: **1.3. & 16.11.2022**

Dauer: 9:30 – 16:30 Uh

Kosten: 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 199 €

Zielgruppe:

Vom Azubi bis zum Profi
Sie möchten ihre Kunden optimal beraten und überraschen?
Dann, „Herzlich Willkommen“ zum Seminar.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

AFFINIEREN & VEREDELN

Kreationen mit Frischkäse, Stilton mit Portwein oder Weinbergkäse mit Früchten und Likör gehören mittlerweile in fast jeder Käsetheke zum „guten Ton“. Zu einer gut sortierten Käsetheke gehören auch „hausveredelte“ Spezialitäten. Erfahren Sie mehr über die Kombinationslehre praxisnah und innovativ.

Nach diesem Seminar:

- Werden Sie die Grundkenntnisse zum Thema Sensorik haben
- Kennen Sie die Grundsätze geschmacklicher Kombinationen
- Kennen Sie die Aufgaben und Unterschiede eines Affineurs Aromatiseurs
- Haben Sie Kenntnis darüber, wie man Käse richtig affiniert
- Wissen Sie, wie sich die verschiedenen Käsetypen geschmacklich unterscheiden und können Entscheidungen für die Veredelung vornehmen
- Kennen Sie die Bestimmungen der Deklaration für ihre Käsetheke

Termin: **26.4. & 5.10.**

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

Kosten: 179 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 199 €

Referentin: **Melanie Koithahn –** Verkaufstrainerin, Coach, Autorin, Diplom-Käsesommelière & Fromelière

Zielgruppe:

Alle, die ihre Kunden optimal beraten und mit hausgemachten „Köstlichkeiten“ überraschen wollen.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

ERNÄHRUNGBERATER

mit Schwerpunkt Käse

NEW

Ihr Kunde leitet unter Laktoseintoleranz, hat eine Stoffwechselkrankheit oder ist Vegetarier und möchte kein tierisches Lab zu sich nehmen?

Eventuell fühlt er sich nach Käsegenuss müde und schlapp und erhofft sich von Ihnen eine Empfehlung bei Unverträglichkeiten, in der Schwangerschaft oder bei zu hohem Cholesterin.

In der Beratung an der Theke, aber auch in der grundsätzlichen Ernährungsberatung, benötigt man ein solides Grundwissen über die Prozesse im menschlichen Körper, denn nur so können Sie mit schnellen aber auch richtigen Tipps beraten. Viele Kundenfragen lassen sich schnell und einfach beantworten!

Damit Ihnen das in Zukunft gut gelingt, erarbeiten wir mit Ihnen einen roten Faden, der Ihnen hilft, sicher betroffenen Kunden passende Käsesorten zu empfehlen.

„Damit Sie sicher auf Kundenfragen eingehen können!"

SEMINARINHALTE

- **Aufbau der Nährstoffe und die Bedeutung für den menschlichen Körper**
- **Stoffwechselprozesse im menschlichen Körper**, z.B. Verdauung, Fettstoffwechsel
- **Funktionen und die Bedeutung von Enzymen**
- **Unterscheidung von Allergie und Unverträglichkeiten an konkreten Beispielen aus dem Käsealltag**
- **Ernährungsempfehlungen für die Bereiche: Laktoseintoleranz, Übergewicht, Cholesterin, Histamin und mehr**
- **Käse in der Schwangerschaft**

SEMINARZIEL

Nach Abschluss des Kurses mit Prüfung können Sie Kunden fachlich richtig im Bereich Käse in der Ernährung beraten und verstehen die grundlegenden Prozesse, die sich hinter ernährungsbedingten Erkrankungen, Unverträglichkeiten oder Allergien verbergen.

Methodik: Wechsel zwischen Einzel- Partner- und Gruppenarbeitsphasen, sowie zwischen Informationsphase und praktischem Anwenden des Wissens durch Rollenspiele

Termin: 20.-21.3. **1. Tag**: 10 – 18 Uhr **2. Tag**: 8 – 16

Kosten: **340** € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 370 €

Grundlage für den European Cheese Expert

Referentinnen:
Manja von Drathen & Julia Gröger-Janisch
Diplom Ökotrophologinnen, Trainerinnen,
BBS Hannover

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Käsetheke vom Einsteiger bis zum Profi, sowie angehende Cheese Experts

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

BIO KÄSE
im Handel & an der Theke

NEW

Was unterscheidet BIO Käse von anderen Käsesorten?

Sie haben bereits Bio Käse im Sortiment oder wollen es durch Bio Käse erweitern?

Dann sollten Sie wissen, dass fundierte Beratung und sicherer Umgang damit gefragt sind!

Bio-Käse bedeutet in der Theke zunächst mehr Aufwand, kritischere Kunden und wird häufig unwissend stiefmütterlich behandelt. Dabei schlummert hier ein großes Potential! Bio-Käse anzubieten und diesen begeisternd mit Geschichten und Hintergründen sowie Fachwissen zu verkaufen, kann Ihnen einen neuen Kundenstamm langfristig an Ihre Käsetheke binden.

SEMINARINHALTE

- was sind die Besonderheiten am Bio Käse?
- Erklärung der unterschiedlichen Bio-Label
- Tierwohl und Nachhaltigkeit mit Beispielen
- Handling in der Theke. Was muss beachtet werden? Pflegetipps
- Verkostung von Bio-Käse mit Hintergründen zu Herkunft und Hof
- Kommunikation an der Theke. Kunden begeistern
- aktive und passive Beratung der Kunden im Bereich Bio und Nachhaltigkeit
- Zusatzverkäufe an der Theke
- Themenabende und Verkostungen zum Thema Bio gestalten

SEMINARZIEL
Motivation aktiv und überzeugend Bio-Käse zu verkaufen
Sicherheit in Fragen zu Biolabeln, Tierwohl und Nachhaltigkeit
Sicherheit im Handling von Bio-Käse

Methodik: praktisch und abwechslungsreich mit Einzel- sowie Gruppenarbeiten, Rollenspielen und Teampräsentation

Termine: 2.3. & 15.11.
(sollte aus gegebenen Umständen eine Präsenzveranstaltung nicht möglich sein, wird dieses Seminar online angeboten)

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

Kosten: 159 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 179 €

Referent: Jannes Borchers
Diplom Käsesommelier, Naturkostfachberater im Bio-Großhandel

Zielgruppe:
Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Käsetheke vom Einsteiger bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

KUNDEN zu STAMMKUNDEN

Preis-Leistung, gute Produkte und Einkaufsatmosphäre hat heute jeder. Die Differenzierung zum Wettbewerb geht über Ihren Mitarbeiter. Mit dem „Dienst nach Vorschrift“ erfährt kein Kunde Sympathie und Wertschätzung.
Erfolg hat auch nicht nur mit Fachwissen und Können zu tun. Die „Weichen Faktoren“ entscheiden in zwischenmenschlichen Begegnungen in hohem Maße und somit auch über den wirtschaftlichen Erfolg.

In diesem Workshop finden 3 Dinge Beachtung, an die Sie bislang nicht gedacht haben

HALTUNG – WERTSCHÄTZUNG - SELBSTBESTIMMTHEIT

In der freiwilligen Haltung eines „Gastgebers“ geschehen alle Dinge mit Leidenschaft und ohne Last.
Ein wertschätzender Umgang mit sich selbst und anderen erzeugt positive Bewertungen von Kunden.
Selbstbestimmtes Engagement macht Beratung und Verkauf erfolgreicher.

Michael Kugel versetzt Ihre Mitarbeiter in die „Verkäufer-Rolle“ ihres Lebens.
Sensibilisiert auf die Besonderheiten im Umgang mit Kunden und fördert verborgene Potenziale - bezogen auf Persönlichkeit und Fähigkeiten - ans Licht. Am Ende entscheidet das WIE vor dem WAS Ihre Mitarbeiter tut.

SEMINARABLAUF
Der Tag hat 3 Blöcke und ist eingeteilt in Impulsvorträge, Workshops, Gruppenarbeit und Präsentationen.
Die Einzel-Themen werden durch einen mitreißenden Referenten moderiert und begleitet.

SEMINARINHALT

- Haltung: Wenn durch Leidenschaft das tägliche Handeln plötzlich Freude macht.
- Wertschätzung: das Up-Date zu Dingen, die Verkäufer heute nicht mehr tun sollten!
- Selbstbestimmtheit: Sind alle gleich? „Shoppertypen“ – Ansprache, Angebote, Argumentationen.

SEMINARZIEL
Kundenbindung durch individuellen, persönlichen und authentischen Umgang mit dem Kunden.
Ein Gewinn für alle, der sich nicht nur in Umsatz- und Imagesteigerung messen lässt. Auch Mitarbeiter profitieren, beruflich wie privat weil sie eine Wertschätzung ihrer Person und Leistungen erfahren.

Termin: **2.2. & 22.9.** **Dauer**: 9:30 – 16:30 Uhr
(sollte aus gegebenen Umständen eine Präsenzveranstaltung nicht möglich sein, wird dieses Seminar online angeboten)
Kosten: 179 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 199 € inkl.
Referent Michael Kugel Präsident des FUW Fachverband unabhängiger Weinreferenten e.V. sowie Trainer für Auftreten-Verhalten-Sprache und Vorsitzender des KNIGGE Verbands inklusive Verpflegung, Seminarunterlagen, Zertifikat.

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Kundenkontakt oder die im Sichtfeld der Kunden arbeiten, sowie Führungskräfte, die in der Mitarbeiterverantwortung stehen.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.
Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

KÄSE in KOMBINATION

Was passt zum Käse?

Heute reicht es nicht mehr aus, freundlich und schnell an der Käsetheke arbeiten zu können.
Um Endverbraucher zu dankbaren Stammkunden zu machen, sollten Käseverkäufer weit über den Rand ihrer Käsetheke hinaus empfehlen können.
Ein Seminartag voller spannender und inspirierender Verkostungskombinationen

SEMINARINHALT

- Grundlagen der Sensorik – Wie und mit welchen Sinnen verkosten wir
- Wie können wir den Geschmack des Käse beschreiben
- Worauf müssen wir achten bei der Paarung von Käse und Wein, Bier und alkoholfreien Getränken
- Welche Beigaben runden die Käseplatte ab
- Saucen, Früchte, Nüsse und diverse Brotvariationen
- Klassiker mit Tradition aus internationalen Regionen
- Echte Kombinations-Highlights

nach diesem Seminar…

… erreichen Sie mehr Kundenbindung durch engagagierte und abteilungsübergreifende Beratung

Termin: **17.5. & 25.10.**

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

Kosten: 179 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 199 €

Referentin Katrin Heuer Weinreferentin und Diplom Käsesommelière, Leiterin des ECC

Zielgruppe
Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Wein, der Käsetheke als auch der Gastronomie- vom Azubi bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Seminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

WEINKENNER DIPLOM

Neue innovative Fortbildung für Aushilfen und Quereinsteiger im Handel und in der Gastronomie mit IHK Zertifikat

Der FUW e.V. (Fachverband unabhängiger Weinreferenten) versteht das WeinkennerDiplom mit IHK Zertifikat als Weiterbildung für Aushilfen, ungelernte Kräfte und Quereinsteiger, kurzum Mitarbeiter, die im Restaurant oder Handel bereits einen guten Job machen, jedoch am Arbeitsplatz mit dem Thema Wein gestärkt werden können. Ziel ist es Mitarbeiter mehr ans Unternehmen zu binden und sich durch eine bessere Weinberatung Kunden zu Stammkunden zu machen.

Der Lehrgang besteht aus 2 Blöcken. Der letzte Block enthält den angehängten Testtag.

1. Block 30.5 – 1.6.
Weinherstellung, Voraussetzungen für den Weinbau,
Arbeiten im Weinberg und Weinkeller, Ausbau und Reifung der Weine
Weinland Deutschland, Regionen und Weinstyle

2. Block 18. – 21.7.
Weinländer Frankreich, Italien, Spanien,
Weinstyle des Mittelmeerraums, Schaumweine,
Kombinationen Wein und Speisen, „Neue Welt“ und „Alte Welt“ im Vergleich
Professionelle Weinpräsentation, korrekter Umgang mit Gläsern und
Accessoires und Temperaturen, Kalkulation der Verkaufspreise
Kommunikation und Auftreten im Kundenkontakt, Präsentation und
Zusammensetzung des Sortiments, kompetente Beratung beim
Verkaufsgespräch, Durchführung einer Weinverkostung

Test: (multiple choice Fragen, Ausarbeiten eines zeitgemäßen Sortiments, Weine erkennen und beurteilen)

ZIELSETZUNG

Fachspezifische Grundkenntnisse der Weinbereitung und Weinvielfalt, fundiertes Basiswissen um eine sichere Weinberatung machen zu können.

Kosten: 1.639 € inkl. Mwst. inkl. Tagungs- und Pausenverpflegung

Workbook, FUW Zertifikat, IHK Gebühr & IHK Zertifikat sowie einem Probe Abonnement der Zeitschrift VINUM und mundgeblasenem Degustationsglas

Veranstalter: FUW Fachverband unabhängiger Weinreferenten e.V.

Minimale Teilnehmerzahl 8 / Maximale 15 Personen

Referenten:

Verschiedene **Top Trainer** aus Deutschland aus dem FUW unter der Leitung von **Michael Kugel** Präsident des Fachverbands.

TRAIN the STAFF

Weiterbildung für den Bereich Frische mit IHK Zertifikat der IHK Hannover

Weiterbildungen sind enorm wichtig! Teilnehmer hören und sehen etwas und sollen es in möglichst kurzer Zeit umsetzen und idealerweise an alle Mitarbeiter weitergeben. Die meisten Schulungen berücksichtigen jedoch nicht die Tatsache, dass diese Mitarbeiter auf dem gleichen Beschäftigungsniveau sind wie ihre Kollegen, an die sie das Wissen weitergeben sollen. Wie können sie das also tun, während sie das Team schulen ohne eine Überlegenheit auszudrücken? Die Messlatte wird oft sehr hochgelegt, wenn es um die Erwartungen an diese Menschen geht. Wie motiviert man Menschen? Funktioniert das überhaupt und was bedeutet Motivation, wie werden Informationen richtig weitergegeben und welche Informationen sind überhaupt essentiell? Was, wenn die Kollegen nicht mitmachen? Motivation funktioniert nicht auf Knopfdruck oder doch?!

Geben Sie Ihr Wissen gekonnt an Ihre Kollegen und Mitarbeiter weiter!

Werden Sie „Juniortrainer im Handel für Frische“!

Die Weiterbildung erfolgt in 2 Blöcken à 3 Tagen.
Sie ist eingeteilt in Impulsvorträge, Workshops, Gruppenarbeit und Präsentationen.
Die Einzel-Themen werden durch einen erfahrenen Referenten fesselnd moderiert und begleitet. Der Abschluss erfolgt mit einem multiple choice Test.

Und was ist besonders an unserer Schulung?
Das Trainerteam wird nach dem abgeschlossenen IHK Test, nachhaltig für Sie entweder per E-Mail oder Telefon zur Verfügung stehen
und Sie weitere 6 Monate begleitend unterstützen,
so dass Sie Ihre Briefings weiterentwickeln und die Umsetzung kontrollieren können.

SEMINARINHALT

- Was macht einen Trainer aus?
- Wie funktionieren gute Teams und warum?
- Was braucht es für ein gutes Team?
- Von den Basics zu den Geheimtipps – alles rundum Knigge und Verhalten
- Was sind Mindmapping und Powerbriefing - Werkzeuge?
- Eigene Fachkräfte qualifizieren
- Spielverderber ausbremsen
- Wie integrieren wir ein neues Teammitglied?
- Wie organisiere ich im Team Aktionen?
- Einführung und Haltung von Miniworkshops

Nach diesem SEMINAR:

sind Sie in der Lage kurze Briefings am Point of Sale durchzuführen und deren Effektivität konstant umzusetzen und zu kontrollieren.

1. Block: 4. – 6.4.

2. Block: 27. -28.6.

3. Block: 11. – 12.7. (12.7. Test)

Anreisetag: 10 – 18 Uhr

Abreisetag: 8 – 15 Uhr

Kosten: 1.760 € zzgl. 19% Mwst**.** inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen, IHK Zertifikat.

Referenten: Melanie Koithahn, Michael Kugel, Katrin Heuer

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle 1. Thekenkräfte und Abteilungsleiter/innen, sowie Fachberater in Mitarbeiterverantwortung mit mehrjähriger Erfahrung, die Ihr Wissen an Ihre Kollegen und Mitarbeiter/innen weitergeben möchten.

QUALIFIZIERTE KÄSEFACHKRAFT

in 4 Blöcken mit IHK Zertifikat

Diese Weiterbildung zur Käsefachkraft an der Theke ist neu und vergleichbar mit einer fundierten Ausbildung für qualifiziertes Käsethekenpersonal.

Eine solide Weiterbildung um den wachsenden Ansprüchen der Thekenkräfte und der Kunden gerecht zu werden.

Im Vergleich zu anderen Kursen wird hier ein hoher Praxisteil angeboten.

Vom Aufbau einer Käsetheke, der Pflege verschiedener Käsegruppen, praktischer Käseherstellung, Vorbereiten und Kalkulieren verschiedener Käseplatten, Frischkäsekreationen oder auch Rollenspielen im Umgang mit dem Kunden sowie auch Themen wie Käse in Kombination oder in der Ernährung dürfen hier nicht fehlen!

in 4 Blöcken von je 3 Tagen baut sich diese Weiterbildung aus verschiedensten Themen auf, beinhaltet eine Projektarbeit und endet mit einem schriftlichen und mündlichen Test, sowie der feierlichen IHK Zertifikat-Übergabe.

Hierbei handelt sich um Blockunterricht, der einen planbaren Kursbesuch ermöglicht und Zeit zum Wiederholen und Vorbereiten lässt.

Eine Projektarbeit soll die Möglichkeiten von Aktionen oder Veranstaltungen an der eigenen Theke im Betrieb fördern.

Wichtig: Alle Blöcke zusammen berechtigen zur Zulassung zum IHK Test und stellen eine gute Voraussetzung für eine spätere Teilnahme am Diplom Käsesommelier oder dem European Cheese Expert.

SEMINARZIEL:

Weiterbildung von Verkäufer*innen zur Käsefachkraft mit IHK Zertifikat

Neu- und Quereinsteiger mit wenig Erfahrung sollen mit diesem Kurs ein fundiertes Wissen für eine erfolgreiche Arbeit an der Käsetheke erhalten, welches Ihnen auf Dauer Sicherheit und Motivation im Arbeitsalltag gibt.

Initiator: ECC & Ruwisch & Zuck

Kursleitung: Melanie Koithahn & Katrin Heuer

Gesamtkosten:: 1.960 € pro Person plus 175 € Testgebühr zzgl.19% Mwst.
(490 € pro Block) Mindestteilnehmerzahl 12

inklusiv Fahrt in die Käserei, Getränke, Mittagsimbiß,

Seminarunterlagen, IHK Zertifikat

Erfahrene TOP Referenten aus Deutschland haben die Wünsche und Ansprüche ihrer Seminarteilnehmer und vieler Arbeitgeber zusammengefasst und daraus eine Schulung entwickelt, die allen Anforderungen einer fundierten Käsefachkraft gerecht werden.
Für Fragen sind wir jederzeit für Sie da! Wir freuen uns auf Sie!

QUALIFIZIERTE KÄSEFACHKRAFT

in 4 Blöcken mit IHK Zertifikat

Block 1 **WARENKUNDE KÄSE** 26. – 28.9.2022
Mikrobiologie, Milchtiere, Hygiene, HACCP
Käsetechnologie, Besuch einer Käserei
Kosten pro Person 490 € Referentin: Melanie Koithahn
Gastvortrag der Firma Christian Hansen über LAB & Käsekulturen

Block 2 **KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION** 10. – 12.1.2023
Umgang mit Käse & Käsepflege, Thekenaufbau
Warenkunde & Schneidewerkzeuge, Schnitttechnik
Käse affinieren: von Frischkäsekreationen bis Stilton mit Port
Kosten pro Person 490 € Referentin: Melanie Koithahn

Block 3 **KÄSEKULTUR & PLATTENLEGEN, ERNÄHRUNG** 14. – 16.2.2023
Käse in der Ernährung; Allergene & Intolleranzen
Die europäische Käsewelt
Käseplatten & Garnierungen
Kosten pro Person 490 € Referenten: M. von Drathen/ J.Gröger-Janisch
K. Heuer / R. Nixdorf-Ziegler

Block 4 **KOMBINATION MIT KÄSE, KALKULATION ERFOLGREICH VERKAUFEN** 25. – 27.4.2023
Kombinationen mit Käse und Brot, Getränken,
Kalkulation von Platten, Frischkäse & Co.
Der richtige Umgang mit Kunden-Verkaufsrethorik
Termine in 2023 können sich noch aufgrund der Messen in Hannover verschieben
Kosten pro Person 490 € Referenten: Katrin Heuer/Melanie Koithahn
Michael Kugel

Mündlicher & schriftlicher Test 10.5.2023
Bewertung der Projektarbeit,
Übergabe des IHK Zertifikats
Gebühr: 175 € pro Person Prüfer: Koithahn/Heuer/Frey

Zielgruppe:
Dieses Käseseminar richtet sich an Ein- und Umsteiger und Personen mit keiner oder nur wenig Erfahrung an der Käsetheke.
Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.
Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

EUROPEAN CHEESE EXPERT

„Fromelier“ der Käse Akademie

Hier werden Sie zum Käseexperten für Ihre Bedienungstheke.

Kennen Sie die Käse in ihrer Theke wirklich?

Eine berechtigte Frage, denn was verbirgt sich hinter einem Namen wie Morbier, Gorgonzola oder Comté?

Neue Herausforderungen stellen sich durch den wachsenden Anspruch unserer Kunden und durch die Globalisierung. Käsevielfalt ist greifbar geworden und so auch die Auswahl an den Käsetheken.

Doch was brauchen diese Käsesorten in Ihrer Theke? Der richtige Umgang mit diesem wertvollen Lebensmittel sollte an einer Käsebedienungstheke gewährleistet sein, damit immer eine top Qualität bei ihren Kunden ankommt.

Wir vermitteln Ihnen den richtigen Umgang und die Pflege mit Käse, die sensorische Beurteilung und Fähigkeit, Qualitäten zu unterscheiden, aber vor allem optimal zu erkennen. Hinzu kommt die Beschreibung von Geschmack und weiteren Verwendungsmöglichkeiten und Kombinationen. Sie können Kunden sicher beraten, auch wenn es um Ernährungsfragen wie Laktoseintoleranz oder Milcheiweißallergie geht.

Aufbauend erhalten Sie Wissen rund um die marktrelevantesten Käsesorten Europas und deren Entstehung, die richtige Käseauswahl für Platten und Buffets und was bei einem Kundentasting wichtig ist. In der Praxis geht es um die Käseherstellung, hier erleben Sie die Arbeit auf einem Bauernhof, schauen beim Käsen über die Schulter und erfahren mehr über die Aufgaben eines Affineurs. Sie sind aktiv an der Betreuung eines Käsebuffets, einer Käsetheke und der Durchführung einer Käse-Wein-Degustation beteiligt.

EUROPEAN CHEESE EXPERT

„Fromelier“ der Käse Akademie

- Als Experte im Bereich Käse zum Thema „Hochwertiger Genuss“ ihre Kunden zu beraten
- Trends bei der Käseauswahl zu setzen und als Sensorik-Spezialist zum Thema Kombinationen optimal beraten zu können
- Sicherheit im Umgang und in der Beurteilung von Käse zu vermitteln
- Die Qualität und Unterschiede von Käse zu bestimmen
- Die Betreuung, den Aufbau und die Sortimentsauswahl einer Käsetheke auszuführen
- Käse richtig zu pflegen, aufzuschneiden und zu verpacken
- Zu wissen, wie Käse hergestellt wird und wo die Unterschiede zu den einzelnen Käsefamilien liegen
- eine abgestimmte Käseauswahl für die Theke aber auch für eine Degustation oder ein Büffet zusammenstellen zu können
- Zur Käseauswahl umfassend beraten zu können
- Den Wert des Käses in der Ernährung, aber auch die Risiken zu beurteilen
- Kunden in Ernährungsfragen optimal zu beraten
- Käse mit anderen wertvollen Lebens- und Genussmitteln kombinieren zu können
- Neue Geschäftsbereiche zu eröffnen, wie z.B. Kundenabende durchzuführen
- Schneidetechniken umzusetzen um eine optimale Wertschöpfung zu erzielen

2. – 14. Mai auch für Einzelpersonen buchbar

- **ZIELGRUPPE**

Fachkräfte aus dem Lebensmittelhandel- und Einzelhandel, aus Gastronomie und Hotellerie

- **VORAUSSETZUNGEN**

Besuch der Fortbildung zum Ernährungsberater Käse, Infos hierzu finden Sie auf der Seite 12

- **ABSCHLUSS**

Sensorische, schriftliche & mündliche Prüfung

- **INITIATOR**

Die Käseakademie, Kursleitung Melanie Koithahn

- **KURSDAUER**

2 Wochen Intensivkurs mit Exkursion und anschließendem Abschluss

- **KOSTEN**

1890 € brutto inkl. Mittagsimbiss, Getränke, Verkostungskäse, Handouts und Testgebühr
Näheres unter www.kaeseakademie.de

Käse Akademie

NEU
inhaltlich überarbeitet
mit neuen Referenten der WIFI Salzburg
stärkerer Focus auf den Handel
durch praktisches Arbeiten an der Käsetheke

Diplom Käsesommelier

Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen – sowie der Wunsch nach kompetenter Beratung.

IHRE VORTEILE
Als Käsesommelier/-sommelière sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r Experte/Expertin mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachberater/in.

DIE ZIELGRUPPE
Fachkräfte aus dem Lebensmittelfachhandel, Molkereifachleute, Köche, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistenten
oder
Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder Molkerei.

VORAUSSETZUNG
Besuch des Workshops „Getränkekunde Basic“.
Die Eckdaten entnehmen Sie bitte der Rückseite.

DIE LEHRGANGSDAUER
Die Dauer der Diplom-Ausbildung beträgt 120 Trainingseinheiten.

TIPP:
Für die Dauer des Lehrgangs
Unsere Hotelempfehlung GHOTEL hotel & living
Lathusenstraße 35, 30625 Hannover.
T: +49 511 5303-0,
E: hannover@ghotel.de I: www.ghotel.de
Sonderpreis: € 64,-- für ECC-Gäste!

DIE LEHRINHALTE

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmoniekunde und Käsesensorik

Durch eine Exkursion erleben Sie praxisnah die **Käseherstellung** und gewinnen so Einblicke in eine Käserei.

DER ABSCHLUSS
Der Diplomlehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI Zeugnis und Diplom in deutscher und englischer Sprache.

KOSTEN
€ 1.980,-- inkl. Verpflegung während des Lehrgangs im European Cheese Center (ECC).

TERMINE, INFORMATION & ANMELDUNG
Die aktuellen Termine weisen wir auf der Rückseite aus sowie die Ansprechpartner für nähere Informationen.

Getränkekunde Basic – Workshop

16 TE € 340,--

Dieser Workshop dient als Vorbereitung zur Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier. Sie lernen die Grundlagen der Sensorik sowie die Basics der Getränkekunde näher kennen. So fällt es Ihnen leichter, Ihren Kunden als „Genussmanager" die perfekte Kombination zwischen Käse und dem jeweiligen korrespondierenden Getränk zu präsentieren.

ECC Hannover-Anderten	**09.+10.01.2022**	So 10.00-18.00 Uhr
41107011		Mo 7.30-16.00 Uhr
ECC Hannover-Anderten	**07.+08.08.2022**	So 10.00-18.00 Uhr
41107021		Mo 7.30-16.00 Uhr

Lehrgang zum Diplom-Käsesommelier in Hannover

120 TE € 1.980,--

Die Top Ausbildung für den Käseverkauf

Als Käsesommelier/Käsesommelière sind Sie eine hochqualifizierte Fachkraft für die Beratung und Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen. Abgerundet wird die Ausbildung durch zwei Fachexkursionen. Im Teilnahmebeitrag ist ein einmaliger Prüfungsantritt enthalten.

Inhalte:

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz,
- England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmonie von Käse und Wein

ECC Hannover-Anderten	**06.02.-19.02.2022**	So-Sa 8.00-18.00 Uhr
41152021		**Prüfung:** 18.+19.02.2022
ECC Hannover-Anderten	**04.09.-17.09.2022**	Fr-Sa 8.00-18.00 Uhr
41152022		**Prüfung:** 16.+17.09.2022

INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center
Owiedenfeldstrasse 18
30559 Hannover-Anderten
Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636
E: info@cheesecenter.de I: www.cheesecenter.de

WIFI Salzburg
Ursula Winter, Dipl.-Fw.
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
Tel.: +43 662/8888-421
E: uwinter@wifisalzburg.at I: www.wifisalzburg.at

ANMELDEBLATT

Hiermit melde ich mich verbindlich zu nachfolgenden Ausbildungen an:

Getränkekunde Basic Workshop

☐ **ECC Hannover-Anderten** 41107011	**09.+10.01.2022**	So 10.00-18.00 Uhr Mo 7.30-16.00 Uhr
☐ **ECC Hannover-Anderten** 41107021	**07.+ 08.08.2022**	So 10.00-18.00 Uhr Mo 7.30-16.00 Uhr

Lehrgang zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière

☐ **ECC Hannover-Anderten** 41152021	**06.-19.02.2022** inkl. Prüfung	So-Sa 8.00-18.00 Uhr **Prüfung:** 18.+19.2.2022
☐ **ECC Hannover-Anderten** 41152022	**04.-17.09.2022** inkl. Prüfung	Fr-Sa 8.00-18.00 Uhr **Prüfung:** 16.+17.9.2022

!!BITTE VOLLSTÄNDIG UND IN BLOCKSCHRIFT AUSFÜLLEN!!

ANMELDUNG

.....

Vorname Name Geb. Datum Tel. Nummer

.....

Strasse Nr. PLZ Ort Email

.....

Unterschrift

.....

Firmenbezeichnung Filialnummer/Kostenstelle Firmenadresse PLZ/Ort

Zusendeadresse: O Firma O Privat

INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center
Owiedenfeldstrasse 18
30559 Hannover-Anderten
Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636
E: info@cheesecenter.de I: www.cheesecenter.de

WIFI Salzburg
Ursula Winter, Dipl.-Fw.
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
Tel.: +43 662/8888-421
E: uwinter@wifisalzburg.at I: www.wifisalzburg.a

Teilnehmer Feedback

„Wir haben uns rundum wohl
bei Euch gefühlt!“
Margit P. Seminar Käsebasic Juli 2021

„Tolle Ausbildung zum Diplom Käsesommelier.
Tolles Dozententeam. Danke!
Wir lieben nicht nur Käse,
sondern jetzt auch Euch!“
Gina S. / Diplom Käsesommelier Aug 2020

Folgen Sie uns auf facebook

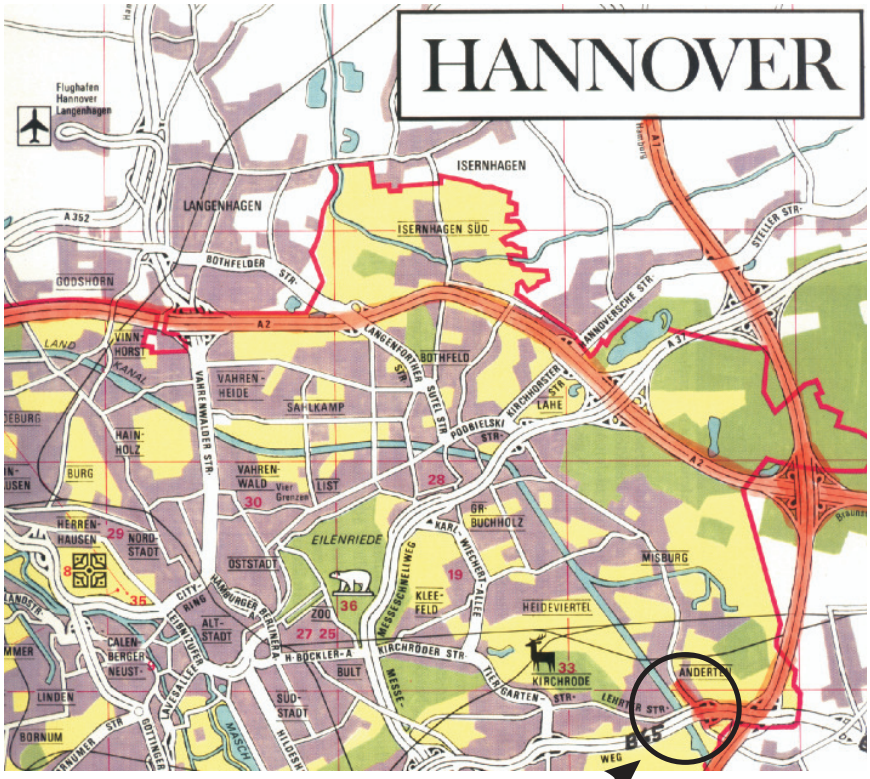
Wir freuen uns auf Sie!

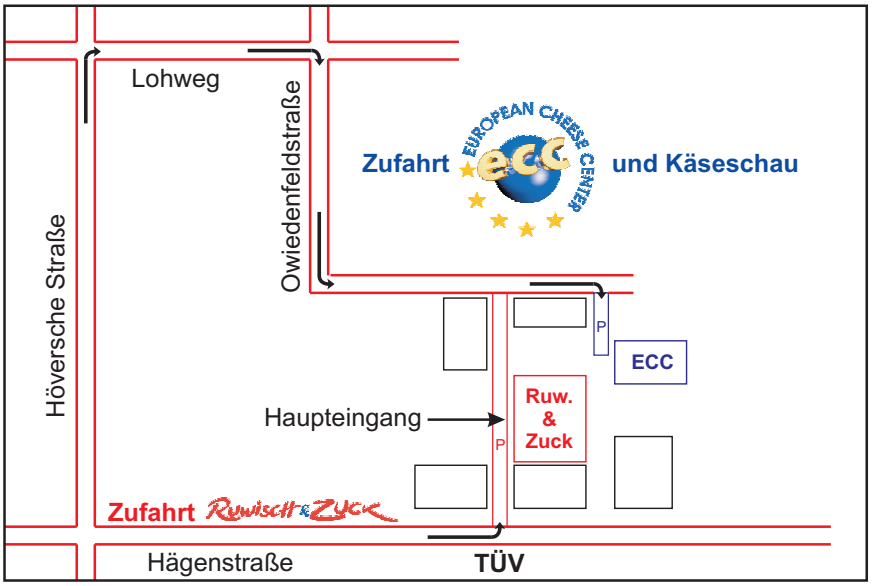
Folgen Sie uns auf facebook

So kommen Sie über die Autobahn zu

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

EUROPEAN CHEESE CENTER ecc





Von Norden:

Über Autobahnkreuz A7/A2 „Hannover Ost“ Richtung Kassel nehmen Sie die 1. Abfahrt „Hannover-Anderten“

von Süden:

Aus Richtung Kassel fahren Sie Richtung Hamburg (bitte nicht nach Hannover abbiegen) und nehmen dann die Abfahrt „Hannover-Anderten“

Von der B65 fahren Sie die 1. Abfahrt „Misburg“ herunter und an der Ampel rechts ab.

Wenn Sie zu Ruwisch & Zuck möchten, fahren Sie an der 1. Ampel rechts ist die „Hägenstraße“. Gegenüber dem TÜV biegen Sie links in die Zufahrt ein.

Wenn Sie zum ECC oder zur Käseschau möchten, fahren Sie an der Hägenstraße vorbei und geradeaus weiter bis zur 2. Ampel, fahren rechts ab in den Lohweg, nach 200 m wieder rechts in die Owiedenfeldstraße und folgen dem Straßenverlauf. Hinter der Fa. Hansaflex geht es rechts auf den Parkplatz.

Für Navi-Nutzer ist wichtig:
- **zu Ruwisch & Zuck *Hägenstraße*** (nicht Hagenstraße) **eingeben**
- **zum ECC oder zur Käseschau *Owiedenfeldstraße 18* eingeben.**

Anmeldeformular

Wir freuen uns auf Sie!

European Cheese Center
Owiedenfeldstrasse 18

30559 Hannover

Seminar-Ort: **European Cheese Center, Hannover-Anderten**
Telefon-Nr.: 0511/5 86 66 26 – Fax- Nr. 0511/5 86 66 36
E-Mail: info@cheesecenter.de

Wir/ich melde/n ____ Person/en verbindlich zu folgendem Termin an:

Datum: _____

Seminarname: _____

Teilnehmergebühr pro Pers:_____ netto Euro

Ruwisch & Zuck-Kunde: ☐ Ja ☐ Nein Kunden-Nr.:_____

Firma: _____

Teilnehmer: _____

RE-Anschrift: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon-Nr.: _____ Fax-Nr.: _____

E-Mail: _____

Markt-Nr.: _____ Niederlassung: _____

(Bitte füllen Sie die Anmeldung vollständig in Druckbuchstaben aus!)

Diese Seminargebühr beinhaltet Verpflegung, Unterlagen, Teilnehmerzertifikat und Fachlektüre
Vor der Veranstaltung erhalten Sie eine schriftliche Teilnahmebestätigung.
Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Absage ab 4 Wochen vor Seminar Stornogebühren erhoben werden.
4 Wochen vor Beginn 50% des Teilnehmerpreis
3 Wochen vor Beginn 75% des Teilnehmerpreis
Danach wird der volle Betrag in Rechnung gestellt.

Datum: _____ Unterschrift/Stempel: _____