
AUFBAUSEMINAR

GUT BERATEN; KÄSE IN BERATUNG & VERKAUF



In kaum einem Beratungsgespräch geht es um die Herstellung von Käse, es geht um Empfehlungen, Kombinationen, Ernährung, Geschmack, Löcher, ein gutes Gefühl ... Kunden möchten Sicherheit, sie verlassen sich auf das Fachpersonal an der Bedienungstheke. In diesem Seminar geht es um die Vorteile von Käse in der Ernährung, Rohmilch, Heumilch, Intoleranzen ... all diese Themen finden wir täglich in Gesprächen an der Käsetheke wieder. Kunden sollten mit einem guten Gefühl, einem „Wow“ ihre Käsetheke verlassen und gerne wiederkommen, arbeiten wir daran.

„ES IST WICHTIG ZU BERATEN, KÄSE BRAUCHT BERATUNG“

THEMEN:

- Milchqualität / Mikrobiologie / Futterqualität
- Aus Milch wird Käse, Milcharten, Rohmilch, Heumilch
- Gesetzliches:
 - Käsegruppen und deren Unterschiede
 - Fett in Trockenmasse <> Fettgehalt absolut
- Käse in der Ernährung_
 - Intoleranz: Laktose, Histamin
 - Allergene und Zusatzstoffe
 - Käse in der Schwangerschaft
 - Milcharten und ihre Vorteile in der Ernährung

Seminarablauf:

Folienpräsentation, mit praktischem Teil und Vergleichsverkostungen

Zielgruppe:

Fachpersonal der Bedienungstheke mit Erfahrung im Fachgebiet Käse

Im Anschluss an dieses Seminar sollten Sie:

- Kenntnisse über Roh- und Heumilchkäse haben
- Unterschiede der einzelnen Milcharten kennen
- Vorteile und Risiken mit Käse in der Ernährung benennen können
- Wissen, wie und wonach Käse schmeckt und was den Geschmack beeinflusst



MELANIE KOITHAHN;

freie Trainerin und Dozentin, Coach,
Unternehmerin.

Sie selbst absolvierte die Fortbildungen zur Diplom Käsesommelière und Fromelière und ist Mitglied der französischen Käsebruderschaften Guide Internationale des Fromagers Sainte-Uguzon und Confrerie des Chevalier du Taste-Fromage de France. Ihre Erfahrung sammelte Sie im aktiven Verkauf im Familienbetrieb, sie leitete langjährig das größte Fachgeschäft des Unternehmens mit einer Fleisch-, Wurst- und Käsetheke und etablierte es gemeinsam mit ihrem Team zu einer der Adressen am Platz. Durch den aktiven Verkauf, unzählige Fortbildung, Fachliteratur, Trendreisen und Workshops eignete sie sich ihr heutiges Wissen an.

Heute engagiert sie sich als Dozentin an der Fleischer Fachschule Heyne in Frankfurt und an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V., beim Deutschen Fleischer Verband, beim VHM, dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V., im European Cheese Center in Hannover, der Käseakademie und an Weiterbildungszentren des Handels sowie als Prüferin bei der deutschen Käseprüfung für handwerklich hergestellte Käse.

Einen der Lehrabschnitte zur Ausbildung zum Fromelier begleitet sie an der Käseakademie in Bad Tölz und leitet die Fromelier- & Conseiller Ausbildung in Hannover. Durch ihre Initiative startete 2011 die erste Ausbildung zum Diplom Käse-Sommelier in Deutschland.

Sie ist in vielen Fachzeitschriften und handelsinternen Fachjournalen mit Beiträgen, Empfehlungen und Interviews präsent und steht hier mit Rat und Tat zur Seite.

Auch Käsehersteller nutzen ihr Wissen nicht nur für die Fortbildung des Vertriebs um Wissen rund um ihre Produkte, Handhabung und Schneidetechniken an Thekenfachkräfte weitergeben zu können.

In lebendigen und erfrischenden Seminaren und Trainings vermittelt sie KäseWissen nachhaltig und effektiv an Führungs- und Fachkräfte im aktiven Käseverkauf und Vertrieb.

Käsekompetenz mit viel Persönlichkeit und Engagement.

Im März 2015 gründete sie gemeinsam mit ihrem Ehemann die Familienfleischerei „Landwohl“ in Bad Lauterberg im Harz. Das junge Unternehmen expandiert, hat bereits Qualitätsauszeichnungen erhalten, trägt für die „Harzer Bauden Stracke“ den Titel kulinarischer Botschafter Niedersachsens und legt großen Wert auf Tradition, Handwerk und vorbildliche Tierhaltung, www.landwohl.de