



ver
schulungswerk | wissen
erleben
kaufen
Bio-Käse



Käse-Seminare 2017






ÖMA SchulungsWerk

Das ÖMA SchulungsWerk

Die Ökologischen Molkereien Allgäu sind im Fachhandel nicht nur für ihre große Auswahl an Bio-Käseschätzen besonderer Qualität und Güte bekannt, sondern auch für das umfangreichste Käse-Dienstleistungsangebot für den Fachhandelsmarkt. Dabei haben wir in den vergangenen Jahren ein breites Schulungs- und Fortbildungsprogramm mit dem Ziel erarbeitet, den Bio-Fachhandel als nachhaltige Absatzstruktur zu stärken und zu unterstützen. Und wir haben gelernt, dass wir in enger Zusammenarbeit mit unseren rund 1.000 Seminarpartnern jährlich Wirkung entfalten können. Wirkung hinsichtlich der Einkaufskompetenz, der Beratungskompetenz, der Wirtschaftlichkeit von Käsetheken und SB-Regalen, Wirkung hinsichtlich der Profilierung des einzelnen Bio-Ladens oder Bio-Supermarktes, des Verkaufserfolgs und der Verkaufsfreude. Unsere Kunden haben mit uns Erfolg! Und das macht Spaß!

Deshalb haben wir, immer die Weiterentwicklung des Bio-Fachhandels im Blick, den Bereich Schulung und unser Dienstleistungsangebot mit der Schaffung der eigenständigen Wissensabteilung ÖMA SchulungsWerk weiter ausgebaut. Zielgruppe des ÖMA SchulungsWerk sind nach wie vor alle, die im Fachhandel mit dem Thema Käse befasst sind. Wir bleiben mit den weiterentwickelten Inhalten gewohnt nah an der Praxis und kombinieren theoretische Wissensvermittlung mit viel praktischem Tun und Spaß. Unser Ziel ist dabei Wissen zu vermitteln, Erlebnisse zu schaffen und damit Ein- und Verkauf zu unterstützen.

Käse-Seminare im Überblick

 1. IntensivSeminar Grundlagen Käsekompetenz (Allgäu)	S. 3
 2. KompaktSeminar Grundlagen Käsekompetenz (Großhandel)	S. 4
 3. KompaktSeminar Vertiefung Käsekompetenz (Großhandel)	S. 4
 4. Spritztour ins Käseglück (Allgäu)	S. 5
 5. Qualifikation zum/zur Fachberater/in Naturkost und Reformwaren IHK, Ausbildungsmodul Käse und Molkereiprodukte (IHK Bodensee Oberschwaben & bildungsnetzwerk naturkost)	S. 5

Referenten



Heike Fahsold-Auer

Referentin Heike Fahsold-Auer

Heike Fahsold-Auer ist Bankkauffrau, Diplom-Ingenieurin für Ernährung und Versorgungsmanagement (FH) sowie Diplom-Käsesommelière und seit über 9 Jahren Referentin für Käseseminare bei den Ökologischen Molkereien Allgäu.

Weitere ÖMA Referenten

Sandra Schütze, Diplom-Käsesommelière
Matthias Braasch, Diplom-Käsesommelier
Marion Staude, Diplom-Ingenieurin für Ernährung und Versorgungsmanagement (FH)

Für Fragen oder weitere Informationen zum ÖMA SchulungsWerk oder den Käse-Seminaren wenden Sie sich bitte an Heike Fahsold-Auer: Tel. 08381-8890-166 oder fahsold@oema.de



1. IntensivSeminar Grundlagen Käsekompetenz (3 Tage)

Käse ist ein spannendes und 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 zur Steigerung Ihrer Verkaufszahlen.

Innerhalb unseres dreitägigen IntensivSeminar Grundlagen Käsekompetenz im Allgäu stellt das Thema Käseherstellung einen Schwerpunkt dar. Um Käse fachkundig verkaufen zu können, ist es entscheidend zu wissen, dass es wesentlich mehr als der Rohstoffe Milch, Lab und Salz bedarf, um dieses wunderbare Lebensmittel herzustellen. Wir behandeln Themen wie Käsegruppen, Fettgehaltsstufen und Kennzeichnungsvorschriften, die für ein gutes Käse-Basiswissen unerlässlich sind.

Ziel ist, eine fundierte Wissensgrundlage zu schaffen sowie darüber hinaus die Möglichkeit der Vertiefung bereits vorhandener Kenntnisse zu bieten. Ein weiterer wichtiger Inhalt ist das Thema Schimmelpilze und Käse; hier werden die Abgrenzung von erwünschtem Edelschimmel und unerwünschtem Fremdschimmel, die Gründe für Fremdschimmel sowie präventive Maßnahmen und Käsepflege besprochen. Den Abschluss bilden die Themen Thekenpräsentation – wie sieht eine gut gefüllte, sinnvoll strukturierte und zum Kauf anregende Käsetheke aus – sowie das brisante Thema Lebensmittel-Intoleranzen.

Im praktischen Teil des IntensivSeminar Grundlagen Käsekompetenz vermitteln wir unter anderem, je nach bereits vorhandenen Fähigkeiten, das Erlernen bzw. Verbessern der Schneide- und Einpacktechniken. Hier haben wir viele hilfreiche Tipps und Tricks aus unserem langjährigen Erfahrungsschatz.

Außerdem besichtigen wir den Bioland-Milchviehbetrieb Rösslerhof und bekommen eine ausführliche Hofführung durch Bauer Gereon Gültenberg. In einer weiteren Exkursion besuchen wir unsere ÖMA Produktion in Leupolz und stellen unter fachkundiger Anleitung von Käsermeister Pit Pfohl unseren eigenen Käse her.

DIE THEMEN

Seminararteil I

- Käseherstellung (i.b. Rohmilch vs. past./therm. Milch, Labarten, Naturrinden-Reifung)
- Käsegruppen
- Fettgehaltsstufen
- Kennzeichnungsvorschriften nach Lebensmittel-Informationsverordnung
- Hygienemaßnahmen nach HACCP/Lebensmittel-Hygieneverordnung
- Schimmelpilze und Käse (Edelschimmel vs. Fremdschimmel)
- Thekenpräsentation (Sortimentszusammensetzung, Thekenaufbau)
- Lebensmittel-Intoleranzen (i.b. Laktose-Intoleranz)

Seminararteil II

- Schneidetechniken
- Schneidewerkzeuge
- Einpacktechniken

Seminararteil III

- Besuch des Bioland-Milchviehbetriebes Rösslerhof mit Hofführung durch Bauer Gereon Gültenberg
- Besichtigung und Käsen in unserer ÖMA Produktion in Leupolz

ORGANISATORISCHES

Termin:	03.-05.07.2017 und 23.-25.10.2017
Veranstaltungsort:	Landhotel Allgäuer Hof, Wolfegg-Altann
Mindestteilnehmerzahl:	12 Personen (wir bitten um Verständnis, dass das Seminar bei weniger Anmeldungen nicht stattfinden kann)
Kostenbeteiligung:	EUR 330,- inkl. 2 Übernachtungen und Vollpension sowie Seminarunterlagen

2. KompaktSeminar Grundlagen Käsekompetenz (1 Tag)

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 KompaktSeminar Grundlagen Käsekompetenz vermitteln wir neben umfassenden theoretischen Kenntnissen auch viele praktische Fertigkeiten sowie die Begeisterung für das wunderbare Produkt Käse. In komprimierter Form werden die wichtigsten Inhalte des 3-tägigen IntensivSeminars (s. Seite 3) behandelt.

DIE 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

ORGANISATORISCHES

Termine: siehe letzte Seite
Dauer: 1 Tag (10.00 bis 17.00 Uhr)
Veranstaltungsort: Seminarraum Großhandel
Anmeldung: bitte wenden Sie sich direkt an Ihren Großhändler

3. KompaktSeminar Vertiefung Käsekompetenz (1 Tag)

Die Käsetheke ist das Herzstück und wesentliche Profilierungselement Ihres Naturkost-Fachgeschäftes. Um neben bewährten Standardsorten auch außergewöhnliche Käsespezialitäten mit Erfolg zu verkaufen, ist neben dem Fachwissen auch ein feines Gespür für die bunten Facetten von Käse nötig.

Wir beginnen mit einer Festigung Ihrer Kenntnisse zur Käseherstellung und besprechen vertieft die Themen Rohmilch, Labarten und Naturrinden-Reifung sowie die verschiedenen Schimmelpilze. Außerdem sprechen wir über ausgewählte Käsesorten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen wie g.U., AOP, DOP und deren Besonderheiten.

Einen Schwerpunkt des Seminars bildet das Thema Sensorik – durch Verkostung ausgewählter Käsesorten lernen wir die verschiedenen sensorischen Komponenten von Käse über den Geschmacks-, Geruchs-, Seh- und Tastsinn kennen. Gemeinsam erarbeiten wir das sensorische Vokabular für den Einsatz im aktiven Verkaufsgespräch. So reicht die Palette der beschreibenden Geschmacksvokabeln beispielsweise von blumig-zart über lieblich-aromatisch bis ausgeprägt-charaktervoll.

Des Weiteren sprechen wir über die von unseren Kunden immer häufiger nachgefragten Themen wie Laktose- und Histamin-Intoleranz, Gluten sowie Unverträglichkeit von Kuhmilch-Eiweiß und Aufzeigen der Alternative Schaf-/Ziegenmilch und -käse. Außerdem gibt es Informationen zu wichtigen Mineralstoffen und Vitaminen in verschiedenen Käsesorten und deren Wichtigkeit für den menschlichen Organismus.

Den Abschluss bildet das Thema „Käse-Inszenierung und -Präsentationen“: wir zaubern Besonderes mit Käse zur Profilierung der Käsetheke. Wir wollen besondere Kreationen mit Käse und Käseplatten zeigen, unseren Kunden etwas Einzigartiges bieten und somit den Ertrag nachhaltig steigern.

DIE THEMEN

- Vertiefung Käseherstellung (i. b. Rohmilchkäse, Labarten, Naturrinden-Reifung und Schimmelpilze)
- Käsesorten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U., AOP, DOP)
- Sensorik Käse: Sensorische Übungen an ausgewählten Käsesorten:
Erlernen von sensorischem Vokabular und Einsatz im aktiven Verkaufsgespräch



- Unverträglichkeiten bzw. Allergien (Laktose, Histamin, Gluten, Kuhmilch-Eiweiß)
- Ernährungsphysiologie: Käse in der Ernährung – Mineralstoffe und Vitamine
- „Käse-Inszenierung und Käse-Präsentation“:
Kreatives Experimentieren mit Käse und Käseplatten zur Profilierung der Käsetheke

ORGANISATORISCHES

Termine: siehe letzte Seite
Dauer: 1 Tag (10.00 bis 17.00 Uhr)
Veranstaltungsort: Seminarraum Großhandel
Anmeldung: bitte wenden Sie sich direkt an Ihren Großhändler

Voraussetzung für die Teilnahme:
Besuch eines Seminars
Grundlagen Käsekompetenz

4. Spritztour ins Käseglück (1 Tag)

Die ÖMA entführt Sie und Ihre Mitarbeiter auf eine abwechslungsreiche Spritztour in die Allgäuer Käsewelt. Erleben Sie die Besonderheiten der ÖMA Käsespezialitäten direkt vor Ort im schönen Allgäu. Beim Besuch des Bioland-Milchviehbetriebes Rösslerhof, einer der ältesten ÖMA Partnerbetriebe, bekommen Sie von Inhaber Gereon Güldenbergs eine spannende und fachkundige Führung mit vielen Infos und anschaulichen Details zu beispielsweise dem Einsatz eines Hackstriegels zur Entfernung von Unkraut oder der täglich benötigten Futtermenge für eine Milchkuh. Im Anschluss wartet ein Kurzvortrag über die Grundzüge der Käseherstellung mit anschaulichen Beispielen und einem leckeren Käse-Imbiss auf Sie.

Weiter geht es zur ÖMA Produktion in Leupolz. Hier nehmen wir Sie bei der Besichtigung der Demeter-Käserei mit auf die Reise „von der Milch bis zum fertigen Käse“. Stellen Sie mit Käsermeister Pit Pfohl selbst Käse her und erleben Sie die Käseproduktion hautnah, beim Fühlen des Käsebruchs, beim Klopfen auf die reifenden Emmentaler-Laibe oder beim „Schmierem“ der Bergkäse-Laibe mit Rotkultur.

ORGANISATORISCHES

Termin: 26.06.2017
ab 15 Personen richten wir die Spritztour auch individuell für Sie und Ihre Mitarbeiter (z.B. auch als Betriebsausflug!) gerne auf Anfrage aus – bitte kontaktieren Sie uns zur konkreten Terminabsprache
Dauer: 1 Tag (11.00 bis 16.00 Uhr)
Veranstaltungsort: Bioland-Milchviehbetrieb Rösslerhof und ÖMA Produktion in Leupolz, Allgäu
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen (wir bitten um Verständnis, dass die Spritztour bei weniger Anmeldungen nicht stattfinden kann)
Kostenbeteiligung: EUR 30,-

5. Qualifikation zum/zur Fachberater/in Naturkost und Reformwaren IHK, Ausbildungsmodul Käse und Molkereiprodukte

Von Fachpersonal in Einkaufsstätten für Bio-Produkte wird umfassendes Wissen gefordert. Die Kunden sind überdurchschnittlich informiert und interessiert. Sie erwarten kompetente Beratung durch qualifiziertes Verkaufspersonal. Der Bundesverband Naturkost Naturwaren und die Industrie- und Handelskammer haben gemeinsam einen Lehrplan erstellt, der Sie zur kompetenten Fachkraft ausbildet. Durch die Weiterbildung qualifizieren Sie sich als interessanter Arbeitnehmer für ca. 2.500 Naturkost Einzelhandels-Unternehmen und weitere ca. 1.200 Geschäfte der Reformwarenbranche.

Heike Fahsold-Auer unterrichtet im Rahmen der vom BNN vom bildungsnetzwerk naturkost angebotenen Qualifikation zum/zur Fachberater/in Naturkost und Reformwaren IHK das Ausbildungsmodul Käse.



Seminar-Termine

IntensivSeminar Grundlagen Käsekompetenz (Allgäu)

03.-05.07.2017

23.-25.10.2017

KompaktSeminar Grundlagen Käsekompetenz (Anmeldung beim Großhandel)

17.01.2017 dennree – Standort Hannover	25.04.2017 Willmann – Vaihingen
21.02.2017 Willmann – Vaihingen	03.05.2017 dennree – Standort Töpen
14.03.2017 Rinklin – Eichstetten	30.05.2017 Grell – Kaltenkirchen
28.03.2017 dennree – Standort Großostheim	14.10.2017 Chiemgauer – Vilshofen
29.03.2017 dennree – Standort Großostheim	31.10.2017 Biogast – Eferding (Oberösterreich)

KompaktSeminar Vertiefung Käsekompetenz (Anmeldung beim Großhandel)

18.01.2017 dennree – Standort Hannover	19.07.2017 Schilcher – Kinsau
15.03.2017 Rinklin – Eichstetten	17.10.2017 dennree – Standort Großostheim
26.04.2017 Willmann – Vaihingen	18.10.2017 dennree – Standort Großostheim
17.05.2017 Terra – Berlin	14.11.2017 Willmann – Vaihingen
20.06.2017 dennree – Standort Töpen	

Spritztour ins Käseglück (Allgäu)

26.06.2017

Qualifikation zum/zur Fachberater/in Naturkost und Reformwaren IHK, Ausbildungsmodul Käse und Molkereiprodukte (Anmeldung und Info beim Bildungswerk BNN, info@bildungswerk.bio)

20.03.2017

11.-12.07.2017

Anmeldebedingungen

Zahlungsbedingungen

Mit der schriftlichen Bestätigung der Teilnahme an einem IntensivSeminar oder einer Spritztour ins Käseglück wird die Kostenbeteiligung fällig. Die Überweisung hat bis spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu erfolgen. Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Rücktritt

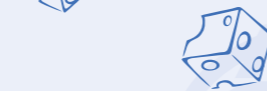
Der Teilnehmer kann von der Anmeldung zurücktreten, wenn er den Rücktritt schriftlich unter Einhaltung einer Frist von zwei Wochen vor Beginn der Veranstaltung mitteilt. Bereits bezahlte Beträge werden in diesem Fall erstattet. Erfolgt der Rücktritt nicht fristgerecht, ist der Teilnehmer zur Zahlung des vollen Entgelts verpflichtet. Dies gilt auch bei Krankheit; es sei denn, es wird ein ärztliches Attest zum Nachweis der Krankheit vorgelegt. Die Stellung von Ersatzteilnehmern ist allerdings möglich. Nimmt ein Teilnehmer nicht die volle Leistung in Anspruch, besteht für den nicht genutzten Teil kein Rückvergütungsanspruch.

Urheberrechte

Seminarunterlagen unterliegen dem Urheberrecht und dürfen weder fotomechanisch noch elektronisch vervielfältigt werden; sie sind nur für den persönlichen Gebrauch der Seminarteilnehmer bestimmt und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden.


Bitte hier abtrennen und zurücksenden
schulungswerk

Theorie & Praxis

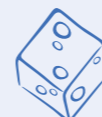
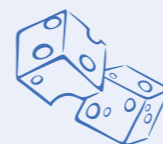


Naturrinden-Reifung

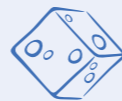


Calciumwerte

umfangreiches Wissen



Grundgeschmacksarten



Anmeldung zur Teilnahme

Bitte per Email an fahsold@oema.de

oder per Fax an die Ökologischen Molkereien Allgäu: 08381-8890-500

Hiermit melde ich mich für das **IntensivSeminar Grundlagen Käsekompetenz** am

03.-05.07.2017 23.-25.10.2017 im Allgäu an.

(Seminarbeginn ist jeweils montags um 10.00 Uhr, Seminarende mittwochs gegen 13.00 Uhr)

Die Unterbringung im Landhotel Allgäuer Hof, Waldseer Str. 36, 88364 Wolfegg-Altann erfolgt im:

EZ (EZ-Zuschlag EUR 30,-/Nacht) DZ

Hiermit melde ich mich für die

Spritztour ins Käseglück am 26.06.2017 im Allgäu an.

Naturkost-Fachgeschäft

Vor- und Frau
Zuname Herr

Abteilung
und Position

Anschrift
Naturkost-Fachgeschäft

Tel. Fax

E-Mail

GH

Datum, Unterschrift



ver
schulungswerk | wissen
erleben
kaufen
Bio-Käse



schulungswerk

ÖMA Beer GmbH
Ökologische Molkereien Allgäu
Am Mühlbach 2
D-88161 Lindenberg / Allgäu
Tel.: +49 (0)8381-8890-100
Fax: +49 (0)8381-8890-500
schulungswerk@oema.de
www.oema.de

www.oema.bio