

KÄSE-SEMINARE 2018



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. Bereits im Jahre 1996 fanden die ersten Seminare für den Naturkost-Großhandel statt. Diese zielten darauf ab, Käsewissen in den Fachhandel zu transportieren. Schon nach kurzer Zeit wurde das Seminarangebot auf den Bio-Einzelhandel ausgedehnt. Mittlerweile haben wir 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 700 Seminarteilnehmern jährlich Wirkung entfalten können. Wirkung hinsichtlich der Einkaufskompetenz, der Beratungskompetenz, der Wirtschaftlichkeit von Käsetheken und SB-Regalen, Wirkung hinsichtlich der Profilierung des einzelnen

Wir sind die Bio-Käseseminar-Pioniere

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.

Käse-Seminare im Überblick

1. Allgäuer Käse-Seminar – wissen.erleben.ver|kaufen S. 4
2. Käse-Wissen für Einsteiger S. 6
3. Käse-Wissen für Fortgeschrittene S. 7
4. Individuelles Käse-Erleben S. 8
5. Qualifikation zum/zur Fachberater/in Naturkost und Reformwaren IHK, Ausbildungsmodul Käse und Molkereiprodukte (IHK Bodensee Oberschwaben & bildungsnetzwerk naturkost) S. 9



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 10 Jahren Referentin für Käse-Seminare bei den Ökologischen Molkereien Allgäu.

Weitere ÖMA Referenten

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

1. Allgäuer Käse-Seminar – wissen.erleben.ver|kaufen (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 Allgäuer Käse-Seminars stellt das Thema Käseherstellung einen Schwerpunkt dar. Um Käse fachkundig **ver|kaufen** 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.

„Das Seminar im Allgäu bietet eine tolle Kombination aus Theorie und Praxis.“

Christian Matt, Rinklin Naturkost

Ziel ist, eine fundierte Wissensgrundlage zu schaffen. Darüber hinaus bieten wir Ihnen die Möglichkeit, vorhandene Kenntnisse zu vertiefen. 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 sowie das brisante Thema Lebensmittel-Intoleranzen.

Im praktischen Teil des Allgäuer Käse-Seminars vermitteln wir unter anderem das Erlernen bzw. Verbessern der Schneide- und Einpacktechniken. Hier haben wir viele hilfreiche Tipps und Tricks aus unserem langjährigen Erfahrungsschatz.

Ein besonderes **Erlebnis** ist die Besichtigung des Bioland-Milchviehbetriebes Rösslerhof, mit einer ausführlichen Hofführung durch Landwirt Gereon Gülndenberg. Als weiteres Highlight besuchen wir unsere ÖMA Produktion in Leupolz und stellen unter fachkundiger Anleitung von Käsermeister Pit Pfohl unseren eigenen Käse her. Den Exkursionstag runden wir mit einer informativen Führung durch die ÖMA in Lindenberg ab.

„Jetzt verstehe ich das Naturprodukt Käse viel besser und kann seine wunderbaren Eigenschaften auch meinen Kunden vermitteln.“

Antonino Ferale, Höhenberger Biomarkt

DIE THEMEN

Seminarteil I

- Käseherstellung: u.a. Rohmilchkäse, pasteurisierte und thermisierte Käse, Labarten, Naturrinden-Reifung
- Käsegruppen: Standardsorten und freie Käsesorten
- Fettgehaltsstufen: Fett i. Tr. und absoluter Fettgehalt
- Kennzeichnungsvorschriften nach Lebensmittel-Informationsverordnung
- Hygienemaßnahmen nach HACCP/Lebensmittel-Hygieneverordnung
- Schimmelpilze und Käse: erwünschte und unerwünschte Schimmelpilze, Prävention und Vorgehen
- Thekenpräsentation (mit Ideen zu Käse-Inszenierungen und -kreationen)
- Lebensmittel-Intoleranzen: i.b. Laktose-Intoleranz

Seminarteil II

- Schneidetechniken
- Schneidewerkzeuge
- Einpacktechniken

Seminarteil III

- Besuch des Bioland-Milchviehbetriebes Rösslerhof mit Hofführung durch Landwirt Gereon Gülndenberg
- Besichtigung und Käsen in unserer ÖMA Produktion in Leupolz
- Führung durch die ÖMA in Lindenberg



ORGANISATORISCHES

Termine:	09.-11.07.2018 und 22.-24.10.2018
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. Käse-Wissen für Einsteiger (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 Käse-Wissen für Einsteiger 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 Allgäuer Käse-Seminar – wissen.erleben.verkaufen (s. Seite 4) behandelt.



„Rundumpaket in Sachen Käse mit praxisnahen Beispielen. Kann ich jedem nur empfehlen.“

Petra Schöffel, Biomilch

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 Seite 10
 Dauer: 1 Tag
 Veranstaltungsort: Seminarraum Großhandel
 Anmeldung: bitte wenden Sie sich direkt an Ihren Großhändler

3. Käse-Wissen für Fortgeschrittene (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 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 -Präsentation“: Wir zaubern Besonderes mit Käse zur Profilierung der Käsetheke. Wir wollen verschiedene 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, PDO
- 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 Seite 10
 Dauer: 1 Tag
 Veranstaltungsort: Seminarraum Großhandel
 Anmeldung: bitte wenden Sie sich direkt an Ihren Großhändler

Voraussetzung für die Teilnahme:
 Besuch eines Seminars
 Käse-Wissen für Einsteiger
 oder das Allgäuer Käse-Seminar

4. Individuelles Käse-Erleben (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 ersten ÖMA Partnerbetriebe, bekommen Sie von Inhaber Gereon Güldenbergl 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 „Schmieren“ der Bergkäse-Laibe mit Rotkultur.

„Ein besonderes Highlight war der Besuch auf dem Rösslerhof.“
Erika Tratz, Tagwerk



ORGANISATORISCHES

Termin: nach Absprache
ab 12 Personen richten wir das Individuelle Käse-Erleben für Sie und Ihre Mitarbeiter (z.B. auch als Betriebsausflug!) gerne auf Anfrage aus – bitte kontaktieren Sie uns zur konkreten Termin- und Preisabsprache

Dauer: 1 Tag (11.00 bis 16.00 Uhr)

Veranstaltungsort: Bioland-Milchviehbetrieb Rösslerhof und ÖMA Produktion in Leupolz, Allgäu

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 Naturkosteinzelhandels-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

1. Allgäuer Käse-Seminar – wissen.erleben.ver|kaufen

09.-11.07.2018
22.-24.10.2018

2. Käse-Wissen für Einsteiger (Anmeldung beim Großhandel)

24.01.2018 Elkershausen – Göttingen	18.04.2018 Biogast – Eferding (Oberösterreich)
31.01.2018 Chiemgauer – Mühldorf a. Inn (bei byodo)	25.04.2018 Willmann – Vaihingen
06.02.2018 dennree – Standort Hamburg	06.06.2018 Terra – Berlin
07.02.2018 dennree – Standort Hannover	19.06.2018 Bodan – Überlingen
07.03.2018 Schilcher – Kinsau	28.06.2018 Tagwerk – Dorfen b. München
11.04.2018 Phönix – Rosbach	03.07.2018 Grell – Kaltenkirchen

3. Käse-Wissen für Fortgeschrittene (Anmeldung beim Großhandel)

21.02.2018 Kornkraft – Huntlosen	07.11.2018 Schilcher – Kinsau
03.10.2018 Biogast – Eferding (Oberösterreich)	14.11.2018 Phönix – Rosbach
10.10.2018 Willmann – Vaihingen	

4. Individuelles Käse-Erleben im Allgäu (Anmeldung direkt bei ÖMA)

Termine nach Absprache

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

(Anmeldung und Info beim Bildungswerk BNN, info@bildungswerk.bio)



Anmeldebedingungen

Zahlungsbedingungen

Mit der schriftlichen Bestätigung der Teilnahme an einem Allgäuer Käse-Seminar oder einem Individuellen Käse-Erleben 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.

Anmeldung zur Teilnahme

Bitte per Email an schulungswerk@oema.de
oder per Fax an die Ökologischen Molkereien Allgäu: 08381-8890-500

Hiermit melde ich mich für das **Allgäuer Käse-Seminar – wissen.erleben.ver|kaufen** von

- 09.-11.07.2018
 22.-24.10.2018 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

Naturkost-Fachgeschäft

Vor- und Frau
Zuname Herr

Abteilung
und Position

Anschrift
Naturkost-Fachgeschäft

Tel. Fax

E-Mail

GH

Datum, Unterschrift

„Das Allgäuer Käse-Seminar
bietet eine tolle Mischung aus
fachlichem Know-how und
tollem Rahmenprogramm.“

Cornelia Maier, Rinklin Naturkost



ÖMA Beer GmbH
Ökologische Molkereien Allgäu
Am Mühlbach 2
D-88161 Lindenberg / Allgäu

Für Fragen zum ÖMA SchulungWerk oder den Käse-Seminaren
wenden Sie sich bitte direkt an Heike Fahsold-Auer.

Tel.: +49 (0)8381-8890-166
Fax: +49 (0)8381-8890-500
schulungswerk@oema.de
www.oema.de