



Fach-Seminar „Käse 2“

Käse ist ein sehr wichtiges Produkt für den Lebensmittel-Einzelhandel, insbesondere auch für die Frischetheken. Ein gutes bis sehr gutes Fachwissen über das Produkt und die Herstellung sind sehr wichtig für den erfolgreichen Verkauf. Nach dem Erfolg des Seminars „Käse 1“ werden wir in diesem Fach-Seminar Themen rund um die Warenkunde aufgreifen. In diesem Fach-Seminar werden wir Käse aus der Schweiz in den Mittelpunkt stellen.

Referentin ist Petra Schweim aus Schwarzenbek.

Sie ist Käsesommeliere, Fachkraft für Bio-Lebensmittel und mit ihrem Team vom E-Center Kratzmann in Schwarzenbek nach 2023 und 2024 auch in diesem Jahr Gewinnerin des Käsetheken-Awards.

Die Themen des Fachseminars sind:

- **Warenkunde 1: Käseland Schweiz & Wertschöpfung durch starke Sortimente**
Vorstellung ausgewählter Schweizer Käsesorten und Verkostung. Besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf spannungsstarke Käsesorten, die an der Theke für attraktive Margen sorgen und den Umsatz nachhaltig steigern können.
- **Warenkunde 2: Fachwissen für die Beratung**
Vertiefung zu Themen wie Rohmilchkäse (z. B. thermisierte Milch), Bestandteile der Milch, Laktose u. a. - mit Blick darauf, wie dieses Wissen im Verkaufsgespräch Mehrwert schafft.

Termin: **Dienstag, 23. Juni 2026**

14.00 bis ca. 16.30 Uhr

Ort: Verbandshaus Hamburg

Heimhuder Straße 81, 20148 Hamburg-Harvestehude

Teilnehmer: Alle Interessierten

Kosten: Die Teilnahme am Seminar kostet pro Person inkl. Verkostung

75,00 € zzgl. MwSt. (Für Verbandsmitglieder)

125,00 € zzgl. MwSt. (Für Nichtmitglieder)

Anmeldeschluss: Dienstag, 16. Juni 2026

Die Veranstaltung findet nur bei entsprechendem Interesse statt.

Anmeldungen: Verbindliche Anmeldungen müssen schriftlich z. B. per Email erfolgen und werden schriftlich bestätigt.

Absagen sind nur bis zum 15. Juni kostenfrei, danach werden unabhängig vom Grund der Absage, die vollen Kosten in Rechnung gestellt.