

# KÄSE IN DER ERNÄHRUNG

Was empfehle ich Kunden bei Unverträglichkeiten, in der Schwangerschaft und bei zu hohem Cholesterin? Ihr Kunde leidet unter Laktoseintoleranz, ist Vegetarier und möchte kein tierisches Lab zu sich nehmen? Oder fühlt sich nach Käsegenuss müde und schlapp? Dann sind Sie an der Käsetheke gefordert, mit schnellen aber auch richtigen Tipps ihn zu 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.

## SEMINARINHALTE

- Käsegenuss trotz Nahrungsmittelallergie und –Intoleranzen
- Käse empfehlen bei zu hohem Cholesterin und Bluthochdruck Leitfaden & Training mit Käse
- Kundenberatung Fragen verstehen, sichere Antworten und Empfehlungen geben
- Grundsätze zur Gewichtsreduktion
- Beispiele aus Ihrer Praxis werden bearbeiten
- Training: Verkaufsgespräche
- Erstellen von Käsetellern sowie Rezeptideen
- Käse in der Schwangerschaft

## SEMINARZIEL

Eine sichere Beratung bei Fragen rund um gesunde Ernährung mit Käse.  
Eine Käseauswahl für alle oben genannten Beispiele präsentieren können.

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

**Dauer:** 9:30 – 16:30 Uhr      **Termin:** 4.5. & 1.9.2021

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

**Referentin:**  
**Manja von Drathen**  
Diplom Ökotrophologin, Trainerin,  
BBS Hannover



### 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.

