

Seminarkalender 2010 / I

Bitte bald anmelden. Nur noch wenige Plätze frei:

Käse-Basisseminar der Ökologischen Molkereien Allgäu (ÖMA):

Das Frische- und zunehmend ein umfangreiches sowie qualitativ hochwertiges Käsesortiment, bieten dem Naturkost-Facheinzelhandel die besten Profilierungsmöglichkeiten auf dem Gesamtmarkt. Hierzu ist es von entscheidender Bedeutung, das Verkaufspersonal im Umgang mit der Produktgruppe Käse zu schulen.

Ziel ist es, eine fundierte Wissensgrundlage zu bieten – beispielsweise in Sachen Käseherstellung. Zudem vermitteln wir u.a. das Erlernen bzw. Verbessern der Schneide- und Einpacktechniken und Thekenpräsentation mit hilfreichen Tricks aus unserer Erfahrung, die auch so manchen „alten Hasen“ noch staunen lassen.

Referenten: Heike Fahsold, Dipl. Ing. Ernährung und Versorgungsmanagement (FH) / Käsesommelière, sowie Stefanie Schmidt, beide Ökologische Molkereien Allgäu .

Mi., 10.03.2010, 09.00 - 17.30 Uhr, Unkostenbeitrag 80,-€+19% MWSt./Person inkl. Seminarunterlagen, Essen und Getränke

Anmeldeschluss: Mi, 03.03.2010

→ Achtung:

Veranstaltungsort: ZALU Zentrum für Umweltbildung, ökologische Arbeits- und Lebensweise, Zankenhausener Straße 1, 82299 Türkenfeld a. Ammersee, Tel. 08193-9906117

Wiederholung wegen großer Nachfrage und Aktualität:

Sensorik-Seminar: Warum schmecken Bio-Lebensmittel anders?

Schmecken Bio-Lebensmittel anders u. warum? Ist Geschmack messbar? Wie kann ich meinen Kunden Unterschiede vermitteln? Auf diese und weitere Fragen bietet das BNN-Sensorik-Seminar für Mitarbeiter des Naturkostfachhandels Antworten.

Um Bio-Lebensmittel erfolgreich verkaufen zu können, ist es entscheidend, deren Geruch, Geschmack und Aussehen zu kennen und beschreiben zu können. Anhand interessanter Beispiele verkosten und vergleichen Sie verschiedene Produkte aus biologischer sowie konventioneller Herstellung und trainieren ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten. Sie lernen zudem griffige Begriffe, mit denen sie die Eigenschaften von Bio-Lebensmitteln anschaulich den Kunden vermitteln können.

Mi., 14.04.2010, 9.30 – 17.00 Uhr

Unkostenbeitrag: 45,- € /Person (wird vom BNN direkt an Sie in Rechnung gestellt)

inkl. Seminarunterlagen, Essen und Getränke

Anmeldeschluss: Mi., 31.03.2010

→ Achtung:

Veranstaltungsort: Fürstenfelder Gastronomie und Hotel GmbH, Fürstenfeld 15, 82256 Fürstenfeldbruck, Tel. 08141-888 75 400

Anmeldeformular umseitig →

Hiermit melde ich mich verbindlich für folgendes Seminar an:

o Käse-Basisseminar

Mi., 10.03.2010, 9.00 - 17.30Uhr

Unkostenbeitrag: 80,- €+19% MWSt./Person

inkl. Seminarunterlagen, Essen und Getränke

Anmeldeschluß: Mi., 03.03.2010

! Veranstaltungsort: ZALU Zentrum für Umweltbildung, ökologische
Arbeits- und Lebensweise, Zankenhausener Straße 1, 82299 Türkenfeld
a. Ammersee

o Sensorik-Seminar

Mi., 14.04.2010, 9.30 - 17.00Uhr

Unkostenbeitrag: 45,- €/Person (wird vom BNN direkt an Sie in
Rechnung gestellt)

inkl. Seminarunterlagen, Essen und Getränke

Anmeldeschluß: Mi., 31.03.2010

! Veranstaltungsort: Fürstenfelder Gastronomie und Hotel GmbH,
Fürstenfeld 15, 82256 Fürstenfeldbruck

Verbindlichkeit:

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor Seminarbeginn, erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Es kann aber ersatzweise ein anderer Teilnehmer gestellt werden. Der Seminarplatz wird erst verbindlich freigehalten nach Eingang der Teilnahmegebühr. Diese wird bei Absagen bis 14 Tage vor Seminarbeginn zurückerstattet.

Bitte dieses Anmeldeformular benutzen und bis spätestens zwei Wochen vor dem Seminartermin an die Fax-Nr. 08145/9308-39 zurückfaxen.

Wir nehmen an oben angekreuztem Seminar mit _____ Personen teil.
Preis pro Person: _____

Ladenname/Absender/Stempel:

.....