

KÄSEEXPERTE

Geprüfter Fachmann für
Käse - HWK Abschluss -

WAS IST
DENN DAS?

Jetzt
Käseexperte werden
und zum Seminar
anmelden unter:
[www.semiro.edeka-
minden.de](http://www.semiro.edeka-minden.de)



MINDEN
HANNOVER

Kursnummer: 1143



Werde Käse- Experte

Nach dieser Weiterbildung ...

- › können Sie betriebswirtschaftliche Kennzahlen auswerten, analysieren und daraus Maßnahmen ableiten
- › können Sie den Käseabsatz nachhaltig beeinflussen und begeistern Kunden mit Trends
- › präsentieren Sie sich glaubwürdig und authentisch, Sie kennen Ihre persönliche Stärken und Schwächen
- › sind Sie ein hochqualifizierter Experte bei der Beratung und beim Verkauf von Käse

Jetzt Seminarplatz
sichern und unter
www.semiro.edeka-minden.de
anmelden!

Käaswissen

in besten Händen

Werden Sie zum absoluten Käseexperten!

Lernen Sie die Erfolgsfaktoren des Käseverkaufs kennen, von der Qualitätskennzeichnung bis hin zu ernährungsphysiologischen Aspekten. In Verkaufsgesprächen, Thekengestaltung und Geschäftsprozessen überzeugen Sie mit umfassender Expertise.



Voraussetzung: Sie haben erfolgreich die Weiterbildung zum »Käseberater« durchlaufen.

oder

Sie weisen eine abgelegte Gesellenprüfung Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk und 2 Jahre Berufserfahrung im Bereich Käse an der Bedientheke vor.



Die Weiterbildungsdauer beträgt: 8 Module in einem Zeitraum von 14 Monaten. An den wechselnden Veranstaltungsorten vertiefen Sie nicht nur Ihre Käsekenntnisse, sondern erhalten Einblicke in die Produktion und Herstellung von Bio-Käse.



Maximal 14 Teilnehmer



Die erfolgreich abgelegte Prüfung der Prüfungsteile 1 & 2 führt zum Abschluss »Geprüfter Fachmann für Käse (HWK)«



DIE NASE
SAGT NEIN.
DEIN GAUMEN
SAGT FEIN.

Frisches Wissen

in acht Modulen

1

Trends & Projekt

Im ersten Modul Ihrer Expertenausbildung lernen Sie die Top Käse-Trends kennen und können diese gezielt einsetzen. Steigern Sie die Zufriedenheit Ihrer Kunden und feiern Erfolge an der Theke. Außerdem erarbeiten Sie eine Projektaufgabe, die Bestandteil Ihrer Prüfung sein wird.

Dauer: 4 Tage

2

Land & Leute

Lernen Sie Land, Leute und Traditionen der Käseländer Frankreich, Schweiz, Italien und Österreich kennen. Bringen Sie die Länder an die Theken und begeistern Ihre Kunden durch das Flair der Länder, werden Sie kreativ.

Dauer: 4 Tage

3

Marketing & Zahlen

Sie lernen die wichtigsten Kennzahlen und Zusammenhänge für Ihre tägliche Arbeit kennen; analysieren, auswerten und Maßnahmen ergreifen. Nutzen Sie die Kommunikationsinstrumente Werbung, Verkaufsförderung und Social Media.

Dauer: 4 Tage

4

Projektwoche

In diesem Modul werden Sie Ihre Projektaufgabe, eine individuelle Verkaufsaktion in Ihrem Markt, planen und durchführen. Aktionen im Markt sind ein Erlebnis, informativ und inspirierend für den Kunden und erhöhen nachhaltig Ihren Käseabsatz.

Dauer: 5 Tage



Jetzt Seminarplatz
sichern und unter
www.semiro.edeka.de
anmelden!

5

Fachreise

Die Fachreise führt durch schweizerische und österreichische Käsereien und Landschaften. Die Besichtigungen werden zu Entdeckungsreisen der einzelnen Käse und Betriebe. Ihre Kunden werden sehnsüchtig auf Ihre Erzählung an der Theke warten.

Dauer: 5 Tage

6

Reflexion

Wir schauen auf die Fachreise und Ihr Projekt im Markt zurück und überlegen, wie Sie diese erlebnisreiche Erfahrung und Ihr Wissen einsetzen können. Zahlen, Daten und Fakten; einfach und unkompliziert schauen wir auf die Entwicklung Ihrer Theke.

Dauer: 4 Tage

7

Überzeugen mit Persönlichkeit

Sie lernen, mit Ihrer Persönlichkeit andere Menschen für sich zu gewinnen, authentisch und souverän aufzutreten und mit Ihrer Haltung und Ausstrahlung Ihre äußere Wirkung zu verbessern.

Dauer: 4 Tage

8

Prüfungen

Sie haben es fast geschafft! In zwei schriftlichen, einem praktischen und einem mündlichen Prüfungsteil stellen Sie dem Prüfungsausschuss Ihr erlerntes Wissen und Ihre Fähigkeiten vor.

Dauer: 4 Tage

Infos zur Anmeldung



QR-Code
scannen und
loslegen!



Informationen zu Terminen & Investitionen
finden Sie im sEmiro.

Loggen Sie sich einfach mit Ihrer nationalen
ID unter semiro.edeka-minden.de ein oder nutzen
Sie den QR-Code und buchen Sie gleich los.



Ihr Ansprechpartner

Ruben Frey

Team Training, Diplom-Käsesommelier,
Projektleiter Fachlaufbahn Käse

Geschäftsbereich Personalentwicklung

EDEKA Minden-Hannover

Zentralverwaltungsgesellschaft mbH

Wittelsbacherallee 61 - 32427 Minden

Telefon 05 71 802-2453

Mobil 0151 20377539

E-Mail ruben.frey@minden.edeka.de