Das sind wir

Die Landesvereinigung Milch Hessen ist ein vom Land Hessen nach dem Milch- und Fettgesetz anerkannter, eingetragener Verein. Bei uns sind Verbände und Organisationen zusammengeschlossen, die durch Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Verbrauch an der hessischen Milchwirtschaft beteiligt sind.

Die Qualität und die Leistung der hessischen Milchwirtschaft zu fördern, bekannt zu machen, und immer wieder neu ins Gespräch zu bringen, ist unser Auftrag. Daher informiert die Landesvereinigung Milch hessenweit rund um das Thema Milch und Milcherzeugung.

Die Arbeit der Landesvereinigung Milch Hessen gliedert sich in zwei Arbeitsschwerpunkte: Ziel des Innovationsteams der Landesvereinigung ist die Förderung und Unterstützung der aktiven Milcherzeuger und damit der gesamten Milchviehhaltung in Hessen. Im Team Ernährung stehen die Vermittlung eines gesunden Ernährungsverhaltens und die Warenkunde über Milch und Milchprodukte im Mittelpunkt der Arbeit.

"Stallgeflüster": Unser Newsletter:

In unregelmäßigen Abständen erscheint unser aus zwei Teilen bestehender Newsletter. Das Stallgeflüster des Innovationsteams informiert über Neuigkeiten rund um die Milchviehhaltung. Der andere Teil des Teams Ernährung bietet Ihnen Fachinformationen, Terminankündigungen und Hinweise auf Unterrichtsmaterialien. Sie finden den Newsletter auf unserer Homepage - gerne nehmen wir Sie in unseren E-Mail-Verteiler auf.

Das Angebot im Einzelnen

- Unterrichtseinheiten in Schule und Kita
- Elternabende
- Fortbildungen für Lehrer, Erzieher und andere Meinungsbildner
- Ansprechpartner zum Thema Schulmilch
- Vorträge für Verbraucher
- Ernährungsberatung und Informationen in Sachen Milch
- Seminare für das Personal an Käsetheken
- Koordination Hessische Milch- & Käsestraße
- Aktionstage, Ausstellungen und Messen, regional und bundesweit
- Hessische Milchkönigin

Käse-Fachseminar



Fine Information de



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V. Lochmühlenweg 3 61381 Friedrichsdorf Tel.: 06172/7106–291 Fax: 06172/7106–296 info@milchhessen.de www.milchhessen.de

So werden Sie zum Käse-Experten

Wer zufriedene Kunden haben will, sollte seine Produkte gut kennen – so ist das auch beim Käse. Die Landesvereinigung Milch Hessen e.V. vermittelt in diesem Seminar die wichtigsten Zusammenhänge, die jeder, der in seinem Beruf mit Käse zu tun hat, kennen sollte.

So werden unter anderem die Grundlagen der Käseherstellung erklärt, die verschiedenen Käsegruppen und -sorten vorgestellt und die Kennzeichnungsvorschriften erläutert. Außerdem gibt es Tipps zur richtigen Lagerung von Käse, zum verlustarmen Aufschneiden oder zur Gestaltung von Käseplatten. Ernährungslehre und Hygiene sind ebenfalls ein Thema.

Für wen?

Das eintägige Seminar richtet sich zum einen an Mitarbeiter an der Käsetheke, zum anderen an Köche sowie an Auszubildende aus diesen Bereichen:

- Berufsschulklassen mit
 - Azubis Fleischereifachverkäufer/in
 - Azubis Koch/Köchin
- Personal an der Käsetheke

Inhalte

In diesem Seminar vermitteln wir die wichtigsten Zusammenhänge, die jeder, der Käse verkauft, kennen sollte:

- Aus Milch wird Käse:
 Grundlagen der Käseherstellung
- Vielfalt aus Milch: Entstehung der verschiedenen Käsesorten
- Käsepflege:
 Verluste vermeiden Qualität sichern
- Verlustfrei schneiden von Handwerkzeugen & Schnitttechniken
- Die Käsetheke Was - wie - wo?
- Das Verkaufsgespräch
- Kennzeichnung von Käse
- Rechenexempel: von Käsegruppen und Fettgehaltsstufen
- Käse: Ernährungsphysiologische Aspekte
- Käseplatten: Das Auge isst mit...
- Tipps und Tricks

Sie möchten andere Schwerpunkte setzen? Dann sprechen Sie uns an.

Organisatorisches

Teilnehmerzahl

Es können Gruppen von mindestens 12 bis maximal 20 Personen angemeldet werden. Die Anmeldung von Einzelpersonen ist leider nicht möglich.

Ort

Wir benötigen eine Küche sowie einen Unterrichtsraum mit Leinwand (z.B. in der Berufsschule vor Ort).

Kosten

Die Teilnehmer zahlen einen Beitrag von 12 € pro Person für Lebensmittel und Schulungsunterlagen. Die Ausgaben für das Honorar und die Fahrtkosten des Seminarleiters übernimmt die Landesvereinigung Milch Hessen.

Natürlich erhält jeder Teilnehmer ein Zertifikat über die erfolgreiche Teilnahme.

Anmeldung

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an die

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3 61381 Friedrichsdorf

Tel.: 0 61 72 / 71 06 - 2 91 Fax: 0 61 72 / 71 06 - 2 96 e-mail: info@milchhessen.de

www.milchhessen.de