

Süßes und Saures - Vorratshaltung bei Urlaub am Bauernhof

Regionale kulinarische Köstlichkeiten und Urlaub gehören einfach zusammen und Gäste schätzen es, wenn sie für zu Hause ein paar Leckerbissen einpacken können.

Für die Hauptsaison will man natürlich gerüstet sein, deshalb eignen sich Produkte aus der Vorratshaltung besonders gut, die Produktpalette auszubauen.

In diesem Seminar erhalten Sie Ideen und kreative Tipps, welche süßen und sauren Produkte aus der Vorratshaltung Sie ihren Gästen anbieten können. Den Schwerpunkt bildet der Praxisteil.

Die rechtlichen Rahmenbedingungen spielen allerdings eine ganz wichtige Rolle und folgende Themen werden behandelt:

- Falle ich in die Direktvermarktung oder betrifft es die häusliche Nebenbeschäftigung?
- Welche gesetzlichen Rahmenbedingungen sind einzuhalten?
- Wie sieht es mit den Hygienevorschriften in der Produktion, der Allergeninformation zu den Produkten und den Kennzeichnungselementen für die Produktkennzeichnung aus.
- Musteretiketten werden durchbesprochen.

Dieser Kurs bildet ein sehr gutes Basiswissen wie Sie Urlaub am Bauernhof und den Verkauf von bäuerlichen Produkten am Betrieb umsetzen und die praktische Umsetzung von Produkten rundet das Seminar ab.

Änderungen vorbehalten

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 48,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 96,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung Veranstaltergefördert. <https://ooe.lfi.at/foerderhinweis>

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 9064i