

## Innovative Brotspezialitäten

Dieser Kurs ist für aktive Brot-Direktvermarktende gedacht, die ihre Produktpalette mit trendigen Broten und Gebäckspezialitäten erweitern wollen.

Durch das erweiterte Brot- und Gebäcksortiment können Neukunden angesprochen werden. In diesem Seminar backen Sie zB Brot und Gebäck aus Kürbiskern- oder Hanfmehl. Sie lernen die sensorische Beurteilung der eigenen und im Kurs gebackenen Brote. Gemeinsam überlegen Sie mit der Referentin die dazugehörigen Verkaufsargumente.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter [ooe.lfi.at/corona](http://ooe.lfi.at/corona).

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 110,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung), € 55,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Brot - Direktvermarkter, Direktvermarkter/-innen
<b>Mitzubringen:</b>	Eigenes Stück Brot mitnehmen zur sensorischen Bewertung, größere Dose/Box zum Einpacken vom Brot

#### 20.04.2021 09:00, Vöcklabruck

Ort	Vöcklabruck
Beginn	20.04.2021 09:00
Ende	20.04.2021 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Gmunden Vöcklabruck, Sportplatzstraße 7, 4840 Vöcklabruck
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2248/8
Trainer/in	Eva Maria Lipp
Termin 1	20.04.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	20.04.2021, 09:00 - 17:00 Uhr