

---

## 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](https://ooe.lfi.at/corona).

---

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Brot - Direktvermarkter, Direktvermarkter/-innen

**Mitzubringen:** Eigenes Stück Brot mitnehmen zur sensorischen  
Bewertung, größere Dose/Box zum Einpacken  
vom Brot

### Verfügbare Termine