Blended learning: Speisen im Glas - Vom Topf bis ins Regal

Erweitern Sie als Direktvermarkter Ihre Produktpalette mit Speisen im Glas. Der Kurs besteht aus einem Online-Theorieteil und einem Praxisteil vor Ort. Im Onlineteil erhalten Sie Informationen zum richtigen Sterilisieren, zu Lager- und Verkaufsbedingungen, zur guten Herstellungspraxis, zu Kennzeichnung und den geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen. Im Praxisteil werden verschiedene Speisen zubereitet und im Glas haltbar gemacht.
Erweitern Sie als Direktvermarkter Ihre Produktpalette mit Speisen im Glas. Der Kurs besteht aus einem Online-Theorieteil und einem Praxisteil vor Ort. Im Onlineteil erhalten Sie Informationen zum richtigen Sterilisieren, zu Lager- und Verkaufsbedingungen, zur guten Herstellungspraxis, zu Kennzeichnung und den geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen.

1. Kurstag online
2. Kurstag Präsenz

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	210,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at