

## Fleischspezialitäten - GUAT aufglegt

Sie möchten ihre Produkte optisch ansprechend anrichten können. Ob die kalte Platte oder das Jausenbrett „das Auge isst mit“. So sind ihre Produkte nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Augenschmaus für die Kundinnen und Kunden. Eigene, regionale Beigaben runden das Gesamtbild ab und schaffen optische Akzente. Sie können die Auswahl der Platten für ihre Produkte treffen, probieren die Umsetzung der Gestaltung direkt aus und erhalten Informationen zu transportsicherem Verpacken.

Änderungen vorbehalten.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	180,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 70,00 € Kursbeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen, Mostschänker (neue), Mostschänker (praktizierende)

### Verfügbare Termine