Speisen im Glas - Vom Topf bis ins Regal (blended learning)

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:	230,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

12.01.2026 09:00, online

Ort	online
Beginn	12.01.2026 09:00
Ende	13.01.2026 13:00
Örtlichkeit	Online-Seminarraum, online
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2269/4
Trainer:in	Dipl.-Päd. Maria Mittermair DI Martin Rogenhofer Wolfgang Pillgrab

© 2025 - lfi.at