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

Erweitern Sie als Direktvermarkter:in 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:in 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

18.01.2027 09:00, online

Ort	online
Beginn	18.01.2027 09:00
Ende	19.01.2027 13:00
Örtlichkeit	Online-Seminarraum, online
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2269/5
Trainer:in	DI Martin Rogenhofer Ing. Dipl.-Päd. Margit Graser DI Manuela Schimpl
Termin 1	18.01.2027, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	18.01.2027, 11:00 - 13:00 Uhr
Termin 3	19.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

© 2026 - lfi.at