

Kreative Produktentwicklung für den Verkauf

Mit diesem Seminarangebot möchten wir Sie motivieren, noch besser auf die Jahreszeiten, Festtage und vor allem auf die Verwendung der erzeugten Lebensmittel Ihres Hofes einzugehen. Gemeinsam werden im Seminar Rezepte erarbeitet, in denen Ihre Lebensmittel Verwendung finden bzw. eingebacken werden. So entstehen einzigartige Rezepte, die nur Sie in Händen halten und damit schaffen Sie ein besonderes Gebäckangebot für Ihre Direktvermarktung.

Einige grundlegende Rezepte von Grundteigen (einfacher Germteig, Weizenteig in Langzeitführung, Brotteig, süßer Germteig) lassen sich dann sehr gut mit anderen Produkten vereinen. Die Formen werden dann je nach Gebäck entschieden. Die Umsetzung soll jedoch einfach bleiben, und doch eine besondere Wirkung zeigen.

Gebacken werden mindestens 12 verschiedene süße und pikante Gebäcke, welche gefüllt werden können oder wo die besonderen Lebensmittel direkt am Teig verarbeitet werden.

Sie werden eingeladen, spezielle Lebensmittel von Ihrem Hof wie Fruchtaufstriche, Milchprodukte, Fleischprodukte, pikante Pasteten, Gemüse oder Obst in kleinen Mengen mitzubringen, oder einfach jenes Lebensmittel, mit dem Sie schon immer sehr gerne etwas gebacken hätten.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	146,00 € TN-Beitrag 73,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, allgemein am Thema interessierte Personen

Verfügbare Termine