Plattenlegen - denn auch das Auge isst mit!

Nicht nur der Gaumen, sondern auch das Auge möchte sich von der Qualität der Lebensmittel verwöhnen lassen. Brötchenservice, Aufschnittplatten „Ab-Hof“, sowie eine deftige Buschenschankjause sind bei den Konsument:innen sehr beliebt und Aushängeschild für die hochwertigen Produkte, welche bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen produzieren. Das Legen von unterschiedlichen Platten erfordert kreative Ideen und Geschick – mit einfachen Tricks und Tipps gelingt es aber mit Leichtigkeit! In diesem Workshop werden verschiedene Legetechniken vorgestellt und praktisch geübt. Sie erfahren, wie Sie mit Dekorationselementen ansprechend gestalten und wie unterschiedliche Lebensmittel harmonisch miteinander kombiniert werden können. Dabei wird insbesondere auf saisonale Produkte eingegangen. Sie erhalten originelle Anregungen für Ihr veganes und vegetarisches Angebot und können sich beim gemeinsamen Verkosten visuell und geschmacklich von den Kreationen überzeugen.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	212,00 € TN-Beitrag 106,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Buschenschenker:innen, Mitarbeiter:innen von Hofläden und Buschenschenken, interessierte Landwirt:innen

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at