

Vegetarisches & Veganes Speisenangebot für meine Gäste - regional, saisonal und vielfältig

„Plant based, vegan und vegetarisch“ sind Trends, die gekommen sind, um zu bleiben – sie halten auch auf heimischen Buschenschank- und Urlaub am Bauernhof-Betrieben Einzug.

Mit diesem praktischen Workshop laden wir alle Interessierte dazu ein, sich Inspirationen und Ideen zu holen, diese Trends auf Ihrem Betrieb umzusetzen.

Es soll Sie ermutigen, Neues auszuprobieren und ein noch vielfältigeres Angebot auf „Brettli“ oder Teller in ansprechender Qualität und Optik für Ihre Gäste zu entwickeln. Natürlich wird größtes Augenmerk auf regionale Produkte, guten Geschmack und die mögliche Umsetzbarkeit im Arbeitsalltag von Buschenschank- und Urlaub am Bauernhof-Betrieben gelegt.

Lassen Sie sich auf eine bunte Welt der Vielfalt ein, die keine Konkurrenz, sondern viel mehr Ergänzung Ihres Betriebes sein will!

Information

Kursdauer:	4,5 Einheiten
Kursbeitrag:	140,00 € TN-Beitrag
	70,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Dienstleistungen, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, Buschenschenker:innen und Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine