

Denn auch das Auge isst mit! Workshop zur attraktiven Gestaltung von Jausenarrangements und Platten

Nicht nur der Gaumen, sondern auch das Auge möchte sich von der Qualität der Lebensmittel verwöhnen lassen. Brötchenservice, Aufschnittplatten sowie kreativ gestaltete Buffets sind bei den Konsument:innen sehr beliebt und Aushängeschild für die hochwertigen Produkte, die ab Hof erhältlich sind.

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 traditionelle Platten sowie für Ihr veganes und vegetarisches Angebot. Beim gemeinsamen Verkosten überzeugen Sie sich sowohl visuell als auch geschmacklich von den Kreationen.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	106,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 312,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Buschenschenker:innen, Mitarbeiter:innen von Hofläden und Buschenschenken, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, interessierte Landwirt:innen

Verfügbare Termine