



Moderne Bowls

Salatteller neu interpretiert

Gesunde Ernährung und der gute Umgang mit Ressourcen stehen immer mehr im Fokus. Sie prägen die Lebensgewohnheiten der Menschen, auch bei der Wahl ihrer Mahlzeiten. Diese neue Zielgruppe erreichen Sie mit attraktiven, Angeboten sowohl beim Vor-Ort-Verzehr als auch im ToGo-Geschäft. Bowls liegen dabei voll im Trend - mit gutem Grund. Sie sind leicht, gesund und abwechslungsreich.

In diesem Workshop beschäftigen wir uns mit

- Bowl-Rezepten
- Kalkulation
- Verkostung unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit
- Verwendung von Vortragsprodukten
- Einsatz der gängigen Rohstoffe aus Ihrem Betrieb

TERMIN: 16.05.2023 09.00 - 16.30 Uhr

Zielgruppe

Betriebsinhaber/innen, Erstverkäufer/innen, Filialleiter/innen, Auszubildende 3. Lehrjahr

Referenten

Zafar Basaran, Konzept Lounge

Kursgebühr

295 € inkl. Getränke & Verkostung

Anmeldung

Bitte verwenden Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden es per Post an **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing**, per Fax an **089 / 244 14 57 99** oder per E-Mail an **lochham@baecker-bayern.de**.

Bei Interesse an den Kursen Bäckermeister, Verkaufsleiter und Verkaufstrainer wenden Sie sich bitte telefonisch (**089 / 244 14 57 15**) oder per E-Mail an die Akademie in Lochham.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die folgende Fortbildung an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham an.

Seminardatum 16.05.2023

Kurzbeschreibung Moderne Bowls

Vorname

Nachname

Rechnungsadresse

E-Mail (Firma)

E-Mail (privat)

Telefonnummer
(für Rückfragen)

Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.