

Frühstück mal anders - kreative Frühstücksideen für meinen Urlaubsgast

Mit kreativen Frühstücksideen können Sie bei Ihren Gästen punkten und dabei auch noch Zeit sparen. In diesem Seminar erhalten Sie Tipps, wie Sie Ihr Frühstück neu und einfach gestalten können: z.B. als Frühstück to go, als Vorbestellung oder auch zum Genießen für Ferienwohnungen. Unsere Urlaubsgäste sollen den Mehrwert der bäuerlichen Lebensmittel nicht nur schmecken und genießen, sondern auch durch Botschaften weitergeben können.

Inhalt:

- Frühstück to go
- süße, herzhafte und rustikale Frühstücksvariationen
- kreative Ideen, einfach und schnell zubereitet
- Frühstücksvariationen für Ferienwohnungen
- Frühstückskalkulation

Die Lebensmittelkosten (15-20€) werden vor Ort in bar kassiert.

Information

Kursdauer: 4,8 Einheiten

Kursbeitrag: 126,00 € Kursgebühr

46,00 € Kursgebühr gefördert

Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027

Fachbereich: Dienstleistungen

Zielgruppe: UaB Betriebe

Mitzubringen: Schürze

Verfügbare Termine

23.04.2026 14:00, Lofer

| | |
|--------------|--|
| Ort | Lofer |
| Beginn | 23.04.2026 14:00 |
| Ende | 23.04.2026 18:00 |
| Örtlichkeit | Neue Mittelschule Lofer, Nr. 190, 5090 Lofer |
| Information | Manuela Spießberger, Tel 050 2595 - 3330, manuela.spiessberger@lk-salzburg.at |
| Kursnummer | 5-0013091 |
| Trainer:in | Ing. Maria Rettenwender Elisabeth Hohenwarter |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg |