

Heimat 2.0 Modellprojekt – „Digitaler LandGenuss“

LandGenuss-Kursprogramm für LandGenuss-Betriebe & Interessierte



Die Kurse sind für Mitglieder des LandGenuss Bayerwald kostenfrei.

Gerne können Sie auch als Nicht-Mitglied unser Angebot gegen einen Unkostenbeitrag nutzen.

Dieses Kursprogramm wurde speziell für die Mitglieder des LandGenuss Bayerwaldes erarbeitet.

Die angebotenen Onlineseminare und Fachvorträge können die Mitglieder des Vereins kostenfrei nutzen.

Wir freuen uns, dass wir diese Kurse in Kooperation mit dem Landkreis Projekt „Digitaler LandGenuss“ kostenfrei anbieten können.

Für interessierte Direktvermarkter, Gastronomen und Märkte bietet dieses Kursprogramm die Chance, sich in den ausgewählten Themen weiterzubilden.

Information und Anmeldung

LandGenuss Bayerwald Büro Tourismusakademie Ostbayern

Landshuter Straße 1e
93444 Bad Kötzing

Tel.: 09941/9085-77

E-Mail: info@land-genuss.bayern

**Mehr als ein guter
Grund dabei zu sein!**

Werden Sie



PARTNER-BETRIEB

Unterstützt und gefördert durch

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



BBSR

Heimat 2.0

EINE INITIATIVE VON

Region gestalten



Online-Seminar -

Korrekte Preiskalkulation für regionale Speisen

NEU

Oft werden die Preise für die Speisekarte „aus dem Bauch heraus“ kalkuliert. Um eine korrekte Kalkulation vornehmen zu können, ist es jedoch wichtig, z. B. den Berechnungsfaktor zu kennen und alle Zutaten sowie deren Kosten für ein Gericht zu berücksichtigen.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre regionalen Speisenangebote künftig wirtschaftlich und richtig berechnen.

Kursnummer:	BOT80004
Termin:	Do., 21.11.2023 von 19:00 - 20:30 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 70,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Jetzt Online buchen	
Zum Onlineangebot	



Böhmcke Nicky-Alexander

Unternehmermanufaktur
für Hoteliers & Gastronomen GmbH

Vortrag & Diskussion -

„Echt regional? Authentisch & erfolgreich als LandGenuss-Betrieb“

NEU

Erfolg kommt nicht von allein. Schon gar nicht als regionaler Direktvermarkter oder Gastronom. Gäste und Kunden gilt es zu überzeugen und mitzunehmen.

Wie wirke ich authentisch, wie vermittele ich überzeugend meine Werte und hebe die hervorragende Qualität meiner Produkte und/oder regionalen Gerichten hervor? Dies erfahren Sie in diesem Vortrag!

Kursnummer:	BOT80002
Termin:	Do., 26.10.2023 von 19:00 - 20:30 Uhr
Referentin:	Melanie Rauscher , Ökotrophologin, LandGenuss-Betrieb
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 10,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Klostermühle Altenmarkt
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Jetzt Online buchen	
Zum Onlineangebot	



Melanie Rauscher

Online-Seminar Tipps & Tricks für eine effektive Direktvermarktung und Kundenbindung

NEU

Der Impulsvortrag bietet wertvolles Wissen, Inspiration und Motivation sowie praktische Tipps zur Selbstpräsentation und für den Umgang mit Kunden für Direktvermarkter.

Hier lernen Sie Ihre Direktvermarktungsaktivitäten zu verbessern.

Kursnummer:	BOT80003
Termine:	Do., 09.11.2023 von 19:00 - 20:30 Uhr
Referentin:	Birgit Strasser-Jentsch , Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 10,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	
	Jetzt Online buchen Zum Onlineangebot



Birgit Strasser-Jentsch

Fachvortrag: Korrekte Etikett-Gestaltung und was bei der Direktvermarktung zu beachten ist

NEU

Dieser Vortrag ist für alle LandGenuss-Betriebe, die als Direktvermarkter eigene Etiketten für ihre Produkte verwenden.

Im Vortrag geht es neben allgemeinen rechtlichen Vorgaben im speziellen um die Regelung der Kennzeichnung der eigens erzeugten Produkte wie z.B. Rindfleisch, Eier, Milcherzeugnisse. Der Referent geht darauf ein, was muss und was kann auf dem Etikett stehen.

Kursnummer:	BOT80005
Termin:	Do., 16.11.2023 von 19:00 - 20:30 Uhr
Dozent:	Lebensmittelkontrolleur am Landratsamt Cham
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 10,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Tourismusakademie Ostbayern, Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	
	Jetzt Online buchen Zum Onlineangebot

Kochkurs: Regionale Gerichte mit LandGenuss-Produkten zaubern

NEU

Gekocht wird ein 3-Gänge-Menü mit Produkten natürlich von Mitgliedern des LandGenuss Bayerwald mit anschließender Verköstigung. Natürlich regional, nachhaltig, modern und kreativ.

Kursnummer:	BOT80000
Termin:	Mi., 18.10.2023 von 18:30 - 21:00 Uhr
Referent:	Florian Brunner , Küchenmeister und Küchenchef im Brunner Hof
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 60,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Brunner Hof, Arnschwang

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Florian Brunner

GASTFREUNDSCHAFT ERFAHREN
BAUERNHÖFE ERLEBEN
REGIONALES GENIESSEN

*Zertifizierte Qualität
aus der Region*

Qualitätsorientierte **Gastronomen, Landwirte und Lebensmittelveredler** haben im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte und Speisen sowie für die Region als Ganzes stark zu machen.

Ausgezeichnet mit dem **Qualitätszeichen „Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald“**, garantieren sie die Herstellung und Verwendung von hochwertigen und wohlschmeckenden Produkten des Bayerwaldes.

*LandGenuss Bayerwald
Mitglied werden*

**LandGenuss
Bayerwald**
Natürlich BEI UNS



www.land-genuss.bayern

