

# JETZT ANMELDEN

## zum Seminar

<b>Veranstalter</b>	Melanie Kröpfl
<b>Kurstage</b>	1 Tag
<b>Kursdauer</b>	Beginn 09:00 Uhr, ca. 5 Stunden
<b>Kosten</b>	165 € je Teilnehmer:in (netto), zzgl. Material

### FÖRDERUNG:

Nach erfolgreicher Teilnahme können 75 % der Kurskosten rückerstattet werden\*.

Weitere Informationen hierzu unter  
Wirtschaftskammer Lehrlingsstelle –  
Förderungen

E-Mail [lehre.foerdern@wkw.at](mailto:lehre.foerdern@wkw.at)  
Web [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

\* Das Seminar ist förderbar – bitte vergewissern Sie sich, dass  
Ihr Unternehmen und Ihr Lehrling gefördert werden können.  
Zzgl. Materialpausche (je nach Anzahl der Lehrlinge).

### KONTAKT

Vegane Gesellschaft Österreich, Lisa Klein  
Telefon **+43 1 909 2 101-30**  
E-Mail [austria@vegucation.eu](mailto:austria@vegucation.eu)  
Web [www.vegucation.at](http://www.vegucation.at)



Fotos: Melanie Kröpfl



# Veganes Backen

## Kniffe der rein pflanzlichen Pâtisserie



### Impressum

Vegane Gesellschaft Österreich  
Meidlinger Hauptstraße 63/6 • 1120 Wien  
[info@vegan.at](mailto:info@vegan.at) • [www.vegan.at](http://www.vegan.at)  
ZVR-Zahl: 208143224



Backen mit  
Melanie Kröpfl

Ein voller Tag  
Training für  
nur € 41,25!\*



## VEGANES BACKEN:

### Kniffe der rein pflanzlichen Pâtisserie

In diesem Kurs lernen die Lehrlinge

- Grundteige einfach und gelingsicher vegan herstellen
- Vorstellung und Verwendung von Milch- und Ei-Alternativen in der veganen Pâtisserie für kreative und hochwertige Süßspeisen
- neue Kund:innen ansprechen
- Umgang mit Kundschaft (z.B. Laktoseintoleranz, Glutenintoleranz,...)
- pflanzliches Backen im Zuge der Gemeinschafts-  
verpflegung