

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✔ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

## EASY VEGGIE EN VEGAN VOOR SLAGERIJ EN TRAITEUR NIEUW

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Steeds meer stijgt de vraag naar vegan en vegetarische producten. Bijgevolg winkelen families anders en belanden ze sneller in een grootwarenhuis, waar zowel vlees als vegetarische alternatieven meteen voor handen zijn. Deze workshop leert jou hoe je met een waardevol veggie en vegan rand-aanbod deze klanten behoudt. Maar ook: nieuwe klanten aantrekt.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

horeca-uitbaters, slagers, traiteurs

### PROGRAMMA

Veggie en vegan alternatieven: in de theorie, maar ook de praktijk.

### DOCENT

#### Ann Veeckman

- medewerkers EVA vzw