

Spoedcursus Jam Maken en (online) Verkopen



Verzamelen en/of inkopen van rijp fruit (Ananas, Guave, Citrus,). Noteer de kwaliteit van het fruit, de prijs, de hoeveelheid, het soort fruit en waar je het fruit gekocht hebt.



Fruit wassen, schoonmaken en snijden in blokjes. Kook de fruit in een hoge pan (tegen spetteren) totdat het zacht is, en voeg geleisuiker en/of citroensap (pectine) toe om het dikker te maken. Maak de jam potten schoon met soda.



Fruitmengsel in de pan laten afkoelen en daarna in schone lege jampotjes doen waar eventueel een schroefdop op kan en merknaam, fruitsoort, productiedatum en houdbaarheidsdatum erop schrijven.



Aanmelden bij DC of markt als marktkoopman / verkoper. Zelf bouwen van een mobiele marktkraam. Laat regelmatig je jam en andere producten controleren, certificeren en van kwaliteitslabel voorzien.



Domeinnaam registreren en 1 page website maken. Euro/USD Bankrekening nemen. Foto's van producten op website zetten. Nu kunnen mensen in het buitenland je product kopen.



Op markt gaan staan en producten verkopen. Vertel de klant dat de jam 6 maanden lang houdbaar is. Als mensen in het buitenland bestellen, na ontvangst geld een doos per luchtvracht of zeevracht opsturen.