Tupperware®
Brand

09.11.2026 - 31.12.2026

Feestdagen
voor elke tafel



Geniet zorgeloos van de feestmagie

Kant-en-klare menu's voor 2, 4, 6 gasten… en meer

Omdat de feestdagen draaien om samenzijn en genieten, ontdek je menu's die je het leven makkelijker maken.
Feestelijke, lekkere en toegankelijke recepten, zo opgezet dat je veel vooraf kunt bereiden, je makkelijk kunt organiseren en volop van je gasten kunt genieten.
Kies je menu, pas de hoeveelheden aan het aantal gasten aan en laat je leiden.

6 tips voor stressvrije feestdagen

Plan je menu: kies je recepten vooraf en bekijk wat de dag ervoor of een paar uur vooraf kan worden bereid.

Doe niet alles op de dag zelf: bereid alles voor wat kan. Bewaar het garen en de afwerking van gerechten die warm of krokant moeten worden geserveerd voor het laatste moment.

Organiseer je koelkast: groepeer en label je bereidingen per recept, zo win je tijd bij het opdienen.

Denk aan rusttijden: terrines, sauzen, desserts… sommige bereidingen zijn nog lekkerder na een paar uur in de koelkast. Profiteer ervan!

Pas gerust aan: ontbreekt er een ingrediënt? Vervang het door iets wat je lekker vindt. En pas de hoeveelheden aan het aantal gasten aan met behoud van de verhoudingen.

Hou tijd over op de dag zelf: plan tijd in voor onvoorziene zaken, het opdienen… en vooral tijd voor jezelf.

Het geheim van een geslaagd feest?
Een goede organisatie… en tijd voor wie je liefhebt.

De eerste
feestelijke smaken

Wow Popcorn Maker
22,8 x 26,5 x 15 cm h
Ingeklapt: 5,5 cm h
11174474
~~19,90€~~ **9,90€**

-50%







-10%

-50%



Minibekers(2)
Ø 5,4 x 5,8 cm h
26SS869
~~7,80€~~ **3,90€**

Silicone Spatel Smal
2,5 x 28 cm h
11126299
13,40€ ~~14,90€~~

A. Allegra tapasschaal*
41,4 x 14,4 x 3,8 cm h
11188386
~~24,90€~~ **19,90€**

B. Allegra tapasschaal laag
43,7 x 15,4 x 3,1 cm h
11179299
16,00€

A

B



-20%

* Verkrijgbaar vanaf half november

Een stralend *begin*

Feestelijke en makkelijke voorgerechten om je gasten te verwennen



UltraPro cocotte 500 ml
14,3 x 14,3 x 9,4 cm h
11186857
34,90€



Ontdek vele recepten op onze blog

https://tupperware-eu.com

-10%



SuperSonic Chopper L
Ø 15,6 x 19,5 cm h / 1,35 l
11156647
~~84,90€~~ **76,40€**

-10%



Kurkentrekker
8,1 x 4,2 x 16 cm h
11118522
35,90€ ~~39,90€~~

Royale gerechten
om van te genieten





GRATIS

Set Micro Pro Grill + MicroPro ring
(gratis)
27,1 x 24,8 x 9 cm h / 1,5 l
26SS901
~~228,90€~~ **199,00€**



Praktische en slimme producten om je feestgerechten voor te bereiden, te koken en te laten slagen.

-10%



Ultra Pro 3,5 l
30 x 22,7 x 14,8 cm h
11186856
116,90€ ~~129,90€~~

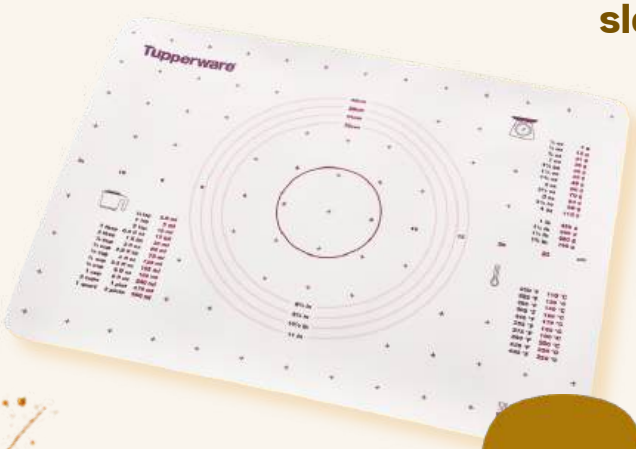


-10%

Ergo schuimspaan
31,3 x 11 cm h
11172982
~~14,90€~~ **13,40€**

Voor de feestdagen
de zoete toets

Om al je zoete creaties eenvoudig te laten slagen.



Deegblad antislip
64 x 46 cm
11155655
~~29,90€~~ **19,40€**

-35%



Mixing bowl 3,2 l
Ø 24,4 x 11,4 cm h
11184122
19,90€ ~~24,90€~~

-20%



Microplus schenkkan 1 l
20,6 × 15,5 x 12,9 cm h
11184919
~~59,90€~~ **47,90€**



Deco pen
5,8 x 5,3 x 16,6 cm h
11127276
~~18,90€~~ **9,40€**

-50%



-35%

Deegrol
Ø 8,7 x 50 cm
11156082
~~22,00€~~ **14,30€**



-35%

Siliconeborstel
20 x 4,1 x 3,6 cm h
11156006
~~14,90€~~ **9,60€**

Indruk maken
tot aan het dessert...



Cheesmart langwerpig
30,6 x 20,4 x 8,3 cm h
11165083
34,90€



Multiflex hart
Ø 20,5 x 5,2 cm h
11181082
~~34,90€~~ **19,10€**





Multiflex Mini hartjes
Ø 23 x 4,3 cm h
11180469
19,10€ ~~34,90€~~

... zelfs ijskoud!



4 Igloo Dozen 450 ml
15,2 x 11,4 x 6,2 cm h
11186044
~~35,60€~~ **24,90€**



IJsschep
20 x 5 cm h
11106331
39,90€



Als de tafel
zich in goud hult



-10%

A



-20%



B

C



-10%

A. Allegra kom 1,5 l*
Ø 25,6 x 6,9 cm h
11188388
~~26,90€~~ **24,20€**

B. Allegra kom 740 ml*
Ø 19,9 x 6 cm h
11188405
~~18,90€~~ **15,10€**

C. Allegra kom vierkant 2,5 l**
27,1 x 27,1 x 8,3 cm h
11188387
~~32,90€~~ **29,60€**

-10%



Allegra slabestek
30,5 x 6,5 x 3,6 cm h
11173679
~~9,90€~~ **8,90€**

-70%



Allegra 5 l Metaal
Ø 30,1 x 12,1 cm h
11140985
~~180,00€~~ **54,00€**

* Verkrijgbaar vanaf half november - ** Verkrijgbaar vanaf wk 49/50

Elegantie in dienst van je bereidingen.

A. Clear kom 6 l
Ø 29,6 x 13,3 cm h
11158287
~~54,90€~~ **49,40€**

B. Clear kom 4 l
Ø 27,4 x 11,9 cm h
11158286
~~49,90€~~ **44,90€**

C. Clear kom 2,4 l
Ø 23,6 x 10,1 cm h
11184909
~~37,90€~~ **34,10€**

D. Clear kom 1,3 l
Ø 20 x 8,5 cm h
11157968
~~27,90€~~ **25,10€**

E. Clear kom 810 ml
Ø 17,6 x 7,3 cm h
11157966
~~22,90€~~ **20,60€**

F. Waterfilter Pitcher 2,6 l
+ 1 zakje actieve kool
10,5 cm × 27,5 cm × 26 cm h
DC002
~~67,40€~~ **33,70€**



Transparantie
laat gerechten stralen

-30%



A. Ultimate Silicone Bag XL
27 x 12,7 x 22 cm h
11168762
~~19,90€~~ **13,90€**

B. Ultimate Silicone Bag L
23 x 10,4 x 20 cm h
11168761
~~16,90€~~ **11,80€**

C. Ultimate Silicone Bag M
20 x 8,1 x 16 cm h
11168760
~~14,90€~~ **10,40€**

D. Ultimate Silicone Bag S geel
17 x 5,5 x 14 cm h
11168759
~~12,90€~~ **9,00€**

E. Ultimate Silicone Bag S roze
17 x 5,5 x 14 cm h
11172005
~~12,90€~~ **9,00€**

Meer dan *een cadeau*



-30%

F. Ultimate Silicone Bag Slim L
19,7 x 23,5 cm h
11174028
~~8,90€~~ **6,20€**

G. Ultimate Silicone Bag Slim M
18,7 x 18,4 cm h
11174026
~~7,90€~~ **5,50€**

H. Ultimate Silicone Bag Slim S
17,5 x 11,5 cm h
11174029
~~6,90€~~ **4,80€**

Tweelingdoos Kerstmis
22,5 x 12,3 x 6,8 cm h
11179981
11,90€ ~~14,90€~~



-20%

Big T-stoppers (4)
6,2 x 0,9 cm h
11185920
5,90€





A. Big T 630 ml Braam
Rietje: 23,1 x Ø 0,95 cm h
Beker: 19 x Ø 9,2 cm h
11184625
~~39,90€~~ **35,90€**

B. Big T 630 ml Chocolade
Rietje: 23,1 x Ø 0,95 cm h
Beker: 19 x Ø 9,2 cm h
11184624
~~39,90€~~ **35,90€**

C. Big T 630 ml Roze
Rietje: 23,1 x Ø 0,95 cm h
Beker: 19 x Ø 9,2 cm h
11184627
~~39,90€~~ **35,90€**

D. Big T 630 ml Munt
Rietje: 23,1 x Ø 0,95 cm h
Beker: 19 x Ø 9,2 cm h
11184626
~~39,90€~~ **35,90€**

Het cadeau *met stijl*



E. Big T 1,1 l Braam
Rietje: 31,5 x Ø 0,95 cm h
Beker: 28,2 x Ø 9,2 cm h
11184629
~~49,90€~~ **44,90€**

F. Big T 1,1 l Chocolade
Rietje: 31,5 x Ø 0,95 cm h
Beker: 28,2 x Ø 9,2 cm h
11184628
~~49,90€~~ **44,90€**

G. Big T 1,1 l Roze
Rietje: 31,5 x Ø 0,95 cm h
Beker: 28,2 x Ø 9,2 cm h
11184631
~~49,90€~~ **44,90€**

H. Big T 1,1 l Munt
Rietje: 31,5 x Ø 0,95 cm h
Beker: 28,2 x Ø 9,2 cm h
11184630
~~49,90€~~ **44,90€**

Feestmenu voor 2

TERRINE VAN 2 SOORTEN ZALM MET DILLE



Voorbereiding: 20 min - Kooktijd: 55 min

Ingrediënten voor 2 personen:

- 200 g verse zalm zonder vel
- 150 g gerookte zalm
- 100 ml volle slagroom
- 2 eieren
- 1 tl citroensap
- 4 takjes dille
- Roze peperbessen
- Zout en peper

Saus :

- 10 g gepelde sjalot
- Rasp van ½ onbespoten citroen
- 2 takjes dille
- 1 yoghurt (125 g)
- Zout en peper

1. Hak de in stukken gesneden verse zalm grof (**SuperSonic Chopper L**).
2. Voeg het ei, de room, de citroen, de geplukte dille, zout en peper toe en meng (met de mengpeddel) tot een gladde massa.
3. Snijd de gerookte zalm in stukken, voeg toe en meng (**Silicone Spatel Smal**).
4. Vet de **UltraPro cocotte 500 ml** licht in (**Silicone borstel**) en giet het mengsel erin.
5. Dek af en bak ongeveer 35 minuten in de voorverwarmde oven op 180 °C (stand 6); haal daarna het deksel eraf en bak nog ongeveer 20 minuten verder.
6. Mix de sjalotten en meng de ingrediënten voor de saus. Bewaar in de koelkast.
7. Laat afkoelen en serveer met de saus, fijngesneden dille en roze peperbessen.

De dag ervoor: bereid de terrine en de saus en bewaar ze in de koelkast.

EENDENBORST MET FRAMBOZENAZIJN



Voorbereiding: 10 min - Kooktijd: 11 min - Rust: 3 min

Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 eendenborstfilet (ca. 400 g)
- ½ tl roze peperbessen
- Zout en peper
- 1 el frambozenazijn (of azijn met enkele geplette frambozen)

1. Kerf het vet van de eendenborst licht ruitvormig in zonder het vlees te raken en bestrijk met de roze peperbessen gemengd met zout en peper; druk lichtjes aan zodat ze in de inkepingen komen.
2. Doe een beetje vet van de eendenborst in de **Micro Pro Grill** en verwarm 3 minuten voor op 900 watt, deksel in lage stand.
3. Verwijder het stukje vet en leg de eendenborst meteen in het midden. Gaar 4 minuten op 900 watt, deksel in lage stand.
4. Giet het gesmolten vet af, draai de eendenborst om en gaar nog ongeveer 4 minuten op 900 watt, afhankelijk van de gewenste garing, deksel in lage stand. Laat uitlekken en 3 minuten afgedekt rusten.
5. Voeg de frambozenazijn toe en meng (**Silicone Spatel Smal**).
6. Serveer de eendenborst in plakjes met de saus en een puree van knolselderij of zoete aardappel of kleine geroosterde aardappeltjes.

De dag ervoor:

- Bereid de eend voor (stap 1) en bewaar in een gesloten **Ultimate Silicone Bag** in de koelkast.
- Maak de knolselderij- of zoete-aardappelpuree en warm die op de dag zelf op.

GEKARAMELISEERDE ANANAS MET KOKOS



Voorbereiding: 10 min - Kooktijd: 14 min

Ingrediënten voor 2 personen:

- 20 g honing
- 25 g zachte boter
- 1 tl rum
- 1 Victoria-ananas
- 40 g geraspte kokos
- Vanille- of kokosijs

1. Meng de honing, de zachte boter en de rum (**Igloo Dozen 450 ml**).
2. Schil de ananas (**Tomatenmes**) en snijd in plakken van ongeveer 1,5 cm dik; wentel ze daarna door de kokos.
3. Verdeel de ananasplakken en de helft van de honingboter in de **Micro Pro Grill**. Gaar ongeveer 7 minuten op 900 watt, deksel in lage stand.
4. Draai de ananasstukken om, verdeel de rest van de boter en gaar nog 7 minuten op 900 watt, deksel in lage stand.
5. Serveer warm met een bolletje vanille- of kokosijs voor een heerlijk warm-koudcontrast.

De dag ervoor :

- Bereid de gearomatiseerde boter en bewaar in de koelkast.
- Snijd de ananas in plakken en bewaar in een gesloten **Ultimate Silicone Bag** in de koelkast. Naar smaak kun je een beetje rum en limoenrasp toevoegen.

Feestmenu voor 4

FOIE GRAS MET GEROOKTE EEND



Voorbereiding: 20 min - Kooktijd: 45 min

Ingrediënten voor 4-6 personen:

- 1 rauwe, ontaderde eendenlever (ca. 500 g)
- 1 tl zout
- ¼ tl peper
- ¼ tl vierkruidenmix
- 2 el cognac (armagnac – optioneel)
- 90 g gerookte eendenborst in plakjes

1. 24 tot 48 uur voor de maaltijd bereiden.
2. Meng het zout, de peper en de vierkruidenmix.
3. Halveer de foie gras, leg plat in een doos en wrijf goed in met het mengsel. Giet de cognac erover en laat 1 uur marineren in de koelkast.
4. Verwijder het vet van de plakjes eendenborst. Leg een laag eendenborst op de bodem van de **UltraPro cocotte 500 ml**, bedek met een helft van de uitgelekte foie gras, druk goed aan (**Pureerstaaf**) en herhaal.
5. Sluit de cocotte en gaar:
   - ofwel 3 minuten tot 3 minuten 20 seconden op 600 watt;
   - ofwel zet de gesloten cocotte in het onderste vergiet van de **Micro Urban family**, geplaatst op het reservoir gevuld met 400 ml koud water. Plaats het deksel van de **Micro Urban family** en gaar 16 minuten op 600 watt. Haal de cocotte meteen uit de **Micro Urban family** (anders gaart de foie gras verder).
6. Laat afkoelen en zet 24 tot 48 uur in de koelkast.
7. Serveer de foie gras met uienconfituur of groene sla en geroosterd brood.

ZALM MET SPEK, KASTANJES EN POMPOENPUREE



Voorbereiding: 20 min - Kooktijd: 40 min - Rust: 10 min

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kg hokkaidopompoen
- 50 g boter
- 500 g zalm (4 moten zonder vel)
- 16 dunne plakjes gerookt buikspek
- 200 g kastanjes
- Zout en versgemalen peper

1. Schil de pompoen (**Fijnschiller twist**), verwijder de pitten, snijd in stukken en doe in de **Ultra Pro 3,5 l** met 250 ml koud water. Dek af en gaar 25 minuten op 600 watt; roer halverwege. Laat 5 tot 10 minuten rusten, voeg de boter in stukjes toe en stamp fijn met de **Pureerstaaf**. Voeg indien nodig bouillon of water toe.
2. Verwarm de oven voor op hetelucht, stand 8 of 240 °C.
3. Leg de afgespoelde en uitgelekte kastanjes op de pompoenpuree en besprenkel met een scheutje olijfolie.
4. Peper elke zalmmoot en omwikkel ze afzonderlijk met 4 plakjes gerookt buikspek.
5. Leg de zalmmoten in het omgekeerde, afgeveegde deksel en zet dit op de basis met de pompoenpuree en de kastanjes.
6. Gaar ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Serveer de zalm met de pompoenpuree en de kastanjes en breng op smaak met versgemalen peper en roze peperbessen.(**Kruidenmolen**)

De dag ervoor:

- Maak de pompoenpuree (stap 1 en 3) en bewaar afgedekt in de koelkast.
- Omwikkel de zalmmoten met spek en bewaar ze in een **Ultimate Silicone Bag XL** in de koelkast (stap 4).



CHOCOLADE-KASTANJECAKE

Voorbereiding: 5 min - Kooktijd: 10 min
Rusttijd: ca. 15 min

Ingrediënten voor 4-6 personen:

- 60 g krokante flinterdunne wafeltjes
- 270 g chocolade
- 150 g boter
- 3 eieren
- 80 g kastanjecrème
- 30 g suiker
- 120 g bloem

1. Verkruimel de krokante flinterdunne wafeltjes en vul de goot van de **Micro Pro Grill** ermee.
2. Smelt de chocolade en de boter in stukjes (**Microplus schenkkan 1 l**), ongeveer 1 minuut 30 seconden op 600 watt, en meng (**Silicone Spatel**). Verwarm indien nodig opnieuw in stappen van 30 seconden op 600 watt.
3. Meng (**Soepele klopper**) in een kom (**Mixing bowl 3,2 l**) de eieren, de kastanjecrème en de suiker. Voeg de bloem toe en meng.
4. Giet al roerend de gesmolten chocolade erbij tot een glad, niet schuimig beslag.
5. Giet het beslag in het midden van de Micro Pro Grill en gaar ongeveer 9 minuten op 900 watt, deksel in hoge stand.
6. Laat ongeveer 15 minuten rusten met het deksel, haal het deksel er dan af en laat lauw worden voordat je de cake uit de vorm haalt. Voor een smeuïger resultaat verkort je de gaartijd met een minuut.
7. Serveer naar wens met wat stukjes gekonfijte kastanjes.

Variant: je kunt de kastanjecrème weglaten; verhoog dan de suiker tot 90 g en verlaag de bloem tot 105 g.

Feestmenu voor 6 of meer

RISOTTO MET CHAMPIGNONS EN KASTANJES



Voorbereiding: 20 min - Kooktijd: 45 min

Ingrediënten voor 6-8 personen:

- 300 g kastanjechampignons of boschampignonmix
- 2 sjalotten
- Tijm, zout en peper
- 2 el olijfolie
- 400 g risottorijst (arborio of carnaroli)
- 150 ml droge witte wijn
- 800 ml water
- 2 kippenbouillonblokjes
- 250 ml volle room
- 80 g Parmezaanse kaas
- 60 g boter
- 150 g gekookte kastanjes

1. Maak de champignons schoon en snijd ze in grove plakken.
2. Meng in de **Ultra Pro 3,5 l** de champignons, de gehakte sjalotten (**SuperSonic Chopper L**), de olijfolie en de geplukte tijm en gaar ongeveer 6 minuten op 600 watt; roer halverwege.
3. Voeg de goed afgespoelde rijst (**Dubbel Vergiet**), de witte wijn, het water en de verkruimelde bouillonblokjes toe, meng, dek af en gaar 17 minuten op 600 watt.
4. Voeg de room en de kastanjes toe en meng voorzichtig (**Silicone Spatel**).
5. Gaar 10 minuten verder in de voorverwarmde oven, stand 7/8 of 220 °C.
6. Voeg de boter in stukjes en de geraspte Parmezaanse kaas (**Grate n store**) toe aan de risotto en meng voorzichtig tot boter en kaas volledig gesmolten zijn.
7. Breng op smaak met zout en peper en serveer de risotto meteen, naar wens met een spekchip erop.

RUNDERHAAS IN PISTACHEKORST

Voorbereiding: 15 min - Kooktijd: 40 min - Rust: 10 min

Ingrediënten voor 6-8 personen:

- 1 runderhaas (ca. 1,5 kg)
- 45 g gepelde pistachenoten
- 125 g paneermeel
- 4 el mosterd
- 4 el honing
- Verse kruiden (bieslook en peterselie)
- 2 el olijfolie
- Zout en peper

Saus

- 2 sjalotten (80 g)
- 200 g rood fruit (vers/diepvries)
- 200 ml rode wijn
- 1 el honing
- 2 tl vierkruidenmix
- 400 ml kalfsfond
- 1 el balsamicoazijn
- 20 g koude boter



1. Haal het vlees 30 minuten voor het garen uit de koelkast. Dep droog met keukenpapier. Breng aan alle kanten op smaak met zout en peper en schroei aan in een hete, ingevette pan.
2. Hak de pistachenoten fijn (**SuperSonic Chopper L**), voeg dan paneermeel, bieslook en peterselie toe en hak opnieuw. Voeg de olijfolie toe en meng.
3. Bestrijk het vlees (**Silicone borstel**) met de honing gemengd met mosterd en verdeel het pistachemengsel erover; druk aan zodat de korst blijft plakken.
4. Leg het vlees in de **Ultra Pro 3,5 l**, dek af en gaar ongeveer 20 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven, stand 6/7 of 200 °C.
5. Fruit intussen de fijngesneden sjalotten 3 tot 4 minuten in een pan met een scheutje olie.
6. Voeg het rode fruit toe en laat 2 tot 3 minuten koken. Voeg de rode wijn, de balsamicoazijn, de vierkruidenmix, peper en honing toe en laat op middelzacht vuur tot de helft inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat 10 tot 15 minuten zachtjes koken tot een smeuïge saus.
7. Zeef en roer de koude boter erdoor van het vuur af. Breng op smaak.
8. Serveer het vlees in plakken met zelfgemaakte aardappelpuree en de saus apart.

De dag ervoor :

- Bereid het vlees met korst voor (stap 1 tot 4) en bewaar afgedekt in de Ultra Pro 3,5 l in de koelkast. Haal het vlees op de dag zelf 30 minuten voor het in de oven gaat uit de koelkast.
- Bereid de saus (stap 5 en 6). Warm de saus op de dag zelf zachtjes op en werk af.

KERSTAPPELS MET 12 SMAKEN



Dag ervoor bereiden: 20 min - Kooktijd: 25 min

Ingrediënten voor 6 personen:

- 150 g gedroogde vruchten: hazelnoten, amandelen, pistachenoten, zachte gedroogde abrikozen, gedroogde cranberry's
- 15 g gekonfijte sinaasappelschil
- 1 el honing
- 1 el calvados
- ½ tl vloeibare vanille
- 100 ml appelsap
- 1 el citroensap
- 6 appels (Reinette du Canada)
- 50 g amandelspijs
- 20 g zachte boter
- 40 g bruine suiker

1. Hak de gedroogde vruchten met de gekonfijte sinaasappelschil grof (**SuperSonic Chopper L**).
2. Verwijder de messen, voeg de calvados, kaneel, vanille en honing toe en meng (**Silicone Spatel Smal**).
3. Was de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snijd de amandelspijs in 6 stukken en sluit daarmee de bodem van elke appel af.
4. Zet de appels in de ingevette Ultra Pro 3,5 l (**Silicone borstel**) en vul ze met het vruchtenmengsel.
5. Bestrooi met suiker en gaar afgedekt ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven, stand 7 of 210 °C. Laat afkoelen en bewaar in een serveerschaal in de koelkast.
6. Serveer op kamertemperatuur met vanille-ijs.

Variant : gebruik je appels van het type Golden, verleng de gaartijd dan met ongeveer 10 minuten.

VOOR FEESTJES VOL MAGIE!

Al 80 jaar ondersteunt Tupperware® gezinnen dankzij de toewijding van duizenden consultants. Vandaag de dag zijn we op zoek naar het talent van de toekomst dat onze passie deelt, momenten van verbondenheid creëert en een flexibele business opbouwt in je eigen tempo. Wat als het volgende hoofdstuk van dit prachtige verhaal met jou begint?

Voorzie jezelf van je favoriete producten.
Om je bedrijf te starten, raden we je aan jezelf uit te rusten met de essentiële Tupperware®- artikelen waarmee je vertrouwd raakt met onze producten en duizenden recepten. Deze kan je maken tijdens een culinaire workshop!

Je ontvangt commissie over je verkopen.
Je ontvangt commissie vanaf je allereerste verkoop!

Werk waar je maar wilt.
Zeg vaarwel tegen vergaderruimtes. Of het nu fysiek of digitaal is, werk waar je maar wilt!

Digitaliseer jezelf
Breid je netwerk uit, bouw sterke relaties op met je gemeenschap en verkoop online.

Breng je privé- en professionele leven in balans.
Je plant je agenda zo dat je je privé- en professionele leven op elkaar kunt afstemmen. Het is aan jou!

Ontmoet nieuwe mensen
Bij Tupperware® maak je mooie kennismakingen en word je deel van gepassioneerde teams.

Zoek een baan waar je blij van wordt!
Geloof in je potentieel en overtref jezelf.

Ga voor meer informatie naar
tupperware-eu.com/nl

Gasten ontvangen, extra genieten!

Nodig je dierbaren uit, deel een recept, ontdek culinaire tips en geniet van een warme en knusse tijd. Als dank voor het organiseren ontvang je vouchers op basis van de omzet die tijdens je party is gegenereerd.



Sterartikelen worden aan het einde van de workshop door de consulente medegedeeld. De waarde van de vouchers dient opgenomen te worden buiten het cijfer van de workshop.

tupperware-eu.com

Deze folder is geldig zolang de voorraad strekt. De aanbevolen verkoopprijzen kunnen wijzigen afhankelijk van de toepasselijke belastingen. Productfoto's en kleuren dienen uitsluitend ter illustratie.

