

Speiseölproduktion - Einkommenschance für meinen Betrieb

Dieses Seminar richtet sich vor allem an Produzenten von regional hergestellten Speiseölen.

Beim Seminar werden folgende Themenbereiche behandelt:

Einflüsse von Herstellung und Lagerung auf die Speiseölqualität, rechtliche Rahmenbedingungen und sensorische Beurteilungen. Ebenso erhalten Sie Informationen über die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung zur Vermarktung der Öle.

Im Rahmen des Seminars besteht die Möglichkeit eigene mitgebrachte Ölproben sensorisch beurteilen zu lassen.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 85,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 170,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Betreiber von dezentralen Ölpresen, Direktvermarkter/- innen von Speiseöl, Direktvermarkter/-innen
Mitzubringen:	Eigene Ölproben

02.02.2021 09:00, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	02.02.2021 09:00
Ende	02.02.2021 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmberg, Elmbergweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2241/8
Termin 1	02.02.2021, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	02.02.2021, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 3	02.02.2021, 13:00 - 14:00 Uhr und 5 mehr

03.02.2021 09:00, Vöcklabruck

Ort	Vöcklabruck
Beginn	03.02.2021 09:00
Ende	03.02.2021 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Gmunden Vöcklabruck, Sportplatzstraße 7, 4840 Vöcklabruck
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2241/9
Termin 1	03.02.2021, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	03.02.2021, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 3	03.02.2021, 09:00 - 13:00 Uhr und 9 mehr