

Rindfleischzerlegung

Möchten Sie Ihre Produktpalette im Bereich Fleisch erweitern und innovative Angebote für Ihre Kunden kennenlernen?

In diesem praxisorientierten Seminar bieten wir Ihnen zahlreiche Ideen für neue, kreative Fleischkreationen. Unter der Anleitung lernen Sie, wie Sie Ihr Sortiment durch innovative und trendige Fleischprodukte bereichern können.

Unser Experte zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie verschiedene Fleischkreationen zubereiten können. Lernen Sie die Herstellung von: Pasteten, Fleischknödel, Sulz, Leberkäse.

Dieses Seminar richtet sich an Direktvermarkter, Metzger und Fleischereibetriebe, die ihre bestehenden Kenntnisse erweitern und ihr Angebot an Fleischprodukten diversifizieren möchten. Ob Sie neue Produkte einführen oder Ihre Kunden mit innovativen Kreationen überraschen möchten – dieses Seminar bietet Ihnen die perfekte Gelegenheit, Ihr Wissen zu erweitern und Ihre Produktpalette zu bereichern.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 100,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarkter
Mitzubringen:	weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung, geeignetes Schuhwerk

Verfügbare Termine

31.01.2026 09:00, Mauerkirchen

Ort	Mauerkirchen
Beginn	31.01.2026 09:00
Ende	31.01.2026 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Kronberger, Albrechtsberg 9, 5270 Mauerkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2208/17
Trainer:in	Clemens Baischer
Termin 1	31.01.2026, 09:00 - 17:00 Uhr