

## Fachgerechte Zerlegung von Putenschlachtkörper

Die Vermarktung von Frischfleisch bei Puten wird bei den Konsumentinnen und Konsumenten gut angenommen. Sie schätzen die Vielfalt und Qualität der angebotenen Produkte. Dabei geht der Trend nicht nur zu ganzen Schlachtkörpern, sondern vor allem auch zu einer Auswahl an Fleischteilen, die vielseitig in der Küche eingesetzt werden können. Dies bietet Ihnen als Anbieter eine hervorragende Gelegenheit, Ihre Produktpalette zu erweitern und gezielt auf die Wünsche Ihrer Kundschaft einzugehen.

In diesem Seminar wird Ihnen die theoretischen Grundlagen, einschließlich der Anatomie der Pute, wichtigen Hygienestandards und Sicherheitsmaßnahmen sowie den aktuellen Markttrends und Konsumentenbedürfnissen vermittelt. Sie erhalten eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Zerlegung des Putenschlachtkörpers und lernen, wie Sie die einzelnen Fleischteile fachgerecht entfernen und trennen. Außerdem wird Ihnen gezeigt, wie Sie den gesamten Schlachtkörper optimal nutzen und verwerten können.

Änderungen vorbehalten.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	185,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 65,00 € Kursbeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen
<b>Mitzubringen:</b>	weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung, geeignetes Schuhwerk

### Verfügbare Termine

#### 13.03.2026 09:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	13.03.2026 09:00
Ende	13.03.2026 13:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2504/4
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Margit Graser Andreas Mara
Termin 1	13.03.2026, 09:00 - 12:30 Uhr
Termin 2	13.03.2026, 12:30 - 13:00 Uhr