

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

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 185,00 € Kursbeitrag ohne Förderung

65,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Mitzubringen: 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