Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Rindfleischzerlegung

Direktvermarktenden in der Rindfleischzerlegung werden Möglichkeiten aufgezeigt, wie sie durch verschiedene Verarbeitungsmethoden die eigene Produktpalette erweitern können. Dieser Praxiskurs dient der vertiefenden Übung beim Zerlegen und Verarbeiten von Rindfleischhälften. Vorgezeigt und geübt werden die Grob- und Feinzerlegung einer Rinderhälfte.

Änderungen vorbehalten.

Information

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

Verfügbare Termine

30.01.2027 09:00, Mauerkirchen

Ort	Mauerkirchen
Beginn	30.01.2027 09:00
Ende	30.01.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Kronberger, Albrechtsberg 9, 5270 Mauerkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2208/18
Trainer:in	Clemens Baischer
Termin 1	30.01.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at