

## Fisch in der Direktvermarktung

Die Fischverarbeitung- und Vermarktung erfreut sich auch in Kärnten zunehmender Beliebtheit. Auch von den Konsumenten steigt die Nachfrage an heimischem Fisch. Dieser Praxiskurs soll Einblicke in die Grundlagen der Fischverarbeitung geben. Hygiene in der Fischverarbeitung. Tiergerechtes Schlachten und Ausnehmen in der Praxis. Haltbarkeit von Fisch, Etikettierung, Produktinnovationen; Betriebsbesichtigung mit Produktverkostung  
Diese Veranstaltung wird im Rahmen der Tourismus-Qualitätsinitiative Kärnten anerkannt.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	40,00 € Teilnehmerbeitrag 30,00 € für GvB Betriebe Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerliche Fischverarbeitungsbetriebe und Neueinsteiger
<b>Anrechnung:</b>	1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

### Verfügbare Termine