
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

Kursdauer: 8,4 Einheiten

Kursbeitrag: 40,00 € Teilnehmerbeitrag

30,00 € für GvB Betriebe

Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der

Ländlichen Entwicklung im Rahmen des

GAP-Strategieplan Österreich 2014-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerliche Fischverarbeitungsbetriebe und

Neueinsteiger

Anrechnung: 1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine