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

© 2026 - lfi.at