

Webinar: Fleischköstlichkeiten aus dem Glas

Was lässt sich aus Fleisch im Convenience-Bereich alles zaubern? Fertig- oder Halbfertigprodukte sind immer gefragter und gerade in den Selbstbedienungshütten eine optimale Abrundung zum Sortiment.

Christoph Gallner betreibt mit seinem Geschäftspartner die Firma gernekoch in Niederneunkirchen und stellt **Fleischköstlichkeiten aus dem Glas** her. Er erzählt von seiner **Geschäftsidee bis hin zur Umsetzung**.

echnologische Herausforderungen werden von Dr. Jutta Sattler von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten beleuchtet. Sonstige **rechtliche Rahmenbedingungen und Serviceangebote für Direktvermarkter** zeigt Lebenswirtschaftsberaterin Karin Popatnig auf.

Programm

Das ist die gernekoch GmbH:

- Allgemeines zur Firma
- von der Idee zur Umsetzung
- Entwicklung der Firma

Wie entsteht ein gernekoch Produkt?

- von der Grundidee zum Produkt im Glas
- Abläufe und Fotos
- Geräte
- Kalkulation

Hygienerechtliche Rahmenbedingungen

- was darf ich verarbeiten?
- die Technologie des Haltbarmachens aus mikrobiologischer Sicht
- Gefahren & Risiken

allgemein rechtliche Hintergründe zur Direktvermarktung Kennzeichnung von Produkten

Eckdaten

Termin: Montag, 6. Dezember 2021 von 9 bis 12 Uhr

Ort: Das Seminar findet online mittels ZOOM statt, ein Link wird zeitgerecht nach erfolgter Anmeldung zugesendet.

benötigtes Equipment: Computer, Laptop oder Tablet Breitbandinternet Headset bzw. Kopfhörer & Mikrofon

Referenten: Ing. Christoph Gallner, gernekoch Dr. Jutta Sattler, Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten Karin Popatnig akad. BTin, LK Kärnten

Teilnehmerbetrag: € 25,- gefördert für LandwirtInnen

Anmeldung und Information

beim LFI Kärnten

Tel. 0463/5850-2500 office@lfi-ktn.at

Online-Anmeldung: Fleisch-Köstlichkeiten aus dem Glas