



Praxistag: Schlachtung von Geflügel

Fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Geflügel (Hühner, Enten) in der Praxis:

Gerätekunde, Schlachtraum, Brüh- und Rupfanlage

Betäuben mit stumpfem Schlag oder Bolzenschussgerät für Geflügel

Entblutestich und Entbluten

Ausnehmen

Zerlegen

Ein paar theoretische Inputs zwischendurch.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	330,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Anrechnung:	2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine

28.01.2026 09:00, Zwettl

Ort Zwettl Beginn 28.01.2026 09:00 28.01.2026 17:00 Ende Örtlichkeit Landesbildungszentrum Edelhof, Edelhof 1, 3910

Zwettl

Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, Information

christine.haghofer@lk-noe.at

Kursnummer 3-0093393

Trainer:in Josef Blauensteiner Ing. Josef Schroll

Veranstalter LFI Niederösterreich

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.10.2025