

Produktoptimierung bei Wurstwaren

Wurstwaren werden nach Wünschen der Teilnehmer oder exemplarisch hergestellt und bewertet, dazu wird eine Fehleranalyse durchgeführt.

Es werden auch anhand von praktischen Beispielen Möglichkeiten aufgezeigt, die Produkte zu verbessern und zu optimieren. Dies wird gerne auch bei den von Seminarteilnehmenden mitgebrachten Wurstprodukten durchgeführt und wenn nötig Optimierungsmaßnahmen aufgezeigt.

Sie erhalten Antworten und Lösungen für auftretende Probleme und Fachfragen, ebenso wie verarbeitungstechnische Details.

Der fachliche Austausch mit Berufskollegen ist ein Schwerpunkt

Im Kurs inkludiert ist ein Skript mit Fehlercheckliste und technologischen Anweisungen zur Vermeidung derselben.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	160,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 414,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen von Wurst
Mitzubringen:	Produktproben von selbst hergestellten Würsten für die Verkostung, Schürze, Kopfbedeckung, Behälter zum Mit nach Hause nehmen übrig gebliebener Produkte

Verfügbare Termine

16.02.2027 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	16.02.2027 09:00
Ende	16.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0096487
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	LFI Niederösterreich