

Fleischerschule auf der IFFA mit Handbuch

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (1. BFS) blickt mit großer Vorfreude auf die IFFA in Frankfurt. Seit Monaten bereitet das Team Projekte für den weltgrößten Branchentreff vor. Neben neuen Präsentationen stehen bewährte Formate wie der gesellige Abend des Absolutenverbands und das Gewinnspiel für einen Kurs nach Wahl erneut auf dem Programm. Ehemalige können sich im Office kostenlose Eintrittskarten sichern. In Halle 12, Stand F30, bietet die 1. BFS täglich die Möglichkeit zum internationalen Austausch. Am Messestand erhalten Interessierte auch umfassende Bildungsberatung.

Buchset

Pünktlich zur IFFA präsentiert die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ein Buchset, das Fachleuten und Interessierten eine strukturierte Anleitung zur sensorischen Analyse von Fleisch- und Fleischzeugnissen bietet. Das Set, bestehend aus dem „Handbuch für Fleisch- und Würstprofs“ und dem „Spezialtäten-Tagebuch“, ermöglicht einen detaillierten Einblick in die sensorischen Eigenschaften von 30 ausgewählten Fleischstücken und Wurstwaren.

Das Handbuch vermittelt grundlegendes Wissen zur sensorischen Analyse und listet die spezifischen Eigenschaften der Produkte auf – vom Aussehen über den Geruch bis hin zum Geschmack. Die Produkte wurden sorgfältig analysiert, wobei die sensorischen Grundlagen in Workshops unter der Leitung von Professor Manfred Winkler und Barbara Zinkl-

Funke entwickelt wurden. Parallel dazu lädt das „Spezialtäten-Tagebuch“ dazu ein, persönliche Sinnesindrücke strukturiert festzuhalten – für mehr

Ausdruckskraft im Kundendialog.

Mit der Food-Inszenierung von Brigitte und Dirk Tacke wird jedes Produkt auch visuell

zum Erlebnis. Und weil Theorie am besten mit Praxis kombiniert wird, stehen die Autoren persönlich auf der IFFA für Gespräche bereit.

Info

Umfang: Handbuch: 64 Seiten
Tagebuch: 48 Seiten
Einband:
Handbuch: Hardcover
Tagebuch: Softcover
25 €
ISBN: 978-3-9827239-0-7
www.fleischerschule-landshut.de

**UNÜBERTROFFENE QUALITÄT
UND WELTKLASSE-TECHNOLOGIE:
UNSERE RAUCH-, KOCH- UND
REIFEANLAGEN FÜR GEWERBE
UND INDUSTRIE SETZEN
MASSSTÄBE!**



Sorgo
ANLAGENBAU

**See. Smell.
Taste. Tell.**

Fleisch und Fleischzeugnisse sensorisch
erfassen und bewerten



**See. Smell.
Taste. Tell.**

Das Buchset mit Hand- & Tagebuch
für Fleisch- und Würstprofs



Foto: 1, BFS

Mit über 40 Jahren Erfahrung bieten wir hochwertige Lösungen für die thermische Behandlung von Fleisch- und Wurstwaren. Unsere Anlagen werden im Werk in Klagenfurt, Österreich entwickelt und produziert, unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards. SORGO Anlagenbau legt großen Wert auf Kundenservice und begleitet seine Kunden von der Planung bis zur Inbetriebnahme und darüber hinaus. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung, hochwertige Produkte und erstklassigen Service von SORGO Anlagenbau.

Qualität, Technologie, Service – dafür steht SORGO.

Wir freuen uns auf
Ihren Besuch: Frankfurt,
3. bis 8. Mai 2025
Halle 8, Stand A60

IFFA

Sorgo Anlagenbau GmbH
Hirschstraße 39
9020 Klagenfurt am
Wörthersee, Austria
T +43 463 34242
office@sorgo.at

www.sorgo.at