Bildung mit Erfahrung seit 1928
I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

„Fit für Rindfleischpakete“

Praxiskurs für Direktvermarkter

HAND HERZ VERSTAND SEIT 1928

Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.

V_02-12-25

www.fleischerschule-landshut.de

„Fit für Rindfleischpakete“

Wie lässt sich ein Rind optimal zerlegen und zu attraktiven Fleischpaketen für die Direktvermarktung zusammenstellen? Antworten auf diese und viele weitere Fragen liefert der praxisorientierte Kurs „Fit für Rindfleischpakete“, der am 27. und 28. Januar 2026 stattfindet. Das Seminar richtet sich an Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter, Mutterkuhhalterinnen und -halter sowie landwirtschaftliche Betriebe mit Erwerbskombinationen, die ihre Rindfleischerzeugnisse erfolgreich und kundenorientiert vermarkten möchten.
Ziel des Kurses ist es, die Teilnehmenden fit zu machen für die Vermarktung von Rindfleisch ab Hof. Neben theoretischem Wissen steht die praktische Arbeit im Vordergrund: Von der Zerlegung einer Rinderhälfte über die Teilstückkunde bis hin zur richtigen Zusammenstellung von Rindfleischpaketen werden alle wichtigen Schritte vermittelt, um qualitativ hochwertige und marktgerechte Produkte anbieten zu können.

THEMENSCHWERPUNKTE

- Grundlagen zu HACCP und Arbeitssicherheit
- Zerlegung einer Rinderhälfte – praktische Demonstration und Erläuterung
- Teilstückkunde beim Rind – Fleischqualitäten und Verwendungsmöglichkeiten
- Portionierung der Fleischteile
- Richtige Paketzusammenstellung für die Direktvermarktung
- Hackfleischherstellung – rechtliche und hygienische Anforderungen
- Tipps für die richtige Verpackung und die optimale Vermarktung von Fleischpaketen

TERMINE

Dienstag, 27.01.2026 von 09.30 bis 17.00 Uhr &
Mittwoch, 28.01.2026 von 08.00 bis 16.00 Uhr

KOSTEN

Transparenz ist uns wichtig – Sie wissen von Anfang an, welche finanzielle Belastung auf Sie zukommt.

Lehrgangsgebühr: **595,00 €** zzgl. MwSt.

Im Preis inkludiert:
- Mittagsverpflegung, Softdrinks, Tee & Kaffee
- Skripten & Unterlagen

(Stand: Dezember 2025)

Name _____ Vorname _____

Straße / Hausnummer _____ PLZ / Wohnort _____

Telefonnummer _____ E-Mail Adresse _____

Datum / Unterschrift _____

Rechnung erhält:

☐ Teilnehmer

☐ Betrieb
(bitte Rechnungsadresse rechts eintragen)

Name des Betriebs _____

Adresse des Betriebs _____

1. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Str. 16
84030 Landshut I DE

E: info@fleischerschule-landshut.de
T: +49 871 72030
F: +49 871 72050