

Mittwoch, 18.11.2026

09:00 - 16:00 Uhr



FOOD
PROCESSING
MACHINERY

FACHSEMINAR

Effiziente Produktion + erfolgreiche
Hybrid-Shop-Konzepte in der Praxis:

Pasteten und Aufschnitt – traditionell hergestellt

Blutwurstherstellung – Praxistipps

Rohpökelwaren – handwerkliche Spitzenqualität
sicher herstellen

Leberkäse – der Klassiker in Varianten live produziert

Kaspressknödel – effektiv herstellen

Hybrid – Shop – Bedientheke + SB erfolgreich
kombinieren

ORT:

Seminarpark Nord - Fa. Strasser
Gewerbegebiet Weitwörth
Gewerbestr. 1
5151 Nußdorf am Haunsberg

TEILNAHMEGEBÜHR:

€ 98,- netto

Inkludiert: Seminarunterlagen,
Rezepturen, Tipps, Getränke
und Snacks.



Franz Thalhammer



Hans Walter

+43 6272 6184
office@strasser.co.at

JETZT ANMELDEN!

Nur begrenzte Plätze verfügbar.

PROGRAMM

- **Tradition in Perfektion:** Punkten Sie mit traditionell hergestellten Pasteten und Aufschnitten.
Blutwurstherstellung: Erfahren Sie wertvolle Praxistipps für die sichere und geschmackvolle Herstellung.
- **Rohpökelwaren:** Handwerkliche Spitzenqualität sicher herstellen durch Verfahren, Reifung & Qualitätssicherung.
- **Leberkäse live:** Franz Thalhammer zeigt Ihnen modernste Produktionstechnologie in der praktischen Vorführung. Es werden verschiedenste Leberkäsevariationen live produziert und gemeinsam verkostet.
- **Kaspressknödel:** Effiziente Herstellung für den Arbeitsalltag.
- **Praxis-Keynote „Hybrid-Shop“:** Metzgermeister und Eigentümer der Genuss-Fleischerei, Hans Walter, berichtet aus erster Hand über seine Erfahrungen mit dem Hybrid-Shop-Konzept. Die Kombination aus Bedientheke und einem SB-Bereich mit erweiterten Öffnungszeiten bietet enormes Potenzial, um Ihren Absatz nachhaltig anzukurbeln.



KULINARISCHE MITTAGSPAUSE

Verkostung der live hergestellten Spezialitäten sowie der hochwertigen, im Autoklaven veredelten „Hans im Glas“-Produkte von Hans Walter.

Zur Anmeldung einfach
QR-Code scannen!

Jederzeit kostenlos stornierbar.

