Rib-Eye, Rump oder Huft

Spar und WIFI haben Fleisch-Akademie ins Leben gerufen. Die neue Fleisch-Akademie baut auf die Feinkost-Ausbildung bei SPAR auf, die seit jeher zentrale Bedeutung im Unternehmen hat.

Planungssicherheit, Klimaschutz und Tierwohl: Spar unterstützt AMA Plan

Die neue Fleisch-Akademie baut die Feinkost-Ausbildung bei Spar auf, die seit jeher zentrale Bedeutung im Unternehmen hat. Seit Kurzem gibt es nun drei Spar Fleisch-Akademien in Österreich. Rund 270 Teilnehmende pro Jahr werden diesen Aufbau-Lehrgang in St. Pölten, Salzburg und Graz absolvieren. Insgesamt müssen in einem Zeitraum von zwei Jahren jeweils

zwei Module pro Jahr abgeschlossen werden. Mit den Fleisch-Akademien setzt Spar auf die bestehende Feinkost-Ausbildung noch eins drauf.

Mit dem WIFI hat Spar einen fachkundigen Kooperationspartner im Boot, wodurch die Fleisch-Akademie über bestes Knowhow verfügt. Die Trainer der Fleisch-Akademie sind einerseits Fleisch-Experten von Spar, andererseits stellt das WIFI Fachreferenten aus den Themengebieten Ernährung und Hygiene zur Seite.
red.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at