

Gründung der MEAT GmbH: Neues Bildungsangebot für Fleischliebhaber und Branchenprofis

Ronny Paulusch gründet die MEAT GmbH, ein innovatives Bildungsunternehmen, das mit praxisnahen Kursen, Workshops und Fachexkursionen Profis, Quereinsteiger und Fleischliebhaber gleichermaßen begeistert.



Mit der Gründung der MEAT GmbH eröffnet Ronny Paulusch, diplomierter Fleischsommelier und erfahrener Branchenexperte, neue Möglichkeiten für Bildung, Handwerk und Genuss. Das Unternehmen richtet sich an Profis, Quereinsteiger und Genießer gleichermaßen und bietet praxisnahe, flexible Weiterbildung im Bereich Fleisch und kulinarische Genüsse.

Vision der MEAT GmbH: Bildung, Qualität

und Genuss vereint

„Die MEAT GmbH ist meine Vision, die auf Leidenschaft, Qualität und Nachhaltigkeit basiert. Wir möchten Menschen inspirieren, ihr Wissen zu vertiefen und ihre Begeisterung für Fleisch und Genuss zu wecken,“ sagt Paulusch.

Die MEAT GmbH steht dabei für:

M - Meat: Der Fokus auf die Expertise im Bereich Fleisch und Ernährung.

E - Education: Praxisnahe, flexible **Kurse**, die individuell angepasst werden können.

A - Ambition: Unterstützung der persönlichen Ziele, beruflich und privat.

T - Travel: Fachexkursionen mit Einblicken in die internationale Fleischproduktion.

Flexibles Weiterbildungsangebot für alle Interessierten

Die MEAT GmbH bietet spezialisierte Online-Kurse, praxisorientierte Workshops und internationale Exkursionen.

„Wir sehen uns nicht als Konkurrenz zu bestehenden Bildungsangeboten, sondern als wertvolle Ergänzung“, betont Paulusch. Die kompakten und spezialisierten Kurse ermöglichen tiefgehende Wissensvermittlung ohne lange Abwesenheit von Beruf oder Familie.

Online-Kurse und Lernplattform für flexibles Lernen

Ein weiteres Highlight ist die eigene Lernplattform, die den Kursteilnehmern nicht nur Zugang zu Online-Kursen bietet, sondern auch eine App, die das Lernen noch flexibler und mobiler macht. Über die App können Teilnehmer jederzeit auf Kursinhalte zugreifen und ihre Weiterbildung bequem unterwegs fortsetzen. Zusätzlich wird ein e-Ticket-System für externe

Events integriert, das eine einfache und schnelle Anmeldung ermöglicht – ideal für alle, die an spezialisierten Workshops, Fachexkursionen und weiteren Veranstaltungen teilnehmen möchten. Mit einem starken Netzwerk aus renommierten Partnern und Experten der Branche bietet die MEAT GmbH nachhaltige Weiterbildung, die durch ihre Flexibilität und Praxisnähe begeistert.

Neue Website

Zum Jahresbeginn wird Ronny Paulusch auf einer neuen Homepage das MEAT-Leistungsspektrum vorstellen. Die Website wird detaillierte Infos zu den Kursen, Workshops und Fach-Exkursionen bieten sowie maßgeschneiderte Weiterbildungsangebote für die Fleischbranche und ihre angrenzenden Fachgebiete in der Gastronomie und BBQ-Szene bereitstellen. Künftig wird die Plattform Kursangebote weiterer renommierter, branchenbekannter Dozenten sowie aus verwandten Fachgebieten bieten, um eine breitere Lernpalette und Expertise zu integrieren.

„Mit der MEAT GmbH setze ich ein klares Zeichen für die Zukunft des Fleischerhandwerks und der kulinarischen Bildung. Bildung ist der Schlüssel, um die Branche in eine positive Zukunft zu führen. Ich lade alle ein, mich auf diesem spannenden Weg zu begleiten“, so Paulusch weiter.

Über Ronny Paulusch: Ein Experte mit internationalem Ruf

Ronny Paulusch bringt mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Fleischbranche mit, insbesondere in der Veredelung und Reifung von Fleisch. Als diplomierter Fleischsommelier, international gefragter Dozent und Preisträger des FH-Fleischerhandwerk Awards 2022 ist er weit über die Branche hinaus bekannt. Nach seiner Weiterbildung am Gastrozentrum des WIFI Graz 2016 hat er sich auf Iberico und Wagyu spezialisiert und ist als Co-Autor und Ghostwriter zahlreicher Fachpublikationen tätig.

„Mit der MEAT GmbH setze ich ein klares Zeichen für die Zukunft des Fleischerhandwerks und der kulinarischen Bildung. Bildung ist der Schlüssel für die positive Entwicklung der Branche, und ich lade alle ein, Teil dieser Reise zu werden,“ so Paulusch.



Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at