



## Spezialisten-Seminar (Basis) Qualitäts-/Wareneingangskontrolle – Schwerpunkt Obst am 18. Oktober 2016 in Bonn



■ Zitrusfrüchte, Kern- und Steinobst, Tafeltrauben sowie Exoten: Die Qualitätskontrolle im breiten Obst-Sortiment bildet den Schwerpunkt dieses Tagesseminars am 18. Oktober 2016 in Bonn. Bei welchen Temperaturen sollten die verschiedenen Früchte gelagert werden? Wie verhalten sich ethylenempfindliche Artikel beim Transport? Antworten unter anderem auf diese Fragen erhalten die Teilnehmer bei diesem FrischeSeminar für ihre tägliche Arbeit in der Qualitätssicherung, im Wareneingang sowie Warenausgang.



### ■ Seminarschwerpunkte:

- Warenkundliche Aspekte marktbedeutender Obst-Artikel
- Durchführung einer Qualitätskontrolle mit reproduzierbaren Kontrollergebnissen
- Dokumentation und Verwendung von Checklisten in der Kontrolle
- Verantwortlichkeit des Besitzers
- Produktbezogene Transport-, Temperatur- und Lagerbedingungen entlang der Vermarktungskette
- Aufbau und Inhalt von Vermarktungsnormen



### ■ Zielgruppe:

Mitarbeiter aus Warenein- und -ausgang, Lager, Qualitätskontrolle und -sicherung, Einkauf und Verkauf in Fruchthandelsunternehmen



### ■ Referent:

Heinrich Stevens, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn

### ■ Termin:

Dienstag, 18. Oktober 2016, 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

### ■ Seminarort:

Deutscher Fruchthandelsverband e.V., Bergweg 6, 53225 Bonn  
Falls Sie eine Übernachtung benötigen, unterstützen wir Sie gerne bei der Hotelsuche.



### ■ Teilnehmeranzahl:

maximal 14, mindestens 10 Personen

### ■ Offizieller Anmeldeschluss:

4. Oktober 2016

### ■ Anmeldung:

Mit nachstehendem Formular an: Deutscher Fruchthandelsverband e.V., Fax-Nummer: 0228 / 91145-45, per Mail: [info@frischeseminar.de](mailto:info@frischeseminar.de) oder online über unsere Homepage: [www.frischeseminar.de](http://www.frischeseminar.de). Die Anmeldung wird schriftlich bestätigt. Durch die Bestätigung kommt ein Vertrag zustande.

### ■ Veranstalter:

Deutscher Fruchthandelsverband e.V. in Kooperation mit IHK Bonn/Rhein-Sieg. Die Teilnehmer erhalten zum Abschluss der Weiterbildung eine Bescheinigung der IHK Bonn/Rhein-Sieg.

## Spezialisten-Seminar (Basis) Qualitäts-/Wareneingangskontrolle – Schwerpunkt Obst am 18. Oktober 2016 in Bonn

### ■ Gebühren:

- für DFHV-Mitglieder: 295,00 Euro zzgl. 19 % MwSt
- für nicht dem DFHV angeschlossene Firmen: 375,00 Euro zzgl. 19 % MwSt

### ■ In der Seminargebühr sind enthalten:

- Tagungsgetränke, Gebäck, Mittagessen
- Seminarunterlagen
- IHK-Teilnahmebescheinigung inkl. IHK-Gebühren



### ■ Rücktritt: Nach erfolgter Anmeldung zum Seminar gelten folgende Bedingungen:

Eine Stornierung hat schriftlich per Fax oder Mail zu erfolgen. Die Stornierung ist bis zum jeweiligen Anmeldeschluss der Veranstaltung kostenlos möglich, danach wird der gesamte Teilnahmebetrag erhoben. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die auf der Homepage [www.frischeseminar.de](http://www.frischeseminar.de) einsehbar sind oder in der DFHV-Geschäftsstelle angefordert werden können.



---

### Anmeldung Spezialisten-Seminar Qualitäts-/Wareneingangskontrolle – Schwerpunkt Obst (*Basis*) am 18. Oktober 2016 in Bonn

an Fax-Nr.: 0228 / 911 45 – 45, Mail: [info@frischeseminar.de](mailto:info@frischeseminar.de) oder über unsere  
Homepage: [www.frischeseminar.de](http://www.frischeseminar.de)  
(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)



Seminarteilnehmer : Herr  Frau

Vor- und Zuname: \_\_\_\_\_



Beschäftigt als: \_\_\_\_\_

Firma : \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer: \_\_\_\_\_



PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon / Fax: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

- Unser Unternehmen ist:  Mitglied im DFHV oder deren angeschlossenen Verbände  
 Mitglied in dem DFHV-angeschlossenen Verband: \_\_\_\_\_  
 Nicht Mitglied

Ort, Datum

Firmen-Stempel und verbindliche Unterschrift

Die Anmeldung verpflichtet zur Zahlung der Seminargebühr. Rechnungsstellung erfolgt durch den DFHV.  
Rückfragen richten Sie bitte an Telefon-Nr.: 0228 / 91145 – 30 oder per Mail: [info@frischeseminar.de](mailto:info@frischeseminar.de)

