



Ich interessiere mich für folgende Weiterbildungen:
(Antwort per Fax an Nr.: 0228/911 45-45 oder Mail: info@frischeseminar.de)

Weiterbildungsprogramm 2019



<input type="checkbox"/>	Effiziente, nachhaltige Verpackungslösungen	Bonn, 14.3.2019	Spezialisten-Seminar (Basis)	AUSGEBUCHT
--------------------------	---	--------------------	------------------------------	-------------------



<input type="checkbox"/>	Obst und Gemüse - Qualitätssicherung	Neuwied, 19.3.2019	Spezialisten-Seminar (Basis) in Kooperation mit food akademie Neuwied GmbH Bundesfachschule Neuwied	
--------------------------	--------------------------------------	-----------------------	---	--

<input type="checkbox"/>	Effiziente, nachhaltige Verpackungslösungen	Bonn, 28.3.2019	Spezialisten-Seminar (Basis)	ZUSÄTZTERMIN AUSGEBUCHT
--------------------------	---	--------------------	------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	Food Fraud Workshop	Bonn, 2.4.2019	Spezialisten-Seminar / Workshop (Basis)	
--------------------------	---------------------	-------------------	---	--



<input type="checkbox"/>	Qualitäts-/ Wareneingangskontrolle, Schwerpunkt Obst	Hamburg, 4.4.2019	Regional-Seminar (Basis) in Kooperation mit der GHVG - Großmarkt Hamburg	
--------------------------	--	----------------------	--	--

<input type="checkbox"/>	Qualitäts-/ Wareneingangskontrolle, Schwerpunkt Fruchtgemüse	Bonn, 7.5.2019	Spezialisten-Seminar (Basis)	
--------------------------	--	-------------------	------------------------------	--



<input type="checkbox"/>	Krisen in der Obst- und Gemüsebranche - Wo kommen sie her und wie kann man sich vor ihnen schützen?	Bonn, 22.5.2019	Spezialisten-Seminar (Basis) in Kooperation mit AFC Risk & Crisis Consult GmbH, Bonn	
--------------------------	---	--------------------	--	--



<input type="checkbox"/>	Qualitäts-/ Wareneingangskontrolle, Schwerpunkt Gemüse	Frankfurt am Main, 6.6.2019	Regional-Seminar (Basis) in Kooperation mit Frischezentrum Frankfurt am Main - Großmarkt GmbH	
--------------------------	--	--------------------------------	---	--

<input type="checkbox"/>	Mikroorganismen bei Fresh Cut - wie groß ist das Risiko?	Bonn, 13.6.2019	Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene)	
--------------------------	--	--------------------	---	--



Frische Seminar

Die Bildungsplattform des Deutschen Fruchthandelsverbandes e.V.

unterstützt von



<input type="checkbox"/>	Fruchthandelsexperte/in	Bad Honnef, 2.9. - 6.9.2019 16.9. - 20.9.2019 (2 Seminarwochen)	IHK-Zertifikatslehrgang	AUSGEBUCHT
--------------------------	-------------------------	--	-------------------------	-------------------



<input type="checkbox"/>	Experte/in für Fruchtreifung	Raum Süden Hamburg/ Raum Bonn, 10.9. - 13.9.2019 24.9. - 27.9.2019 8.10. - 11.10.2019 (3 Seminarblöcke)	IHK-Zertifikatslehrgang	
--------------------------	------------------------------	--	-------------------------	--



<input type="checkbox"/>	Obst und Gemüse - Exoten	Neuwied, 17.9.2019	Spezialisten-Seminar (Aufbau) in Kooperation mit food akademie Neuwied GmbH Bundesfachschule Neuwied	
--------------------------	--------------------------	-----------------------	--	--



<input type="checkbox"/>	Der Obst- und Gemüsemarkt im Überblick – Strukturen und Trends	Bonn, 9.10.2019	Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene) in Kooperation mit Agrarmarkt Informations-GmbH	
--------------------------	--	--------------------	---	--



<input type="checkbox"/>	Warenkunde, Schwerpunkt Obst	Bonn, 17./18.10.2019	Seminar für Auszubildende	
--------------------------	------------------------------	-------------------------	---------------------------	--

<input type="checkbox"/>	Risiken im (Außen-)Handel minimieren: Professionelle Lösungen für den Fruchthandel im Zahlungsverkehr und Dokumentengeschäft	Hamburg, 24.10.2019	Spezialisten-Seminar (Basis) in Kooperation mit HSH Nordbank AG	
--------------------------	--	------------------------	---	--

<input type="checkbox"/>	HACCP bei Obst und Gemüse	Bonn, 30.10.2019	Spezialisten-Seminar (Basis)	
--------------------------	---------------------------	---------------------	------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	Qualitäts-/ Wareneingangskontrolle, Schwerpunkte Avocado, Mango, Kaki, Ananas	Bonn, 12.11.2019	Spezialisten-Seminar (Basis)	
--------------------------	---	---------------------	------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	Qualitäts-/ Wareneingangskontrolle, Schwerpunkt Obst	Berlin, 21.11.2019	Regional-Seminar (Basis) in Kooperation mit Fruchthof Berlin Verwaltungsgenossenschaft eG	
--------------------------	--	-----------------------	---	--



Gruppenrabatt:



Nutzen Sie die Vorteile unseres Gruppenrabatts! Möchten mehrere Mitarbeiter oder Kollegen aus Ihrem Unternehmen an unseren offenen Seminaren teilnehmen, können Sie Ihre Bildungsmaßnahmen bei guter und verlässlicher Qualität bündeln. Der sechste Mitarbeiter aus Ihrem Unternehmen erhält 50 Prozent auf die Teilnehmergebühr.

Voraussetzungen:



Das Seminar des sechsten Mitarbeiters wird innerhalb von 12 Monaten nach dem Eingang der Seminaranmeldung des ersten Mitarbeiters aus Ihrem Hause gebucht. Für die Unternehmenszugehörigkeit des Seminarteilnehmers ist die Rechnungsadresse Ihres Unternehmens maßgeblich. Ausschlaggebend für den Rabattanspruch ist die verbindliche Seminaranmeldung und eine Bestätigung durch uns. Die Teilnahme am IHK-Zertifikatslehrgang Fruchtkaufmann-Seminar ist von der Rabattregelung ausgeschlossen.

Inhouse-Seminar



Neben unseren ein- und mehrtägigen Fachseminaren in Bonn bieten wir Inhouse-Schulungen in Ihrem Unternehmen an Ihrem Standort und/oder in Ihrer Region an: Individuell, maßgeschneidert und auf Ihre unternehmensspezifischen Anforderungen zugeschnitten. Sprechen Sie uns an!

**Ja, wir interessieren uns für eine Inhouse-Schulung.
Und zwar zu folgendem Thema:**



Anschrift (bitte in Druckbuchstaben deutlich ausfüllen)

Name, Vorname

Firma



Straße

PLZ, Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Ort, Datum

Unterschrift

Haben Sie Fragen?

Weitere Informationen erhalten Sie telefonisch unter: 0228/911 45-30 bzw. per Mail s.koenig@dfhv.de. Bitte besuchen Sie auch unsere Homepage unter: www.frischeseminar.de!

