



IHK-Zertifikatslehrgang „Experte/in für Fruchtreifung (IHK)“

10. bis 13. September 2019, Raum Süden Hamburg (1. Seminarblock)

24. bis 27. September, Raum Bonn (2. Seminarblock)

8. bis 11. Oktober, Raum Bonn (3. Seminarblock)

Branchenspezifische Qualifizierung für Reifemeister und die, die es werden wollen



- Die Reifung von Bananen, Mangos und Avocados soll kein Buch mit Siegeln mehr sein. Deshalb veranstaltet das FrISCHE Seminar – die Bildungsplattform des Deutschen Fruchthandelsverbandes e.V. (DFHV) – den neuen IHK-Zertifikatslehrgang „Experte/in für Fruchtreifung (IHK)“.

Ziel des Lehrgangs mit drei Seminarblöcken ist es, einen umfassenden Überblick über den marktbedeutenden Artikel Banane sowie die exotischen Früchte Mango und Avocado zu liefern. Birnen, Äpfel, Kiwi und Steinobst stehen ebenfalls auf dem Programm, hier vor allem in Bezug auf die beiden Kriterien Erntezeitpunkt und Lagerung.



- **Lehrgangsinhalte:**
 - Warenkundliche Hintergrundinformationen
 - Einflussfaktoren auf die jeweiligen Früchte: unter anderem Sorten, Transport, Lagerung, Klima, Ursprung, Anbau
 - Reifekammertechnik: unter anderem aktuelle Technik und Reifeprogramme
 - Ökonomische Aspekte
 - Arbeitssicherheit
 - Qualitätssicherung
 - Reifeprozess: naturwissenschaftliche und lebensmitteltechnologische Grundlagen
 - Besuch von modernen Reifeanlagen



- **Ihr Nutzen:**
 - ✓ Gutes Verständnis für die Frucht erlangen
 - ✓ Auswirkungen der Reifung auf die Frucht verstehen
 - ✓ Risikopotenziale erkennen
 - ✓ Ökonomische Verluste vermeiden
 - ✓ Verantwortliches Handeln im gesamten Reifeprozess übernehmen



- **Zielgruppe:**
Reifemeister, zukünftige Reifemeister, Fach- und Führungskräfte der Fruchtbranche aus z.B. den Bereichen Einkauf und Vertrieb. Die Teilnehmer sollten Erfahrungen im Fruchthandel mitbringen. Auch Quereinsteiger sind willkommen.

- **Referenten:**
Fachleute und Experten mit umfangreichen Kenntnissen der Fruchtreifung und Reifetechnik



- **Lehrgangsform:**
Dreiwöchiger Intensivkurs mit insgesamt 12 Seminartagen inkl. einem lehrgangsinernen Abschlusstest bei der IHK Bonn/Rhein-Sieg

- **Lehrgangsinerner Abschlusstest:**
Der Lehrgang endet mit einem schriftlichen lehrgangsinernen Abschlusstest vor der IHK Bonn/Rhein-Sieg.

IHK-Zertifikatslehrgang „Experte/in für Fruchtreifung (IHK)“

10. bis 13. September 2019, Raum Süden Hamburg (1. Seminarblock)

24. bis 27. September, Raum Bonn (2. Seminarblock)

8. bis 11. Oktober, Raum Bonn (3. Seminarblock)

■ Termine, Lehrgangs- und Übernachtungsorte:

Dienstag, 10.9., bis Freitag, 13.9.2019 (1. Seminarblock), Raum Süden von Hamburg

Dienstag, 24.9., bis Freitag, 27.9.2019 (2. Seminarblock), Raum Bonn

Dienstag, 8.10., bis Freitag, 11.10.2019 (3. Seminarblock), Raum Bonn

Daten für Teilnehmer mit Übernachtung:

1. Seminarblock: Anreise Montag, 9.9.2019 / Abreise: Freitag, 13.9.2019

2. Seminarblock: Anreise Montag, 23.9.2019 / Abreise: Freitag, 27.9.2019

3. Seminarblock: Anreise Montag, 7.10.2019 / Abreise: Samstag, 12.10.2019

■ Übernachtungshotels:

Für Teilnehmer, die sich für den Lehrgang *inklusive Übernachtung* anmelden, übernimmt der DFHV die Buchungen in den Übernachtungshotels in den oben genannten Zeiträumen (siehe "Daten für Teilnehmer mit Übernachtung").

■ Teilnehmergebühren:

Lehrgang *ohne* Übernachtung:

– für DFHV-Mitglieder 2.390,00 Euro

– für Nicht-Mitglieder 3.190,00 Euro

Lehrgang *inklusive* Übernachtung für *alle 3 Seminarblöcke*:

– für DFHV-Mitglieder 3.890,00 Euro

– für Nicht-Mitglieder 4.990,00 Euro

Lehrgang *inklusive* Übernachtung für *1. Seminarblock, Raum Süden von Hamburg*:

– für DFHV-Mitglieder 2.890,00 Euro

– für Nicht-Mitglieder 3.890,00 Euro

Lehrgang *inklusive* Übernachtung für *2. und 3. Seminarblock, Raum Bonn*:

– für DFHV-Mitglieder 3.290,00 Euro

– für Nicht-Mitglieder 4.590,00 Euro

Die Preise gelten zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

■ In der Seminargebühr sind enthalten:

IHK-Zertifikatsgebühren, Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepausen, je nach Anmeldung Übernachtung mit Frühstück und Abendessen

■ Anmeldung:

Mit nachstehendem Anmeldeformular bitte an: DFHV e.V., Bergweg 6, 53225 Bonn, Mail: info@frischeseminar.de oder Fax: 0228 / 911 45 45. Die Anmeldung wird schriftlich bestätigt. Durch die Bestätigung kommt ein Vertrag zustande.

■ Offizieller Anmeldeschluss:

31.5.2019

■ Teilnehmeranzahl und Zulassung:

Mindestens 10, höchstens 20.

Auswahl und Zulassung der Teilnehmer erfolgen ausschließlich über den DFHV.

■ Rücktritt:

Nach erfolgter Anmeldung zum Seminar gelten folgende Bedingungen: Bei einem Rücktritt von der Teilnahme bis zum 5.8.2019 sind 30 Prozent Bearbeitungsgebühr zu zahlen. Nach diesem Zeitpunkt ist eine Erstattung der Seminargebühren nicht mehr möglich.

■ Veranstalter: DFHV e.V. in Kooperation mit der IHK Bonn/Rhein-Sieg

Seite 2 – bitte wenden



ANMELDUNG

IHK-Zertifikatslehrgang „Experte/in für Fruchtreifung (IHK)“

10. bis 13. September 2019, Raum Süden Hamburg (1. Seminarblock)

24. bis 27. September, Raum Bonn (2. Seminarblock)

8. bis 11. Oktober, Raum Bonn (3. Seminarblock)

per Mail: info@frischeseminar.de oder Fax-Nr.: 0228 / 911 45 – 45



(Bitte in Druckbuchstaben gut lesbar ausfüllen.)

Unser Unternehmen meldet für den Lehrgang 2019 an *(bitte ankreuzen)*:

- Lehrgang *ohne* Übernachtung
- Lehrgang *inklusive* Übernachtung für *alle 3 Seminarblöcke*
- Lehrgang *inklusive* Übernachtung für 1. Seminarblock, Raum Süden von Hamburg
- Lehrgang *inklusive* Übernachtung 2. und 3. Seminarblock, Raum Bonn



Seminar Teilnehmer: Herr Frau



Vor- und Zuname: _____

Geburtsdatum: _____

Beschäftigt als: _____

Unternehmen: _____

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 e.V.

Nähere Informationen unter Tel.-Nr.: 0228 / 911 45-30 oder Mail: info@frischeseminar.de