Klassifizierungskurs für Knospe-Produzenten

Als einzige Organisation, welche in der Schweiz für die Durchführung der neutralen Qualitätseinstufung akkreditiert ist, verfügt Proviande im Bereich Klassifizierung über ein umfassendes Fachwissen. Experten von Proviande geben ihr Wissen anlässlich eines Kurses an Bio-Betriebe weiter. Dabei werden Tiere lebend und im Schlachtbetrieb beurteilt.

Datum, Zeit, Ort:

☐ Do, 22.01.2015 um 13:00 Uhr, Schlachtbetrieb Bell Oensingen

Kurskosten pro Person: Fr. 24.- (werden vor Ort eingezogen, bitte genau mitbringen)
Maximal 12 Teilnehmer pro Kurs.

☐ Hiermit melde ich mich verbindlich zum Kurs an:

Name: _____

Vorname: _____

Bio Suisse-Nummer: _____

Falls Bio Suisse Nummer nicht vorhanden:

☐ Vollknospe Betrieb ☐ In Umstellung ☐ Angemeldet zur Umstellung ☐ Tätig für Bio Suisse

Adresse Betrieb: _____

E-Mail Adresse: _____

Bitte senden Sie das ausgefüllte Formular an: **Bio Suisse, Michèle Hürner, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel / pmfleisch@bio-suisse.ch**

Wir freuen uns auf einen spannenden Kurs mit Ihnen. Weitere Kursdaten auf Anfrage: 061 204 66 43

Freundliche Grüsse

Michèle Hürner
Produktmanagement Fleisch, Geflügel und Fisch