

Kleinmosterei-Tagung 2022

Gemeinsam mit den kantonalen Fachstellen Fribourg und Jura sowie den Verbänden «Berner Früchte» und «Centre Romand de Pasteurisation» bieten wir die Kleinmosterei-Tagung 2022 an.

„Die Qualität der Rohstoffe bestimmt die Qualität der Produkte!“

Kursdatum: Freitag, 3. Juni 2022,
9.00 – 16.00h

Kursort: INFORAMA Seeland
Herrenhalde 80, 3232 Ins

Kurskosten: CHF 135.-, zuzüglich
Kursunterlagen und Verpflegung

Der Kurs richtet sich an BetriebsleiterInnen bzw. Mitarbeitende von Kleinmostereien, die ihr Fachwissen auffrischen und Neues dazu lernen wollen. Parallel zur Tagung findet eine Produkte-Ausstellung statt mit den wichtigsten Anbietern der Hilfsmittel für Kleinmostereien. Dabei kann ein Überblick über das Angebot gewonnen werden und Kontakte lassen sich knüpfen und pflegen.

Anmeldetermin: 13. Mai 2022

INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für
Obst und Beeren, 3425 Koppigen,
031 636 12 90, info.fob@be.ch



Die Anmeldung kann auch online beim Kurssekretariat erfolgen unter www.inforama.ch/Kurse (Kurs-Nummer 221801)