

Praxisseminar



Konservierung von Lebensmitteln als Vollkonserve im Glas und in der Dose

Moderne, innovative und richtungsweisende Technologien in Perfektion

Wir werden Sie informieren über:

- 1. Rechtliche Vorgaben in der Vollkonservenherstellung**
- 2. Herstellung von Vollkonserven im Glas und in der Dose**
- 3. Erfassung von Daten im Konservierungsprozess**
- 4. Zubehör rund um die Konservenherstellung**
Wie zB. Dosen- und Gläserverschlussstechnik



Nutzen Sie die Gelegenheit sich über den stetig wachsenden Markt der vollkonservierten Lebensmittel vor Ort zu informieren und sich mit anderen Personen aus der Branche auszutauschen.

Wir laden Sie herzlich ein am:

Donnerstag 23. Februar 2023
von 14:00 – ca. 18:00 Uhr

bei:

Theodor Brocks GmbH & Co KG
Gewerbering 20-22
47623 Kevelaer



Bitte melden Sie sich per E-Mail unter veranstaltung@brocks-online.de,

telefonisch unter 02832 – 97 22 0 oder über das beigefügte

Anmeldeformular **bis spätestens 10.02.2023** an.

Es stehen für dieses Seminar nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen zur Verfügung.

Die Teilnahme ist kostenlos

Sowohl die Firma Theodor Brocks GmbH als auch unser Partner, die Firma Korimat, die uns an diesem Tag unterstützt, freuen sich auf Ihren Besuch

Einladung



Fleischereitechnik · Großküchentechnik
Fleischereibedarf · Kälte - Klimatechnik

ANTWORT FAX / - MAIL
Telefax: 02832 – 97 22 111
Mail: veranstaltung@brocks-online.de

PRAXISSEMINAR 23.02.2023

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen.

Aus unserem Haus kommen ____ Personen.

Name _____

Firma _____

Straße _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

Telefax _____

E-Mail _____

Datum und Unterschrift