



Silofachkräftekurs - Ausbildung Ihrer Mitarbeiter zu Silofachleuten!

am Freitag, 08.04.2016 8.00 - 17.00 Uhr
und Samstag, 09.04.2016., 8.00 - 17.00 Uhr

A N M E L D U N G

PER E-MAIL, FAX ODER POST BIS 1.4.2016 AN:

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes
in der Bundesinnungsgruppe Lebensmittel und Natur
Wiedner Hauptstr. 63, 1045 Wien

Tel. : +43 /05 90 900 3634 Fax: +43/ (0) 1/504 36 13
LM-Akademie@wko.co.at ZVR-Zahl 502 101 75 www.LMakademie.at

**Ich melde hiermit verbindlich zum „Silofachkräftekurs -
Ausbildung Ihrer Mitarbeiter zu Silofachleuten!“
am 8.+9.4.2016 in Wels an:**

Vor und Zuname:

Zusätzl. Teilnehmer:

Firma/Stempel

Tel.: E-Mail:

Rechnungsadresse (falls abweichend):

Datum: Unterschrift:

Ich erkenne hiermit umseitige Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)
der Lebensmittelakademie an.

*Nach Erhalt der Anmeldung senden wir Ihnen eine Rechnung (=Anmeldebestätigung) zu, die
sofort bei Erhalt fällig ist (per Überweisung). Die Anmeldungen werden bei
Teilnehmerbegrenzung nach Posteingang berücksichtigt! Stornogebühren bis 7 Tage vor Seminar
kostenfrei, 6-1 Tage vor Seminar 50% und bei Storno oder Nichterscheinen am Veranstaltungstag
100% der Teilnahmegebühr.*

FÜR:

Selbständige Müller, Meister,
Silofachkräfte und
Quereinsteiger

INHALTE:

*Seminar zur Auffrischung bzw.
für Quereinsteiger im
Mühlenbereich - Sie erlernen die
Technologien zur
Getreidekunde/Analytik, zur
Lagerung, Reinigung, Trocknung
für Getreide, Einrichtungen der
Getreideannahme,
Schädlingsbekämpfung und
Sicherheit im Silo u.v.m.*

VORTRAGENDE:

*MM Markus Huemer,
FL Dipl. Päd. Karl Lengauer,
FL Ing. Heinz Oberndorfer, FL
Ing. Alois Reitböck-Lehner*

KOSTEN:

€ 290,00

(exkl. 20 % MwSt.) pro Person
inkl. Seminarunterlagen und Teilnehmer-
zertifikat) + Mittagsmenü

Die Mindestteilnahme von 12-20
TeilnehmerInnen ist verbindlich für den Kurs.

WO:

**HTL für Lebensmitteltechnologie
Carl-Blum-Str. 4
4600 Wels**

IM AUFTRAG VON: