Dein Weg zu besonderer Fachkunde in Sachen Honig

Interaktives Live Web-Seminar

Erwirb spezielle Fachkunde rund um die Themen Honigentstehung, tierschutzgerechte und lebensmittelhygienisch einwandfreie Ernte, schonende Verarbeitung, Lagerung sowie Vermarktung. Verstehe gesetzliche Bestimmungen und erhalte wertvolle Praxis-Tipps. Das alles kontaktfrei in einem Web-Seminar. Hier verfolgst Du live eine Vortragsveranstaltung.

Alle Zuschauer sind interaktiv eingebunden: Du kannst selbst Fragen stellen oder beantworten. Entweder schriftlich über den Chat oder durch Zuschaltung per Mikrofon.

Der Kurs ist mit 35,- Euro kostenpflichtig. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte melde Dich an unter info@piaaumeier.de. Nenne Deine postalische Adresse. Und Deinen Wunschtermin. Du erhältst dann die Zugangsdaten für die Teilnahme am ZOOM-Web-Seminar.

Klicke Dich damit rein am

am **Sonntag, den 7. November 2021** von 10.30 bis 17 Uhr

ODER am Freitag, den 3. Dezember 2021 von 15 bis 21.30 Uhr

Einen offiziellen Beleg über Deine Fachkunde erhältst Du, indem Du den zugesandten Prüfungsbogen bearbeitet zurück sendest. Du erhältst das Teilnahmezertifikat des Imkerverbandes Rheinland e.V..

Honig im eigenen Glas darfst Du auch ohne jede Qualifikation anbieten. Der Kurs jedoch hilft sicher dabei, werbewirksam Honig höchster Qualität zu vermarkten.





Nachweis über praktische Erfahrung

zum Thema Honigernte & -verarbeitung

z. B. Teilnahme am Praxiskurs des

Honigobmannes des Imkerverbandes Rheinland e.V.
Jörg Sterling https://www.urban-melli.de/
(aktuelle Angebote 9. oder 10. Oktober 2021 10-14 Uhr)



Fotos: Jörg Sterling

Anerkennen dürfen wir auch Praxis, die Du im Rahmen eines Einsteigerkurses erworben hast. Schick uns eine formlose Bestätigung, dann...



...dann erhältst Du das

Zertifikat "Fachkundenachweis Honig" des Deutschen Imkerbundes e.V.

Und bist damit berechtigt, Gewährverschlüsse zu beziehen für die Vermarktung Deines Honigs als "Echter Deutscher Honig" unter dem Warenzeichen des D.I.B. e.V..

