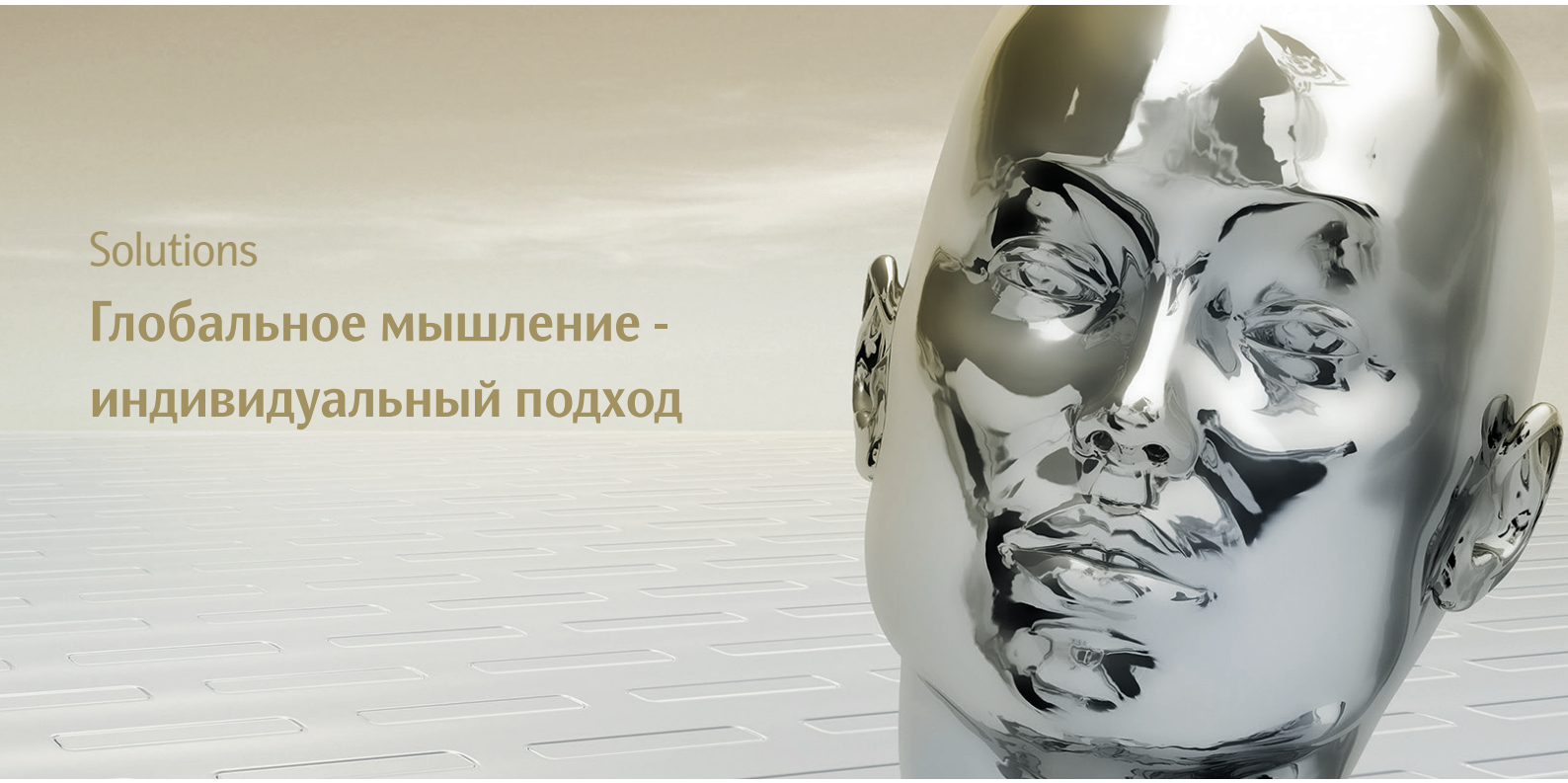
УБОЙ & ОБВАЛКА & НАРЕЗКА

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ЛИНИИ УБОЯ И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ РАЗДЕЛКИ



SCHALLER®

Совместный практический семинар ATTEC & TVI с 22 по 25 сентября 2014 г. г. Сённерборг, Дания

Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте

ПРИГЛАШЕНИЕ

Уважаемые дамы и господа,

Приглашаем Вас принять участие в практическом семинаре фирмы SCHALLER®
«Высокотехнологичные линии убоя и современные технологии разделки»,
который состоится с 22 по 25 сентября 2014 года в г. Сённерборг, Дания.

В программе семинара:

- Доклады и презентации;
- Демонстрация работы производственных линий и оборудования;
- Посещение "Danish Crown Group" - крупнейшей в Европе компании по переработке мяса;
- Экскурсия на "Tönnies Dänemark" – европейский гигант по производству охлажденного мяса.

Воспользуйтесь возможностью общения с ведущими европейскими экспертами.
Мы всегда найдем время для обсуждения Ваших индивидуальных вопросов и задач.

Ваше участие:

Стоимость участия в 3-х-дневном семинаре составляет 500,- евро.

Прибытие всех участников утром 22 сентября в а/п г. Гамбург, Германия,
откуда организован общий трансфер до места проведения семинара.
Отъезд просьба запланировать на утро 25.09.2014 г.

В связи с ограниченным количеством участников просим Вас заполнить прилагаемый регистрационный формуляр и до **15 июля 2014 г.** отправить его по адресу: tatiana.banatina@schalleraustria.com.

Компания SCHALLER® имеет многолетний опыт проведения семинаров за рубежом и с радостью поможет Вас в решении возможных организационных вопросов.

С уважением,

Сергей Фомин
Директор по продажам
ЗАО «ШАЛЛЕР»

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

1-й день / понедельник, 22 сентября

Утро Индивидуальный прилет участников в а/п г.Гамбурга, Германия.
12.30 Трансфер всех участников из а/п г.Гамбурга до г. Сённерборга.
Вечернее мероприятие.

2-ой день / вторник, 23 сентября

Тема дня:
Современные линии по убою, обвалке и порционированию охлажденного мяса

1. Доклады по темам:
   • высокотехнологичное оборудование для убоя
   • инновационные технологии разделки и обвалки
   • порционная нарезка охлажденного мяса

2. Демонстрация работы производственных линий для автоматической обвалки и высокоточного порционирования охлажденного мяса.

3. Обсуждение, ответы на вопросы.

Вечером рады пригласить Вас на ужин.

3-ий день / среда, 24.09.2014

Тема дня:
Посещение предприятий

1. Экскурсия на завод "Danish Crown Group".

2. Посещение компании "Tönnies Dänemark".

3. Заключительные дискуссии. Ответы на вопросы.

Вечером приглашаем Вас на совместный ужин.

4-ый день / четверг, 25.09.2014

9.00 Отъезд в а/п г.Гамбург, Германия.

Регистрационный формуляр

Уважаемые дамы и господа!

Благодарим за Ваш интерес к участию в семинаре
«Высокотехнологичные линии убоя и современные технологии разделки».

Просим Вас до 15 июля с.г. отправить заполненный формуляр по факсу:
+7 (495) 797 63 44 или по электронной почте: tatiana.banatina@schalleraustria.com

3-х-дневный практический семинар
«Высокотехнологичные линии убоя и современные технологии разделки»

22-25 сентября 2014 г.

ATTEC Company Group
г.Сённерборг, Дания

Фамилия	Имя
Должность / отдел	E-Mail
Компания	
Улица	
Индекс / Город (область)	Страна
Контактный телефон	Мобильный телефон

Важно:

1. **Просим убедиться в наличии у Вас в паспорте действующей шенгенской визы.**
2. **Просим выслать в наш адрес копию первой страницы загранпаспорта, а также копию страницы с действующей шенгенской визой.**

Настоящим я подтверждаю свое участие в семинаре.
Дата/ подпись / печать компании

.....

Контактное лицо:
ЗАО «ШАЛЛЕР», Москва | Татьяна Банатина | тел.:+7 495 797 86 73 | tatiana.banatina@schalleraustria.com

Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте