Behoud de beste kwaliteit. Altijd.

Cursus Koelen en Bewaren

De cursus Fruit & Bewaren is een initiatief van Fruit Tech Campus in samenwerking met *Nekovri Talenten College* en inhoudelijk verzorgd door *Frank van de Geijn, Fruit Bewaring & Advies*. Ontwikkeld voor koelers & bewaarders van fruit en telers & medewerkers. Ook geschikt voor de professionals in handel-, afzet- en kwaliteitsorganisaties, technische bedrijven en voor de adviseurs en voorlichters.

6 dagdelen

Fruit Tech Campus en Praktijklocaties

€ 1.134,-
Excl. btw*

Nederlands

Deze cursus komt in aanmerking voor vergoeding van maximaal 40% van HandelGroeit.
Ondernemers met een werkgeversnummer bij Colland kunnen aanspraak maken op een vergoeding van 50% van de cursuskosten, terwijl werknemers tot 85% vergoeding kunnen ontvangen. Zie kader tegemoetkomingen.

Waarom de Cursus Koelen en Bewaren

Een strategische aanpak

Na het volgen van deze cursus ben jij in staat de juiste strategische keuzes te maken om de optimale kwaliteit van fruit te behouden.

Meer resultaat

We focussen ons ons op de beste bewaarstrategie en -techniek voor jouw specifieke afzetmarkt zodat je altijd de beste kwaliteit kunt garanderen.

De beste experts

Werk samen met alleen de beste experts. De cursus is een initiatief van *Fruit Tech Campus* in samenwerking met *Nekovri Talenten College* en onder inhoudelijke leiding van *Frank van de Geijn, Fruit Bewaring & Advies.*

Schrijf je nu in

Klaar om de volgende stap te zetten? Bezoek **fruittechcampus.nl** en zoek naar deze cursus voor inschrijvingsdetails. Ontdek de mogelijkheden om je zo snel mogelijk aan te sluiten bij deze cursus.

Het programma

Product

- Fysiologische achtergronden
- Bewaarkwaliteit
- Bewaarafwijkingen

Techniek

- Warmtebronnen
- Basis van koeltechniek (onderdelen en werking)
- Koppeling met product (mollier diagram)
- Gasdichtheid
- CO2 beheer
- O2 beheer (N2 productie)
- Overige technische zaken

Toepassing

- Bewaarmethoden en –condities
- Fust
- Voorbereidingen seizoen
- Stapeling
- Instellingen
- Bewaarperiode
- Economie
- Energie
- Veiligheid

Tegemoetkoming prijs

- Ondernemers met een werkgeversnummer bij Colland komen in aanmerking voor 50% vergoeding van de cursusprijs.
- Werknemers waarvan de werkgever een werkgeversnummer heeft bij Colland komen in aanmerking voor 85% vergoeding van de cursusprijs.
- Medewerkers van een handelsbedrijf aangesloten bij het Opleidings- en Ontwikkelfonds Handel Groeit komen in aanmerking voor 40% vergoeding van de cursusprijs.

Fruit Tech Campus

De Fruit Tech Campus is dé Nederlandse fruit opleider met een focus op innovatie. Met meer dan 60 toegewijde experts die dagelijks met fruit werken, onderscheidt de Fruit Tech Campus zich door een praktijkgerichte benadering en de inzet van echte professionals als trainers.

Onze unieke focus op data en technologie, gecombineerd met praktische fruit kennis, stelt elke deelnemer in staat om de fruitverwerker van de toekomst te worden.

Focus op de praktijk

Onze cursussen combineren theorie en praktijk, maar zijn altijd gefocust op de praktijk.

Echte vakmensen als trainers

De meer dan zestig experts van Fruit Tech Campus zijn dagelijks werkzaam in de fruitsector.

Klaar voor de toekomst

Met onze focus op tech en data maakt elke deelnemer zich klaar voor de toekomst.

Meer informatie? Neem contact met ons op!

Lisanne van Haarlem
Coordinator Innocation (Education x Innovation)
vanhaarlem@fruittechcampus.nl
+31 6 18 27 67 08

fruit tech campus