

השתלמות גבינות בהולנד 15-23/6/2014

בתאריך 15/6/14 נצא בטיסת אל-על לאמסטרדם. בשדה התעופה ימתינו לנו 6 מכוניות שכורות. ניסע לכיוון העיר Leeuwarden שבצפון מערב הולנד כ- 75 דקות נסיעה צפונית לאמסטרדם.

ההשתלמות תתקיים בבית ספר לייצור גבינות ב Dairy Training Center

המרכז ללימודי החלב נמצע בכפר קטן OENTSJERK באזור פריזלנד כ- 16 ק"מ מהמקום בו נלון.

בבית הספר נלמדים כל נושאי החלב באופן תאורטי ומעשי. במרכז ההדרכה לומדים אנשי מקצוע מכל העולם, ולכל קבוצה מתאימים את החומר הרלבנטי לה. תוכנית מפורטת תישלח לנרשמים.



העיר Leeuwarden היא עיר עתיקה עם הרבה תעלות מים, מוזיאונים, מרכזי קניות, ומקומות בילוי ליליים. מסביב לעיר אפשר למצוא הרבה ערים עתיקות, כפרים ציוריים, כ- 100,000 דונם שלם מים שמורכבים ממאות תעלות מים ו-30 אגמים. ו- 85,000 דונם של יערות ושמורות טבע.



לינה במלון קומפנילה Campanile Hotel Leeuwarden. המלון נמצא בכפר Goutum. במלון זה נלון 5 לילות.

סיורים מקצועיים:

C. van 't Riet Dairy Technology - חברה לציוד מחלבות - החברה קימת כבר למעלה מ 120 שנה, ומייצרת ציוד לתעשיית החלב והמזון. הינה המשווקת העיקרית של חברת תבניות הגבינות – KADOVA.

CSK food enrichment – חברה לייצור מוצרים מעשירים למוצרי חלב - החברה מייצרת מוצרים כמו: מחמצות, אנזים, חומרי ציפוי לגבינות, צבעי מאכל, חומרים משמרים, קלציום ועוד...

The cheesemarket Alkmaar – שוק הגבינות ב אולקמר - שוק הגבינות באולקמר קיים כבר מאז המאה ה - 16. בשנת 1365 קיבלה אולקמר את זכויות השקילה, ואת המשקל הראשון. ניירות עתיקים שנמצאו במקום בו השוק מתקיים היום, מוכיחים שהשוק התקיים כבר בשנת 1622, ויש אומרים שאולי אפילו החל משנת - 1593. בשוק נמכרות אלפי גבינות, ומבקרים בו תיירים מכל העולם. אולקמר נמצאת 40 ק"מ צפון מערבית לאמסטרדם.



2 לילות נלון במלון באמסטרדם במלון טוליפ אין Tulip Inn Amsterdam המלון שופץ בשנת 2013 ויש בו חדרים מרווחים. ניתן להגיע בקלות למרכז אמסטרדם ע"י מטרו במרחק 10 דקות הליכה מהמלון.

חזרה ארצה ביום א' 22/6/14 בטיסת ערב של אל-על. נחיתה ביום ב' 23/6/14

מחיר ההשתלמות \$1800 למשתתף. המחיר כולל: טיסה, לינה כולל ארוחת בוקר, רכב שכור, תשלום לבית הספר. ההשתלמות תתורגם לעברית.

לפרטים נוספים ניתן לפנות למירי 050-6241442