

# Käseanmeldung



10.-12.11.2016 Salvena Hopfgarten i. B./Tirol  
Verband der Käserei- und Molkereifachleute

☞ <b>Einreichendes Unternehmen</b>		☞ <b>Teilnahme als</b>
.		<input type="checkbox"/> gewerblicher Betrieb <input type="checkbox"/> bäuerlicher Hersteller
☞ <b>Postfach</b>	☞ <b>Adresse</b>	☞ <b>Telefon</b>
☞ <b>Postleitzahl</b>	☞ <b>Ort</b>	☞ <b>Fax</b>
☞ <b>Land</b>	☞ <b>Kontaktperson (+ Durchwahl)</b>	☞ <b>e-mail</b>

☞ <b>Bankverbindung für Rücküberweisung (bei Käse der Klasse 1 – 2)</b>		
☞ <b>BIC-Code</b>	☞ <b>IBAN-Nummer</b>	☞ <b>Konto lautend auf</b>

☞ <b>Teilnahmegebühr</b>
<p>Wir bitten um spesenfreie Überweisung der Teilnahmegebühr in der Höhe von 100 Euro (50 Euro für Sonderprämierung „Käse aus bäuerlicher Herstellung“) pro angemeldetem Käse an den Verband der Käserei und Molkereifachleute auf das Konto IBAN AT973635800000684647 bei der Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Österreich, BIC RZTIAT22358.</p> <p>Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Prämierung.</p> <p>Zur Prämierung eingereichter Käse wird nicht retourniert.</p>

☞ <b>Anlieferung</b>																
<p>Die Anlieferung ist von Montag, 24. Oktober 2016, bis Freitag, 4. November 2016, Montag bis Donnerstag von 7.00 bis 15.00 Uhr, Freitag 7.00 bis 12.00 Uhr, an die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, 6200 Jenbach, Österreich, möglich. Zur Vermeidung von Beschädigungen und Veränderungen ist der Käse gekühlt in Behältnissen anzuliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsverminderungen bis zum Eingang beim Veranstalter gehen zu Lasten der Teilnehmer.</p> <p><b>Dem Käse ist unbedingt ein Verkaufsetikett oder ein Untersuchungszeugnis mit Angabe des F.i.T.- und des Trockenmasse-Gehaltes beizulegen.</b></p> <p>Bei Fragen bezüglich der Einfuhr- und Zollbestimmungen wenden Sie sich bitte an:</p> <table><tr><td>Firma:</td><td>Gebrüder Weiss GmbH East plus</td><td>Kontakt:</td><td>Herr Erwin Resl</td></tr><tr><td>PLZ Ort:</td><td>1200 Wien, Österreich</td><td>Adresse:</td><td>Handelskai 92/2/1/H</td></tr><tr><td>Telefon:</td><td>+43 (0) 1 712-8436-2042</td><td>Fax:</td><td>+43 (0) 1 712-8436-36</td></tr><tr><td>E-Mail:</td><td>erwin.resl@gw-world.com</td><td></td><td></td></tr></table>	Firma:	Gebrüder Weiss GmbH East plus	Kontakt:	Herr Erwin Resl	PLZ Ort:	1200 Wien, Österreich	Adresse:	Handelskai 92/2/1/H	Telefon:	+43 (0) 1 712-8436-2042	Fax:	+43 (0) 1 712-8436-36	E-Mail:	erwin.resl@gw-world.com		
Firma:	Gebrüder Weiss GmbH East plus	Kontakt:	Herr Erwin Resl													
PLZ Ort:	1200 Wien, Österreich	Adresse:	Handelskai 92/2/1/H													
Telefon:	+43 (0) 1 712-8436-2042	Fax:	+43 (0) 1 712-8436-36													
E-Mail:	erwin.resl@gw-world.com															

☞ <b>Datum</b>	☞ <b>Unterschrift</b>

Bitte Anmeldung bis Freitag, 21. Oktober 2016 an die  
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz faxen: +43 (0)5244 64731-23

<input type="checkbox"/> <b>Einreichendes Unternehmen</b>	<input type="checkbox"/> <b>Kontaktperson (inkl. Tel. u. Durchwahl)</b>

<input type="checkbox"/> <b>Käsesorte</b>	<input type="checkbox"/> <b>Klasse</b>
	<input type="checkbox"/> 1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung <input type="checkbox"/> 2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung <input type="checkbox"/> 3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung <input type="checkbox"/> 4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung <input type="checkbox"/> 5. Weiß-, Grün- oder Blauschimmelkäse <input type="checkbox"/> 6. Weichkäse mit Schmiere <input type="checkbox"/> 7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen <input type="checkbox"/> 8. Andere Käsesorten
<input type="checkbox"/> <b>Bezeichnung des Käses</b>	

<input type="checkbox"/> <b>Milchart</b>	<input type="checkbox"/> <b>Erhitzung</b>	<input type="checkbox"/> <b>Form</b>	<input type="checkbox"/> <b>Gewicht</b>	<input type="checkbox"/> <b>Trockenmasse</b>
<input type="checkbox"/> Kuhmilch <input type="checkbox"/> Schafmilch <input type="checkbox"/> Ziegenmilch <input type="checkbox"/> Büffelmilch	<input type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> thermisiert <input type="checkbox"/> pasteurisiert	<input type="checkbox"/> Laib <input type="checkbox"/> Block <input type="checkbox"/> Stange <input type="checkbox"/> Rolle <input type="checkbox"/> Becher <input type="checkbox"/> ...	____ Stück á ____ kg  ____ kg Gesamtgewicht	____ % <input type="checkbox"/> <b>F.i.T.</b> ____ %

<input type="checkbox"/> <b>Text für Urkunde</b> - wird exakt im genannten Wortlaut auf die Urkunde gedruckt!	
<input type="checkbox"/> <b>Unternehmen oder Hersteller der Betrieb</b> oder <b>Mitgliedsbetrieb</b>	<input type="checkbox"/> <b>Käse name</b>

<input type="checkbox"/> <b>Produktbeschreibung</b> (Geruch und Geschmack, Textur, Inneres, Äußeres, Zusätze, technologische Besonderheiten)