

Kontaktadresse:

sera GmbH
 Anita Janssen
 Borsigstraße 49
 52525 Heinsberg
 E-Mail: anita.janssen@sera.biz
 Tel.: 02452 9126-32

Teilnahmegebühr: 120,- Euro

Das Seminar findet statt, wenn sich mindestens 30 Personen anmelden. Die Teilnahme ist auf eine Anzahl von 60 Personen beschränkt, in der Reihenfolge der Anmeldung.

Anmeldeschluss: 31. Oktober 2017

Übernachtungsmöglichkeiten

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Zimmerbuchungen vornehmen. Buchen Sie daher Ihr Zimmer bitte rechtzeitig selbst! Übernachtungskosten werden nicht von der sera GmbH übernommen.

Hotel „Haus Wilms“
 Steinkirchener Straße 3
 41849 Wassenberg-Effeld
 Tel.: 02432 3071
 Fax: 02432 5982

„Effelder Bürgerstube“
 Mückenstraße 19
 41849 Wassenberg-Effeld
 Tel.: 02432 8912805
 Fax: 02432 8912806

Hotel „friends“
 Berresheimring 1
 41836 Hückelhoven
 Tel.: 02433 8370
 Fax: 02433 837101

Hotel „Hansen“
 Erkelenzer Straße 59
 52525 Heinsberg-Dremmen
 Tel.: 02452 95850
 Fax: 02452 958585

Hotel „Landhaus Effeld“
 Dorfstraße 9
 41849 Wassenberg-Effeld
 Tel.: 02432 20981
 Fax: 02432 934484

Hotel „Rosenhof“
 Rosenthaler Straße 84
 41849 Wassenberg
 Tel.: 02432 3730
 Fax: 02432 3849

Landgasthof „Haus Lutgen“
 Paulisweg 40
 52525 Waldfeucht-Haaren
 Tel.: 02455 839
 Fax: 02455 3071

Gästehaus „Sarah“ (Garni)
 Erkelenzer Straße 22
 52525 Heinsberg-Dremmen
 Tel.: 02452 61688

Wegbeschreibungen Haus Wilms, Landhaus Effeld und Effelder Bürgerstube zur sera GmbH

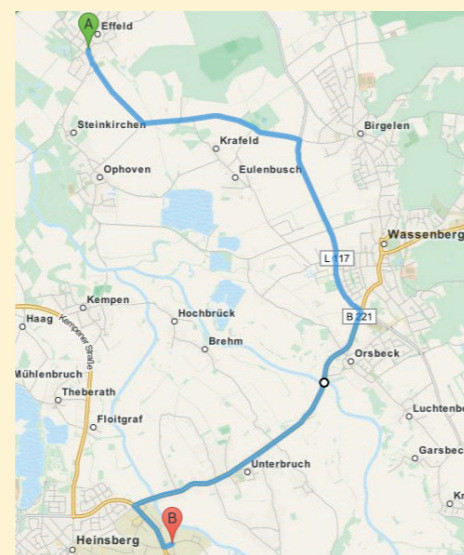
Effeld, 41849 Wassenberg

Start Mückenstraße:

- | | |
|---|--------|
| 1. Rechts abbiegen in die Dorfstraße | |
| 2. Weiter auf Dorfstraße | |
| 3. Weiter auf Steinkirchener Str. | |
| 4. Links abbiegen auf Effelder Str. | 3,1 km |
| 5. Rechts abbiegen auf L117 | 1,3 km |
| 6. Weiter auf Forster Weg | 0,3 km |
| 7. Im Kreisverkehr geradeaus nach L117 fahren | 0,8 km |
| 8. Rechts abbiegen auf Heinsberger Str./B221 | |
| Weiter auf B221 | 4,1 km |
| 9. Links abbiegen auf Karl-Arnold-Straße/B221 | 0,7 km |
| 10. Links abbiegen auf Borsigstraße | |
| Das Ziel befindet sich auf der rechten Seite. | 0,1 km |

Borsigstraße 49, 52525 Heinsberg

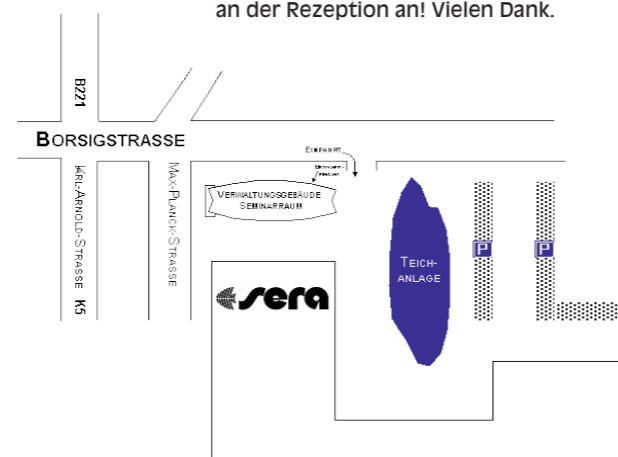
Fahrstrecke 10,6 km, Fahrzeit ungefähr 14 Minuten



Anfahrtsskizze bei direkter Anreise zur sera GmbH



Falls Sie direkt zur sera GmbH anreisen, melden Sie sich bitte zuerst an der Rezeption an! Vielen Dank.



B. Seminar für Tierärzte



sera Seminar 2017

VDA/DGHT
 Sachkundezentrum West in
 Heinsberg

„Haltung, Pflege und Krankheiten
 von Zierfischen im Zoofachhandel“

Mi., 22.11.2017
 Do., 23.11.2017
 in Heinsberg

Zielgruppe

Niedergelassene Tierärzte,
 die mit Geschäften des Zoofachhandels
 zusammenarbeiten und sich
 in die Pflege und Diagnostik
 von Aquarienfischen und Teichfischen
 tiefer einarbeiten möchten
 sowie beamtete Tierärzte,
 die Zoofachgeschäfte kontrollieren.

ATF-Anerkennung gemäß § 10 der ATF-Statuten:
 sieben Stunden (nur für den Seminartag am 22. November)

Veranstalter

VDA/DGHT Sachkundezentrum West
 Dieter Untergasser

Veranstaltungsort

Seminarraum sera GmbH
 Borsigstr. 49
 52525 Heinsberg



www.sera.de



Programm am Mittwoch, 22. November 2017

8:00 bis 9:00 Uhr	Anmeldung der Teilnehmer, Erhalt der Unterlagen und ATF Bescheinigungen
9:00 bis 9:10 Uhr	Begrüßung der Teilnehmer Prof. Dr. Thomas Blaha Präsident der Tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz e.V. (TVT)
9:10 bis 9:30 Uhr	Vortrag: Ethik in der Tierhaltung Referent: Prof. Dr. Thomas Blaha Präsident der Tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz e.V. (TVT)
9:30 bis 10:10 Uhr	Vortrag: Bekämpfung der Koi-Herpesvirus-Infektion in Zierfischhaltungen – Umsetzung tierseuchenrechtlicher Vorschriften in die Praxis Referent: Dr. Dirk W. Kleingeld LAVES Hannover, Vorsitzender der deutschen Sektion der EAFP
10:10 bis 10:50 Uhr	Vortrag: Schöner Wohnen für Fische – der Einfluss von Aquariengrößen und der Einrichtung („Enrichment“) auf Tierwohlparameter Referent: Dr. Stefan K. Hetz wiss. Mitarbeiter, Humboldt-Universität zu Berlin
10:50 bis 11:10 Uhr	Fragen an die Referenten
11:10 bis 11:30 Uhr	Pause
11:30 bis 12:15 Uhr	Vortrag: Therapie von Zierfischen mit frei verkäuflichen und verschreibungspflichtigen Arzneimitteln: Möglichkeiten und Grenzen Referent: Dr. Sandra Lechleiter Fachtierärztin für Fische, Praxis fishcare
12:15 bis 12:30 Uhr	Fragen an die Referenten
12:45 bis 14:00 Uhr	Mittagspause
14:00 bis 14:20 Uhr	Vortrag: Eigenkontrolle im Zoofachhandel – Papiertiger oder Möglichkeit zur Verbesserung der Tierhaltung Referent: Dr. Johanna Moritz Fachtierärztin für Tierschutz, LGL Bayern
14:20 bis 14:50 Uhr	Vortrag: Dokumentation im Zoofachhandel – aus der Sicht des Zierfischgroßhandels Referent: Peter Merz Zierfischgroßhandel Peter Merz, Heinsberg

14:50 bis 15:30 Uhr	Vortrag: Transport von Zierfischen – Worauf ist zu achten? Referent: Dieter Untergasser sera Mitarbeiter, Seminarleiter
15:30 bis 15:50 Uhr	Fragen an die Referenten
15:50 bis 16:10 Uhr	Pause
16:10 bis 16:50 Uhr	Vortrag: Qualzucht bei Zierfischen Referent: Dr. Stefan K. Hetz wiss. Mitarbeiter, Humboldt-Universität zu Berlin
16:50 bis 17:30 Uhr	Vortrag: Meerwasseraquarien – Pflege und Wasserchemie Referent: Dieter Untergasser sera Mitarbeiter, Seminarleiter
17:30 bis 17:45 Uhr	Fragen an die Referenten Verabschiedung
Das Ende der Tagung wird voraussichtlich um 17:45 Uhr sein.	
18:00 Uhr	Im Anschluss an die Veranstaltung ist ein gemeinsames Abendessen geplant Änderungen vorbehalten

Kostenloses Zusatzangebot am Donnerstag, 23. November 2017

9:00 Uhr Exkursion zur Firma MegaZoo in Düsseldorf

Die Exkursion findet nur statt, wenn mindestens 20 Personen teilnehmen.

Bitte unbedingt bei der Anmeldung mitteilen, ob Sie an der Exkursion teilnehmen.

Danksagung

Wir danken folgenden Personen für ihre Unterstützung:

Prof. Dr. T. Blaha, Vorsitzender der TVT,

Dr. C. Cegla, Vizepräsident des Bundesverbandes der Beamteten Tierärzte,

H. Färber, Geschäftsführer des Bundesverbandes Praktizierender Tierärzte,

C. Crueger, Präsident des VDA,

Dr. D. Kleingeld, Vorsitzender der EAFP Deutschland,

Dr. U. Tiedemann, Präsident der Bundestierärztekammer,

R. Wildeus, Geschäftsführer des ZZF

und der Firma sera für die Räumlichkeiten, die Organisation sowie für die Bewirtung.