

2025

We ♥ Learning

Virtual Classroom

E-Learning-Kurse

Präsenzs Schulungen

Blended Learning



VOREST AG
Bausteine Ihres Erfolgs

Willkommen

... in Ihrer VOREST-Welt 



Basiswissen IFS Food

IFS Ausbildung zur Einführung und Zertifizierung eines QM-Systems
gemäß dem IFS Food Standard

Präsenzs Schulung / Live Virtual-Classroom-Training – Buchung & Service

Buchungsnummer:	L901	Kursform:	Präsenzs Schulung/Virtual-Classroom-Training
Teilnahmegebühr (zzgl. MwSt.):		Max. Teilnehmerzahl:	15
Präsenzs Schulung:	1.049,00 € ¹	Dauer, Uhrzeit:	2 Tage, 09.00 bis 17.00 Uhr
Live Virtual-Classroom-Training:	996,55 €	Info & Buchung:	www.vorest-ag.com/L901

¹Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

i **Live Virtual-Classroom-Training:** Virtuelles, interaktives & ortsungebundenes Training mit Ihrem live anwesenden Trainer auf Basis einer Virtual-Classroom-Software zu einem fixierten Zeitpunkt.

28.01.-29.01.25	Live Virtual-Classroom-Training	25.09.-26.09.25	Frankfurt NH Hotel Airport
27.03.-28.03.25	Hamburg Hotel Baseler Hof	25.09.-26.09.25	Live Virtual-Classroom-Training
27.03.-28.03.25	Live Virtual-Classroom-Training	02.12.-03.12.25	Stuttgart Parkhotel Messe-Airport
26.06.-27.06.25	Düsseldorf Mercure Hotel Düsseldorf Neuss	02.12.-03.12.25	Live Virtual-Classroom-Training
26.06.-27.06.25	Live Virtual-Classroom-Training	02.12.-03.12.25	München Hampton by Hilton Munich City North

Ihre im Preis enthaltenen Servicebausteine in dieser Schulung

	Individuelle Betreuung vor, während und nach der Schulung – auch bei E-Kursen !
	Unterstützender Einstieg in Ihr Fachgebiet – Freiwilliger Lernteil für Ihre optimale Vorbereitung E-Kurs: IFS/BRCGS – Wissen kompakt im Wert von 99,90 €
	Wertvolle Vorlagen(pakete) Auditcheckliste inkl. Forderungsvergleich IFS/BRCGS im Wert von 99,90 €
	Teilnehmerunterlagen schriftlich & digital als E-Book sowie Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken bei Präsenzs Schulungen (bei E-Kursen nur digitale Unterlagen)
	Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüflehrgängen) in Deutsch & Englisch
	Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie
	Ihre im Preis enthaltenen Zusatzleistungen im Wert von 199,80 €

Sie haben Fragen – Wir helfen Ihnen gerne weiter



Sevil Kaya

☎ 07231.922391-0

✉ skaya@vorestag.de



Katharina Reutter

☎ 07231.922391-0

✉ kreutter@vorestag.de



Claudia Talmon

☎ 07231.922391-0

✉ ctalmon@vorestag.de



Basiswissen IFS Food

IFS Ausbildung zur Einführung und Zertifizierung eines QM-Systems gemäß dem IFS Food Standard

Zusammenschlüsse des Einzelhandels haben eigene Lebensmittelsicherheitsstandards entwickelt. Zu den wichtigsten Standards gehört der International Features Standard Food (IFS Food). Mit diesem soll gewährleistet werden, dass **die durch den Handel vertriebenen Lebensmittel höchsten Sicherheitsanforderungen standhalten**. Da die Erfüllung und damit Zertifizierung der Anforderungen des Standards IFS Food der Türöffner zur Belieferung verschiedener Handelshäuser ist, ist die Kenntnis der Anforderungen ein wichtiger Teil der Qualitätssicherungssysteme vieler Lebensmittelproduzenten. Mit dieser Schulung „Basiswissen IFS“ können Sie in nur zwei Tagen Intensivtraining schnell und praxisorientiert in ein effektives Qualitätsmanagement für die Food-Branche nach IFS/BRCGS

einsteigen. Die Schulung versetzt Sie in die Lage, eventuell **bereits vorhandene QM-Strukturen in Ihrem Unternehmen um die Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards zu ergänzen oder ein neues Qualitätsmanagementsystem nach IFS zu entwickeln und zu etablieren**. Grundlagen für diese Schulung sind selbstverständlich die jeweils neuesten Versionen der beiden Standards.

Die Anforderungen des Standards sollen unter anderem den Auditprozess verbessern, eine größere Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette fördern sowie eine Anwendung auch in kleineren Unternehmen/Betriebsstätten gewährleisten.

Inhalt

Lebensmittelsicherheitsstandard IFS

- ▼ Standard des Handels und sein Ziel
- ▼ GFSI (Global Food Safety Initiative) – Anforderungen an Lebensmittelsicherheitsstandards
- ▼ Anerkennung von Zertifikaten
- ▼ Aufbau und Struktur von IFS

Neue Versionen des IFS und Darstellung der wesentlichen Änderungen

Anforderungen an die Unternehmensleitung

- ▼ Politik und Zielsetzung
- ▼ Kundenorientierung
- ▼ Bewertung der Wirksamkeit des Managementsystems
- ▼ Verantwortungen und Organisation
- ▼ Kompetenz und Schulung der Mitarbeiter

Qualitätsmanagementsystem

- ▼ Anforderungen an die Dokumentation
- ▼ Führen von Aufzeichnungen
- ▼ Integration in bestehende QM-Systeme

HACCP-Konzept als Herzstück des QM-Systems

- ▼ Umsetzung der 12 Grundsätze des Codex Alimentarius
- ▼ Durchführung einer Gefahrenanalyse
- ▼ Festlegen und Steuern von CCPs
- ▼ Verifizierung des HACCP-Konzepts

Vorgaben zur Personalhygiene

- ▼ Schutzkleidung
- ▼ Hygienisches Verhalten am Arbeitsplatz
- ▼ Infektionsschutz
- ▼ Sanitäreinrichtungen

Anforderungen an grundlegende Prozesse

- ▼ Einkauf, Beschaffung
- ▼ Entwicklung

- ▼ Verkauf, Vertrieb
- ▼ Reklamationsmanagement
- ▼ Lagerung, Versand, Logistik

Anforderungen an die Herstellungsprozesse

- ▼ Betriebsumgebung
- ▼ Vorgaben an bauliche Gegebenheiten
- ▼ Vorgaben an Anlagen und die Prozesssteuerung
- ▼ Reinigung und Desinfektion
- ▼ Abfälle, Abfallentsorgung
- ▼ Fremdkörpermanagement
- ▼ Schädlingsprävention und -bekämpfung
- ▼ Wartung und Reparatur
- ▼ Allergen- & GVO-Management
- ▼ Rückverfolgbarkeit
- ▼ Wartung und Reparatur
- ▼ Verpackung und Bedarfsgegenstände
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Ausarbeitung praktischer Umsetzungsmaßnahmen für ausgesuchte Anforderungen von IFS

Steuernde Prozesse, Verbesserungsmaßnahmen

- ▼ Interne Audits und Betriebsbegehungen
- ▼ Produktprüfungen
- ▼ Überwachung von Prüfmitteln
- ▼ Sperrung und Freigabe, Lenkung von fehlerhaften Produkten
- ▼ Krisenmanagement
- ▼ Lenkung von Verbesserungsmaßnahmen

„Lebensmittelverteidigung“ oder Food Defense

- ▼ Sicherheit des Standorts
- ▼ Gefahrenanalyse zur Bewertung der Sicherheit der Produktionsbereiche
- ▼ Personal und Besucher
- ▼ Externe Kontrollen

- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Ermittlung praktischer Maßnahmen zur Food Defense Liste

Zertifizierung nach IFS

- ▼ Verfahren der Zertifizierung
- ▼ Bewertung im Zertifizierungsaudit
- ▼ Zertifikatsgültigkeit

Unterschiede zwischen IFS und anderen Standards

- ▼ Unterscheidung zu anderen Regelwerken im Lebensmittelbereich, z.B. ISO 22000
- ▼ Vor- und Nachteile, Nutzen IFS/BRCGS

Kleine Gruppen garantieren einen optimalen Erfahrungsaustausch in der Schulung!

Ziel

Sie lernen in der Schulung die Anforderungen des Standards IFS kennen und sind anschließend in der Lage, sich diesen Anforderungen und den Grundlagen einer Zertifizierung Ihres Lebensmittelsicherheitssystems zu stellen. Mit den Informationen, Tipps und Praxisbeispielen aus der Schulung sind Sie in der Lage, ein QM-System für Ihren Betrieb zu erarbeiten oder die neuen Anforderungen in Ihr bestehendes System einzubringen.

Zielgruppe

Qualitätsmanagementbeauftragte, interne Auditoren, Prozessverantwortliche, Supply Chain Manager, Betriebsleiter, Produktionsleiter, Verantwortliche aus der Lebensmittelindustrie/Food-Branche; alle, die IFS in ihrem Unternehmen einführen oder betreuen möchten.

Voraussetzung

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich.

Qualifikation

Sie erhalten eine Qualifikationsbescheinigung zur Teilnahme an der Schulung „Basiswissen IFS/BRCGS“ in Deutsch und Englisch.

Ihre nächsten Schritte

Die Schulung „Basiswissen IFS“ ist Teil des modularen Schulungsprogramms der VOREST AG im Bereich Qualitätsmanagement in der Lebensmittel-/Food-Branche. Sie ist der erste von fünf Schritten hin zum „QMB Lebensmittel“.

- 1. Schritt:** Basiswissen BRCGS oder Basiswissen IFS oder Basiswissen FSSC 22000
- 2. Schritt:** Interner Auditor für Lebensmittelstandards
- 3. Schritt:** Food Defense
- 4. Schritt:** Food Fraud
- 5. Schritt:** QMB Lebensmittel

Siehe Ausbildungsgrafik 



Serviceleistungen auf der nächsten Seite »

Ihre Servicebausteine in dieser Schulung

Bei allen unseren Ausbildungen – unabhängig von der Kursform – profitieren Sie von unserem umfangreichen Servicepaket. Neben einem qualifizierten und erfahrenen Trainer sowie einer persönlichen Betreuung erhalten Sie verschiedene

Extraleistungen, die Ihr Lernerlebnis sinnvoll ergänzen. Denn nachhaltiges und dauerhaftes Lernen steht bei uns an oberster Stelle. Das Servicepaket ist dabei im Schulungspreis enthalten – das gibt es so nur bei der VOREST AG.



Individuelle Betreuung

Ihr individueller Ansprechpartner steht Ihnen vor, während und nach Ihrer Schulung immer zur Verfügung – auch bei E-Learning Schulungen!



Sevil Kaya

07231.922391-0
skaya@vorest-ag.de



Katharina Reutter

07231.922391-0
kreutter@vorest-ag.de



Claudia Talmon

07231.922391-0
ctalmon@vorest-ag.de

Sie sind immer bestens informiert!

Bereits im Vorfeld Ihrer Schulung nimmt Ihr persönlicher Ansprechpartner Kontakt zu Ihnen auf und informiert Sie über alle wichtigen Punkte (Ablauf der Schulung & Prüfung, Hotel ...). Zudem schaltet Ihnen dieser Ihren persönlichen Zugang zu unserer Lernplattform unter e-learning.vorest-ag.com und Ihrem individuellen E-Learning-Kurs frei und lässt Ihnen Ihr E-Book sowie Ihre Musterdokumente aus Ihrem Servicepaket zukommen.

Ihr Ansprechpartner stellt zudem sicher, dass Ihnen bei Prüflerhrgängen Ihr persönliches Zertifikat nach erfolgreich bestandener Prüfung schnellstmöglich zugesandt wird. So erhalten Sie eine perfekte und individuelle Betreuung rund um Ihre Schulung.



E-Learning-Kurs vorab

Bei der Teilnahme an einer Präsenzschulung oder einem Live Virtual-Classroom-Training erhalten Sie vor Schulungsbeginn Ihre exklusive Freischaltung zu einem E-Learning-Kurs. Diesen können Sie vorab zur Schulung absolvieren, wenn Sie als Teilnehmer über keine oder wenig Kenntnisse zum Thema verfügen. Er ist jedoch keine Voraussetzung für Ihren Schulungsbesuch.



Teilnehmerunterlagen

Bei Präsenzschulungen und Live Virtual-Classroom-Trainings erhalten Sie Ihre Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book. Zudem ist bei Präsenz-Schulungen die Verpflegung während der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen enthalten. Bei E-Learning-Kursen sind Ihre Teilnehmerunterlagen als E-Book zum direkten Download im Kurs integriert.



Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Nach der Schulung erhalten Sie passende Mustervorlagen zur direkten Anwendung und Umsetzung des Gelernten in Ihrem Unternehmen. Die Vorlagen sind für den betrieblichen Alltag konzipiert und können direkt von Ihnen zum Einsatz gebracht werden. Durch das offene Dateiformat können Sie diese beliebig an Ihr Unternehmen anpassen und bei Bedarf erweitern. Erfinden Sie das Rad nicht neu.



Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat

Nach Abschluss der Schulung erhalten Sie Ihre personalisierte Qualifikationsbescheinigung als Teilnahmebestätigung. Bei Prüflerhrgängen erhalten Sie zusätzlich Ihr Zertifikat auf Deutsch und Englisch.



Expertenbrief

Um nachhaltig informiert und auf dem Laufenden zu bleiben, erhalten Sie nach Abschluss Ihrer Schulung monatlich unseren Expertenbrief mit Fachinformationen und Anwendertipps aus 5 verschiedenen Managementbereichen. So halten Sie Ihr Wissen jederzeit auf dem neusten Stand.



Ausbildung zum Beauftragten für Lebensmittelsicherheit und -qualität



Zertifikat
Beauftragter für Lebensmittelsicherheit und -qualität

P E B V

Beauftragter für Lebensmittelsicherheit und -qualität
LP93

P E B V

S93 Food Fraud

P E B V

S90 Food Defense



Zertifikat
Interner Auditor für Lebensmittelstandards

P E B V

Interner Auditor IFS Food
LP91

P E B V

Interner Auditor FSSC 22000 | ISO 22000
LP921

P E B V

Interner Auditor BRCGS
LP920

P E B V

Basiswissen IFS Food
L901

P E B V

Basiswissen FSSC 22000 | ISO 22000
S92

P E B V

Basiswissen BRCGS
L902

Ausbildung zum Hygiene- und HACCP-Beauftragten/ Teamleiter HACCP



Zertifikat
Hygiene- und HACCP-Beauftragter/
Teamleiter HACCP

P E B V

L95 Hygiene- und HACCP-Beauftragter/Teamleiter HACCP

P E B V

L92 HACCP und Risikomanagement

P E B V

L91 Hygienemanagement und GHP – Gute-Hygiene-Praxis

Ihr Einstieg

Ihr Einstieg

UNSERE KURSFORMEN

P E B V

Präsenz-Schulung – vor Ort in einem unserer Veranstaltungshotels

P E B V

E-Learning-Kurs – interaktiver & zeitunabhängiger Online-Kurs auf unserer Lernplattform

P E B V

Blended-Learning – Kombination aus einem E-Learning Kurs & einer Präsenz-Schulung oder einem Live Virtual-Classroom-Training

P E B V

Live Virtual-Classroom-Training
Virtuelles, interaktives & ortsungebundenes Live-Training zum fixierten Termin



Seminar durch Klick auswählen 

AUSBILDUNGEN/SEMINARE

Hygienemanagement und GHP – Gute-Hygiene-Praxis		P	E	B	V
HACCP und Risikomanagement		P	E	B	V
Hygiene- und HACCP-Beauftragter – Teamleiter HACCP		P	E	B	V
Basiswissen IFS Food		P	E	B	V
Basiswissen BRCGS		P	E	B	V
Basiswissen FSSC 22000 ISO 22000		P	E	B	V
Interner Auditor IFS Food		P	E	B	V
Interner Auditor BRCGS		P	E	B	V
Interner Auditor FSSC 22000 ISO 22000		P	E	B	V
Food Defense		P	E	B	V
Food Fraud		P	E	B	V
Qualitätsmanagementbeauftragter Lebensmittel – Beauftragter für Lebensmittelsicherheit und -qualität		P	E	B	V
Revision IFS Food Version 8		P	E	B	V
FSSC 22000 Version 6 – Update Schulung		P	E	B	V
Fortbildung für HACCP- und Hygienemanagementbeauftragte		P	E	B	V
Fortbildung für IFS Food Beauftragte		P	E	B	V
IFS PACsecure und BRCGS Packaging Basiswissen		P	E	B	V
IFS Progress		P	E	B	V
Interner Auditor Refresher-Training		P	E	B	V

THEMATISCHES LERNMODUL

Jahresplan – Ihre jährlichen Aufgaben als interner Auditor für Lebensmittel		P	E	B	V
Jahresplan – Ihre jährlichen Aufgaben als Hygiene- und HACCP-Beauftragter		P	E	B	V
Praxistransfer für die Schulung interner Auditor für Lebensmittel inkl. Jahresplan Ihrer jährlichen Aufgaben		P	E	B	V
Praxistransfer für die Schulung Hygiene- & HACCP-Beauftragter inkl. Jahresplan Ihrer jährlichen Aufgaben		P	E	B	V
HACCP – Teamschulung		P	E	B	V
Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen		P	E	B	V

WISSEN KOMPAKT

Aufgaben des HACCP-Beauftragten		P	E	B	V
Food Defense		P	E	B	V
IFS / BRCGS		P	E	B	V
Was ist HACCP		P	E	B	V
Interne Audits		P	E	B	V
FSSC 22000		P	E	B	V



Seminar durch Klick auswählen 

UNTERWEISUNGEN & MITARBEITERSENSIBILISIERUNG

Sensibilisierung der Mitarbeiter zum Audit		P	E	B	V
Rechtliche Grundlagen, Infektionsschutz, Hygiene und HACCP in der Lebensmittelwirtschaft		P	E	B	V
Food Defense		P	E	B	V
Rechtliche Grundlagen für Hygiene und HACCP in der Lebensmittelwirtschaft		P	E	B	V
Personalhygiene und Infektionsschutz in der Lebensmittelwirtschaft		P	E	B	V
HACCP in der Lebensmittelwirtschaft		P	E	B	V
Gefahren in der Lebensmittelwirtschaft		P	E	B	V
Hygiene, Reinigung & Sauberkeit in der Lebensmittelwirtschaft		P	E	B	V

KOSTENLOSE E-LEARNING-KURSE

Was ist HACCP und erste Schritte zur Gefahrenanalyse		P	E	B	V
Was ist Food Defense		P	E	B	V
Was ist ein Audit		P	E	B	V
FSSC 22000		P	E	B	V

INHOUSE-TRAINING

Wir kommen zu Ihnen ins Haus	
Ansprechpartner & Angebotserstellung	

E-LEARNING LEISTUNGEN

Wir erstellen Ihren individuellen E-Learning-Kurs	
Lernvideo – Wir erstellen Ihre Lernvideos	
Wir entwickeln und betreuen Ihre LMS – Learning Management System Plattform	



Wir erstellen Ihr Lern- oder Erklärvideo und
entwickeln und betreuen Ihr LMS.

Ihr Wunsch Inhouse-Training

Sie sind auf der Suche nach einer individuellen und maßgeschneiderten Schulung für die Mitarbeiter Ihres Unternehmens? Dann sind Sie hier genau richtig. Wir bieten Ihnen alle Schulungen unseres Kataloges als ein speziell auf Ihr Unternehmen abgestimmtes, flexibles und praxisorientiertes Training an.

Ob bei Ihnen im Haus oder an einem Ort Ihrer Wahl – der Rahmen Ihres Inhouse-Trainings ist gänzlich an den Zielen und Bedürfnissen Ihres Unternehmens ausgerichtet. Wählen Sie aus über 130 Schulungen Ihr passendes Inhouse-Training aus! Natürlich stellen wir auch gerne ein komplett individuelles Training für Sie zusammen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihre Ansprechpartnerinnen für ein individuelles Angebot:



Kati Schäfer

☎ 07231.922391-0

✉ kschaefer@vorest-ag.de



Claudia Talmon

☎ 07231.922391-0

✉ ctalmon@vorest-ag.de

Ihre Vorteile liegen auf der Hand

Sie haben die Kosten voll im Griff. Für alle Inhouse-Trainings wird ein Komplettpreis in Abhängigkeit von Dauer, Teilnehmerzahl, Zusatzservice und Trainingsort vereinbart. Natürlich entfallen auch die Anfahrts- und Übernachtungskosten der Teilnehmer!

Aus der Praxis für die Praxis

Unsere Trainer sind langjährig erfahrene Experten mit Management-Funktion in Unternehmen, selbstständige Berater oder Zertifizierungsauditoren. Unsere Schulungen zeichnen sich durch den enormen Erfahrungsschatz der Trainer aus, wodurch Sie die Inhalte nicht nur theoretisch lernen, sondern auch die gängige Praxis kennenlernen. Gemeinsam mit Ihrem Trainer absolvieren Sie zahlreiche Übungen – gerne auf Basis Ihrer eigenen Unternehmensbeispiele – und sind so bestens auf die eigenständige Umsetzung im Unternehmen vorbereitet!

Ablauf & Betreuung

■ Ihre Anfrage

Unser umgehendes & abgestimmtes Angebot.

■ Vorabstimmung

Termine – umgehende Terminvorschläge im Wunschzeitraum.

Inhalt – detaillierte Abstimmung der Inhalte mit Ihrem Trainer.

■ Buchung

Schriftliche Fixierung des abgestimmten Trainings zum Wunschtermin. Organisatorische Abstimmung Ihrer Wunschvorgehensweise.

■ Trainingsvorbereitung

Ihr persönlicher Ansprechpartner stellt einen reibungslosen Ablauf sicher.

■ Training vor Ort

Realisierung auf Basis Ihrer integrierten Servicebausteine.

■ Nachbereitung

Qualifikation & Zertifikate – umgehende Zusendung Ihrer Qualifikationsbescheinigungen & Zertifikate (bei bestandenen Prüfungslehrgängen).

■ Feedback

Ihre Meinung ist uns wichtig! Teilen Sie uns Ihre Kritik oder Ihr Lob mit!

■ Zufriedenheit

Unser Ziel ist Ihre 100%-ige Zufriedenheit.

E-Learning als Inhouse-Baustein

Gestalten Sie Ihr Training noch effizienter und effektiver!

Nutzen Sie einen thematisch passenden E-Learning-Kurs im Vorfeld Ihres Inhouse-Trainings und stellen Sie so sicher, dass die Teilnehmer schon vorab mit den Grundkenntnissen zum Thema vertraut sind. So starten alle mit dem gleichen Wissen in die Präsenz-Schulung bei Ihnen vor Ort! Die Bandbreite unseres Angebots deckt hierbei folgende Varianten für Ihr Inhouse-Training ab:

■ Unterweisung & Mitarbeitersensibilisierung

Mit unseren Unterweisungen und Mitarbeitersensibilisierungen können Sie Ihre Mitarbeiter umfassend, schnell sowie zeitlich und örtlich ungebunden unterweisen.

■ Thematische Lernmodule

E-Learning-Kurse aus der Reihe der thematischen Lernmodule behandeln ein in sich geschlossenes Thema und decken alle relevanten Lerneinheiten zum jeweiligen Fachthema ab.

■ Wissen kompakt

Wissen kompakt Kurse bieten Ihnen einen perfekten Einstieg in Ihr Wunschthema mit einem perfekten Wissensmix zu allen Basics.

■ Schulungen

Unsere E-Learning-Schulungen beeinhalt 1:1 die gleichen Inhalte wie die jeweilige Präsenz-Schulung – selbstverständlich mit dem gleichen Qualifikationsabschluss!

Sie sehen – mit unserem E-Learning Programm bieten wir Ihnen ein vielfältiges Angebot mit geeigneten E-Learning-Kursen an. Für fast jeden Anwendungsfall haben wir so die passende Lösung für Sie. Natürlich entwickeln wir auch individuelle Kurse ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen – kommen Sie auf uns zu!

Ihre enthaltenen Servicebausteine

In unseren Inhouse-Trainings erhalten Sie nicht nur eine Top-Schulung, sondern auch ein exklusives Leistungs- und Servicepaket im Rahmen unserer integrierten Servicebausteine, das es so nur bei der VOREST AG gibt:



Individuelle Betreuung



Individuelle Vorlagenpakete & Systeme



E-Learning-Kurs vorab



Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat



Teilnehmerunterlagen



Expertenbrief

Individuelle E-Learning-Kurse für Sie

Sie möchten Ihre Mitarbeiter online weiterbilden und benötigen firmenspezifische E-Learning Kurse? Wir planen und produzieren Ihren ganz individuellen E-Kurs nach Ihren Wünschen und können Ihnen diesen dann auf Ihrer Lernplattform integrieren. Egal ob Sie eine individuelle Unterweisung, einen technischen oder organisatorischen Kurs benötigen – wir entwickeln Ihren interaktiven E-Kurs ganz nach Ihren Bedürfnissen.

Und wenn Sie noch über keine Lernplattform für Ihr Unternehmen – z.B. Moodle oder Moodle Workplace – verfügen, dann entwickeln und implementieren wir Ihnen auch diese und übernehmen deren Betreuung, wenn Sie dies wünschen.

Unsere Leistungen für Sie:



E-Learning Kurse

Wir bieten Ihnen komplette vorgefertigte E-Learning Kurse an oder entwickeln Ihren ganz individuellen E-Kurs. Unsere E-Kurse bestehen dabei im Normalfall aus Erklärvideos, Textpassagen zum selbstständigen Erarbeiten sowie Grafiken und Übungen inkl. Vertonung.



Blended Learning

Auch eine Kombination aus E-Learning und persönlicher Weiterbildung vor Ort mit einem unserer Trainer ist möglich. Dabei profitieren Sie von den Vorteilen beider Lernarten.



Unterweisungen

Sie möchten sich selbst oder Ihre Mitarbeiter zu einem Fachthema schnell und kosteneffizient pflichtunterweisen? Kein Problem! Zu vielen Themen bieten wir bereits fertige Lösungen an. Natürlich erstellen wir Ihnen ebenso eine individuelle Unterweisung zu Ihrem Wunschthema – inkl. Wissenstest und Teilnahmenachweis!



Lernvideos

Mit unseren Lernvideos haben Sie zudem die Möglichkeit, Lerninhalte prägnant und optisch ansprechend zu präsentieren. Dank modernem Green-Screening und kompetenten Trainern sind der Kreativität dabei fast keine Grenzen gesetzt. Natürlich erstellen wir Ihnen ebenso animierte Videosequenzen mit eigens für Sie entworfenen Grafiken und einer professionellen Vertonung.



Learning Management Systeme (LMS)

Um E-Learning Inhalte optimal verwalten zu können, benötigen Sie zudem ein Learning Management System (kurz LMS, oder Lernplattform). Wir setzen Ihnen dabei auf Wunsch ein komplett individuelles LMS in Ihrem Corporate Design. Wir nutzen hierzu überwiegend Moodle Workplace, eines der modernsten und funktionalsten Learning Management Systeme auf dem Markt.

Beratung &
individuelle
Projekte



Kati Schäfer



07231.922391- 0



kschaefer@vorest-ag.de

Mehr Infos unter:



e-learning.page

Ihre Vorteile mit uns als E-Learning Agentur



Vorgefertigte Bausteine

Wählen Sie vorgefertigte Inhalte aus über 180 E-Learning-Kursen aus. Natürlich passen wir diese dann bei Bedarf an Ihre persönlichen Wünsche an.



Begeisterung am Lernen

Wir wollen nicht nur Inhalte vermitteln, sondern die Lernenden für das Thema begeistern! Mit medialem Einsatz auf verschiedenen Ebenen, interessanten Übungen und einer abwechslungsreichen Präsentation erleben Sie das Lernen wie nie zuvor!



Fortbildungs-Nachweis

Mit unseren E-Kursen können Sie stets nachweisen, welcher Teilnehmer was genau absolviert hat. Auf Wunsch erfolgt eine Lernerfolgskontrolle mit einem abschließenden Quiz.



Verschiedene Kursformate

Wählen Sie Ihr optimales Kursformat. Egal ob einfach aufgebaute Unterweisung oder komplexes Storytelling – Sie haben die Wahl!



Gamification

Wir nutzen in unseren E-Kursen verschiedene Übungen, um das Gelernte zu verankern und zu trainieren. Natürlich erstellen wir Ihnen auf Wunsch auch komplette Kurse, die ausschließlich auf das Thema Gamification aufbauen!



Volle Kontrolle über die Kosten

Wir arbeiten Transparent – ohne versteckte Kosten. Sie erhalten stets das, wofür Sie auch bezahlt haben.

Varianten unserer E-Learning-Kurse

Unterweisung & Mitarbeitersensibilisierung

Mit unseren Unterweisungen und Mitarbeitersensibilisierungen können Sie Ihre Mitarbeiter umfassend, schnell sowie zeitlich und örtlich ungebunden unterweisen.

Thematische Lernmodule

E-Learning-Kurse aus der Reihe der thematischen Lernmodule behandeln ein in sich geschlossenes Thema und decken alle relevanten Lerneinheiten zum jeweiligen Fachthema ab.

Wissen kompakt

Wissen kompakt Kurse bieten Ihnen einen perfekten Einstieg in Ihr Wunschthema mit einem perfekten Wissensmix zu allen Basics.

Schulungen

Unsere E-Learning-Schulungen beinhalten 1:1 die gleichen Inhalte wie die jeweilige Präsenz-Schulung – selbstverständlich mit dem gleichen Qualifikationsabschluss!

Beratung &
individuelle
Projekte



Kati Schäfer



07231.922391-0



kschaefer@vorest-ag.de

Mehr Infos unter:



e-learning.page

We ♥ Learning



DER VOREST-FACHVIDEO-CHANNEL BEI YouTube



Unsere Facebook-Seite

Jetzt abonnieren und keine News verpassen!

ANMELDUNG

E-Mail info@vorest-ag.com oder Fax 0049 (0) 7231-92 23 91-60

So melden Sie sich an

Einfach die Anmeldung ausfüllen und per Fax zurücksenden, Sie können sich aber auch online oder per E-Mail anmelden. Sie erhalten eine Bestätigung, sofern noch Plätze frei sind, andernfalls informieren wir Sie sofort. Die Anmeldungen werden nach Reihenfolge der Eingänge berücksichtigt.

Wichtiger Hinweis

Bitte geben Sie in Ihrer Anmeldung ausschließlich die „**persönliche**“ E-Mail-Adresse des Schulungsteilnehmers an!

Alle Bausteine Ihrer Schulung: 1. E-Learning-Kurse mit individuellem Zugang vor dem Präsenzseminar, 2. Service-E-Mails mit organisatorischen Hinweisen, 3. Downloadlinks für Ihre individuellen Schulungspakete nach Ihrer Schulung (Vorlagenpaket, Fotoshow, monatlicher Expertenbrief) werden direkt an den Schulungsteilnehmer versendet.

BUCHUNGSNUMMER	VERANSTALTUNGSART	DATUM	ORT
	☐ PRÄSENZ-VERANSTALTUNG ☐ E-LEARNING-KURS	☐ BLENDED-LEARNING ☐ LIVE VIRTUAL-CLASSROOM	
	☐ PRÄSENZ-VERANSTALTUNG ☐ E-LEARNING-KURS	☐ BLENDED-LEARNING ☐ LIVE VIRTUAL-CLASSROOM	
	☐ PRÄSENZ-VERANSTALTUNG ☐ E-LEARNING-KURS	☐ BLENDED-LEARNING ☐ LIVE VIRTUAL-CLASSROOM	

1 VORNAME/NAME

POSITION/ABTEILUNG

E-MAIL

Bitte ausschließlich die E-Mail-Adresse des Teilnehmers angeben.

TELEFON

2 VORNAME/NAME

POSITION/ABTEILUNG

E-MAIL

Bitte ausschließlich die E-Mail-Adresse des Teilnehmers angeben.

TELEFON

3 VORNAME/NAME

POSITION/ABTEILUNG

E-MAIL

Bitte ausschließlich die E-Mail-Adresse des Teilnehmers angeben.

TELEFON

MITARBEITER: ☐ BIS 100 ☐ 100-200 ☐ 200-500 ☐ 500-1000 ☐ ÜBER 1000

FIRMENNAME

STRASSE/HAUSNUMMER

PLZ/ORT

TELEFON

FAX

DATUM, ORT

UNTERSCHRIFT

Ich bin einverstanden, dass meine Daten (Name, Firma, Ort) in einer Teilnehmerliste an alle Kursteilnehmer ausgegeben werden. Mit Nennung meiner E-Mail-Adresse erkläre ich mich einverstanden, über dieses Medium Informationen der VOREST AG zu erhalten. Es gelten die AGBs der VOREST AG. www.vorest-ag.com/AGB
Mit meiner Unterschrift akzeptiere ich die AGBs und erkenne die Datenschutzrichtlinien der VOREST AG an. www.vorest-ag.com/DATENSCHUTZERKLAERUNG

Kostenlosen **Gesamtkatalog** mit allen Seminaren hier per Klick downloaden!



25 JAHRE
VOREST AG

Katalog


Hier kostenlos
downloaden!

VOREST AG
Bausteine Ihres Erfolgs

We ♥
Learning

 www.vorest-ag.de  +49 (0) 7231.922391-0  info@vorest-ag.de