2024

25 JAHRE VOREST AG

VOREST AG
Bausteine Ihres Erfolgs

We ♥ Learning

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

Lebensmittel – Hygiene & HACCP

Hygienemanagement und GHP – Gute-Hygiene-Praxis

Hygienemanagement Ausbildung für lebensmittelverarbeitende Unternehmen

E-Learning-Kurs – Buchung & Service

Buchungsnummer:	LE91	**Dauer:**	10 - 12 h, Start sofort
Teilnahmegebühr (zzgl. MwSt.):	999,00 €	**Demokurs:**	Hier klicken und kostenlos testen!
Kursform:	E-Kurs	**Info & Buchung:**	**www.vorest-ag.com/LE91**

Präsenzschulung / Live Virtual-Classroom-Training – Buchung & Service

Buchungsnummer:	L91	**Kursform:**	Präsenzschulung/Virtual-Classroom-Training
Teilnahmegebühr (zzgl. MwSt.):		**Max. Teilnehmerzahl:**	15
Präsenzschulung:	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/L91**

[1] *Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten*

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

19.02.-20.02.24	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg
19.02.-20.02.24	Live Virtual-Classroom-Training
23.04.-24.04.24	Düsseldorf Mercure Süd
23.04.-24.04.24	Live Virtual-Classroom-Training
24.06.-25.06.24	Live Virtual-Classroom-Training

16.09.-17.09.24	Frankfurt Mercure Hotel Frankfurt Eschborn Ost
16.09.-17.09.24	Live Virtual-Classroom-Training
25.11.-26.11.24	Düsseldorf Mercure Süd
25.11.-26.11.24	Live Virtual-Classroom-Training

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: Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen – Thematisches Lernmodul im Wert von 99,90 €

Wertvolle Vorlagen(pakete)
Kurzschulung Rechtliche Grundlagen für Hygieneschulungen im Wert von 19,90 €
Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation im Wert von 179,90 €

Teilnehmerunterlagen schriftlich & digital als E-Book sowie Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken bei Präsenzschulungen (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 299,60 €

Sie haben Fragen – Wir helfen Ihnen gerne weiter

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

Hygienemanagement und GHP – Gute-Hygiene-Praxis

Viele Produktrückrufe oder Produkthaftungsfälle entstehen wegen **verunreinigter Lebensmittel**, also mangelnder Hygiene. Dabei betrifft Hygiene nicht nur mikrobiologische Kontamination, sondern auch das Vermeiden von Fremdkörpern, chemischen Rückständen und allen anderen Arten von Kontaminationen. Obwohl der Stand der Technik sich ständig weiterentwickelt, ist die Anzahl der Personen, die zum Beispiel an Salmonellen erkranken, immer noch stetig hoch. Und die Produktrückrufe wegen pathogenen Keimen und Fremdkörpern (Glas, Metall) sind vielfältig. **Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, können sich nicht auf die Technik allein verlassen**. Ein wesentlicher Faktor für das funktionierende Hygienemanagement ist der Mensch, also die Mitarbeiter. In dieser Schulung lernen Sie, welche **Anforderungen an Ihr Hygienemanagement** und die GHP (Gute-Hygiene-Praxis) gestellt werden und wie Sie diese umsetzen. Diese kommen sowohl vom Gesetzgeber und den Überwachungsbehörden als auch vom Handel (Kunden) über die Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRCGS, ISO 22000, FSSC 22000). Wir bieten Ihnen in zwei Tagen Intensivtraining einen idealen Einstieg und eine optimale Erneuerung Ihres Wissens zum Hygienemanagement und zur GHP. Dabei bieten wir Ihnen nicht nur theoretische Wissensvermittlung. **In Workshops erarbeiten Sie zusammen mit Kollegen vom Fach eigene Präventionsprogramme**. Sie erhalten interessante Beispiele aus der Praxis, auch aus der Sicht des Zertifizierungsauditors.

Ihre Trainer in der Schulung verfügen über jahrelange Erfahrung im Lebensmittelbereich und beim Aufbau und der Einführung von Hygieneprogrammen und HACCP-Konzepten in Unternehmen sowie als Zertifizierungsauditoren und können so aus einem breiten Kenntnisschatz schöpfen, um Ihre individuellen Fragen zu beantworten und Ihnen praktische Hilfestellung zu leisten!

Inhalt

Lebensmittelrecht und Standards

- Aktuelle rechtliche Rahmenbedingungen
- EU und nationales Hygienerecht (VO (EG) 852-2004, VO (EG) 853-2004, VO (EG) 2073-2005, LFGB, LMHV, IFSG)
- Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRCGS, ISO 22000, FSSC)
- Codex Alimentarius

Hygienezonenkonzept

- Gebäudeplan und Hygienezonen
- Schleusenfunktion und Schleusengestaltung
- Hilfsmittel und Kennzeichnung
- Sozialbereiche hygienisch sicher gestalten

Personalhygiene

- Gefahrenanalyse zur Personalhygiene
- Sicherheitskleidung
- Verhalten der Mitarbeiter
- Besucher und externe Dienstleister

Hygieneschulungen

- Gesetzliche Vorgaben für die Durchführung von Hygieneschulungen
- DIN 10514 – Vorgaben für Hygieneschulungen
- Was, wann, wie oft schulen?
- Der Referent als Animateur?

Hygiene von Gebäuden und Anlagen

- Umgebung des Betriebes
- Anlagenhygiene, Hygienic Design
- Reinigung und Desinfektion
- Sozialbereiche
- Schädlingsbekämpfung
- Abfallentsorgung

Besondere Gefahren, spezielle Präventivkonzepte

- Fremdkörpermanagement (Holz, Glas, Metall, Sonstiges)
- Allergenmanagement
- GVO (Genveränderte Organismen)
- **Praxisübungen** (Fallbeispiele mit Gruppenübung/ Individualaufgabe):
  - Erarbeitung eines Hygienezonenplans
  - Erstellung eines Hygienekonzeptes (Personalhygiene)
  - Festlegen eines Präventivprogramms (Fremdkörper, Allergene)

Workshops während der Schulung geben den Teilnehmern die Möglichkeit, eigene Präventivprogramme und Hygienekonzepte in Gruppenarbeit zu erstellen. Die Präsentation der Gruppenarbeit dient zur Verifikation des Inhalts und als praktische Prüfung.

Ziel

Durch die Schulung „Hygienemanagement und GHP" lernen Sie die Anforderungen an Ihre betriebliche Hygiene kennen. Sie sind durch diese Informationen und die während der Schulung erarbeiteten Präventivprogramme in der Lage, die gesetzlichen Anforderungen und die Anforderungen der Zertifizierungsstandards zu erfüllen.

Zielgruppe

Hygienebeauftragte, Qualitätsmanagementbeauftragte, HACCP-Teammitglieder, interne Referenten für Hygieneschulungen, Fach- und Führungskräfte aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Handel, Convenience, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.

Qualifikation

Sie erhalten eine Qualifikationsbescheinigung zur Teilnahme an der Schulung in Deutsch und Englisch. Sie erhalten bei der Teilnahme an den drei Schulungen „Hygienemanagement und GHP", „HACCP und Risikomanagement" und „Hygiene- und HACCP-Beauftragter" zusätzlich das Personalzertifikat „Hygiene- und HACCP-Beauftragter/Teamleiter HACCP" in Deutsch und Englisch.

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-Leaning 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 Prüflehrgängen 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 Prüflehrgängen 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.

QM in der Lebensmittelindustrie | Ausbildungsübersicht

Ausbildung zum Beauftragten für Lebensmittelsicherheit und -qualität

Zertifikat
Beauftragter für Lebensmittel-sicherheit und -qualität

P E B V
LP93 Beauftragter für Lebensmittel-sicherheit und -qualität

P E B V
S93 Food Fraud

P E B V
S90 Food Defense

Zertifikat
Interner Auditor für Lebensmittelstandards

P E B V
LP91 Interner Auditor IFS Food

P E B V
LP921 Interner Auditor FSSC 22000 | ISO 22000

P E B V
LP920 Interner Auditor BRCGS

P E B V
L901 Basiswissen IFS Food

P E B V
S92 Basiswissen FSSC 22000 | ISO 22000

P E B V
L902 Basiswissen BRCGS

Ihr Einstieg

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

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

QM in der Lebensmittelindustrie

Seminar durch Klick auswählen

	Präsenzschulung	E-Learning-Kurs	Blended-Learning	Live Virtual Classroom Training

Ausbildungen/Seminare

	P	E	B	V
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
Allergenmanagement in der Lebensmittelindustrie	P	E	B	V
Fortbildung für IFS Food Beauftragte	P	E	B	V
IFS PACsecure und BRCGS Packaging 6 Basiswissen	P	E	B	V

Thematisches Lernmodul

	P	E	B	V
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

	P	E	B	V
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

QM in der Lebensmittelindustrie

Präsenzschulung | E-Learning-Kurs | Blended-Learning | Live Virtual Classroom Training

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 beeinhalten 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 beeinhalten 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

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

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!

Hier kostenlos downloaden!

VOREST AG
Bausteine Ihres Erfolgs