


2024

# 25 JAHRE VOREST AG



 **VOREST AG**  
*Bausteine Ihres Erfolgs*

We   
Learning



# HACCP und Risikomanagement

Ausbildung zum HACCP Plan und der Gefahrenanalyse für lebensmittelverarbeitende Betriebe

## E-Learning-Kurs – Buchung & Service

<b>Buchungsnummer:</b>	LE92	<b>Dauer:</b>	10 h, Start sofort
<b>Teilnahmegebühr (zzgl. MwSt.):</b>	999,00 €	<b>Demokurs:</b>	Hier klicken und kostenlos testen!
<b>Kursform:</b>	E-Kurs	<b>Info &amp; Buchung:</b>	<a href="http://www.vorest-ag.com/LE92">www.vorest-ag.com/LE92</a>

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









<b>Buchungsnummer:</b>	L92	<b>Kursform:</b>	Präsenzschulung/Virtual-Classroom-Training
<b>Teilnahmegebühr (zzgl. MwSt.):</b>		<b>Max. Teilnehmerzahl:</b>	15
<b>Präsenzschulung:</b>	1.049,00 € <sup>1</sup>	<b>Dauer, Uhrzeit:</b>	2 Tage, 09.00 bis 17.00 Uhr
<b>Live Virtual-Classroom-Training:</b>	996,55 €	<b>Info &amp; Buchung:</b>	<a href="http://www.vorest-ag.com/L92">www.vorest-ag.com/L92</a>

<sup>1</sup>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.

21.02.-22.02.24	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg	18.09.-19.09.24	Frankfurt Mercure Hotel Frankfurt Eschborn Ost
21.02.-22.02.24	Live Virtual-Classroom-Training		
25.04.-26.04.24	Düsseldorf Mercure Süd	18.09.-19.09.24	Live Virtual-Classroom-Training
25.04.-26.04.24	Live Virtual-Classroom-Training	27.11.-28.11.24	Düsseldorf Mercure Süd
26.06.-27.06.24	Live Virtual-Classroom-Training	27.11.-28.11.24	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: Was ist HACCP – Wissen kompakt im Wert von 99,90 €*
  -  **Ergänzendes Fachwissen & Praxistipps als nachgelagerter Wissensbaustein**  
*E-Kurs: Praxistransfer / Praxistipps zur Schulung HACCP und Risikomanagement im Wert von 99,90 €*
  -  **Wertvolle Vorlagen(pakete)**  
*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 Prüflerhängen) in Deutsch & Englisch**
  -  **Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie**
-  **Ihre im Preis enthaltenen Zusatzleistungen im Wert von 379,70 €**

Sie haben Fragen – Wir helfen Ihnen gerne weiter





**Sevil Kaya**

 07231.922391-0  
 [skaya@vorest-ag.de](mailto:skaya@vorest-ag.de)





**Katharina Reutter**

 07231.922391-0  
 [kreutter@vorest-ag.de](mailto:kreutter@vorest-ag.de)



**Claudia Talmon**

 07231.922391-0  
 [ctalmon@vorest-ag.de](mailto:ctalmon@vorest-ag.de)





# HACCP und Risikomanagement

Ausbildung zum HACCP Plan und der Gefahrenanalyse für lebensmittelverarbeitende Betriebe

Gefahren für die Lebensmittelsicherheit können zu jeder Zeit in den verschiedensten Teilbereichen der Liefer- und Herstellungskette (Food Supply Chain) auftreten. Diese Gefahren müssen Sie erkennen und für Ihre Produkte eliminieren! Um den Risiken entgegenzutreten wurde das **weltweit anerkannte HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Konzept** von der Codex Alimentarius Kommission entwickelt und von der europäischen Gesetzgebung in der Verordnung (EG) 852-2004 für alle Lebensmittelbetriebe bindend vorgeschrieben. Alle wesentlichen Zertifizierungsstandards für die Lebensmittelsicherheit (z.B. IFS Food, BRCGS Global Standard for Food Safety, ISO 22000, FSSC 22000) fordern ein eingeführtes und funktionierendes HACCP-Konzept. Dabei ist es nicht mit der Ermittlung und Lenkung von CCPs (Critical Control Points) getan. Das **wesentliche Element ist die Durchführung einer Gefahrenanalyse** und Festlegung von Präventivprogrammen. Hierbei kommt es in Zertifizierungsaudits immer wieder zu teilweise gravierenden Abweichungen. Wir bieten Ihnen in zwei Tagen Intensivtraining einen

idealen Einstieg in das HACCP-Konzept und Risikomanagement – egal, ob Sie vor dem Aufbau eines HACCP-Systems stehen oder mit vorhandenen HACCP-Strukturen in Ihrem Unternehmen arbeiten, mit dieser Schulung können Sie dieser Aufgabe gelassen entgegenzutreten. Sie erhalten umfangreiche Kenntnisse zur HACCP-Gefahrenanalyse und Steuerung der CCPs auf Basis des Codex Alimentarius und lernen in der Schulung durch eigene Bearbeitung, wie Gefahrenanalysen und Risikobewertungen durchgeführt werden! **Gerne führen wir die Workshops auch anhand der Produktionsfließschemen Ihrer eigenen HACCP-Systeme durch.**

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

## Inhalt

### Lebensmittelrecht und Standards

- ▼ Aktuelle rechtliche Rahmenbedingungen
- ▼ EU und nationales Hygienerecht
- ▼ Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRCGS, ISO 22000, FSSC 22000)
- ▼ Codex Alimentarius

### HACCP-Bestandteile

- ▼ 12 Grundsätze des Codex Alimentarius
- ▼ Zusammensetzung und Arbeit des HACCP-Teams
- ▼ Produktbeschreibungen und Verwendungszweck
- ▼ Produktionsfließbilder und Vor-Ort-Bestätigung

### Durchführung von Gefahrenanalysen

- ▼ Methoden von Gefahrenanalysen
- ▼ Risikoklassifizierung
- ▼ FMEA (Fehler-Möglichkeiten- und Einfluss-Analyse)
- ▼ Entscheidungsbaum nach Codex Alimentarius
- ▼ Besondere Risiken (Fremdkörper, GVO, Allergene)
- ▼ Betrachtung der Prozess- und Umfeldrisiken
- ▼ Bewerten von Risiken

### HACCP-Plan

- ▼ Ermittlung der CCPs (Critical Control Points)
- ▼ Festlegung von CPs (Control-Points)
- ▼ Festlegung von Grenzwerten
- ▼ Monitoring-Programme zur Steuerung der CCPs und CPs
- ▼ Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- ▼ Dokumentation und Verifizierung des HACCP-Systems
- ▼ Produkthaftung
- ▼ **Praxisübungen** (Fallbeispiele mit Gruppenübung/ Individualaufgabe):
  - ▼ Festlegung des HACCP-Teams

- ▼ Erstellung von Produktbeschreibungen
- ▼ Darstellung des Verwendungszwecks
- ▼ Erstellung von Fließdiagrammen
- ▼ Durchführung einer Gefahrenanalyse zu Prozess- und Umfeldrisiken (Anwendung der Risikoklassifizierung)
- ▼ Durchführung einer Gefahrenanalyse zu den Prozessschritten der Fließdiagramme
- ▼ Ermittlung von CCPs und CPs mit Hilfe des Entscheidungsbaums
- ▼ Festlegung von Steuerungsmaßnahmen für CCPs und CPs (HACCP-Plan)

Workshops während der Schulung geben den Teilnehmern die Möglichkeit, alle notwendigen Elemente eines HACCP-Systems inkl. Gefahrenanalyse in der Gruppe zu erstellen. Die Präsentation der Gruppenarbeit dient zur Verifikation des Inhalts und als praktische Prüfung.

## Ziel

Durch die Schulung „HACCP und Risikomanagement“ lernen Sie, die möglichen Gefahren der Lebensmittelsicherheit genau zu identifizieren. Sie erarbeiten gemeinsam mit anderen Schulungsteilnehmern alle Grundlagen für ein HACCP-System entsprechend den 12 Grundsätzen des Codex Alimentarius. Mit Hilfe der in den Workshops verwendeten Formulare und Dateien können Sie Ihr individuelles HACCP-System vollständig und zertifizierungsfähig umsetzen.

## Zielgruppe

HACCP-Teammitglieder oder Teamleiter, Hygienebeauftragte, Qualitätsmanagementbeauftragte, Fach- und Führungskräfte aus

allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Handel, Convenience, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Diese Schulung ist auch gut geeignet für Verantwortliche aus den angrenzenden Branchen (z.B. Anlagenhersteller, Verpackungsmaterialhersteller, Hilfsstoffhersteller, Hersteller von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Dienstleister), die mit der Anforderung konfrontiert werden, ein HACCP-System zu erarbeiten.

## Voraussetzung

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse zur Teilnahme an der Schulung erforderlich. Nützlich, aber nicht notwendig, ist der vorherige Besuch der Schulung „Hygienemanagement und GHP“.

## Qualifikation

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

## Ihre nächsten Schritte

Diese Schulung ist der zweite von drei Ausbildungsschritten hin zum Personalzertifikat „Hygiene- und HACCP-Beauftragter/Teamleiter HACCP“:

- 1. Schritt:** Hygienemanagement und GHP
- 2. Schritt:** HACCP und Risikomanagement
- 3. Schritt:** Hygiene- und HACCP-Beauftragter/Teamleiter HACCP

Siehe Ausbildungsgrafik 

Natürlich kann die Schulung auch ohne die Zielsetzung „Hygiene- und HACCP-Beauftragter/Teamleiter HACCP“ einzeln besucht werden!



**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](http://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 Prüflerhingen 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 Prüflerhingen 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

Ihr Einstieg

Ihr Einstieg

## Ausbildung zum Hygiene- und HACCP-Beauftragten/ Teamleiter HACCP



**Zertifikat**  
Hygiene- und HACCP-Beauftragter/  
Teamleiter HACCP

P E B V

Hygiene- und HACCP-Beauftragter/Teamleiter HACCP  
L95

P E B V

HACCP und Risikomanagement  
L92

P E B V

Hygienemanagement und GHP – Gute-Hygiene-Praxis  
L91

## 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		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
HACCP und Risikomanagement		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hygiene- und HACCP-Beauftragter – Teamleiter HACCP		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Basiswissen IFS Food		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Basiswissen BRCGS		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Basiswissen FSSC 22000   ISO 22000		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Interner Auditor IFS Food		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Interner Auditor BRCGS		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Interner Auditor FSSC 22000   ISO 22000		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Food Defense		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Food Fraud		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Qualitätsmanagementbeauftragter Lebensmittel – Beauftragter für Lebensmittelsicherheit und -qualität		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Revision IFS Food Version 8		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
FSSC 22000 Version 6 – Update Schulung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fortbildung für HACCP- und Hygienemanagementbeauftragte		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Allergenmanagement in der Lebensmittelindustrie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fortbildung für IFS Food Beauftragte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IFS PACsecure und BRCGS Packaging 6 Basiswissen		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## THEMATISCHES LERNMODUL

Jahresplan – Ihre jährlichen Aufgaben als interner Auditor für Lebensmittel		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Jahresplan – Ihre jährlichen Aufgaben als Hygiene- und HACCP-Beauftragter		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Praxistransfer für die Schulung interner Auditor für Lebensmittel inkl. Jahresplan Ihrer jährlichen Aufgaben		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Praxistransfer für die Schulung Hygiene- & HACCP-Beauftragter inkl. Jahresplan Ihrer jährlichen Aufgaben		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
HACCP – Teamschulung		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>









## WISSEN KOMPAKT

Aufgaben des HACCP-Beauftragten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Food Defense		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IFS / BRCGS		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Was ist HACCP		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Interne Audits		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
FSSC 22000		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



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](mailto:kschaefer@vorest-ag.de)



Claudia Talmon

☎ 07231.922391-0

✉ [ctalmon@vorest-ag.de](mailto: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 beinhalten 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](mailto:kschaefer@vorest-ag.de)

Mehr Infos unter:



[e-learning.page](https://www.vorest-ag.de/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](mailto: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
	<input type="radio"/> PRÄSENZ-VERANSTALTUNG <input type="radio"/> E-LEARNING-KURS	<input type="radio"/> BLENDED-LEARNING <input type="radio"/> LIVE VIRTUAL-CLASSROOM	
	<input type="radio"/> PRÄSENZ-VERANSTALTUNG <input type="radio"/> E-LEARNING-KURS	<input type="radio"/> BLENDED-LEARNING <input type="radio"/> LIVE VIRTUAL-CLASSROOM	
	<input type="radio"/> PRÄSENZ-VERANSTALTUNG <input type="radio"/> E-LEARNING-KURS	<input type="radio"/> BLENDED-LEARNING <input type="radio"/> 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](http://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](http://www.vorest-ag.com/DATENSCHUTZERKLAERUNG)

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



Hier kostenlos downloaden!

**VOREST AG**  
*Bausteine Ihres Erfolgs*

We ♥  
Learning