

Willkommen

. . . in Ihrer VOREST-Welt

2018

Wissen



Systeme

Werkzeuge



2018 – VIEL NEUES IN IHRER VOREST WELT

Liebe Kunden,

vor über 5 Jahren haben wir die Mission „E-Learning“ gestartet. Dazu haben wir ein Produktionsteam aufgebaut, die technische Infrastruktur entwickelt und hierzu die ersten E-Learning Kurse für Sie gebaut. Es hat sich viel getan in dieser Zeit. Heute freuen wir uns, Ihnen zu allen wichtigen Themen neben der bewährten „Präsenzschulung“ auch die zwischenzeitlich etablierten Kursformen „E-Learning“ oder „Hybrid“ anbieten zu können. Ganz egal, ob es sich um eine ein- oder mehrtägige Schulung handelt. Auf unserer neuen Website wählen Sie einfach direkt im Produkt über den Reiter die gewünschte Kursform aus und buchen dieses wie gewohnt.

Über 70 E-Learning Kurse im HTML5-Format & eine neue Lernplattform

Zwischenzeitlich können wir Ihnen über 70 E-Learning Kurse im HTML5-Format anbieten, womit wir uns auch vollständig von der Einbindung des Flash Players in unseren Kursen verabschieden, was die Nutzung für Sie deutlich vereinfacht! Hierzu haben wir unser vollständiges Kursangebot für Sie überarbeitet. Parallel dazu können Sie die Kurse demnächst auf unserer neuen LMS – Learning Management System – Plattform in neuem Design und mit vielen neuen Funktionen abrufen!

Revisionen ISO 50001, ISO 45001, ISO 31000 & ISO 17025

Die nächsten Revisionen in den Bereichen Energiemanagement, Arbeitsschutzmanagement, Risikomanagement und Labormanagement stehen in den Startlöchern und wir haben bereits die passenden Produkte zur Revision für Sie im Angebot. Natürlich haben wir auch das gesamte Ausbildungsprogramm auf die Revision angepasst. Im Laufe des Jahres werden wir Ihnen hierzu dann natürlich auch die entsprechenden E-Kurse zur Revision anbieten.

Ihr monatlicher Expertenbrief – Neu mit 6 Themen für Sie

Im Rahmen unserer 8in1 Bausteine erhalten Sie als Schulungsteilnehmer bereits jetzt monatlich Ihren Expertenbrief mit exklusiven Fachinformationen und Expertentipps zu einem Interessensgebiet. Nun gehen wir noch einen Schritt weiter. Ab sofort erhalten Sie diesen Expertenbrief immer zu „allen“ Themen des Expertenbriefs und sind somit bestens in den Bereichen Managementsysteme, Personal, Qualität, Umwelt, Prozessmanagement, KVP, Energiemanagement und Lebensmittel dauerhaft informiert. Ihren Expertenbrief erhalten Sie übrigens nach Besuch einer ein- oder mehrtägigen Schulung so lange Sie diesen erhalten möchten, gerne für immer.

Es steckt also auch in 2018 in Ihrer VOREST Welt viel für Sie drin.

Wir freuen uns auf Sie!



Matthias Kuhles
Vorstand



Jens Eberhardt
Vorstand

SPENDEN & UMWELTSCHUTZ

Auch in diesem Jahr haben wir 1 % unseres Jahresgewinns in nationale und internationale Hilfsprojekte gespendet. 2017 waren dies vornehmlich Spenden für **Ärzte ohne Grenzen** und **Oxfam** für internationale Projekte.

Die bei dieser Druckproduktion entstandenen CO₂-Emissionen wurden mit der Urkunde Print-CO₂ Ident-Nr.: 1767366 kompensiert. Die VOREST AG unterstützt damit First Climate (CO₂-Asset-Management-Unternehmen beim Klimaschutz).

Print  kompensiert
Id-Nr. 1767366
www.bvdm-online.de

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Begrüßung	001
Veranstaltungsorte/Hotels	348

Interner Gewässerschutzbeauftragter	062
Interner Abfallbeauftragter	062
Interner Immissionsschutzbeauftragter	062

Dieses PDF enthält nur einen Teilausschnitt unseres Gesamtprogramms. Den Gesamtkatalog können Sie

KLICK  **HIER** downloaden!

Wir kommen zu Ihnen ins Haus	006
------------------------------------	-----

NEU Wir erstellen Ihren individuellen E-Learning-Kurs	008
--	-----

Energie – EN 16247 & ISO 50001

Schulungsübersicht	010
Basiswissen Energieeffizienz	012
Energiemessung, Energieberechnung & Energieanalyse ..	015
Energieauditor EN 16247/ISO 50002	017

NEU Revision ISO 50001	036
-------------------------------------	-----

Basiswissen ISO 50001 Energiemanagement	020
Interner Energiemanagementauditor ISO 50001	023
Energiemanagementbeauftragter ISO 50001	026
Auditor/Leitender Auditor ISO 50001	029

NEU Verbesserung der energiebezogenen Leistung und Wirtschaftlichkeitsbewertung – ISO 50006, ISO 50004 & ISO 50015	032
---	-----

Umweltmanagement ISO 14001

Schulungsübersicht	038
Basiswissen Umweltmanagement ISO 14001/EMAS	039
Interner Umweltauditor/Umweltbetriebsprüfer ISO 14001/EMAS	042

NEU Dieses PDF enthält nur einen Teilausschnitt unseres Gesamtprogramms. Den Gesamtkatalog können Sie

KLICK  **HIER** downloaden!

Umweltschutz

Umweltschutzbeauftragter – Umweltbeauftragter	062
---	-----

Prozessmanagement

Schulungsübersicht	188
Basiswissen Prozessmanagement	189
Prozesse führen – Prozessmanagement	192
Prozessanalyse – Prozessmanagement	195

Qualitätsmanagement ISO 9001

Schulungsübersicht	065
Basiswissen QM – ISO 9001 Dienstleistung	066
Interner Auditor QM – ISO 9001 Dienstleistung	069
QMB – ISO 9001 Dienstleistung	072
Basiswissen QM – ISO 9001 Produktion	075
Interner Auditor QM – ISO 9001 Produktion	078
QMB – ISO 9001 Produktion	081
Basiswissen KVP/KAIZEN	204
Methodenkompetenz KVP/KAIZEN	207
KVP Coach – Motivator und Moderator	210
Prüfung Qualitätsmanager nach DAkkS	084
Auditor/Leitender Auditor ISO 9001	085
Anforderungen an den Umgang mit Risiken & Chancen im QM nach ISO 9001	090
Revision ISO 9001:2015	088
Fortbildung für QMB's und interne Auditoren	092

Qualitätsbeauftragter ISO 9001 Gesundheit & Soziales ..	105
Revision ISO 9001:2015	088
Fortbildung für QMB's und interne Auditoren	092



Automobil – IATF – VDA – Core Tools

Schulungsübersicht	108
NEU Basiswissen IATF 16949	110

FMEA Moderator	139
FMEA Vorselektion	142
SPC – Statistische Prozesslenkung	144
Lieferantenauditor – 2nd party auditor	163

Dieses PDF enthält nur einen Teilausschnitt unseres Gesamtprogramms. Den Gesamtkatalog können Sie

KLICK  **HIER** downloaden!

Grundlagen Prozessaudit VDA 6.3	118
Prozessauditor VDA 6.3	120
Produktauditor VDA 6.5	125
APQP und Qualitätsplanung	127
PPAP (4th Edition) und PPF, VDA Band 2	129
Automotive Methoden - Core Tools	133
NEU Basiswissen FMEA	136
FMEA Moderator	139
FMEA Vorselektion	142
SPC – Statistische Prozesslenkung	144
Lieferantenauditor – 2nd party auditor	163
MSA – Mess-System-Analyse und PPE	198
Prüfmittelbeauftragter & Prüfmittelmanagement	200

Interner Auditor ISO 45001	170
Managementbeauftragter für Arbeitsschutz ISO 45001 ..	173
Leitender Auditor OHSAS 18001/ISO 45001	176
Revision OHSAS 18001 – die neue ISO 45001	179 NEU
Legal Compliance Audit für Arbeitsschutz	181
Legal Compliance Audit für Umwelt- und Arbeitsschutz ..	060

Prüfmittel

MSA – Mess-System-Analyse und PPE	198
Prüfmittelbeauftragter & Prüfmittelmanagement	200

Statistik

Grundlagen der Statistik	159
Aufbauschulung Statistik	161

KVP/KAIZEN

QM Lebensmittel – Hygiene & HACCP

Schulungsübersicht	227
Hygienemanagement und GHP – Gute-Hygiene-Praxis ..	228
HACCP und Risikomanagement	231
Hygiene- und HACCP-Beauftragter	234
Basiswissen IFS/BRC	237
Interner Auditor IFS/BRC	240
Food Defense	243
Food Fraud	245 NEU
QMB Lebensmittel – Beauftragter für Lebensmittelsich- erheit und -qualität	<i>Hier klicken</i> NEU
Fortbildung für HACCP- und Hygienemanagementbeauftragte	247
Fortbildung für IFS Food Beauftragte	249
IFS Logistics	251
FSSC 22000	253

Dieses PDF enthält nur einen Teilausschnitt unseres Gesamtprogramms. Den Gesamtkatalog können Sie

KLICK  **HIER** downloaden!

Qualitätssicherung & Methoden

Schulungsübersicht	135
NEU Basiswissen FMEA	136

ISO 14001 – Risikomanagement	272
FDA/Anforderungen für Medizinprodukte in den USA ..	274
Lieferantenaudit und Lieferantenmanagement für die Medizinprodukteindustrie	276



NEU Prozessvalidierung in der Medizinprodukteindustrie –
Grundlagen 278

NEU Prozessvalidierung in der Medizinprodukteindustrie –
Workshop 280

NEU
NEU
NEU

Dieses PDF enthält nur einen Teilausschnitt unseres
Gesamtprogramms. Den Gesamtkatalog können Sie

KLICK  **HIER** downloaden!

Schulungsübersicht 219

NEU Revision ISO/IEC 17025 225

Basiswissen ISO/IEC 17025 216

Interner Auditor ISO/IEC 17025 219

QMB ISO/IEC 17025 222

EN 9100 Luft- & Raumfahrt

NEU Revision EN 9100:2016 260

Basiswissen EN 9100/QM in der Luftfahrtindustrie ... 255

Interner Auditor EN 9100/QM in der Luftfahrtindustrie . 257

ISMS ISO/IEC 27001

Schulungsübersicht 282

Basiswissen ISMS – ISO/IEC 27001 283

Interner Auditor ISMS – ISO/IEC 27001 285

NEU Interner Auditor ISO/IEC 27001 für
Energienetzbetreiber 294

ISMS Beauftragter – ISO/IEC 27001 288

Auditor/Leitender Auditor ISMS – ISO/IEC 27001 291

NEU Fortbildung für ISMS Beauftragte und
interne Auditoren ISO/IEC 27001 298

Risikomanagement

NEU
NEU
NEU CSR Manager 185

Lean Management

Schulungsübersicht 301

Basiswissen 5S Methode 309

SIX SIGMA

Schulungsübersicht 316

SIX SIGMA Champions-Training 317

SIX SIGMA Yellow Belt 319

SIX SIGMA Green Belt 322

SIX SIGMA Black Belt 325

Lean SIX SIGMA Green Belt 328

Lean SIX SIGMA Black Belt 331

Upgrade vom SIX SIGMA Green Belt zum Black Belt ... 334

Upgrade vom KVP Experten zum SIX SIGMA Green Belt . 337

Upgrade SIX SIGMA Green Belt oder Black Belt zu
Lean GB oder Lean BB 314

SIX SIGMA Master Black Belt (MBB) 340

DoE – Design of Experiments 342

Train the Trainer

Train the Trainer 344

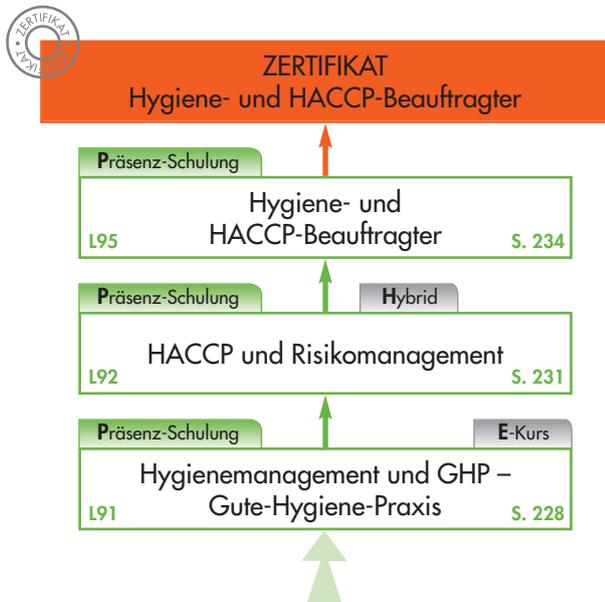
National und international
akkreditierte Ausbildungen

Dieses PDF enthält nur einen Teilausschnitt unseres
Gesamtprogramms. Den Gesamtkatalog können Sie

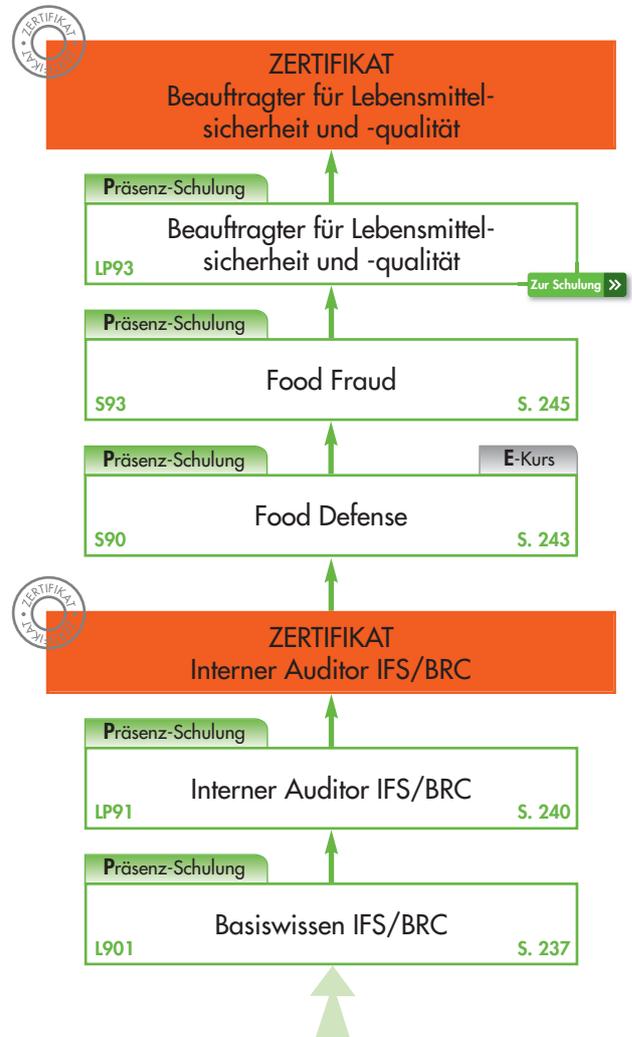
KLICK  **HIER** downloaden!

QM in der Lebensmittelindustrie

Ausbildung zum Hygiene- und HACCP-Beauftragten



Ausbildung zum Beauftragten für Lebensmittelsicherheit und -qualität



IHR EINSTIEG

BEGLEITENDE SCHULUNGEN



E-LEARN UNTERWEISUNGEN



Weitere Unterweisungen finden Sie auf unserer Website www.vorest-ag.com

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, BRC, 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, BRC, 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 Animator?

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

VORAUSSETZUNG

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse zur Teilnahme an der Schulung „Hygienemanagement und GHP“ erforderlich.

QUALIFIKATION

Sie erhalten eine Qualifikationsbescheinigung zur Teilnahme an der Schulung „Hygienemanagement und GHP“ 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“ – jeweils in Deutsch und Englisch.

IHRE NÄCHSTEN SCHRITTE

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

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

→ Siehe Ausbildungsgrafik S. 227

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

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn: Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. **Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!**



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

Accelerated Learning in der Schulung – Interaktives Lernen

Top-Schulungskonzept: AKTIVE Beteiligung der Teilnehmer an der Schulung! REDUKTION des Frontalunterrichts auf das Mindestmaß – SELBST TUN anstelle ZUSCHAUEN!

1. **Interesse:** Aktivierung Ihres Interesses durch Formulierung von Lernzielen – greifbarer Nutzen.
2. **Begegnung:** Wie erfolgt die Begegnung mit dem Lernstoff.
3. **Integration:** Sie erarbeiten die Lerninhalte aktiv selbst mit unserem Experten.
4. **Anwendung:** Transfer des Gelernten in die Praxis durch ein Planspiel – aktive Anwendung der Lerninhalte. **Best Practice und maximaler Lernerfolg!**

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen – Thematisches Lernmodul“. **Info:** www.vorest-ag.com/SEWK903

E-Learning Kurs
Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen

21 Wissensbausteine
15 Videos
0:48 Videolauzeit in h
20 Übungen
8 Grafiken
ca. 1 h Gesamtlauzeit

01:59 / 02:22

Video Resümee Videografiken Mehrwissen

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Die **Kurzschulung Rechtliche Grundlagen für Hygieneschulungen** im Wert von 19,90 Euro.

Info: www.vorest-ag.com/T000569

Das **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro

Info: www.vorest-ag.com/T000478

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ▶ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
- ▶ Ihrer **Kurzschulung Rechtliche Grundlagen für Hygieneschulungen** sowie Ihrem **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Gesamtwert von 199,80 Euro
- ▶ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos

Ausführliche Teilnehmerunterlagen für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche

Verpflegung in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung „Hygienemanagement und GHP“ in **Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Nachhaltiges Lernen und informiert sein für Schulungsteilnehmer bei der VOREST AG. Wir schulen, trainieren und informieren Sie nicht nur während Ihrer Schulung, sondern stellen Ihnen monatlich – per E-Mail – Fachinfos und Anwendertipps in Ihrem Interessensbereich zur Verfügung.

P Präsenzschulung – Buchung – Serviceleistung

Buchungsnummer:	L91	Maximale Teilnehmerzahl:	15
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	899,00	Dauer, Uhrzeit:	2 Tage, 9.00 bis 17.00 Uhr
Kursform:	Präsenz-Schulung	Buchung:	www.vorest-ag.com/L91

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!

Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Unsere **8** in 1 Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüflehrgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

-  **E-Learning vorab:** Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen – Thematisches Lernmodul im Wert von 89,90 €
-  **E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement & Allergene im Wert von 19,90 €
-  **Vorlagen(paket):** Kurzschulung Rechtliche Grundlagen für Hygieneschulungen im Wert von 19,90 €
-  **Vorlagen(paket):** HACCP Dokumentation im Wert von 179,90 €
-  **Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➔ Zusatzleistungen im Wert von **309,60 €**

📅 Schulungstermine

23.11.-24.11.17	Frankfurt Mercure Airport Dreieich	25.06.-26.06.18	Pforzheim Parkhotel
29.01.-30.01.18	Düsseldorf NH Hotel City	04.09.-05.09.18	Frankfurt Mercure Airport Dreieich
17.04.-18.04.18	Hamburg Park Hotel Ahrensburg	22.11.-23.11.18	Düsseldorf NH Hotel City

E E-Learning – Buchung

Buchungsnummer:	LE91	Kursform:	E-Kurs
Preis (Euro zzgl. MwSt.):	899,00	Dauer:	10 - 12 h, Start sofort
Info & Buchung:	www.vorest-ag.com/LE91		

HACCP und Risikomanagement

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, BRC 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 entgegenreten. 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 Erkenntnisschatz 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, BRC, 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 „HACCP und Risikomanagement“ erforderlich. Nützlich, aber nicht notwendig, ist der vorherige Besuch der Schulung „Hygienemanagement und GHP“.

QUALIFIKATION

Sie erhalten eine Qualifikationsbescheinigung zur Schulung „HACCP und Risikomanagement“. 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“ – alle jeweils in Deutsch und Englisch.

IHRE NÄCHSTEN SCHRITTE

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

- 1. Schritt:** Hygienemanagement und GHP
- 2. Schritt:** HACCP und Risikomanagement
- 3. Schritt:** Hygiene- und HACCP-Beauftragter
→ Siehe Ausbildungsgrafik S. 227

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

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

Accelerated Learning in der Schulung – Interaktives Lernen

Top-Schulungskonzept: AKTIVE Beteiligung der Teilnehmer an der Schulung! REDUKTION des Frontalunterrichts auf das Mindestmaß – SELBST TUN anstelle ZUSCHAUEN!

- 1. Interesse:** Aktivierung Ihres Interesses durch Formulierung von Lernzielen – greifbarer Nutzen.
- 2. Begegnung:** Wie erfolgt die Begegnung mit dem Lernstoff.
- 3. Integration:** Sie erarbeiten die Lerninhalte aktiv selbst mit unserem Experten.
- 4. Anwendung:** Transfer des Gelernten in die Praxis durch ein Planspiel – aktive Anwendung der Lerninhalte. **Best Practice und maximaler Lernerfolg!**

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Was ist HACCP – Wissen kompakt“.

Info: www.vorest-ag.com/SEWK902

E-Learning Kurs Was ist HACCP?

H azard	Gefahren-	20 Wissensbausteine
A nalysis	Analyse	13 Videos
C ritical	Kritische	0:39 Videolaufzeit in h
C ontrol	Lenkungs-	13 Übungen
P oints	Punkte	6 Grafiken
		1,5h ca. Gesamtlaufzeit

Video | Resümee | Videografiken | Mehrwissen

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Das **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation**

im Wert von 179,90 Euro mit:

- ✓ HACCP Umsetzungsleitfaden
- ✓ Vorlage zur Lenkung gesetzlicher und normativer Vorgaben
- ✓ Prozessbeschreibung HACCP
- ✓ Verfahrensanleitung Implementierung HACCP System
- ✓ Beauftragung und Zusammensetzung HACCP Team
- ✓ Vorlage Ermittlung des Schulungsbedarfs
- ✓ HACCP Schulung
- ✓ Vorlage HACCP Gefahrenanalyse und CCP
- ✓ HACCP Auditcheckliste und Protokoll
- ✓ Vorlage Beschreibung kritischer Lenkungspunkte
- ✓ Checkliste zur Verifizierung HACCP System
- ✓ weiteren Vorlagen zum HACCP System

Nutzen Sie dieses Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation und CCP Beschreibung und haben Sie alle Vorlagen stets direkt zur Hand. Dieses Vorlagenpaket ist nicht Bestandteil der Schulung, sondern beinhaltet alle notwendigen Vorlagen & Checklisten, damit Sie nach der Schulung ein HACCP System erfolgreich im Unternehmen einführen und betreuen können, ohne dass aufwendig eigene Dokumente erstellt werden müssen.

Info: www.vorest-ag.com/T000478

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ✓ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
 - ✓ Ihrem **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro
 - ✓ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos
- Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift

und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche
Verpflegung in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:
Ihre personalisierte Qualifikationsbescheinigung für die Teil-

nahme an der Schulung
 „HACCP und Risikomanagement“ **in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten!**
Exklusiv bei der VOREST AG!



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre Fotoshow: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer. Nachhaltiges Lernen und informiert sein für Schulungsteilnehmer bei der VOREST AG. Wir schulen, trainieren und informieren Sie nicht nur während Ihrer Schulung, sondern stellen Ihnen monatlich – per E-Mail – Fachinfos und Anwendertipps in Ihrem Interessensbereich zur Verfügung.

P Präsenzschulung – Buchung – Serviceleistung

Buchungsnummer:	L92	Maximale Teilnehmerzahl:	15
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	899,00	Dauer, Uhrzeit:	2 Tage, 9.00 bis 17.00 Uhr
Kursform:	Präsenz-Schulung	Buchung:	www.vorest-ag.com/L92

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Unsere 8 in 1 Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüflehrgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- @ **E-Learning vorab:** Was ist HACCP – Wissen kompakt im Wert von 89,90 €
- @ **E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement & Allergene im Wert von 19,90 €
- 📄 **Vorlagen(paket):** HACCP Dokumentation im Wert von 179,90 €
- 💡 **Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➤ Zusatzleistungen im Wert von **289,70 €**

📅 Schulungstermine

27.11.-28.11.17	Frankfurt Mercure Hotel Airport Dreieich	27.06.-28.06.18	Pforzheim Parkhotel
31.01.-01.02.18	Düsseldorf NH Hotel City	17.09.-18.09.18	Frankfurt NH Hotel Airport West
19.04.-20.04.18	Hamburg Park Hotel Ahrensburg	26.11.-27.11.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord

H Hybrid – Buchung

Buchungsnummer:	LEP92	Kursform:	E-Kurs + Präsenz-Schulung
Preis (Euro zzgl. MwSt.):	899,00	1. Teil E-Kurs:	5 - 6 h, Start sofort
Info & Buchung:	www.vorest-ag.com/LEP92	2. Teil Präsenz-Schulung:	1 Tag nach Wahl

Hygiene- und HACCP-Beauftragter

Vor dem Hintergrund einer großen Anzahl von öffentlichen Rückrufen und gestiegener Anforderungen – sowohl durch den Handel bzw. Industriekunden als auch durch die Verbraucher – wird die **zentrale Funktion des Hygiene- und HACCP-Beauftragten** im Unternehmen immer wichtiger. Dabei ist es nicht nur notwendig, die Grundlagen für Hygiene und HACCP zu kennen. Ihr Erfolg hängt wesentlich davon ab, wie Sie die Mitarbeiter Ihres Unternehmens motivieren und dazu anleiten können, die notwendigen Maßnahmen einzuhalten und umzusetzen. Ein Schlüsselwort ist hierbei das „Bewusstsein“, das Sie bei den Mitarbeitern für hygienisches Arbeiten erzeugen sollen. Dabei ist Ihre Funktion als Coach und Koordinator gefragt. Und natürlich auch Ihre enge Zusammenarbeit mit Ihrer Unternehmensleitung, die die Anforderungen erkennen und nötige Maßnahmen unterstützen muss. Lernen Sie in 2 Tagen Intensivtraining, wie Sie **Ihrer**

Rolle und den Aufgaben als Hygiene- und HACCP-Beauftragter gerecht werden! Im Schnelldurchlauf wiederholen Sie in der Schulung die grundlegenden Informationen zu den Themen Hygiene und HACCP.

Der Fokus der Schulung liegt jedoch darauf, Sie als Beauftragte/r Ihres Unternehmens zu qualifizieren, sodass Sie Maßnahmen umsetzen und steuern und Ihre Mitarbeiter schulen können. Dafür erhalten Sie **viele Tipps und Praxisbeispiele**, die Ihnen das Übertragen in Ihren Betrieb erleichtern. Ihre Trainer verfügen über jahrelange Erfahrung im Lebensmittelbereich, **im** Aufbau und der Einführung von Hygieneprogrammen und HACCP-Konzepten in Unternehmen und können als Zertifizierungsauditoren so aus einem breiten Erkenntnisschatz schöpfen, um Ihre individuellen Fragen in der Schulung zu beantworten und Ihnen praktische Hilfestellung zu leisten!

INHALT

Basics im Schnelldurchlauf zur Auffrischung

- ▼ Rechtliche Grundlagen für Hygiene und HACCP in der Lebensmittelwirtschaft
- ▼ Was fordern die Lebensmittelsicherheitsstandards IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000?
- ▼ Was bedeutet Hygiene? (Hygienezonen, Personahygiene, Gebäude und Anlagen, Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Desinfektion, Abfallentsorgung)
- ▼ Präventivprogramme (Fremdkörper-, Allergen-, GVO-Management)
- ▼ HACCP sicher umsetzen

Aufgaben des Hygiene- und HACCP-Beauftragten

- ▼ Kompetenzen und Qualifikationen
- ▼ Der Hygiene- und HACCP-Beauftragte als Stabsfunktion
- ▼ Motor für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess im Unternehmen

Zusammenarbeit mit der Unternehmensleitung

- ▼ Erarbeitung einer Lebensmittelsicherheitspolitik
- ▼ Zielsetzungen in Bezug auf Hygiene und HACCP
- ▼ Bewertung der Wirksamkeit des Lebensmittelsicherheitsystems (Managementreview)
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe) zur Entwicklung von Hygienezielen und zum Managementreview

Schulungen effizient planen und durchführen

- ▼ Erarbeiten von Qualifikationsmatrizen
- ▼ Schulungsbedarf ermitteln
- ▼ Schulungsprogramme entwickeln
- ▼ Einarbeiten neuer Mitarbeiter
- ▼ Schulen und überwachen externer Mitarbeiter/Dienstleister
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe) zur Erarbeitung von Schulungsprogrammen

Hilfsmittel zur Motivation für Hygiene und HACCP

- ▼ Wie kann Motivation erreicht/verstärkt werden?

- ▼ Informationsmanagement (Wer sollte was wissen?)
- ▼ Verantwortlichkeiten stärken
- ▼ Der Hygiene- und HACCP-Beauftragte als Coach im Unternehmen
- ▼ **Praxisübungen** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe)
 - ▼ Aufgaben und Kompetenzen des Hygiene- und HACCP Beauftragten
 - ▼ Erstellen einer Unternehmenspolitik für Lebensmittelsicherheit
 - ▼ Entwicklung von Hygienezielen
 - ▼ Erstellung bzw. Zuarbeit für ein Managementreview
 - ▼ Erarbeitung einer Qualifikationsmatrix als Grundlage für ein Schulungsprogramm
 - ▼ Erarbeitung eines Schulungsprogramms
 - ▼ Informationssysteme

In den Workshops während der Schulung machen sich die Teilnehmer mit den Steuerungswerkzeugen für ein erfolgreiches Hygienemanagement (Politik, Zielsetzungen, Managementreview) vertraut. Die Voraussetzungen für eine effiziente Schulungsprogrammerstellung und -durchführung und die Möglichkeiten der Motivation von Mitarbeitern zur Hygiene werden trainiert.

ZIEL

In der Schulung „Hygiene- und HACCP-Beauftragter“ lernen Sie nicht nur die Grundlagen für Hygiene und HACCP im Unternehmen kennen. Sie erfahren in dieser Schulung insbesondere, was Ihre Aufgaben im Unternehmen sind und wie Sie diese mit Erfolg wahrnehmen können. Dabei trainieren Sie, wie Sie gezielt mit der Unternehmensleitung und den Mitarbeitern zusammenarbeiten und damit das bestmögliche Ergebnis erzielen können.

ZIELGRUPPE

Zukünftige Hygiene- und HACCP-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte, Mitarbeiter des Qualitätsmanagements (ISO 22000/IFS), Verantwortliche für Hygiene aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Handel, Convenience, Gemeinschaftsverpflegung und soziale Gastronomie.

VORAUSSETZUNG

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse zur Teilnahme an der Schulung „Hygiene- und HACCP-Beauftragter“ erforderlich. Empfehlenswert, aber nicht zwingend notwendig, ist der vorherige Besuch der Schulungen „Hygienemanagement und GHP“ und „HACCP und Risikomanagement“.

QUALIFIKATION

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

IHRE NÄCHSTEN SCHRITTE

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

- Schritt:** Hygienemanagement und GHP
 - Schritt:** HACCP und Risikomanagement
 - Schritt:** Hygiene- und HACCP-Beauftragter
- Siehe Ausbildungsgrafik S. 227

Natürlich kann diese Schulung auch einzeln besucht werden, dann erhalten Sie eine Qualifikationsbescheinigung zur Teilnahme an der Schulung „Hygiene- und HACCP-Beauftragter“.

8in1

SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF
Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn: Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. **Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!**



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

Accelerated Learning in der Schulung – Interaktives Lernen
Top-Schulungskonzept: AKTIVE Beteiligung der Teilnehmer an der Schulung! REDUKTION des Frontalunterrichts auf das Mindestmaß – SELBST TUN anstelle ZUSCHAUEN!

- Interesse:** Aktivierung Ihres Interesses durch Formulierung von Lernzielen – greifbarer Nutzen.
- Begegnung:** Wie erfolgt die Begegnung mit dem Lernstoff.

3. Integration: Sie erarbeiten die Lerninhalte aktiv selbst mit unserem Experten.

4. Anwendung: Transfer des Gelernten in die Praxis durch ein Planspiel – aktive Anwendung der Lerninhalte. **Best Practice und maximaler Lernerfolg!**

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Food Defense - Wissen kompakt“. **Info:** www.vorest-ag.com/SEWK90

E-Learning Kurs Food Defense

- Gründe für Anschläge
 - „dunkle“ Vergangenheit
 - Konzernzugehörigkeit
 - Ethik / Moral
 - Kritischer Standort
 - Erfolgswahrscheinlichkeit
 - „berühmter“ Chef
 - Food Chain / Produkt
 - (Kult-) Marke
 - religiöse Bedeutung

01:59 / 02:22

Video Resümee Videografiken Mehrwissen

- 17 Wissensbausteine
- 14 Videos
- 0:53 Videolauzeit in h
- 26 Übungen
- 11 Grafiken
- 2 h ca. Gesamtlaufzeit

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Die **HACCP Team Schulung** im Wert von 99,90 Euro

Mit dieser HACCP Schulung führen Sie Ihr Team umfassend ins Thema „Hazard Analysis Critical Control Points“ ein und bereiten sie auf die systematische Einführung und Entwicklung eines HACCP-Systems vor. Die HACCP Schulung umfasst folgende Bereiche:

- ▼ Gesetzliche und normative Vorgaben
- ▼ Durchführung einer Gefahrenanalyse
- ▼ Festlegen und Steuern von CCPs
- ▼ Steuerung von Korrekturmaßnahmen
- ▼ Verifizierung des HACCP-Konzeptes
- ▼ Dokumentation des HACCP-Systems

Info: www.vorest-ag.com/T001296

Die HACCP Team Schulung ist kein Bestandteil der Schulung, sondern beinhaltet eine Präsentationsvorlage, um Ihr Team für die Einführung und Entwicklung eines HACCP-Systems vorzubereiten, ohne dass aufwändig eigene Dokumente erstellt werden müssen.

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ▼ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
 - ▼ Ihrer **HACCP Team Schulung** im Wert von 99,90 Euro
 - ▼ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos
- Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift

und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche
Verpflegung in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



auftragter“ jeweils **in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten!**
Exklusiv bei der VOREST AG!



5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat

Sie erhalten nach der Schulung:
Ihre personalisierte Qualifikationsbescheinigung für die Teilnahme an der Schulung und bei vorherigem Besuch der Schulungen „Hygienemanagement und GHP“ und „HACCP und Risikomanagement“ **das Zertifikat** „Hygiene- und HACCP-Be-

7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:
Ihre Fotoshow: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:
Ihren Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer. Nachhaltiges Lernen und informiert sein für Schulungsteilnehmer bei der VOREST AG. Wir schulen, trainieren und informieren Sie nicht nur während Ihrer Schulung, sondern stellen Ihnen monatlich – per E-Mail – Fachinfos und Anwendertipps in Ihrem Interessensbereich zur Verfügung.

P Präsenzschulung – Buchung – Serviceleistung

Buchungsnummer:	L95	Maximale Teilnehmerzahl:	15
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	999,00	Dauer, Uhrzeit:	2 Tage, 9.00 bis 17.00 Uhr
Kursform:	Präsenz-Schulung	Buchung:	www.vorest-ag.com/L95

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Unsere **8** Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüflehrgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- E-Learning vorab:** Food Defense – Wissen kompakt im Wert von 149,90 €
- E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement & Allergene im Wert von 19,90 €
- Vorlagen(paket):** HACCP Team Schulung im Wert von 99,90 €
- Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➔ Zusatzleistungen im Wert von **269,70 €**

📅 Schulungstermine

29.11.-30.11.17	Frankfurt Mercure Hotel Airport Dreieich	02.07.-03.07.18	Stuttgart NH Hotel Airport
05.02.-06.02.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord	19.09.-20.09.18	Frankfurt NH Hotel Airport West
25.04.-26.04.18	Hamburg Park Hotel Ahrensburg	28.11.-29.11.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord

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

nach IFS/BRC 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/BRC zu entwickeln und zu etablieren**. Grundlagen für diese Schulung sind selbstverständlich die jeweils neuesten Versionen der beiden Standards.

Die Anforderungen der 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

Lebensmittelsicherheitsstandards IFS/BRC

- ▼ Standards des Handels und ihr Ziel
- ▼ GFSI (Global Food Safety Initiative) – Anforderungen an Lebensmittelsicherheitsstandards
- ▼ Anerkennung von Zertifikaten
- ▼ Aufbau und Struktur von IFS sowie BRC

Neue Versionen des BRC und 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 Personallhygiene

- ▼ 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 und BRC

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/BRC

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

Unterschiede zwischen IFS und BRC

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

Kleine Gruppen garantieren einen optimalen Erfahrungsaustausch in der Schulung!

ZIEL

Sie lernen in der Schulung die Anforderungen von IFS und BRC kennen und sind in der Lage, sich den neuen Anforderungen dieser Standards für die Lebensmittelindustrie 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 oder BRC 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/BRC“ in Deutsch und Englisch.

IHRE NÄCHSTEN SCHRITTE

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

- 1. Schritt:** Basiswissen IFS/BRC
- 2. Schritt:** Interner Auditor IFS/BRC
→ Siehe Ausbildungsgrafik S. 227

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn:
Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen

alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. **Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!**



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen – Thematisches Lernmodul“. **Info:** www.vorest-ag.com/SEWK903

The screenshot shows a video player interface for an E-Learning course. On the left, a woman is shown holding a tablet. In the center, a flowchart outlines the course structure with decision points like 'Sind Maßnahmen zur Risikobewertung vorhanden?' and 'Ist der Schritt zur Risikobewertung notwendig?'. On the right, statistics are listed: 21 Wissensbausteine, 15 Videos, 0:48 Videolaufzeit in h, 20 Übungen, 8 Grafiken, and 1 h ca. Gesamtlaufzeit. At the bottom, there are buttons for 'Video', 'Resümee', 'Videografiken', and 'Mehrwissen'.

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Die **Auditcheckliste IFS/BRC inkl. Forderungsvergleich beider Standards** im Wert von 99,90 Euro. Diese bietet folgende Vorteile:

- ▼ Inhaltlicher Vergleich der Anforderungen IFS & BRC
- ▼ Einheitliche Checkliste zur Auditierung beider Standards im IFS & BRC Audit
- ▼ Nutzung der Checkliste als interner Auditbericht
- ▼ Nutzung der Checkliste als Maßnahmenplan nach einem internen Audit

Info: www.vorest-ag.com/T001157

Diese Vorlage ist nicht Bestandteil der Schulung, sondern beinhaltet alle Forderungen im Bereich IFS/BRC, damit Sie nach der Schulung direkt ins interne Audit nach IFS/BRC einsteigen können, ohne dass aufwändig eigene Dokumente erstellt werden müssen. Mit der praktischen Excel-Vorlage können Sie alle Forderungen beider Standards direkt entnehmen und vergleichen. So haben Sie die IFS/BRC Forderungen fest im Griff.

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ✔ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
 - ✔ Ihrer **Auditcheckliste IFS/BRC inkl. Forderungsvergleich beider Standards** im Wert von 99,90 Euro
 - ✔ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos
- Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche
- Verpflegung** in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung „Basiswissen IFS/BRC“ in **Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Nachhaltiges Lernen und informiert sein für Schulungsteilnehmer bei der VOREST AG. Wir schulen, trainieren und informieren Sie nicht nur während Ihrer Schulung, sondern stellen Ihnen monatlich – per E-Mail – Fachinfos und Anwendertipps in Ihrem Interessensbereich zur Verfügung.

P Präsenzschulung – Buchung

Buchungsnummer:	L901
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	899,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	2 Tage, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/L901

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- E-Learning vorab:** Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen – Thematisches Lernmodul im Wert von 89,90 €
- E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement & Allergene im Wert von 19,90 €
- Vorlagen(paket):** Auditcheckliste inkl. Forderungsvergleich IFS/BRC im Wert von 99,90 €
- Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➤ Zusatzleistungen im Wert von **209,70 €**

Unsere **8** in **1** Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüfungsgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

📅 Schulungstermine

05.12.-06.12.17	Hamburg Park Hotel Ahrensburg
20.03.-21.03.18	Stuttgart Maritim Hotel
03.05.-04.05.18	Hamburg Park Hotel Ahrensburg
09.07.-10.07.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord
22.10.-23.10.18	Frankfurt Mercure Hotel Airport Dreieich
04.12.-05.12.18	Hannover Best Western Premier Parkhotel Kronsberg

Interner Auditor IFS/BRC

1st und 2nd Party Auditor für die Lebensmittelindustrie

Interne Audits eignen sich ideal zur ständigen Verbesserung (KVP) Ihres Qualitätsmanagementsystems sowie zur **Überprüfung der Einhaltung geforderter Lebensmittelsicherheitsstandards** in Ihrem Unternehmen. Als interner Auditor sind Sie der Motor für Verbesserungen Ihres Managementsystems und damit Ihres Unternehmens. Ihre Kunden fordern ein Zertifikat nach IFS oder BRC? Mit Ihren internen Audits gewährleisten Sie, dass im Zertifizierungsaudit keine gravierenden Abweichungen dazu führen, dass das Zertifikat nicht erreicht wird. Sie sind außerdem optimal auf Kundenaudits vorbereitet. Lernen Sie in zwei Tagen Intensivtraining alles zu den Grundlagen des internen Audits in Bezug auf IFS (International Featured Standard Food) und BRC (Global Standard for Food Safety), angefangen **mit der Planung, über die zielgerichtete Durchführung bis hin zur abschließenden Bewertung und Dokumentation**. Außerdem vermitteln wir Ihnen wichtige Grundlagen der Gesprächstechnik,

da es nicht immer einfach ist, die richtigen Fragen zum Qualitätsmanagement auf die richtige Weise zu stellen. Sie werden durch die Unterstützung unserer erfahrenen Qualitätsmanagement-Trainer in die Lage versetzt, Ihre internen Audits effizient und sicher durchzuführen. Durch den praxiserfahrenen Trainer und ein ausgefeiltes Schulungskonzept erhalten Sie somit die notwendige Basis und spielen die Phasen interner Audits in Gruppenübungen durch. So können Sie Ihr neues Wissen nach Schulungsbesuch ohne Probleme im Unternehmen umsetzen.

Die Schulungsinhalte basieren auf der jeweils neuesten Version der Standards. Die Anforderungen der 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

Auditgrundlagen & Regelwerke bei internen Audits

- ▼ Auditarten und -prinzipien
- ▼ Zielsetzung von Audits
- ▼ Auditmanagement und Anforderungen an Auditoren
- ▼ Anforderungen IFS und BRC

Auditteam und Qualifikation

- ▼ Anforderungen an Auditoren gem. ISO 19011
- ▼ Kenntnisse und Fähigkeiten
- ▼ Aufrechterhaltung und Verbesserung der Qualifikation

Planung von internen QM-Audits in der Lebensmittelindustrie

- ▼ Auditprogramm
- ▼ Vorbereitung und Anmeldung
- ▼ Audit-Checklisten
- ▼ Gefahrenanalyse zur Ermittlung der Audithäufigkeit
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Auditplan erstellen und Zielsetzung festlegen
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Audit-Checklisten erstellen

Durchführung von internen QM-Audits in der Lebensmittelindustrie

- ▼ Durchführung des Audits vor Ort – Befragung und Beobachtung
- ▼ Audit-Protokoll
- ▼ Schlussbesprechung

Audit: Gesprächsführung und Verhaltensweisen

- ▼ Grundlagen zur Gesprächsführung
- ▼ Gesprächs- und Verhaltenstechnik, Struktur- und Transaktionsanalyse
- ▼ Transaktionsübungen
- ▼ Umgang mit schwierigen Gesprächspartnern/-situationen im Audit
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Auditgespräch

Verbesserungen durch interne Audits

- ▼ Feststellungen und Abweichungen
- ▼ Bewertung und Bewertungsmethoden
- ▼ Berichtswesen
- ▼ Maßnahmen und Überwachung

Prüfung zum Internen Auditor IFS/BRC

ZIEL

Sie lernen in der praxisorientierten Schulung „Interner Auditor IFS/BRC“ die Vorgehensweise bei der Durchführung von internen Audits kennen und können damit interne Audits nach IFS/BRC in Ihrem Unternehmen effizient umsetzen. Mit der Teilnahme an dieser Schulung erfüllen Sie die Forderungen der Standards nach einer Qualifikation (Ausbildung) zum Internen Auditor. Mit Ihren internen Audits unterstützen Sie den Zertifizierungsprozess Ihres Unternehmens und gewährleisten ein Zertifikat mit möglichst hoher Bewertung.

ZIELGRUPPE

Qualitätsbeauftragte, Prozessverantwortliche, Interne Auditoren, Supply Chain Manager, Betriebsleiter, Produktionsleiter, Verantwortliche mit Ziel des KVP.

VORAUSSETZUNG

Grundkenntnisse der Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards IFS und/oder BRC, z. B. analog der VOREST Schulung „Basiswissen IFS/BRC“ werden vorausgesetzt. Diese sind insbesondere notwendig für das Bestehen der Prüfung zum „Internen Auditor IFS/BRC“, die sich inhaltlich aus beiden Schulungen, sowohl Basiswissen als auch Interner Auditor, zusammensetzt.

QUALIFIKATION UND PRÜFUNG

Sie erhalten eine Qualifikationsbescheinigung und nach bestandener Prüfung das VOREST Zertifikat „Interner Auditor IFS/BRC“ – jeweils in Deutsch und Englisch.

Prüfungsinhalte

Die Prüfung bezieht sich auf den Inhalt der Schulung „Interner Auditor IFS/BRC“ sowie auf die Inhalte der Schulung "Basiswissen IFS und BRC".

Prüfungszulassung

Grundkenntnisse der Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards IFS und/oder BRC, siehe Voraussetzungen sowie die Teilnahme an der Schulung „Interner Auditor IFS/BRC“.

Prüfungsabnahme

Prüfungsabnahme und Zertifikatserstellung erfolgt durch die Personalzertifizierungsstelle der VOREST AG. Eine Wiederholung der Prüfung ist zu einem späteren Zeitpunkt möglich.

IHRE NÄCHSTEN SCHRITTE

Die Schulung „Interner Auditor IFS/BRC“ ist Teil des modularen Schulungsprogramms der VOREST AG im Bereich Qualitätsmanagement in der Lebensmittel-/Food-Branche. Sie ist der letzte von zwei Schritten hin zum „Internen Auditor IFS/BRC“.

- Schritt:** Basiswissen IFS/BRC
- Schritt:** Interner Auditor IFS/BRC
→ Siehe Ausbildungsgrafik S. 227

8 in 1

SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF
Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

Accelerated Learning in der Schulung – Interaktives Lernen

Top-Schulungskonzept: AKTIVE Beteiligung der Teilnehmer an der Schulung! REDUKTION des Frontalunterrichts auf das Mindestmaß – SELBST TUN anstelle ZUSCHAUEN!

- Interesse:** Aktivierung Ihres Interesses durch Formulierung von Lernzielen – greifbarer Nutzen.
- Begegnung:** Wie erfolgt die Begegnung mit dem Lernstoff.
- Integration:** Sie erarbeiten die Lerninhalte aktiv selbst mit unserem Experten.
- Anwendung:** Transfer des Gelernten in die Praxis durch ein Planspiel – aktive Anwendung der Lerninhalte. **Best Practice und maximaler Lernerfolg!**

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses

„Interne Audits – Wissen kompakt“.

Info: www.vorest-ag.com/SEWK305

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Das **Vorlagenpaket Auditdokumente inkl. Auditcheckliste IFS/BRC** im Wert von 149,90 Euro mit:

Auditspezifische Dokumente:

- ▼ Auditplan
- ▼ Auditprogramm
- ▼ Auditbericht
- ▼ Audit Abweichungsbericht/Maßnahmenprotokoll
- ▼ Audit-Maßnahmenverfolgung

Auditcheckliste IFS/BRC inkl. Forderungsvergleich IFS/BRC:

- ▼ Inhaltlicher Vergleich der Anforderungen des IFS Standards und BRC Standards
- ▼ Einheitliche Checkliste zur Auditierung beider Standards in einem internen IFS Audit & BRC Audit
- ▼ Nutzung der Checkliste als interner Auditbericht
- ▼ Nutzung der Checkliste als Maßnahmenplan zur Festlegung und Verfolgung der Maßnahmen nach einem internen Audit

Unterstützende Dokumente:

- ▼ Nachvollziehbare Qualitätsaufzeichnungen durch Regeln für Dokumente
 - ▼ Arbeitshilfe Prozessmanagement
 - ▼ Prozess-Turtle und Prozess-Steckbrief
 - ▼ Checkliste Sollprozessgestaltung
- Kommunikation im Audit:
- ▼ Checkliste Umgang mit schwierigen Gesprächssituationen

Info: www.vorest-ag.com/T001162

Dieses Vorlagenpaket ist nicht Bestandteil der Schulung, sondern beinhaltet alle notwendigen Vorlagen & Checklisten, damit Sie nach der Schulung direkt ins Audit im Bereich IFS/BRC einsteigen können, ohne dass aufwändig eigene Dokumente erstellt werden müssen.

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ▼ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
- ▼ Ihrem **Vorlagenpaket Auditdokumente inkl. Auditcheckliste IFS/BRC** im Wert von 149,90 Euro

▽ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos **Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche **Verpflegung** in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat

Sie erhalten nach der Schulung:
Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung und bei bestandener Prüfung das Zertifikat „**Interner Auditor IFS/BRC**“ jeweils **in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:
Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:
Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Nachhaltiges Lernen und informiert sein für Schulungsteilnehmer bei der VOREST AG. Wir schulen, trainieren und informieren Sie nicht nur während Ihrer Schulung, sondern stellen Ihnen monatlich – per E-Mail – Fachinfos und Anwendertipps in Ihrem Interessensbereich zur Verfügung.

P Präsenzsulung – Buchung

Buchungsnummer:	LP91
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	999,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	2 Tage, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/LP91

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %.
Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten
Im Preis enthalten: Prüfungsgebühr

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- E-Learning vorab:** Interne Audits – Wissen kompakt im Wert von 149,90 €
- E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement und Allergene im Wert von 19,90 €
- Vorlagen(paket):** Auditdokumente inklusive Auditcheckliste IFS/BRC im Wert von 149,90 €
- Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➤ Zusatzleistungen im Wert von **319,70 €**

Unsere **8in1** Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüfungsgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

Schulungstermine

07.12.-08.12.17	Hamburg Park Hotel Ahrensburg
22.03.-23.03.18	Stuttgart Maritim Hotel
16.05.-17.05.18	Hamburg Park Hotel Ahrensburg
11.07.-12.07.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord
24.10.-25.10.18	Frankfurt Mercure Hotel Airport Dreieich
06.12.-07.12.18	Hannover Best Western Premier Parkhotel Kronsberg

Food Defense

Food Defense umfasst präventive Schutzmaßnahmen zur **Sicherung von Lebensmittelbetrieben vor möglicher Sabotage**. Neben den Gefahren, die aufgrund von Unachtsamkeit oder mangelhafter Kontrolle eintreten können, müssen Lebensmittel auch vor absichtlichen Eingriffen geschützt werden. Seien es der verärgerte, gerade gemäßregelte Mitarbeiter oder ein terroristischer Anschlag. Bis zum Verbraucher darf eine Kontamination nicht durchschlagen, Lebensmittelschutz hat höchste Priorität. Auch die verschiedenen Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit (Normen ISO/FSSC 22000, Handelsstandards IFS, BRC, u. a.)

haben das Gefahrenpotenzial erkannt und stellen Forderungen zu Food Defense. Neben der Benennung eines Food Defense Verantwortlichen soll eine **Gefahrenanalyse mit notwendigen Maßnahmen** umgesetzt werden, wodurch das Risiko einer böswilligen Produktkontamination weitgehend minimiert werden soll. Die Intensivschulung macht Sie mit den bestehenden Anforderungen an Food Defense-Regelungen vertraut, gibt Hilfe bei der Einführung eines Sicherungssystems und unterstützt Sie bei der Vorbereitung von Mitarbeiterschulungen. Sie üben, entsprechendes Gefahrenpotenzial zu erkennen und Vorsorge zu treffen.

INHALT

- ▼ Food Defense Einführung
- ▼ Food Defense Regelungen/Anforderungen
- ▼ Carver (Gefährlichkeit/Zugänglichkeit/Erholung/Verletzlichkeit/Auswirkung/Wiedererkennungswert)
- ▼ Food Defense-Checklisten
- ▼ Das größte Risiko
- ▼ Bereiche (Betriebsgelände, Produktion, Externe...)
- ▼ Food Defense-Verantwortliche/r
- ▼ Aufgaben im Food Defense
- ▼ TACCP – Schwachstellenbewertung und Kritische Kontrollpunkte (Threat Assessment)
- ▼ Einführung ins Food Defense-Sicherungssystem
- ▼ Typische Schwachstellen – Gefahrenpotenzial
- ▼ TACCP-Team/Food Defense-Team und Sicherheitsbetrachtung
- ▼ TACCP-Analyse
- ▼ FMEA
- ▼ Forderungen zu Food Defense aus IFS Food
- ▼ Mitarbeiterschulung
- ▼ Workshop/Übungen

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

ZIEL

In der Schulung lernen Sie die Hintergründe für Food Defense und die typischen Schwachstellen von Lebensmittelunternehmen kennen. Sie üben die Gefahrenanalyse und erarbeiten Lösungen für Ihren Betrieb. Sie erwerben die nachzuweisenden Kenntnisse zur Leitung eines Food Defense-Teams und können die Anforderungen der Zertifizierungsstandards erfüllen.

ZIELGRUPPE

Qualitätsmanagementbeauftragte, HACCP-Teammitglieder, Hygienebeauftragte, Food-Defense-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelindustrie und dem Handel

VORAUSSETZUNG

Kenntnisse in der Gefahrenanalyse und der Risikobewertung sind von Vorteil.

SONDERHINWEIS

Diese Schulung ist als Nachweis der Weiterbildung im Bereich Lebensmittel für die Verlängerung (Rezertifizierung) der Zertifikate "Hygiene- und HACCP Beauftragter", "Interner Auditor IFS/BRC" sowie aller internen Auditoren und Managementbeauftragten anerkannt.

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn: Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. **Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!**



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

2 Vorab-Selbstlernteil

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn: Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Food Defense - Wissen kompakt“. **Info:** www.vorest-ag.com/SEWK90
Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung: Das **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro. Info: www.vorest-ag.com/T000478

Die Excel Vorlage **Gefahrenanalyse Food Defense** im Wert von 24,90 Euro. Info: www.vorest-ag.com/T001372

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:



- ▼ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
- ▼ Ihrem **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** sowie der Vorlage **Food Defense Gefahrenanalyse** im Gesamtwert von 204,80 Euro
- ▼ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos

Ausführliche Teilnehmerunterlagen für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche

Verpflegung in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen

5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung „**Food Defense**“ in **Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Infos und Anwendertipps in Ihrem Fachgebiet per E-Mail.

P Präsenzschulung – Buchung – Serviceleistung

Buchungsnummer:	S90	Maximale Teilnehmerzahl:	15
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	599,00	Dauer, Uhrzeit:	1 Tag, 9.00 bis 17.00 Uhr
Kursform:	Präsenz-Schulung	Buchung:	www.vorest-ag.com/S90

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!

Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüflehrgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- E-Learning vorab:** Food Defense – Wissen kompakt im Wert von 149,90 €
- E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement und Allergene im Wert von 19,90 €
- Vorlagen(paket):** HACCP Dokumentation im Wert von 179,90 €
- Vorlagen(paket):** Food Defense Gefahrenanalyse im Wert von 24,90 €
- Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➔ Zusatzleistungen im Wert von **374,60 €**

Schulungstermine

22.11.17	Frankfurt Mercure Hotel Airport Dreieich	29.06.18	Pforzheim Parkhotel
11.12.17	Hannover Mercure am Entenfang	20.09.18	Frankfurt NH Hotel Airport West
05.03.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord	21.11.18	Düsseldorf NH Hotel City
02.05.18	Hamburg Park Hotel Ahrensburg		

E E-Learning – Buchung

Buchungsnummer:	SE90	Kursform:	E-Kurs
Preis (Euro zzgl. MwSt.):	599,00	Dauer:	5 - 6 h, Start sofort
Info & Buchung:	www.vorest-ag.com/SE90		

Food Fraud

Schulung zur Vorbeugung von Lebensmittelbetrug

Spätestens seitdem die Ergebnisse der weltweiten Aktion „Opson VI“ der Interpol und Europol gegen Betrug mit Lebensmitteln veröffentlicht wurden, ist Food Fraud (= Lebensmittelbetrug) in aller Munde. Seit Mitte 2017 die sogenannten Benchmarking Requirements der GFSI - Global Food Safety Initiative (GFSI Guidance Document Version 7.1) veröffentlicht wurden, ist klar, dass es in allen GFSI-anerkannten Standards zur Lebensmittelsicherheit Anforderungen zu Food Fraud geben muss. **Dies betrifft sowohl die IFS-Standards als auch BRC und FSSC 22000.** Dabei handelt es sich um ein System der lebensmittelherstellenden Unternehmen, um Lebensmittelbetrug vorzubeugen.

Bestandteile eines Food Fraud-Systems sind immer Information, Kommunikation und Dokumentation. Dabei ist eine multidisziplinäre Zusammenarbeit sinnvoll. Zentrales Element ist eine Ge-

fahrenanalyse und Risikobewertung, auf deren Basis dann gezielte Maßnahmen und Prüfpläne umgesetzt werden müssen. Auch wenn Sie sich bei der Auswahl Ihrer Lieferanten bisher ziemlich sicher waren, sollten Sie diese vermeintliche Sicherheit einmal kritisch und systematisch hinterfragen. Auch der Einkäufer, der immer das Ziel hat, möglichst günstig Produkte zu beschaffen, kann kein Interesse daran haben, für einen festgelegten Preis minderwertige oder verschnittene Ware einzukaufen. Erfahren Sie in dieser Schulung, welche die am häufigsten vorkommenden und bisher ermittelten Fälle von Betrug mit Lebensmitteln sind. Durch die Praxisübung zur Gefahrenanalyse bekommen Sie Beispiele für die Durchführung und Dokumentation einer Gefahrenanalyse und erhalten zudem eine praktische Vorlage zur späteren Umsetzung in Ihrem eigenen Betrieb!

INHALT

Gesetzliche und Standardanforderungen

- ▼ Basisverordnung VO (EG) 178/2002
- ▼ Lebensmittelinformationsgesetz LMIV (VO (EU) 1169/2011)
- ▼ Strafgesetzbuch § 263
- ▼ GFSI Guidance Document 7.1
- ▼ IFS Food
- ▼ BRC Global Standard for Food Safety
- ▼ FSSC 22000

Abgrenzung Food Fraud – HACCP – Food Defense

Food Fraud und Einkauf / Beschaffung

- ▼ Produktentwicklung
- ▼ Konformitätsmanagement
- ▼ Lieferantenauswahl
- ▼ Lieferantenbeurteilung
- ▼ Information / Aktualisierung von Wissen

Kernstück von Food Fraud – Gefahrenanalyse und Risikobewertung

- ▼ Welche Produkte sind besonders gefährdet? Aktuelle Beispiele
- ▼ Warum ist Lebensmittelbetrug so interessant für Betrüger?
- ▼ Verschiedene Methoden zur Gefahrenanalyse

Praxisworkshop Gefahrenanalyse zu Food Fraud an konkreten Beispielen

Maßnahmen, die sich aus einem Food Fraud System ableiten lassen

Was prüft der Auditor bezüglich Food Fraud in Ihrem Unternehmen?

ZIEL

Sie lernen in dieser Schulung die Gründe und Zielsetzungen von Lebensmittelbetrug kennen und erfahren, was Sie in Ihrem Unternehmen tun können, um sich gegen Betrug zu schützen. Sie sind in der Lage, sich den neuen Anforderungen der GFSI und der Lebensmittelsicherheitsstandards IFS, BRC und FSSC 22000 für die Lebensmittelindustrie zu stellen. Mit den Informationen, Tipps, Vorlagen und Praxisbeispielen aus der Schulung sind Sie in der Lage,

eine Gefahrenanalyse bezüglich Food Fraud durchzuführen und sich durch geeignete Maßnahmen gegen Betrug zu schützen.

ZIELGRUPPE

Qualitätsmanagementbeauftragte, Prozessverantwortliche, Einkaufsverantwortliche, Supply Chain Manager, Betriebsleiter, Produktionsleiter, Verantwortliche aus der Lebensmittelindustrie / Food Branche; alle, die IFS, BRC oder FSSC 22000 in ihrem Unternehmen einführen oder betreuen möchten.

VORAUSSETZUNG

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse für die Teilnahme an der Schulung „Food Fraud“ erforderlich. Hilfreich wäre es, allgemeine Kenntnisse zu Ihrem QM-System mitzubringen.

SONDERHINWEIS

Diese Schulung ist als Nachweis der Weiterbildung im Bereich Lebensmittel für die Verlängerung (Rezertifizierung) der Zertifikate "Hygiene- und HACCP Beauftragter", "Interner Auditor IFS/BRC" sowie aller internen Auditoren und Managementbeauftragten der VOREST AG anerkannt.

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Bu-

chung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen“.

Info: www.vorest-ag.com/SEWK903

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Das **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro.

Info: www.vorest-ag.com/T000478

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ▣ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
 - ▣ Ihrem **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro
 - ▣ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos
- Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche
- Verpflegung** in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen

5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung „**Food Fraud**“ in **Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Infos und Anwendertipps in Ihrem Fachgebiet per E-Mail.

P Präsenzs Schulung – Buchung

Buchungsnummer:	S93
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	599,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/S93

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %.
Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- @ **E-Learning vorab:** Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen – Thematisches Lernmodul im Wert von 89,90 €
- @ **E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement & Allergene in der Lebensmittelwirtschaft im Wert von 19,90 €
- 📄 **Vorlagen(paket):** HACCP Dokumentation im Wert von 179,90 €
- 💡 **Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➤ Zusatzleistungen im Wert von **289,70 €**

Unsere **8 in 1** Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüfungsgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

📅 Schulungstermine

06.03.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord
07.05.18	Hamburg Park Hotel Ahrensburg
04.07.18	Stuttgart NH Hotel Airport
21.09.18	Frankfurt NH Hotel Airport West
03.12.18	Hannover Best Western Premier Parkhotel Kronsberg

QMB Lebensmittel – Beauftragter für Lebensmittelsicherheit und -qualität

In der Herstellung von Lebensmitteln und im Umgang mit Lebensmitteln gibt es eine Fülle an Vorschriften zu beachten. Zum einen müssen gesetzliche Forderungen eingehalten werden. Zum anderen kann kaum noch ein Lebensmittel vertrieben werden, wenn das Unternehmen kein Zertifikat nach einem GFSI-anerkannten Standard aufweisen kann. Für die Umsetzung dieser Standards (z.B. IFS, BRC, FSSC 22000) benötigen die Unternehmen Qualitätsmanagementbeauftragte, die Erfahrung sowie eine Ausbildung in allen geforderten Disziplinen besitzen.

Sie kennen bereits die Standards, möchten aber nun die einzelnen Themen ausführlicher mit Praxisbeispielen vertiefen? Außerdem möchten Sie mehr darüber erfahren, wie Sie Ihr umfangreiches Aufgabenspektrum so organisieren, dass Sie Ihre

Zertifizierungsaudits und Kundenaudits erfolgreich abschließen können? Dann ist diese Schulung genau das Richtige für Sie. Kurz gesagt sind Sie für die Einführung (wenn nicht bereits geschehen), die Realisierung, die Weiterentwicklung und stetige Überwachung des Qualitätsmanagementsystems in Ihrem Lebensmittel-Unternehmen verantwortlich. Lernen Sie in drei Tagen Intensivtraining, wie Sie dieser Rolle und den damit verbundenen Aufgaben gerecht werden! Ihre Trainer in der Ausbildung verfügen über jahrelange Erfahrung beim Aufbau, der Einführung und Aufrechterhaltung von Qualitätsmanagementsystemen, sind Zertifizierungsauditoren und können so aus einem breiten Erkenntnisschatz schöpfen, um Ihre individuellen Fragen in der Schulung zu beantworten und Ihnen praktische Hilfestellung zu leisten!

INHALT

Qualitätsmanagementbeauftragter Lebensmittel: Aufgaben und Kompetenzen

- ▼ Stabsstelle QMB
- ▼ Der QMB als HACCP-Teamleiter, Leiter der Lebensmittelsicherheitsgruppe und Hygienebeauftragter
- ▼ Stellenbeschreibung QMB, Weisungsbefugnisse
- ▼ Koordination zwischen Geschäftsführung und Kollegen / Mitarbeitern
- ▼ Praxisübung: Kommunikation

Exkurs: Rechtliche Aspekte im Qualitätsmanagement

- ▼ Rechtliche Aspekte bei fehlerhaften Produkten
- ▼ Vertragsarten
- ▼ Qualitätssicherungsvereinbarungen (QSV)
- ▼ Haftung als Qualitätsmanagementbeauftragter
- ▼ Haftung Ihres Unternehmens

Planung der Einführung und Umsetzung eines Lebensmittel-Sicherheitssystems

- ▼ Entscheidung für einen relevanten Standard
- ▼ Erstaufnahme, Assessment
- ▼ Koordination Arbeitsgruppen
- ▼ Darstellung der Dokumentation
- ▼ Einführungs- und Umsetzungsschulungen
- ▼ Überprüfung / Verifizierung der Umsetzung
- ▼ Praxisübung: Organisation und Planung wiederkehrender Tätigkeiten

Führungs- und Sozialkompetenz

- ▼ Praxisübung (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Erkennen der eigenen Motivatoren
- ▼ Handlungsfelder als QMB im Bereich der Mitarbeitermotivation (z.B. Mitarbeiter zur gewissenhaften Erstellung und Überarbeitung von Prozessbeschreibungen motivieren)
- ▼ Grundlagen der Motivation (intrinsisch und extrinsisch)
- ▼ Motivation für den KVP Prozess

Das Zertifizierungsverfahren

- ▼ Bewertung und Auswahl einer Zertifizierungsstelle
- ▼ Kosten einer Zertifizierung

- ▼ Vorbereitung auf die Zertifizierung
- ▼ Ablauf und Bewertung von angekündigten und unangekündigten Audits
- ▼ Nach dem Audit ist vor dem Audit

Erarbeitung von Präventivmaßnahmen und deren Vorgaben

- ▼ Leitlinie der EU zu Hygiene und HACCP
- ▼ Praxisübung: Inhalte der Dokumentation von Präventivmaßnahmen

Betriebsbegehungen sicher durchführen

- ▼ Praxisübung: Erstellen einer Checkliste für Betriebsbegehungen
- ▼ Planen und steuern von Betriebsbegehungen

Rückverfolgbarkeit

- ▼ Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen
- ▼ Dokumentation und Aufzeichnungen
- ▼ Rückverfolgbarkeitstest

Krisenmanagement

- ▼ Praxisübung: Was ist eine Krise?
- ▼ Erstellen eines Krisenmanagement-Systems
- ▼ Rückruf und Rücknahme
- ▼ Verifizieren des Krisenmanagementsystems (Krisentest)

Konformitätserklärungen

- ▼ Gesetzliche Anforderungen
- ▼ Konformität von Verpackungsmaterialien
- ▼ Konformität von Anlagen

Prozessvalidierung

- ▼ Auswahl der Prozesse zur Validierung
- ▼ Planung der Validierungen
- ▼ Praxisübung: Validierungsvorgaben
- ▼ Auswertung und Folgemaßnahmen

Korrekturmaßnahmen

- ▼ Korrekturen – Korrekturmaßnahmen – Verbesserungen
- ▼ Erfassung aller Ursachen für Korrekturmaßnahmen
- ▼ Steuerung und Umsetzung von Korrekturmaßnahmen

Schriftliche Abschlussprüfung am Ende des 3. Tages

ZIEL

Sie lernen die Aufgaben und Kompetenzen des QMBs in der Lebensmittelbranche mit ihren speziellen Anforderungen kennen und können diesen auch gerecht werden. Sie vervollständigen Ihr Know-how als QMB für ein erfolgreich funktionierendes Qualitätsmanagementsystem in der Lebensmittelbranche. Sie erfahren als zukünftiger QMB, wie Sie die geforderten Standards zur Lebensmittelsicherheit und -qualität sicher und nachhaltig umsetzen und eine Zertifizierung gewährleisten. Sie erhalten detaillierte Kenntnisse zu speziellen Disziplinen im Qualitätsmanagement von Lebensmittelbetrieben.

ZIELGRUPPE

(Zukünftige) Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätsbeauftragte, Qualitätsmanager, Qualitätsleiter, Führungs- und Fachkräfte aus Betrieben der Lebensmittelbranche.

VORAUSSETZUNG

Grundkenntnisse im Qualitätsmanagement gem. den einschlägigen Standards für Lebensmittelsicherheit und -qualität, z.B. analog der VOREST Ausbildung "Basiswissen IFS/BRC" sowie Kenntnisse zu internen Audits, Food Defense und Food Fraud, z.B. analog den VOREST Ausbildungen dieser Ausbildungsreihe, werden in dieser Schulung vorausgesetzt. Ein Nachweis ist diesbezüglich nicht zu erbringen. Die Buchung kann direkt vorgenommen werden.

SONDERHINWEIS

Bitte beachten Sie, dass die unter „Voraussetzung“ genannten Themenblöcke sowie auch die Themen Hygiene und HACCP in anderen Schulungen angeboten werden und demnach in dieser Schulung nicht mehr vertieft oder ausführlich wiederholt werden.

8 in 1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

Accelerated Learning in der Schulung – Interaktives Lernen

Top-Schulungskonzept: AKTIVE Beteiligung der Teilnehmer an der Schulung! REDUKTION des Frontalunterrichts auf das Mindestmaß – SELBST TUN anstelle ZUSCHAUEN!

- 1. Interesse:** Aktivierung Ihres Interesses durch Formulierung von Lernzielen – greifbarer Nutzen.
- 2. Begegnung:** Wie erfolgt die Begegnung mit dem Lernstoff.
- 3. Integration:** Sie erarbeiten die Lerninhalte aktiv selbst mit unserem Experten.
- 4. Anwendung:** Transfer des Gelernten in die Praxis durch ein Planspiel – aktive Anwendung der Lerninhalte.

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen – Thematisches Lernmodul“. **Info:** www.vorest-ag.com/SEWK903

E-Learning Kurs
Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen

- 21 Wissensbausteine
- 15 Videos
- 0:48 Videolauzeit in h
- 20 Übungen
- 8 Grafiken
- 1 h ca. Gesamtlauzeit

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Das **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro mit:

- ✓ HACCP Umsetzungsleitfaden
- ✓ Vorlage zur Lenkung gesetzlicher und normativer Vorgaben
- ✓ Prozessbeschreibung HACCP
- ✓ Verfahrensanweisung Implementierung HACCP System
- ✓ Beauftragung und Zusammensetzung HACCP Team
- ✓ Vorlage Ermittlung des Schulungsbedarfs
- ✓ HACCP Schulung
- ✓ Vorlage HACCP Gefahrenanalyse und CCP
- ✓ HACCP Auditcheckliste und Protokoll
- ✓ Vorlage Beschreibung kritischer Lenkungspunkte
- ✓ Checkliste zur Verifizierung HACCP System
- ✓ weiteren Vorlagen zum HACCP System

Nutzen Sie dieses Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation und CCP Beschreibung und haben Sie alle Vorlagen stets direkt zur Hand. Dieses Vorlagenpaket ist nicht Bestandteil der Schulung, sondern beinhaltet alle notwendigen Vorlagen & Checklisten, damit Sie nach der Schulung ein HACCP System erfolgreich im Unternehmen einführen und betreuen können, ohne dass aufwendig eigene Dokumente erstellt werden müssen.

Info: www.vorest-ag.com/T000478

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ✔ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
 - ✔ Ihrem **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro
 - ✔ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos
- Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche
- Verpflegung** in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



inklusive
E-Book –
digitale
Unterlagen

5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung und bei bestandener Prüfung das Zertifikat „**QMB Lebensmittel – Beauftragter für Lebensmittelsicherheit und -qualität**“ jeweils **in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Nachhaltiges Lernen und informiert sein für Schulungsteilnehmer bei der VOREST AG. Wir schulen, trainieren und informieren Sie nicht nur während Ihrer Schulung, sondern stellen Ihnen monatlich – per E-Mail – Fachinfos und Anwendertipps in Ihrem Interessensbereich zur Verfügung.

P Präsenzschulung – Buchung

Buchungsnummer:	LP93
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	999,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	3 Tage, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/LP93

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %.
Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten
Im Preis enthalten: Prüfungsgebühr

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- @ **E-Learning vorab:** Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen
im Wert von 89,90 €
- @ **E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement und Allergene
im Wert von 19,90 €
- 📄 **Vorlagen(paket):** HACCP Dokumentation
im Wert von 179,90 €
- 💡 **Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➔ Zusatzleistungen im Wert von **289,70 €**

Unsere **8 in 1** Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüfungsgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

📅 Schulungstermine

12.11.-14.11.18 Frankfurt Mercure Hotel
Airport Dreieich

10.12.-12.12.18 Hamburg Park Hotel Ahrensburg

Fortbildung für HACCP- und Hygienemanagementbeauftragte

Sie sind im Bereich Lebensmittel im Rahmen Ihres HACCP-Konzepts und Hygienemanagements nicht nur für die Aufrechterhaltung verantwortlich, sondern auch für dessen kontinuierliche Weiterentwicklung. Aber nicht nur das System muss sich ständig verbessern! Entscheidend für diese Verbesserung und Weiterentwicklung ist auch, dass Sie sich persönlich und fachlich stetig

fortbilden, um diesen Anforderungen heute und in Zukunft gerecht zu werden. Welche neuen Aufgaben stehen für mich an? **Was hat sich geändert** oder wie kann ich relevante Aufgaben zur **Weiterentwicklung meines HACCP-Hygienemanagementsystems** besser umsetzen? Mit dieser Schulung halten wir Sie auf dem Laufenden und blicken auch über den Tellerrand hinaus.

INHALT

Aktuelles zum Thema Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und Standards

- ▼ Aktuelle Entwicklungen der rechtlichen Rahmenbedingungen
- ▼ EU und nationales Hygienerecht (VO (EG) 852-2004, VO (EG) 853-2004, VO (EG) 2073-2005, LFGB, LMHV, IFSG)
- ▼ Update Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000)
- ▼ Codex Alimentarius
- ▼ Was bedeutet Hygiene? (Hygienezonen, Personalhygiene, Gebäude und Anlagen, Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Desinfektion, Abfallentsorgung)
- ▼ Präventivprogramme (Fremdkörper-, Allergen-, GVO-Management)
- ▼ HACCP sicher umsetzen
- ▼ Food Defense und HACCP – ähnliche Systeme, aber andere Blickrichtung

Optimierte Durchführung Ihrer Gefahrenanalysen

- ▼ Besondere Risiken (Fremdkörper, GVO, Allergene)
- ▼ Betrachtung der Prozess- und Umfeldrisiken
- ▼ Bewerten von Risiken

Optimierung und Monitoring Ihres HACCP Plans

- ▼ CCPs (Critical Control Points) – CPs (Control Points) – Grenzwerte
- ▼ Monitoring-Programme zur Steuerung der CCPs und CPs
- ▼ Korrektur, Dokumentation und Verifizierung des HACCP-Systems

Hilfsmittel zur Motivation für Hygiene und HACCP

- ▼ Wie kann die Motivation verstärkt werden?
- ▼ Informationsmanagement (Wer sollte was wissen?)
- ▼ Verantwortlichkeiten stärken

Erfahrungsaustausch und Diskussion

- ▼ Erfahrungsaustausch in Workshops zu Schwerpunktthemen
- ▼ Diskussion mit dem Referenten zu aktuellen Themen

ZIEL

In dieser Schulung bringen wir Sie für die wichtigsten Aufgaben Ihrer Tätigkeit im Bereich HACCP und Hygienemanagement auf den aktuellsten Stand. Sie erhalten von unserem Trainer Input zu wichtigen Änderungen und natürlich viele wertvolle Hinweise zum optimalen Transfer in Ihre tägliche Praxis. Zudem ergibt sich die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch mit allen anwesenden Teilnehmern, sodass auch der Networking-Gedanke nicht außen vor bleibt. Gerne überprüfen wir in der Schulung das "eigene" HACCP-System bzw. die Regelungen zu den Präventivprogram-

men der Teilnehmer. Bringen Sie Ihre Unterlagen einfach mit und wir besprechen Ihre konkreten Fragestellungen zur Weiterentwicklung Ihrer Programme!

ZIELGRUPPE

Hygienebeauftragte, Qualitätsmanagementbeauftragte, HACCP-Teammitglieder, Fach- und Führungskräfte aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Handel, Convenience, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

VORAUSSETZUNG

Hilfreich sind Basiskennnisse zu Hygiene und HACCP.

SONDERHINWEIS

Diese Schulung ist als Nachweis der Weiterbildung im Bereich Lebensmittel für die Verlängerung (Rezertifizierung) des Zertifikats "Hygiene- und HACCP Beauftragter" sowie aller internen Auditoren und Managementbeauftragten der VOREST AG anerkannt.

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn: Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. **Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!**



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

Accelerated Learning in der Schulung – Interaktives Lernen
Top-Schulungskonzept: AKTIVE Beteiligung der Teilnehmer an der Schulung! REDUKTION des Frontalunterrichts auf das Mindestmaß – SELBST TUN anstelle ZUSCHAUEN!

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Food Defense - Wissen kompakt“. **Info:** www.vorest-ag.com/SEWK90

E-Learning Kurs Food Defense

Gründe für Anschläge

- „dunkle“ Vergangenheit
- Konzernzugehörigkeit
- Ethik / Moral
- Kritischer Standort
- Erfolgswahrscheinlichkeit
- „berühmter“ Chef
- Food Chain / Produkt
- (Kult-) Marke
- religiöse Bedeutung

17 Wissensbausteine

14 Videos

0:53 Videolauzeit in h

26 Übungen

11 Grafiken

2 h ca. Gesamtlauzeit

01:59 / 02:22

Video Resümee Videografiken Mehrwissen

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Die **HACCP Team Schulung** im Wert von 99,90 Euro.

Info: www.vorest-ag.com/T001296

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ✓ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
 - ✓ Ihrer **HACCP Team Schulung** im Wert von 99,90 Euro
 - ✓ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos
- Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche
- Verpflegung** in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der „Fortbildung für HACCP- und Hygienemanagementbeauftragte“ **in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Infos und Anwendertipps in Ihrem Fachgebiet per E-Mail.

P Präsenzs Schulung – Buchung

Buchungsnummer:	W93
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	599,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/W93

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- @ **E-Learning vorab:** Food Defense – Wissen kompakt im Wert von 149,90 €
- @ **E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement und Allergene im Wert von 19,90 €
- 📄 **Vorlagen(paket):** HACCP Team Schulung im Wert von 99,90 €
- 💡 **Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➔ Zusatzleistungen im Wert von **269,70 €**

Unsere 8 in 1 Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüflehrgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

📅 Schulungstermine

13.11.17	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg
04.06.18	Frankfurt NH Hotel Airport West
08.11.18	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg

Fortbildung für IFS Food Beauftragte

Sie sind im Bereich Lebensmittel im Rahmen Ihres IFS-Systems nicht nur für die Aufrechterhaltung verantwortlich, sondern auch für dessen kontinuierliche Weiterentwicklung! Aber nicht nur das IFS-System muss sich ständig verbessern! Entscheidend für diese Verbesserung und Weiterentwicklung ist auch, dass Sie sich persönlich und fachlich stetig weiterentwickeln, um diesen Anforderungen heute und in Zukunft gerecht zu werden. Gerade im IFS gibt es immer wieder neue Versionen, Doktrinen, Erratums oder

FAQs, die bei der Umsetzung des Systems berücksichtigt werden müssen. In der Schulung erfahren Sie die jeweils neuesten Regelungen und Anforderungen. **Welche neuen Aufgaben** stehen für mich an? **Was hat sich geändert** oder wie kann ich vielleicht relevante Aufgaben zur **Weiterentwicklung meines IFS-Systems besser umsetzen**? Mit dieser Schulung halten wir Sie auf dem Laufenden und blicken auch über den Tellerrand hinaus.

INHALT

Kurzüberblick – Aktuelles zum Thema Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und Standards

- ▼ Aktuelle Entwicklungen der rechtlichen Rahmenbedingungen
- ▼ EU und nationales Hygienerecht (VO (EG) 852-2004, VO (EG) 853-2004, VO (EG) 2073-2005, LFGB, LMHV, IFSG, Produkthaftung)
- ▼ Vergleich Anforderungen und Zertifizierungsablauf zu anderen Lebensmittelsicherheitsstandards (BRC, ISO 22000, FSSC 22000)

Update zur Interpretation des IFS Food und anderer IFS-Standards

- ▼ Vom IFS Food gefordert – aktuelle Bedeutung bei der Umsetzung
- ▼ Optimale Interpretation und Interessantes bei der Umsetzung – Update
- ▼ Änderungen durch zusätzliche IFS-Vorgaben (FAQs, Doktrinen, Erratums)

Erfahrungen aus IFS-Audits, häufige Abweichungen, z. B.:

- ▼ HACCP-Konzept
- ▼ Prozessvorgaben
- ▼ Spezifikationen
- ▼ Validierungen
- ▼ Verpackung und Bedarfsgegenstände
- ▼ Schädlingsbekämpfung
- ▼ Allergene/GVO
- ▼ Food Defense

Auslegungen für Major- und K.O.-Bewertungen

- ▼ Fragestellungen während des Audits
- ▼ Guidelines für Auditoren

Optimierung des IFS-Systems und kontinuierliche Verbesserung

- ▼ Hinweise zur kontinuierlichen Verbesserung des eingeführten IFS-System-Updates
- ▼ Auditierung von IFS-Systemen
- ▼ Überprüfung der Wirksamkeit von Schulungen
- ▼ Überprüfung der Wirksamkeit von Verbesserungsmaßnahmen

Erfahrungsaustausch und Diskussion

- ▼ Erfahrungsaustausch in Workshops zu Schwerpunktthemen
- ▼ Diskussion mit dem Trainer zu aktuellen Themen

ZIEL

In dieser Schulung bringen wir Sie für die wichtigsten Aufgaben Ihrer Tätigkeit im Bereich IFS Food auf den aktuellen Stand. Sie erhalten von unserem Trainer Input zu wichtigen Änderungen und natürlich viele wertvolle Hinweise zum optimalen Transfer in Ihre tägliche Praxis. Zudem ergibt sich die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch mit allen anwesenden Teilnehmern, sodass auch der Networking-Gedanke nicht außen vor bleibt.

ZIELGRUPPE

IFS-Verantwortliche, Hygienebeauftragte, Qualitätsmanagementbeauftragte, Food Defense-Beauftragte, HACCP-Teammitglieder, Fach- und Führungskräfte aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelindustrie.

VORAUSSETZUNG

Hilfreich sind Basiskenntnisse im Bereich IFS Food.

SONDERHINWEIS

Diese Schulung ist als Nachweis der Weiterbildung im Bereich Lebensmittel für die Verlängerung (Rezertifizierung) des Zertifikats "Interner Auditor IFS / BRC" sowie aller internen Auditoren und Managementbeauftragten der VOREST AG anerkannt.

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen.

Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Food Defense - Wissen kompakt“.

Info: www.vorest-ag.com/SEWK90

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Die **HACCP Team Schulung** im Wert von 99,90 Euro.

Info: www.vorest-ag.com/T001296

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ✓ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
 - ✓ Ihrer **HACCP Team Schulung** im Wert von 99,90 Euro
 - ✓ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos
- Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche **Verpflegung** in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der „Fortbildung für IFS Food Beauftragte“ in **Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppen-

übungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Infos und Anwendertipps in Ihrem Fachgebiet per E-Mail.

P Präsenzs Schulung – Buchung

Buchungsnummer:	W94
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	599,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/W94

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %.
Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- @ **E-Learning vorab:** Food Defense – Wissen kompakt im Wert von 149,90 €
- @ **E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement und Allergene im Wert von 19,90 €
- 📄 **Vorlagen(paket):** HACCP Team Schulung im Wert von 99,90 €
- 💡 **Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➔ Zusatzleistungen im Wert von **269,70 €**

Unsere **8 in 1** Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüfungsgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

📅 Schulungstermine

14.11.17	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg
05.06.18	Frankfurt NH Hotel Airport West
09.11.18	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg

Für Logistikunternehmen (Lagerung und Transport) wird eine Zertifizierung nach IFS Logistics immer wichtiger, da insbesondere Kunden aus den Lebensmittel- und Household and Personal Care-Branchen eine Zertifizierung fordern. **Der IFS Logistics Standard ist eine Zertifizierungsgrundlage**, die von der IFS Management GmbH herausgegeben wird. Dies ist ein Tochterunternehmen des Deutschen Handelsverbandes. Das heißt, ein Zusammenschluss des internationalen Handels hat Vorgaben entwickelt, die von zertifizierten Logistikunternehmen einzuhalten sind. Dies wird von unabhängigen Zertifizierungsstellen jährlich überprüft. Ziel des

IFS Logistics ist es, **in der gesamten Lieferkette Sicherheit und Transparenz zu schaffen** und damit beim Verbraucher das Vertrauen in die gelieferten Produkte zu stärken. Ihre Einführungsschulung in den IFS Logistics bringt Ihnen selbstverständlich immer die Anforderungen der jeweils neusten Version des Standards nahe. Lernen Sie in nur einem Tag die grundsätzlichen Anforderungen des aktuellen Standards kennen und lassen Sie sich durch erfahrene Zertifizierungsauditoren die Zertifizierung des Standards erläutern, immer untermauert mit Beispielen aus der Praxis und vielen Umsetzungstipps.

INHALT

Grundlagen zum IFS Logistics Standards

- ▼ Standardeigner: Wer fordert IFS Logistics?
- ▼ Aufbau und Struktur des Standards
- ▼ Neueste Entwicklungen bzw. Besonderheiten der aktuellen Version
- ▼ K.O.-Kriterien

Zertifizierung des IFS Logistics

- ▼ Vorbereitung des eigenen IFS-Systems
- ▼ Ablauf Zertifizierungsaudit
- ▼ Bewertung der Feststellungen im Audit
- ▼ Zertifikatslevel und -gültigkeit

Anforderungen an das Logistikunternehmen

- ▼ Unternehmensverantwortung
- ▼ Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem/HACCP
- ▼ Ressourcenmanagement, Personalschulungen, Personalhygiene
- ▼ Leistungserbringung
 - ▼ Kundenbeziehungen
 - ▼ Beschaffung
 - ▼ Handhabungsvorschriften
 - ▼ Rückverfolgbarkeit
 - ▼ Wartung und Reparatur
 - ▼ Klimatisierung
 - ▼ Gefrier- und Auftauprozesse
 - ▼ Reinigung und Desinfektion
 - ▼ Lagerung und Umschlag
 - ▼ Bauliche Anforderungen
 - ▼ Ausrüstungen
 - ▼ Schädlingsbekämpfung
 - ▼ Entsorgung und Transport
- ▼ Messungen, Analysen, Verbesserungen
 - ▼ Interne Audits
 - ▼ Betriebsbegehungen
 - ▼ Umgang mit Messgeräten
 - ▼ Reklamationen und Beanstandungen
 - ▼ Umgang mit fehlerhaften Produkten
 - ▼ Krisenmanagement inkl. Rückrufverfahren
 - ▼ Korrekturmaßnahmen
- ▼ Produktschutz (Product Defense)
 - ▼ Sicherheitsbewertung und Standortsicherheit
 - ▼ Personal- und Besuchersicherheit
 - ▼ Externe Kontrollen

ZIEL

Sie lernen in der eintägigen Schulung komprimiert die Anforderungen des IFS Logistics in der jeweiligen aktuellen Version kennen. Bei erfolgter Versionsänderung werden wir Sie natürlich über die aktuellen Neuerungen gezielt informieren. Nutzen Sie Tipps und Praxisbeispiele der Referenten in der Schulung für die Umsetzung und Zertifizierung Ihres IFS-Systems!

ZIELGRUPPE

Der IFS Logistics stellt Anforderungen an alle Unternehmen der Logistikbranche, die Transport- und/oder Lagerdienstleistungen für Kunden anbieten, z. B. Lagerung, Be- und Entladen, Disposition, Kommissionierung, alle Transportwege (Straße, Schiene, Schiff, Flug). Der Standard ist für Food- und Non Food-Produkte umsetzbar und zertifizierbar. Lebensmittel können ungekühlt, gekühlt, tiefgefroren, lose oder verpackt gehandhabt werden. Diese Schulung richtet sich an Unternehmensleitung, Niederlassungsleiter, Qualitätsmanagementbeauftragte, Prozessverantwortliche (z. B. Lagerleiter, Leiter Disposition, Vertriebsleiter) von Logistikunternehmen, die sich grundsätzlich über die Anforderungen des jeweils aktuellen IFS Logistics informieren möchten.

VORAUSSETZUNG

Voraussetzung sind grundsätzliche Kenntnisse über die Abläufe in Logistik-Unternehmen. Vorkenntnisse zum IFS Logistics oder anderen QM-Systemen sind hilfreich, aber nicht unbedingt notwendig.

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF

Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn: Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. **Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!**



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Bu-

chung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Was ist HACCP – Wissen kompakt“.

Info: www.vorest-ag.com/SEWK902

Dieser E-Learning-Kurs ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“, welcher sich dann empfiehlt, wenn Sie als Teilnehmer über keine oder wenig Kenntnisse zum Thema verfügen. Er ist jedoch keine Voraussetzung für Ihren Schulungsbesuch.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Das **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro. **Info:** www.vorest-ag.com/T000478

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:



- ▼ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
- ▼ Ihrem **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro
- ▼ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos

Ausführliche Teilnehmerunterlagen für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche

Verpflegung in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen

5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung „IFS Logistics“ **in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow:** Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer.** Infos und Anwendertipps in Ihrem Fachgebiet per E-Mail.

P Präsenzschulung – Buchung

Buchungsnummer:	W91
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	549,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/W91

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- E-Learning vorab:** Was ist HACCP – Wissen kompakt im Wert von 89,90 €
- E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement und Allergene im Wert von 19,90 €
- Vorlagen(paket):** HACCP Dokumentation im Wert von 179,90 €
- Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: ➤ Zusatzleistungen im Wert von **289,70 €**

Unsere 8 in 1 Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüfungsgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

Schulungstermine

15.11.17	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg
24.04.18	Frankfurt NH Hotel Airport West
19.06.18	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg
07.11.18	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg

Neben den Lebensmittelsicherheitsstandards IFS und BRC erleben wir zurzeit einen Anstieg an Zertifikaten zum FSSC 22000. Dieser entwickelt sich immer mehr zu einer echten Alternative zu den genannten Standards. Nicht zuletzt durch seine **Anerkennung durch die GFSI (Global Food Safety Initiative)** findet der FSSC 22000 steigende Akzeptanz. Denn qualitativ hochwertige Lebensmittel bieten nicht nur Sicherheit für den Verbraucher, sondern sind auch für Sie als Hersteller überlebensnotwendig, um am Markt bestehen zu können. Heben Sie sich vom Wettbewerb ab und bereiten Sie sich auf den Zertifizierungsstandard FSSC 22000 (Food Safety System Certification) vor. Dieser wurde auf der Grundlage der ISO 22000 **speziell für die produzierende**

Lebensmittelindustrie entwickelt und passt sich somit noch besser an die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelbranche an. Der Standard FSSC 22000 wurde durch Vertreter des europäischen Handels und namhafter Lebensmittelkonzerne abgestimmt und schafft somit alle Weichen, um den konkreten Anforderungen der Global Food Safety Initiative GFSI gerecht zu werden. **In dieser Schulung „FSSC 22000“ lernen Sie die Grundlagen des Standards genauer kennen und erfahren, wie Sie diese zielgerichtet mit Ihren firmenspezifischen Präventivprogrammen PRP umsetzen können.** Dadurch erhöhen Sie die nationale und europaweite Akzeptanz Ihrer Produkte und bieten zudem jederzeit nachweislich mehr Sicherheit für Ihre Kunden!

INHALT

FSSC 22000 – Food Safety System Certification 22000

- ▼ Anforderungen der GFS (Global Food Safety Initiative)
- ▼ Aufbau FSSC 22000: ISO 22000 & ISO/TS 22002-1
- ▼ Anforderungen an Ihre Organisation für eine FSSC Zertifizierung
- ▼ FSSC Zertifizierung
- ▼ Anwendung der FSSC 22000

ISO 22000

- ▼ Anwendungsbereich ISO 22000
- ▼ ISO 22000 – das Prozessmodell
- ▼ Verantwortung der Leitung
- ▼ Interne und externe Kommunikation
- ▼ Management der Ressourcen
- ▼ Validierung, Verifizierung und Verbesserung
- ▼ Planung und Realisierung sicherer Produkte
- ▼ HACCP-System

Präventivprogramme (PRP) zur Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion

- ▼ Voraussetzungen für angewandte PRP im gesamten Produktionsprozess
- ▼ Infrastruktur und Instandhaltungsprogramme
- ▼ Prozesse der Produktherstellung, -lagerung und -verpackung

Anforderungen an Präventivmaßnahmen aus ISO/TS 22002-1 (Bestandteil des FSSC 22000)

- ▼ Aufbau und Anwendungsbereich
- ▼ Konstruktion und Layout von Gebäuden
- ▼ Betriebsanlagen und Arbeitsplatz
- ▼ Betriebsmittel – Luft, Wasser, Energie
- ▼ Abfallentsorgung
- ▼ Eignung der Anlagen, Reinigung und Instandhaltung
- ▼ Management von eingekauften Materialien
- ▼ Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontamination
- ▼ Reinigung und Desinfektion
- ▼ Schädlingsbekämpfung
- ▼ Personalhygiene und Personalräume
- ▼ Rework
- ▼ Vorgehensweise Produktrückruf
- ▼ Lagerung

- ▼ Produktinformation/Kundeninformation
- ▼ Food Defense/Bioterrorismus

Praktische Fallbeispiele sowie der große Erfahrungsschatz unserer Trainer gerade in der Lebensmittelbranche helfen Ihnen, die Lerninhalte effektiv in die Praxis umzusetzen.

ZIEL

Sie wissen mit dem Standard FSSC 22000 sicher umzugehen und sind in der Lage, ein Präventivprogramm PRP zur Erhöhung des Qualitätsstandards Ihrer Produkte – auf allen Prozessebenen, von Infrastruktur bis hin zur Produktherstellung und dem Transport zum Kunden – zu erstellen und einzusetzen. Sie sind zurzeit in einer Phase der Entscheidungsfindung? Die Schulung gibt Ihnen Entscheidungshilfen bei der Auswahl des für Sie richtigen Standards.

ZIELGRUPPE

Berater, Fach- und Führungskräfte, Auditoren, Qualitätsmanagementbeauftragte im Bereich Lebensmittel sowie Food-Safety Beauftragte und Verantwortliche aus der Lebensmittelbranche, die den Standard FSSC 22000 erfolgreich umsetzen wollen.

VORAUSSETZUNG

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse zur Teilnahme erforderlich.

8in1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF
Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn:
Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. **Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!**



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

übungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

2 E-Learning vorab

Sie erhalten ca. 20 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihre exklusive Freischaltung unseres E-Learning-Kurses „Was ist HACCP – Wissen kompakt“.

Info: www.vorest-ag.com/SEWK902

Dies ist kein „Muss Lernteil“, sondern ein „Kann Lernteil“.

3 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Das **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro.

Info: www.vorest-ag.com/T000478

4 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:



- ▼ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
- ▼ Ihrem **Vorlagenpaket zur HACCP Dokumentation** im Wert von 179,90 Euro
- ▼ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos

Ausführliche Teilnehmerunterlagen für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche

Verpflegung in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen

5 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem Schulungsbesuch steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Unterweisung HACCP, Fremdkörper & Allergene**“ zur Sicherstellung eines funktionierenden Allergen- und Fremdkörpermanagements.

6 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung „FSSC 22000“ in **Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



7 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **Fotoshow**: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppen-

8 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren **Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer**. Infos und Anwendertipps in Ihrem Fachgebiet per E-Mail.

P Präsenzs Schulung – Buchung

Buchungsnummer:	S92
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	599,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/S92

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- E-Learning vorab:** Was ist HACCP – Wissen kompakt im Wert von 89,90 €
- E-Learning Bonus:** Unterweisung HACCP, Fremdkörpermanagement und Allergene im Wert von 19,90 €
- Vorlagen(paket):** HACCP Dokumentation im Wert von 179,90 €
- Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: > Zusatzleistungen im Wert von **289,70 €**

Unsere **8** Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Optional: E-Learning vorab als perfekter Einstieg
- ③ Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ④ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ⑤ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑥ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüfungsgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑦ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑧ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

Schulungstermine

04.12.17	Hamburg Park Hotel Ahrensburg
23.04.18	Frankfurt NH Hotel Airport West
18.06.18	Hamburg Hotel am Schloss Ahrensburg
30.11.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord

Train the Trainer

Ihre Fachkompetenz ist unbestritten – aber wie sieht es mit Ihrer Trainerkompetenz aus? Wissen Sie worauf es ankommt, wenn Sie effektiv und effizient Inhalte vermitteln möchten und wie Sie das Interesse Ihrer Zuhörer gewinnen? Wir zeigen es Ihnen! **In einem Tag Intensivtraining erfahren Sie, wie Sie als Trainer agieren müssen, um eine erfolgreiche Schulung Ihrer Mitarbeiter durchzuführen!** Sie lernen Fundament und Bausteine des Lernerfolges kennen und wie Sie diese als Trainer anwenden. Wie Sie Interesse am Thema wecken, wie Sie Ziele und Nutzen einer

Schulung erläutern, wie Sie Lerninhalte vermitteln und einüben – das alles erfahren Sie in unserer „Train the Trainer“ Schulung. Zusätzlich erhalten Sie die Schulungsunterlagen „Train the Trainer“, mit denen Sie selbst weitere Trainer ausbilden können! Ihr Referent verfügt über jahrelange Erfahrung als Trainer bzw. Schulungsleiter und kann aus einem breiten Erkenntnisschatz schöpfen, um Ihre individuellen Fragen in der Schulung zu beantworten und Ihnen praktische Hilfestellung für Ihre nächsten Schulungen zu leisten!

INHALT

Fundament und Bausteine des Lernerfolges

- ▼ Lerntheorien
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Gehirngerechtes Lernen

Die 7 Stufen einer Schulung

Stufe 1: Interesse Ihrer Schulungsteilnehmer am Thema wecken

- ▼ Der Einstieg in die Schulung – Aufmerksamkeit erzeugen
- ▼ Von der Aufmerksamkeit zum Interesse
- ▼ Der persönliche Nutzen
- ▼ Lernblockaden und Auswege
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Kommunikationsebenen

Stufe 2: Ziele und Nutzen einer Schulung erläutern

- ▼ Welche Ziele werden angegeben?
- ▼ In welcher Form werden Ziele angegeben?

Stufe 3: Lerninhalte vermitteln

- ▼ Vorbereitung – inhaltlich und sachlich
- ▼ Verständnisschwierigkeiten verringern
- ▼ Fragen stellen
- ▼ Sachverhalte erklären
- ▼ Demonstrieren
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Vorbereitung einer 5-minütigen Kurzschulung

Stufe 4: Lerninhalte aktiv einüben

- ▼ Stufen des Einübens
- ▼ Richtige Reaktion bei falschen Antworten

Stufe 5: Lernerfolg überprüfen

- ▼ Lernzielkontrolle

Stufe 6: Lerninhalte zusammenfassen und wiederholen

- ▼ Die zusammenfassende Wiederholung
- ▼ Formen der Wiederholung

Stufe 7: Teilnehmer zur Anwendung des Neu-Erlernten motivieren

- ▼ Ansporn zur Weiterarbeit
- ▼ Praktische Beispiele
- ▼ **Praxisübung** (Fallbeispiel mit Gruppenübung/Individualaufgabe): Durchführung der erstellten Kurzschulung

Praktische Fallbeispiele, Übungen sowie der große Erfahrungsschatz unserer Trainer unterstützen Sie dabei, die Lerninhalte effektiv in die Praxis umzusetzen.

ZIEL

Sie lernen, wie Sie als Trainer agieren müssen, um optimal die Inhalte Ihrer Schulung zu vermitteln und das Interesse Ihrer Teilnehmer kontinuierlich aufrecht zu erhalten.

ZIELGRUPPE

Alle, die als Trainer Schulungen vornehmen sollen und das notwendige Know-how erhalten möchten, um Inhalte optimal zu vermitteln.

VORAUSSETZUNG

Es sind keine speziellen Voraussetzungen erforderlich.

7-in-1 SERVICE – UNTERLAGEN – ABLAUF Unsere Bausteine für Sie in dieser Schulung

1 Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung

Persönliche Kontaktaufnahme ca. 21 Tage vor Schulungsbeginn:

Ihr Ansprechpartner nimmt Kontakt zu Ihnen auf, um Ihnen alle wichtigen Informationen rund um Ihre Schulung mitzuteilen. **Ihre persönlichen Ansprechpartner helfen Ihnen gerne weiter!**



Sevil Kaya
07231.922391-33
skaya@vorest-ag.de



Joanna Klotz
07231.922391-37
jklotz@vorest-ag.de

Ihr Ansprechpartner steht Ihnen **vor, während und nach Ihrer Schulung** immer zur Verfügung! Sie erhalten direkt nach der Buchung eine schriftliche Auftragsbestätigung elektronisch als PDF per E-Mail, einschließlich Informationen zum Hotel und Ablauf.

Accelerated Learning in der Schulung – Interaktives Lernen
Top-Schulungskonzept: AKTIVE Beteiligung der Teilnehmer an der Schulung! REDUKTION des Frontalunterrichts auf das Mindestmaß – SELBST TUN anstelle ZUSCHAUEN!

- 1. Interesse:** Aktivierung Ihres Interesses durch Formulierung von Lernzielen – greifbarer Nutzen.
- 2. Begegnung:** Wie erfolgt die Begegnung mit dem Lernstoff.
- 3. Integration:** Sie erarbeiten die Lerninhalte aktiv selbst mit unserem Experten.
- 4. Anwendung:** Transfer des Gelernten in die Praxis durch ein Planspiel – aktive Anwendung der Lerninhalte. **Best Practice und maximaler Lernerfolg!**

2 Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Sie erhalten ca. 2 bis 3 Tage nach der Schulung:

Die **Schulungsunterlagen – TTT – Train The Trainer** im Wert von 149,90 Euro mit:

Trainerunterlagen:

- ▽ Anwendungsleitfaden und Trainerleitfaden
- ▽ Vorlagen: Kreativitätstechniken und Moderationsgrundlagen

Teilnehmer- und Schulungsunterlagen:

- ▽ Präsentation Train The Trainer
- ▽ Feedbackformular für die Teilnehmer

Vorlagen zur Organisation und zum Nachweis der Schulung:

- ▽ Vorlage Ausbildungsstand und Qualifikationsbescheinigung

Info: www.vorest-ag.com/T000400

Diese Schulungsunterlagen sind nicht Bestandteil der Schulung, sondern beinhalten alle notwendigen Vorlagen für Ihre „Train-The-Trainer“ Schulung im Unternehmen. So vermitteln Sie auch Ihren Mitarbeitern professionell, wie eine Schulung erfolgreich umgesetzt wird.

3 Teilnehmerunterlagen

Sie erhalten in der Schulung:

USB-Stick mit:

- ▽ Ihren digitalen Schulungsunterlagen als E-Book
- ▽ Ihren **Schulungsunterlagen – TTT – Train The Trainer** im Wert von 149,90 Euro

▽ Weiteren Vorlagen und Checklisten als Service kostenlos **Ausführliche Teilnehmerunterlagen** für die Arbeit in der Schulung und zum Nachschlagen im Tagesgeschäft sowie einen Stift und Block für Ihre Notizen inkl. Tragetasche

Verpflegung in der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen



inklusive
E-Book –
digitale
Unterlagen

4 E-Learning-Kurs – Bonus

Nach Ihrem **Schulungsbesuch** steht Ihnen ein zusätzlicher **E-Learning-Kurs exklusiv und kostenlos** für 2 Monate zur Verfügung. Das spart Zeit, Kosten und ist extrem effektiv. Nutzen Sie den E-Kurs „**Wie erstelle ich eine Prozessbeschreibung?**“ als Anleitung für die Erstellung Ihrer eigenen PB.

5 Qualifikationsbescheinigung

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre **personalisierte Qualifikationsbescheinigung** für die Teilnahme an der Schulung „Train the Trainer“ **in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten! Exklusiv bei der VOREST AG!**



6 Fotoshow

Sie erhalten nach der Schulung:

Ihre Fotoshow: Fotos aus der Schulung, d.h. die an Flip-Charts und weiteren Medien erarbeiteten Ergebnisse aus Gruppenübungen und Fallbeispielen werden Ihnen nach der Schulung per E-Mail zugesendet.

7 Monatlicher Expertenbrief

Sie erhalten monatlich nach der Schulung:

Ihren Expertenbrief – exklusiv nur für Schulungsteilnehmer. Infos und Anwendertipps in Ihrem Fachgebiet per E-Mail.

P Präsenzsulung – Buchung

Buchungsnummer:	LTTT100
Teilnahmegebühr (Euro zzgl. MwSt.):	599,00
Kursform:	Präsenz-Schulung
Max. Teilnehmerzahl:	15
Dauer, Uhrzeit:	1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr
Buchung:	www.vorest-ag.com/LTTT100

Online-Bucher erhalten einen Preisnachlass von 3 %. Beachten Sie bitte unsere Kombibucherpreisangebote!
Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

Ihre integrierten Servicebausteine in dieser Schulung

- E-Learning Bonus:** Erstellung einer Prozessbeschreibung im Wert von 39,90 €
- Vorlagen(paket):** Schulungsunterlagen Train The Trainer im Wert von 149,90 €
- Expertenbrief:** Jeden Monat Fachinfos für Sie

Ihr Plus: Zusatzleistungen im Wert von **189,80 €**

Unsere **Zin** Bausteine für Sie in dieser Schulung

- ① Top Schulung, Top Trainer & individuelle Betreuung
- ② Wertvolle Vorlagen(pakete)
- ③ Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book auf einem USB-Stick, Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken
- ④ Bonus E-Learning-Kurs
- ⑤ Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüflehrgängen) in Deutsch & Englisch
- ⑥ Fotoshow – Bilder im Anschluss per E-Mail
- ⑦ Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie

Schulungstermine

14.12.17	Pforzheim Parkhotel
09.03.18	Düsseldorf NH Hotel City Nord
29.06.18	Stuttgart NH Hotel Airport
23.11.18	Frankfurt NH Hotel Airport West

Top E-Learning Kurse



Basiswissen Qualitätsmanagement ISO 9001:2015

Wissensbausteine



Lerntransfer



	Wissensbausteine:	111
	Anzahl Videos:	111
	Videolauzeit:	8:12h
	Übungen:	74
	Grafiken:	79
	Gesamtdauer ca.:	15-17h

E-Kurs Basiswissen QM – Alle Infos ab: Seite 66



Basiswissen Umweltmanagement ISO 14001 & EMAS

Wissensbausteine

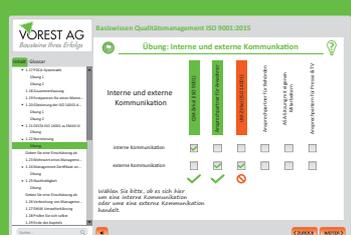
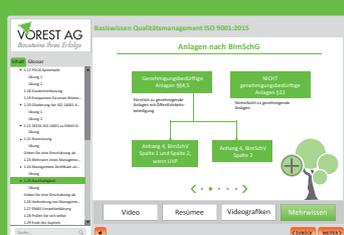


Lerntransfer



	Wissensbausteine:	176
	Anzahl Videos:	133
	Videolauzeit:	7:02h
	Übungen:	83
	Grafiken:	77
	Gesamtdauer ca.:	15-17h

E-Kurs Basiswissen UM – Alle Infos ab: Seite 39



Interner Auditor Qualitätsmanagement ISO 9001:2015

Wissensbausteine



Lerntransfer



	Wissensbausteine:	74
	Anzahl Videos:	72
	Videolauzeit:	5:32h
	Übungen:	67
	Grafiken:	36
	Gesamtdauer ca.:	10-12h

E-Kurs Interner Auditor QM – Alle Infos ab: Seite 69



Auditarten und Auditformen

**und viele mehr...
siehe Schulungsübersichten**

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:



**Sie wünschen ein Angebot?
Ich helfe Ihnen gerne weiter!**

 Maria Paul
 07231 / 922391 - 27
 mpaul@vorest-ag.de



**Sie wünschen ein Angebot?
Ich helfe Ihnen gerne weiter!**

 Kati Brehmer
 07231 / 922391 - 29
 kbrehmer@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

1. Ihre Anfrage

Unser umgehendes & abgestimmtes Angebot.

2. Vorabstimmung

Termine – umgehende Terminvorschläge im Wunschzeitraum.
Inhalt – detaillierte Abstimmung der Inhalte mit Ihrem Trainer.

3. Buchung

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

4. Trainingsvorbereitung

Ihr persönlicher Ansprechpartner stellt einen reibungslosen Ablauf sicher.

5. Training vor Ort

Realisierung auf Basis Ihrer 8in1 Wunschbausteine vor Ort.

6. Nachbereitung

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

7. Feedback

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

8. 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:

- ▶ **Kurzschulungen zum Schnelleinstieg**
bis zu 45 Minuten Zeitaufwand
- ▶ **Kompakte Grundlagenschulungen**
bis zu 4 Stunden Zeitaufwand
- ▶ **E-Learning anstelle vollständiger Schulungstage**
Ersetzen Sie einen oder mehrere Schulungstage gänzlich durch eine E-Learning 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 (siehe Seite 8) – kommen Sie auf uns zu!



Modernste Lernmethoden für eine erfolgreiche E-Learning Schulung.



E-Learning vorab, damit alle die gleichen Vorkenntnisse haben.

8in1 Bausteine für Sie!

In unseren Inhouse-Trainings erhalten Sie nicht nur eine Top-Schulung, sondern auch ein exklusives Leistungs- und Servicepaket im Rahmen unserer 8in1 Bausteine, das es so nur bei der VOREST AG gibt:



1. Top-Schulung

Top-Schulung mit professionellen Trainern, optimalem Trainingskonzept und persönlicher Betreuung.



5. Qualifikation & Zertifikat

Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüfungslehrgängen) – in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten.



2. Selbstlernteil

E-Learning Kurs als optionaler Vorab-Selbstlernteil.



6. Bonuskurs

E-Learning Bonus Kurs „Professionelle Erstellung einer Prozessbeschreibung“.



3. Vorlagenpaket

Individuelle Vorlagenpakete passend zur Schulung – mit direkt einsetzbaren Vorlagen & Checklisten.



7. Expertenbrief

Monatliche Zusendung von Fachinfos und Anwendertipps in Ihrem Interessensbereich – exklusiv für Sie per E-Mail.



4. Schulungsunterlagen

Ihre Schulungsunterlagen - schriftlich & digital auf USB-Stick, inklusive Stift und Block.



8. Fotoshow

Wichtige Bilder aus der Schulung perfekt aufbereitet für Sie.

Individuelle E-Learning-Kurse für Sie

Gerne erstellen wir individuelle Kurse ganz nach Ihren Bedürfnissen, welche Sie auf unserem LMS – Learning Management System – unter www.e-learning.vorest-ag.com nutzen können.

Das ist aber noch nicht alles! Wir übernehmen auch gerne die gesamte Organisation rund um den E-Learning Kurs – von der Aktivierung der Kurszugänge je Teilnehmer, über die Freischaltung und (auf Wunsch) Überwachung des Fortschritts inklusive Erinnerungen an die Teilnehmer – bis hin zum Versand der Qualifikationsbescheinigung bzw. Zertifikate. **Bei uns erhalten Sie ein Rundum-Sorglos-Paket!**

4 Schritte zu Ihrem individuellen E-Learning Kurs:



1. Bedarfsanalyse

Abstimmung der inhaltlichen Bausteine auf Basis bestehender Module oder neu zu konzipierender Elemente.



2. Konzeption

Umsetzung inhaltlicher Bausteine: interaktive Elemente, Audio, Video, Mustervorlagen und Lernerfolgskontrollen – inklusive vollständiger Prüfungen.



3. Freigabe und Evaluation

Prüfung und Freigabe der entwickelten E-Learning Kurse sowie die Bearbeitung von Verbesserungen sind inklusive – bis Ihr Wunschkurs steht.



4. Verfügbarkeit auf dem Learning Management System (LMS)

Nach Freigabe des E-Learning Kurses wird dieser für Ihre Mitarbeiter freigeschaltet. Auf Wunsch inklusive des gesamten Rundum-Sorglos-Pakets oder nur einzelnen Serviceleistungen. Wir beraten Sie gerne!

Ihre Ansprechpartnerinnen für ein individuelles Angebot:



Sie wünschen ein Angebot?
Ich helfe Ihnen gerne weiter!

Maria Paul
 07231 / 922391 - 27
 mpaul@vorest-ag.de



Sie wünschen ein Angebot?
Ich helfe Ihnen gerne weiter!

Kati Brehmer
 07231 / 922391 - 29
 kbrehmer@vorest-ag.de

Vorteile Ihrer E-Learning-Kurse

Flexibilität & Wiederholbarkeit

Sie können Ihren E-Learning-Kurs zeit- und ortsunabhängig durchführen und zudem beliebig häufig wiederholen!

Interaktivität

E-Learning umfasst für Sie umfangreiche Lerntechniken und -methoden, wie z.B. Verständnistests und animierte Inhalte – so werden Sie aktiv in die Schulung einbezogen!

Individuelle Lerngeschwindigkeit

Sie sind weder vom Tempo des Referenten noch von dem der anderen Schulungsteilnehmer abhängig, sondern können in Ihrer individuellen Geschwindigkeit lernen.

Kostenersparnis

Mit Ihrem E-Learning-Kurs entstehen Ihnen keine Reise- und Übernachtungskosten.

Lernerfolgskontrolle

Durch die im Kurs eingebauten Tests haben Sie Ihre Erfolgskontrolle direkt integriert.

Ihre Bausteine in 2018

Wir haben viele neue Bausteine für Sie entwickelt!

Mit unseren E-Learning-Kursen bieten wir Ihnen Lernmöglichkeiten in einer neuen Dimension. Die Bandbreite unseres Angebots deckt folgende Varianten ab:

- ▶ **Unterweisungen**
Mit unseren Unterweisungen können Sie Ihre Mitarbeiter umfassend, schnell sowie zeitlich und örtlich unbunden 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.
- ▶ **Vollständige Schulungen**
Unsere vollständigen E-Learning Schulungen beinhalten 1:1 die gleichen Inhalte wie die jeweilige Präsenz-Schulung – selbstverständlich mit dem gleichen Qualifikationsabschluss!



Inhalte unserer E-Learning Kurse

Wissensbausteine mit Übungen

Unsere Wissensbausteine in den E-Learning-Kursen beinhalten immer ein Video zum Thema, ein Resümee, Grafiken sowie den Punkt „Mehrwissen“. Mit den Wissensbausteinen gewährleisten wir, dass der Lernstoff aus der Präsenzveranstaltung 1:1 umgesetzt wird. Im Anschluss an jeden Wissensbaustein stellen wir mit Übungen sicher, dass der Wissensstoff in Ihrem Lernprozess verstanden und nachhaltig verinnerlicht wird.

Mustervorlagen & Checklisten

Alle E-Learning-Kurse enthalten wertvolle Musterdokumente und Checklisten passend zum Thema, welche Sie operativ in Ihrem Unternehmen direkt zum Einsatz bringen können. So sparen Sie Zeit und Kosten!

Lernerfolgskontrolle & Qualifikationsbescheinigung

In jedem Kurs finden am Ende oder im Anschluss des jeweiligen Kapitels Lernerfolgskontrollen statt. Mit diesen stellen wir sicher, dass Sie die wesentlichen Lerninhalte verstanden haben. Am Ende eines Kurses erhalten Sie eine Qualifikationsbescheinigung als PDF zum Sofort-Download in Deutsch und Englisch.

Unterlagen, Prüfung & Zertifikat

Bei E-Learning-Kursen analog einer Präsenzschulung erhalten Sie ein E-Book mit den Unterlagen zur Schulung – so können Sie die Inhalte jederzeit noch einmal nachlesen! Bei E-Learning Schulungen, welche mit einer Prüfung und Zertifikat abschließen, erfolgt die Prüfung online. Bei Bestehen erhalten Sie Ihr Zertifikat als PDF zum Sofort-Download sowie parallel per Post – in Deutsch und Englisch ohne Zusatzkosten!

Hohe Interaktivität

Lassen Sie sich überraschen – der Lernstoff ist interaktiv aufgebaut, sodass Sie voll ins Lernen integriert werden.



Personalzertifizierung

www.VOREST-AG.com

Erfolgreiche Weiterbildung ist in der entstehenden Wissensgesellschaft eine ständige Notwendigkeit. Wissen ist heute nichts statisches mehr, sondern muss durch permanenten Einsatz erhalten und vermehrt werden.

Nicht gepflegtes Wissen verliert schnell seinen Wert! Alle Personalzertifizierungen, die Sie durch die erfolgreiche Teilnahme an unseren Zertifizierungsschulungen erhalten, werden von der Personalzertifizierungsstelle (PZS) der VOREST AG ausgestellt.

Darüber hinaus bieten wir als zertifiziertes und akkreditiertes Unternehmen Schulungen nach DAkkS und IRCA/CQI Standard an.

VORTEILE EINES PERSONALZERTIFIKATS

- ▼ Ein Personalzertifikat bescheinigt dauerhafte Qualifikation – Zeugnisse geben nur einen punktuellen Eindruck, solange sie noch aktuell sind.
- ▼ Personalzertifikate nach DAkkS beziehen neben der Qualifikation durch Weiterbildungsveranstaltungen auch Berufsausbildung und -erfahrung ein. Daher sind sie aussagekräftiger als Zeugnisse.

Nicht umsonst setzen sich Personalzertifikate zuerst in den Bereichen durch, die besonders zu Qualität verpflichtet sind. Personalzertifikate sind nicht nur hilfreich beim objektiven Nach-

weis von Qualifikation, sondern tragen sogar etwas dazu bei: Das Zertifikat an der Wand erinnert Sie ständig an die Herausforderung an sich selbst zu arbeiten und in der Hektik des Alltags die Investition in sich selbst nicht zu vergessen.

DIE PERSONALZERTIFIZIERUNGSSTELLE (PZS)

Wir sind ein modernes Unternehmen mit zeitgerechten, optimalen Lösungen für die Personalentwicklung und Personalzertifizierung. **Die Personalzertifizierungsstelle der VOREST AG ist bei der DAkkS (Deutsche Akkreditierungsstelle) nach ISO 17024 für die Zertifizierung zum QMB und Qualitätsmanager nach ISO 9001 akkreditiert und bei IRCA/CQI (International Register of Certificated Auditors/Chartered Quality Institute) für die Zertifizierung zum Auditor nach ISO 9001, ISO 14001, ISO 27001, OHSAS 18001 und ISO 50001 zertifiziert.**

Die Personalzertifizierungsstelle ist unabhängig vom Ausbildungsbetrieb der VOREST AG. Das Zertifizierungsprogramm wird ständig weiterentwickelt und an die Erfordernisse der Kunden und interessierten Kreise angepasst. Das Ausbildungsprogramm der VOREST AG ist mit den Anforderungen der DAkkS an QM-Personal und IRCA/CQI abgestimmt. Dies wird durch kompetente Aufsichts- und Beratungsgremien und durch ein QMS sichergestellt.

Zertifizierung zum	(nach Standard *)	Seite	Zertifizierung zum	(nach Standard *)	Seite
Energie – EN 16247 & ISO 50001					
▼ Energieauditor EN 16247/ISO 50002	PZS	017	▼ Interner Auditor OHSAS 18001/ISO 45001	PZS	170
▼ Interner Energiemanagementauditor ISO 50001	PZS	023	▼ Managementbeauftragter OHSAS 18001/ISO 45001	PZS	173
▼ Energiemanagementbeauftragter ISO 50001	PZS	026	▼ Auditor/Leitender Auditor OHSAS 18001	IRCA	176
▼ Auditor/Leitender Auditor ISO 50001	IRCA	029	Arbeitsschutzmanagement		
Umweltmanagement ISO 14001					
▼ Interner Umweltauditor/Umweltbetriebsprüfer ISO 14001/EMAS	PZS	042	CSR		
▼ Umweltmanagementbeauftragter ISO 14001	PZS	045	▼ CSR Manager	PZS	185
▼ Umweltmanager & Nachhaltigkeitsmanager	PZS	050	KVP		
▼ Auditor/Leitender Auditor ISO 14001	IRCA	053	▼ KVP Experte – Analyse und Management	PZS	212
Umweltschutz					
▼ Umweltschutzbeauftragter – Umweltbeauftragter	PZS	062	Qualitätssicherung		
▼ Interner Gewässerschutzbeauftragter	PZS	062	▼ FMEA Experte	PZS	135
▼ Interner Abfallbeauftragter	PZS	062	QM Labor ISO/IEC 17025		
▼ Interner Immissionsschutzbeauftragter	PZS	062	▼ Interner Auditor ISO/IEC 17025	PZS	219
Qualitätsmanagement ISO 9001					
▼ Interner Auditor QM ISO 9001	PZS	069/078	▼ QMB ISO/IEC 17025	PZS	222
▼ Qualitätsmanagementbeauftragter ISO 9001	DAkKS	072/081	QM Lebensmittel		
▼ Qualitätsmanager	DAkKS	084	▼ Hygiene- und HACCP-Beauftragter	PZS	234
▼ Auditor/Leitender Auditor ISO 9001	IRCA	085	▼ Interner Auditor IFS/BRC	PZS	240
QM ISO 9001 Gesundheits- & Sozialwesen					
▼ Interner Auditor ISO 9001 – QM Gesundheits- und Sozialwesen	PZS	102	QM für Medizinproduktehersteller		
▼ Qualitätsbeauftragter ISO 9001 – QM Gesundheits- und Sozialwesen	PZS	105	▼ Interner Auditor EN ISO 13485	PZS	265
QM Automobil					
▼ Interner Auditor IATF 16949	PZS	112	QM in der Luft- und Raumfahrtindustrie		
▼ Prozessauditor VDA 6.3	PZS	120	▼ Interner Auditor EN 9100 – QM in der Luftfahrtindustrie	PZS	257
▼ Produktauditor VDA 6.5	PZS	125	ISMS ISO/IEC 27001 und Datenschutz		
▼ Lieferantenauditor – 2nd party auditor	PZS	163	▼ Interner Auditor ISMS – ISO/IEC 27001	PZS	285
Risikomanagement					
▼ Risikomanagementbeauftragter ISO 31000	PZS	151	▼ Interner Auditor ISO/IEC 27001 für Energienetzbetreiber	PZS	294
▼ Risikomanager ISO/IEC 31010	PZS	153	▼ ISMS Beauftragter ISO/IEC 27001	PZS	288
Prüfmittel					
▼ Prüfmittelbeauftragter	PZS	200	▼ Auditor/Leitender Auditor ISMS – ISO/IEC 27001	IRCA	291
Integrierte Managementsysteme					
▼ Interner Auditor für integrierte Managementsysteme	PZS	094	LEAN Management		
▼ Managementbeauftragter für integrierte Managementsysteme	PZS	096	▼ 5S Auditor – 5S Audits	PZS	286
			▼ Lean Experte	PZS	276
			▼ Lean Manager	PZS	305
			SIX SIGMA		
			▼ SIX SIGMA Yellow Belt	PZS	295
			▼ SIX SIGMA Green Belt	PZS	298
			▼ SIX SIGMA Black Belt	PZS	301
			▼ Lean SIX SIGMA Green Belt	PZS	304
			▼ Lean SIX SIGMA Black Belt	PZS	307
			▼ SIX SIGMA Master Black Belt (MBB)	PZS	316

* Standards:

PZS: Zertifizierung nach den Bestimmungen der entsprechenden Zertifizierungsordnung der Personalzertifizierungsstelle der VOREST AG. Die Zertifizierung erfüllt die Forderungen der relevanten Normen und internationalen Standards.

DAkKS: Deutsche Akkreditierungsstelle

IRCA/CQI: International Register of Certificated Auditors/Chartered Quality Institute



**Sie haben Fragen?
Ich helfe Ihnen gerne weiter!**

Jens Eberhardt
07231.92 23 91-41
jeberhardt@vorest-ag.de

VOREST PZS
Akkreditierte
Personalzertifizierung





UNSERE VERANSTALTUNGSRORTE/HOTELS

Bad Teinach

- ▼ Hotel Therme Bad Teinach Fon 07053.29-0

Dresden

- ▼ Dorint Hotel Dresden Fon 0351.4915-0
- ▼ NH Hotel Dresden Neustadt Fon 0351.8424-0

Frankfurt

- ▼ Mercure Hotel Airport Dreieich Fon 06103.6060
- ▼ NH Hotel Frankfurt Airport West Fon 06142.990-0

Hamburg

- ▼ Hotel am Schloss Ahrensburg Fon 04102.8055
- ▼ Park Hotel Ahrensburg Fon 04102.2300

Kassel

- ▼ Waldhotel Schäferberg Kassel Fon 05673.996-0

München

- ▼ Feringapark Hotel München/
Unterföhring Fon 089.95716-0

Pforzheim

- ▼ Parkhotel Pforzheim Fon 07231.161-0

Berlin

- ▼ NH Hotel Berlin City Ost Fon 030.55757-0
- ▼ Wyndham Garden Berlin Mitte Fon 030.49500-00

Düsseldorf

- ▼ NH Hotel Düsseldorf City Fon 0211.7811-0
- ▼ NH Hotel Düsseldorf City Nord Fon 0211.239486-0
- ▼ Mercure Hotel Düsseldorf Süd Fon 0211.87575-0

Garmisch-Partenkirchen

- ▼ Mercure Hotel Garmisch-Partenkirchen Fon 08821.756-0

Hannover

- ▼ Hannover Best Western Premier
Parkhotel Kronsberg Fon 0511.8740-0
- ▼ Mercure Hotel Am Entenfang Fon 0511.9795-0

Mainz

- ▼ Novum Select Hotel Fon 06131.7208-0

Nürnberg

- ▼ Novina Hotel Südwestpark Fon 0911.670-60

Stuttgart

- ▼ Parkhotel Stuttgart Messe Airport Fon 0711.63344-0
- ▼ Relaxa Waldhotel Schatten Stuttgart Fon 0711.6867-0
- ▼ NH Hotel Airport Stuttgart Fon 0711.7781-0
- ▼ Maritim Hotel Stuttgart Fon 0711.942-0
- ▼ Mercure Hotel Stuttgart
Airport Messe Fon 0711.7266-0
- ▼ Mövenpick Hotel Stuttgart Airport Fon 0711.55344-0

VOREST Team & Trainer



Jens Eberhardt
Vorstand
Finanzen/Organisation



Matthias Kuhles
Vorstand
Marketing



Joanna Klotz
Kundenservice
Veranstaltungs-
management

Fon 07231.92 23 91-37
E-Mail jklotz@vorest-ag.de



Sevil Kaya
Kundenservice
Veranstaltungs-
management

Fon 07231.92 23 91-33
E-Mail skaya@vorest-ag.de



Maria Paul
Teamleitung Marketing
Produktmanagement
Training & PRO SYS

Fon 07231.92 23 91-27
E-Mail mpaul@vorest-ag.de



Kati Brehmer
Marketing
Produktmanagement
Tools

Fon 07231.92 23 91-29
E-Mail kbrehmer@vorest-ag.de



Ansgar Wörner
Marketing

Fon 07231.92 23 91-39
E-Mail awoerner@vorest-ag.de



Eric Jackel
Produktmanagement
E-Learning

Fon 07231.92 23 91-0
E-Mail ejackel@vorest-ag.de



Peter Reiner
E-Learning
Grafik

Fon 07231.92 23 91-35
E-Mail preiner@vorest-ag.de



Susann Brendgen
E-Learning

Fon 07231.92 23 91-0
E-Mail sbrendgen@vorest-ag.de



Nadine Roth
Marketing
E-Learning

Fon 07231.92 23 91-0
E-Mail nroth@vorest-ag.de



Philipp Schlechter
E-Learning
Grafik

Fon 07231.92 23 91-0
E-Mail pschlechter@vorest-ag.de



Erich Adam
Workflow
Software Engineering

Fon 07231.92 23 91-0
E-Mail eadam@vorest-ag.de



Axel Jungheim
Leiter PZS
Training und Consulting,
Six Sigma, KVP, Qualitäts-
management ISO 9001

Fon 07231.92 23 91-0
E-Mail ajungheim@vorest-ag.de



Antje Keller
Programmentwicklung
Schulungen, Qualitäts-
management ISO 9001,
IATF 16949

Fon 07231.92 23 91-0
E-Mail akeller@vorest-ag.de



André Mayr
Qualitätsmanagement
ISO/IEC 17025, Umwelt-
management ISO 14001
Qualitätsmanagement
ISO 9001



Jürgen Paeger
Arbeitsschutzmanagement
OHSAS 18001, Energie-
management ISO 50001,
Qualitätsmanagement
ISO 9001

VOREST Team & Trainer



Reinhold Kaim
PRO SYS Chefredaktion
QM ISO 9001, KVP
Fon 07231.92 23 91-0



Lutz-Reinhard Berninger
Qualitätsmanagement
ISO 9001, EN 9100



Uwe-Karl Brenttrup
IT-Sicherheit/ISMS
ISO 27001



Alka Celic
Nachhaltigkeits-
management,
CSR



Jürgen Ehmann
IT-Sicherheit/ISMS
ISO 27001



Jörg Farkasch
Qualitätsmanagement
ISO 9001,
IATF 16949



Martin Felch
Qualitätsmanagement
für Medizinprodukteher-
steller ISO 13485,
IT-Sicherheit/ISMS
ISO/IEC 27001



Lutz Gerwig
Prozessmanagement,
QS-Methoden



Dr. Ludwig Glatzner
Umweltmanagement
ISO 14001, CSR,
Energiemanagement
EN 16247, ISO 50001



Reinhardt Goerke
Qualitätsmanagement
IATF 16949, Umweltma-
nagement ISO 14001



Marc Günther
Qualitätsmanagement
ISO 9001, Arbeits-
schutzmanagement
OHSAS 18001



Manfred Heimbürger
Qualitätsmanagement
ISO 9001, KVP, Arbeits-
schutzmanagement
OHSAS 18001



Thomas Heinze
Qualitätsmanagement
im Gesundheits- und
Sozialwesen



Tina Hirth
Qualitätsmanagement
im Gesundheits- und
Sozialwesen



Wolfgang Höfer
Qualitätsmanagement
IATF 16949



Stephan Johne
Qualitätsmanagement,
FMEA-Experte,
QS-Methoden



Öghan Karakas
Qualitätsmanagement
EN 9001



Hermann Kehrer
Statistik,
SIX SIGMA



Oliver Kirn
Qualitätsmanagement
für Medizinprodukte-
hersteller/ISO 13485



Bernd Maur
Energiemanagement
EN 16247, ISO 50001



Dr. Peter Meier
Risikomanagement

VOREST Team & Trainer



Tino Motschmann
Lean Management



Martin Peters
Umweltschutz,
Umweltmanagement ISO
14001/EMAS



Sylvia Pfaff
Qualitätsmanagement und
Hygienemanagement in
der Lebensmittelindustrie



Dr. Monika Rauch
Umweltmanagement
ISO 14001



Klaus Reinhardt
Umweltrecht



Michael Schnabel
Energiemanagement
ISO 50001



Bernd Stadter
Qualitätsmanagement
für Medizinprodukte-
hersteller/ISO 13485



Waldemar Trenkel
Lean Management



Ute Wedding
Hygienemanagement &
Qualitätsmanagement in
der Lebensmittelindustrie



Manfred Weidemann
Prüfmittelmanagement



Christian Zott
Qualitätsmanagement
ISO 9001, Lieferanten-
management

ANMELDUNG

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	VERANSTALTUNGSTITEL	DATUM	ORT

1 VORNAME/NAME
POSITION/ABTEILUNG
E-MAIL Bitte ausschließlich die E-Mailadresse des Teilnehmers angeben.
TELEFON

2 VORNAME/NAME
POSITION/ABTEILUNG
E-MAIL Bitte ausschließlich die E-Mailadresse des Teilnehmers angeben.
TELEFON

3 VORNAME/NAME
POSITION/ABTEILUNG
E-MAIL Bitte ausschließlich die E-Mailadresse 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/DATENSCHUTZ