



Qualifizierungen 2017



Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Qualifizierungsoffensive geht in die nächste Runde.

Mit unserem neuen Katalog halten Sie ein Angebot in den Händen, das an unseren Qualifizierungen der letzten zwei Jahre konsequent anknüpft und diese erweitert. Azubis, Mitarbeitende und Führungskräfte erhalten damit wieder die Möglichkeit, sich vor Ort fachlich weiter zu qualifizieren, um mit den hohen Anforderungen unserer wachsenden Branche Schritt zu halten.

Im Rahmen unserer Führungsprogramme *FiT- Führen im Team*[®] und *FiT Führen im Team Kompakt*[®] bieten wir Ihnen ab sofort eine zusätzliche Qualifizierungsbegleitung, die dazu dient, das Erlernte optimal in den Berufsalltag einzubinden:

Unser Nachhaltigkeitspaket Qualifizierung ^{Food +}

- ✓ Bedarfsgerechte Qualifizierungen aus der Food Branche für die Food Branche
- ✓ Individuelle Bedarfsabfrage der Teilnehmenden vor Trainingsstart
- ✓ Aufeinander abgestimmte Qualifizierungsbausteine
- ✓ praktische Erprobungsphasen zwischen den Qualifizierungsbausteinen
- ✓ verbesserter Praxistransfer durch
 - Ergänzung der Trainingstage um einen Remindertag (im Rahmen von FIT Kompakt*)
 - Kollegiales Coaching im Rahmen abschließender Reminder*
 - 6monatige telefonische Einzelfall-Begleitung der Teilnehmenden durch Trainer/Innen
 - Angebot von Refresher- und Aufbaumodulen
- ✓ Einbindung des Managements zur Verbesserung des betrieblichen Nachhaltens der geschulten Inhalte Themen
- ✓ Unmittelbare Feedbackerhebung nach Trainingsende
- ✓ Abschließende Trainingsevaluation 6 Wochen nach der Veranstaltung

In diesem Sinne: Packen wir es an!

Herzlichst Ihr



Oliver Schindler

Vorstandsvorsitzender

Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V.

Unsere Bildungspartner:



Unsere Mitglieder und Fördermitglieder (Stand 12 | 2016)



Unsere Qualifizierungsprogramme im Überblick

FiT[©] – Führen im Team

ab Seite 5

Angebote für Führungskräfte

Qui[©] K – Qualifizierung in Kompetenzen

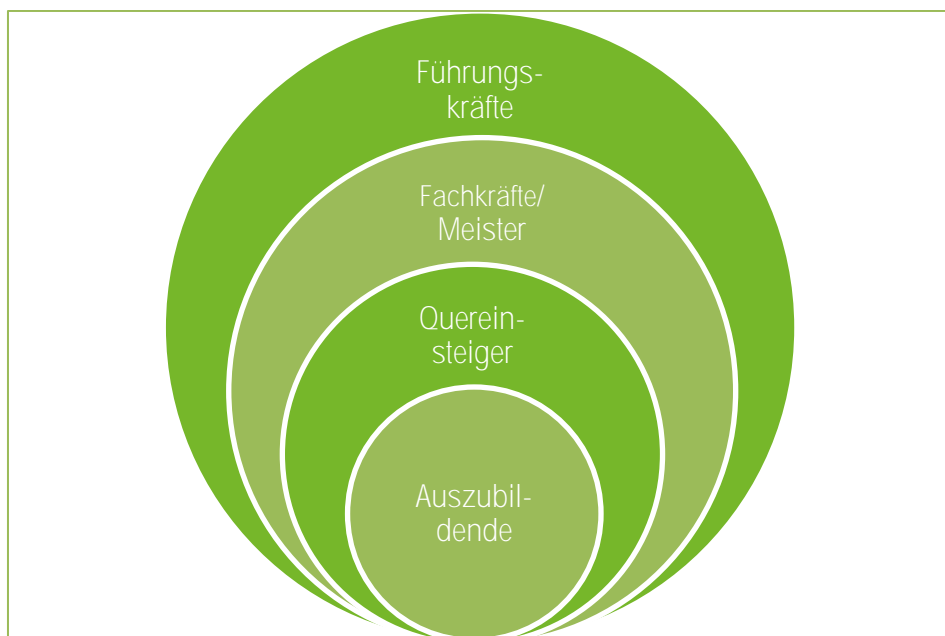
ab Seite 17

Angebote für Fachkräfte,
Angebote für Meister*Innen
Angebote für Quereingestiegene

JUMP – Kick off für die Ausbildung

ab Seite 29

Angebote für Auszubildende und Ausbildende



Qualifizierungen von der Ernährungswirtschaft
für die Ernährungswirtschaft

FiT[©]

Führen im Team

Angebote für Führungskräfte

FiT[®] – Führen im Team

Zielsetzung

- ✓ Implementierung einer nachhaltigen Führung
- ✓ Entwicklung eines wertorientierten Kommunikationsverhaltens zwischen Führungskraft und Mitarbeiter
- ✓ Sicherung des gezielten Know-How Transfers
- ✓ Nachhaltigkeit in der Personalentwicklung auf allen Ebenen des Unternehmens
- ✓ Sicherheit und Selbstbewusstsein für die Führungskräfte
- ✓ Gemeinsames Rollen- und Aufgabenverständnis
- ✓ Mitarbeiterbindung
- ✓ Mitarbeitermotivation
- ✓ Steigerung der Effektivität in der Führungsarbeit
- ✓ Qualitätsverbesserung im Aufgabenbereich
- ✓ Unterstützung der Unternehmensentwicklung
- ✓ Verbesserung der bereichsübergreifenden Kommunikation
- ✓ Entwicklung eines Netzwerkes innerhalb und außerhalb des eigenen Unternehmens

Zielgruppe

Führungskräfte, aus Produktion und Technik, in der Lebensmittelindustrie, die größere Teams leiten und *disziplinarische* Führungsverantwortung tragen

Aufbau

Das Führungstraining **FiT- Führen im Team** besteht aus insgesamt drei* Modulen, die, von Erprobungsphasen unterbrochen, aufeinander aufbauen:

Modul 1 – Führen in Produktion und Technik

Modul 2 – Zielvereinbarung

Modul 3 – Gesund führen

Modul 4 – Konflikte professionell lösen

*Die Module können nur zusammenhängend gebucht werden.

Termine

FiT I

M1 20.-21.02.2017

M2 20.-21.03.2017

M3 25.-26.04.2017

M4 11.-12.05.2017

FiT II

M1 04.-05.09.2017

M2 09.-10.10.2017

M3 13.-14.11.2017

M4 13.-14.12.2017

Dauer

4 x 2 Tage

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 10 TN

Methoden

Fallbeispiele,

Rollenspiele,

Videaufzeichnungen,

Einzel- und Gruppen-

übungen, Feedback,

Kollegiale Fallberatung

Ihre Investition

je Modul 710,-€ p.P. *

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food

Academy:

je Modul 590,-€ p.P. *

zzgl. MwSt.

*inkl. Pausenversorgung

und Mittagsimbiss

Modul 1 Führen in Produktion und Technik

Das erste Modul *Führen in Produktion und Technik* ist als zweitägiges Training konzipiert und vermittelt den Teilnehmern die Führungsgrundlagen. Diese dienen als „Richtungsgeber“ für das tägliche Führungsverhalten. Die Maßnahme weckt das Verständnis für die Anforderungen an das persönliche Kommunikationsverhalten im Umgang mit den Mitarbeitern und erklärt das theoretische Basiswissen für die erfolgreiche Umsetzung in die Praxis. Neben der Kommunikation steht das menschliche Verhalten im Mittelpunkt dieses Trainings. Der definierte Kommunikationsprozess in der Führung wird erarbeitet und trainiert. An konkreten Fallbeispielen aus der Praxis setzen die Teilnehmer mittels praktischer Übungen (z.B. Videotraining) das gelernte Trainingswissen um und erhalten persönliches, aufgabenorientiertes Feedback. Durch die Entwicklung von konkreten Maßnahmen stellen Sie sicher, dass die vermittelten und entwickelten Ergebnisse erfolgreich in der Praxis Anwendung finden. Neben dem Schwerpunkt der Führungsmethoden integriert die Maßnahme Übungen zur Entwicklung eines Teamprozesses.

Trainingsinhalte

- Grundlagen von Führung
- Der Kommunikationsprozess in der Führung
- Anforderungen an die Führungskraft im Alltag
- Operative und strategische Führung
- Aufgabendelegation
- Kommunikation – Feedback
- Das Mitarbeitergespräch, Einflussfaktoren
- Das Modell der situativen Führung - Führungsstile
- Was ist Motivation? Einflussfaktoren
- Handlungsfelder von Leistungsmotivation

Termine &

Veranstaltungsorte

FiT I

Dr. Oetker, Wittenburg

M1 20.-21.02.2017

FiT II

MehlWelten, Wittenburg

M1 04.-05.09.2017

Dauer

2 Tage (je Modul)

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 10 TN

Methoden

Fallbeispiele,
Rollenspiele,
Videoaufzeichnungen,
Einzel- und Gruppen-
übungen, Feedback

Ihre Investition

je Modul 710,-€ p.P.
zzgl. MwSt./

für Mitglieder der Food
Academy:
je Modul 590,-€ p.P.
zzgl. MwSt./

*inkl. Pausenversorgung
und Mittagsimbiss*

Modul 2 Führen mit Zielvereinbarung

Im zweiten Trainingsmodul *Zielvereinbarung* lernen die Teilnehmer, dass Instrument der Zielvereinbarung für ihren Führungsalltag effektiv zu nutzen. Die Führungskräfte lernen, die Zielvereinbarungsprozess optimal im Team vorzubereiten und die Durchführung von Zielvereinbarungsgesprächen professionell und sicher umzusetzen. Das Training vermittelt das theoretische Basiswissen zur Zielvereinbarung und ist gekennzeichnet von praktischen Übungen und konkreten Fallbeispielen aus der Praxis der Teilnehmer. Das Training schließt mit einer konkreten Zielvereinbarung zur Umsetzung und einem persönlichen Commitment für die Weiterentwicklung in der Praxis.

Trainingsinhalte

- Der Gesprächs-Jahreszyklus
- Der Zielvereinbarungsprozess
- Ziele als Führungsinstrument
- Zielsetzung, Ziele definieren und Zielvereinbarung
- Der optimale Kommunikationsprozess zur Zielvereinbarung
- Die Vorbereitung
- Das Zielvereinbarungsgespräch
- Die Nachbereitung
- Fallbeispiele

Im Anschluss an das Training erhalten die Führungskräfte, soweit von ihrem eigenen Unternehmen bereits praktiziert, von diesem die Dokumente zur Zielvereinbarung zur persönlichen Organisation und die notwendigen Leitfäden und Argumentationshilfen zur erfolgreichen Umsetzung in der Praxis.

Termine & Veranstaltungsorte

FiT I
M2 20.-21.03.2017
Sweet Tec, Boizenburg

FiT II
M2 09.-10.10.2017
MehlWelten Wittenburg

Dauer
2 Tage je Modul

Zeit
08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße
max. 10 TN

Methoden
Fallbeispiele,
Rollenspiele,
Videoaufzeichnungen,
Einzel- und Gruppen-
übungen, Feedback

Ihre Investition
je Modul 710,-€ p.P.
zzgl. MwSt./

für Mitglieder der Food
Academy:
je Modul 590,-€ p.P.
zzgl. MwSt./

*inkl. Pausenversorgung
und Mittagsimbiss*

Modul 3 Gesundes Führen von Teams

Erkältungen, Rücken und die Psyche – wenn Arbeitnehmer im Betrieb fehlen, ist in der Mehrzahl der Fälle eine dieser Diagnosen dafür verantwortlich. Das ist ein Ergebnis des Gesundheitsreports der Techniker Krankenkasse (TK). Die Krankenkasse hat im vergangenen Jahr den höchsten Krankenstand unter ihren Versicherten seit 14 Jahren verzeichnet. Insgesamt waren im vergangenen Jahr etwa die Hälfte der Versicherten mindestens einmal krankgeschrieben und damit drei Prozent mehr als im Jahr zuvor. Es existiert ein belegbarer Zusammenhang zwischen Führungsverhalten und der Gesundheit der Mitarbeiter. Was können gerade Führungskräfte (**die ja auch „Mitarbeiter“ sind und genauso von steigenden Anforderungen getrieben werden**) noch zur Verbesserung beitragen?

Im dritten Modul unseres Führungstrainings erfahren Sie, welche Möglichkeiten es zu einer zielführenden und nachhaltigen Reduktion der Krankenquote gibt. Sie erlernen durch den konsequenten und gezielten Einsatz der verschiedenen Gesprächsinstrumente, die Leistungsbereitschaft und Zufriedenheit ihrer Mitarbeiter zu erhöhen. Mittels Praxisrollenspiele bekommen Sie einen Videoleitfaden für alle Gesprächsinstrumente an die Hand. Des Weiteren erhalten Sie Protokolle, Checklisten und Leitfäden für die praktische Anwendung.

Trainingsinhalte

- Hohe Krankenquote „Auswirkung auf Arbeitsprozesse und Unternehmen“
- Warum eine hohe Krankenquote die Krankenquote beeinflusst!
- Differenzierung „krank sein, glauben krank zu sein und krank feiern“
- Grundlagen gesunder Führung von Teams und sich selbst: Blick auf die eigene Person und die Rolle
- Die 5 Säulen des Lebens - Gesprächsinstrumente und ihre Auswirkungen – mit Videoleitfaden
- Grenzen des Dialogs „Wenn nichts mehr geht!“ - Hinweise zu disziplinarischen Maßnahmen

Termine &

Veranstaltungsorte

FIT I

M3 25.-26.04.2017

Gut Schwechow

FIT II

M3 13.-14.11.2017

MehlWelten

Dauer

2 Tage je Modul

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 10 TN

Methoden

Theorieimpulse,
Übungen,
Plenumsarbeit, Praxisrol-
lenspiele mit Videoanaly-
se

Ihre Investition

je Modul 710,-€ p.P.
zzgl. MwSt./

für Mitglieder der Food
Academy:

je Modul 590,-€ p.P.
zzgl. MwSt./

*inkl. Pausenversorgung
und Mittagsimbiss*

Modul 4 Konflikte professionell lösen

Wenn Menschen zusammen arbeiten, treffen ihre unterschiedlichen Sichtweisen, Einstellungen und Interessen aufeinander. Eskalierende Auseinandersetzungen oder schwelende Konflikte werden oft als belastend, zeit- und energieraubend empfunden, erschweren sie doch die Zusammenarbeit und stören den Betriebsfrieden erheblich. Kann durch eine effektive Konfliktprävention schon einiges an unnötigen Reibungsverlusten vermieden werden, können manche Konflikte auch positives Potenzial enthalten, indem sie darauf hinweisen, dass etwas nicht mehr stimmt und verändert werden muss?

Ziel

Alle Teilnehmer kennen die verschiedenen Konfliktarten und wissen wie ein Konflikt sich weiterentwickeln kann, wenn man nicht reagiert und zur Lösung beitragen möchte. Sie lernen Strategien und Maßnahmen kennen, um zukünftig professionell und positiv Konflikte zu beseitigen und auch gewinnbringend zu nutzen. Zusätzlich erhalten Sie Einblicke in die Welt der Mediation und erleben wie ein Konflikt in Teams bzw. zwischen zwei Streithähnen begleitet und gelöst werden kann. Die Videoanalyse unterstützt die Reflexion der Teilnehmer.

Trainingsinhalte

- „Wie Konflikte entstehen
- Konfliktarten und Konfliktodynamik: „Was passiert, wenn nichts passiert?“
- Maßnahmen und Strategien der Konfliktbewältigung
- Der vier Stufenplan „So bereiten Sie sich und ihre Mitarbeiter auf ein Konfliktgespräch vor!“
- Konflikte in Teams konstruktiv lösen: Einblick in die Mediation
- Teamspielregeln als Präventivmaßnahme gegen Konflikte
- Praxis-Fallbeispiele mit Videoanalyse

Termine &

Veranstaltungsorte

FIT I

M4 11.-12.05.2017

Gut Schwechow

FIT II

M4 13.-14.12.2017

MehlWelten, Wittenburg

Dauer

2 Tage je Modul

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 10 TN

Methoden

Theorieimpulse, Übungen, Plenumsarbeit, Praxisrollenspiele mit Videoanalyse

Ihre Investition

je Modul 710,-€ p.P.
zzgl. MwSt./

für Mitglieder der Food Academy:

je Modul 590,-€ p.P.
zzgl. MwSt./

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

FIT - Führen im Team (KOMPAKT)

Ziele

Das Seminar *FIT kompakt* vermittelt Führungskräften, die **keine** disziplinarische Führungsverantwortung tragen, die Führungsgrundlagen. Diese dienen als „Richtungsgeber“ für das tägliche Führungsverhalten. Das Training weckt das Verständnis für die Anforderungen an das persönliche Kommunikationsverhalten im Umgang mit den Mitarbeitern und erklärt das theoretische Basiswissen für die erfolgreiche Umsetzung in die Praxis. Das Training berücksichtigt die besondere Situation der fachlichen Führung und die damit verbundene besondere Rolle im Team. Neben der Kommunikation steht das menschliche Verhalten im Mittelpunkt dieses Trainings.

Zielgruppe

Mitarbeiter aus dem Bereich Produktion und Technik, die neben ihrer Tätigkeit Führungsverantwortung für ein *kleines* Team tragen (Mitarbeiter mit fachlicher Führungsverantwortung/ **ohne disziplinarische Führungsverantwortung**)

Trainingsinhalte

- Grundlagen von Führung
- Rolle als Führungskraft/ Rollenklarheit
- Selbst- und Menschenkenntnis
- Führungsinstrumente in der fachlichen Führung
- Führung in kleinen Teams
- Gesprächsführung in der Praxis

Termine & Veranstaltungsorte

FIT Kompakt I
30.-31.01./ 22.02.2017
Gut Schwechow
FIT Kompakt II
12.-13.06./10.07.2017
MehlWelten, Wittenburg
FIT Kompakt III
06.-07.09./29.09.2017
Sweet Tec, Boizenburg

Dauer

2 Trainingstage +
1 Remindertag

Zeit

08.00 -16.00 Uhr

Gruppengröße

max. 10 Teilnehmer

Methoden

Fallbeispiele, Rollenspiele,
Videoaufzeichnungen,
Einzel- u. Gruppenübungen,
Feedback

Ihre Investition

1.050,-€ p.P. zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food
Academy:
875,-€ p.P. zzgl. MwSt.

*inkl. Pausenversorgung und
Mittagsimbiss*

FiT / FiT Kompakt Refresh

Ziele

Damit die Inhalte von FiT und FiT Kompakt im Rahmen des Arbeitsalltages nachgehalten werden und damit die Handlungen der Führungskräfte weiter erfolgreich stützen können, wiederholen die zuvor in FiT oder FiT Kompakt geschulten Teilnehmenden die wesentlichen Inhalte des Trainings. Mittels eigener Praxisbeispiele der Teilnehmenden werden diese reflektiert. Offene Fragen aus den Erprobungsphasen werden geklärt, Erfahrungen reflektiert und neue Handlungs- und Führungsoptionen erkannt. Die essentielle Führungskompetenz Selbstreflexion wird auf diese Weise nochmals deutlich verstärkt.

Zielgruppe

Führungskräfte, die an FiT oder FiT Kompakt teilgenommen haben

Trainingsinhalte

- Wiederholung der zentralen Inhalte
- Reflexion des Erlernten anhand von Praxisbeispielen
- Erarbeitung von Handlungsoptionen

Termine & Veranstaltungsorte

FiT Refresh
03.04.2017
Sweet Tec, Boizenburg

FiT Kompakt Refresh
11.10.2017
MehlWelten, Wittenburg

Dauer

je 1 Tag

Zeit

08.00 - 16.00 Uhr

Gruppengröße

max. 10 Teilnehmer

Methoden

Moderierter Workshop,
Reflexion, Diskussion,
Kollegiales Coaching

Ihre Investition

390,- € p.P. zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food
Academy:
325,-€ p.P. zzgl. MwSt.

*inkl. Pausenversorgung und
Mittagsimbiss*

FIT – Führen im Team ^{Experts}

Zielgruppe

Führungskräfte, die mindestens seit 5 Jahren im Unternehmen beschäftigt sind

Ziele

Langjährige Führungskräfte verfügen über ein großes Potenzial. Ihr umfangreiches Wissen und ihre Kenntnisse sind für Unternehmen wertvoll. Das Seminar zielt vor diesem Hintergrund darauf ab, vorhandenes Wissen der Senior-Experts transparent zu machen, eigene Potenziale neu zu erfahren und auf diesem Weg für das gesamte Team nutzbar zu machen.

Trainingsinhalte

Teil I

- Führungskompetenz & Selbstreflexion
- Kommunikation für Profis
- Reflexion der eigenen Führungstechnik
- Umgang mit den Aufgaben der Führungskraft
- Feedback als Motivationsmittel sowie Eigenmotivation

Teil II

- Ziele als Führungsinstrument
- Kommunikation in Konfliktsituationen
- Das Mitarbeitergespräch Theorie und Praxis
- Fallbeispiele

Termine

04.-05.04.2017
sowie
09.-10.05.2017

Dauer

4 Tage

Gruppengröße

max. 10 Teilnehmer

Methoden

Fallbeispiele,
Rollenspiele,
Videoaufzeichnungen,
Einzel- und Gruppen-
übungen, Feedback

Ihre Investition

1.420,- € p.P.
zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food
Academy:
1.180,- p.P.
zzgl. MwSt.

*inkl. Pausenversorgung
und Mittagsimbiss*

FiT for Management

Ziele

Verhaltensänderungen brauchen Zeit und Unterstützung. Damit die in den Führungstrainings FiT Und FiT Kompakt vermittelten Inhalte nachhaltig und für alle gewinnbringend in den Arbeitsalltag integriert werden können, muss das Management einbezogen werden. Dieses erhält einen Überblick über die geschulten Schwerpunkte. Ausgesuchte Inhalte werden anhand einzelner Beispiele erklärt und verdeutlicht. Auf diese Weise erfolgt eine Sensibilisierung für die geschulten Inhalte, die eine wichtige Grundlage für das erfolgreiche Nachhalten der Themen durch Management und Mitarbeitende darstellt.

Zielgruppe

Führungskräfte, die in FiT oder FiT Kompakt geschulte Führungskräfte führen

Trainingsinhalte

- Inhalte der FiT Veranstaltungen im Kurzdurchlauf
- Beantwortung offener Fragen durch die Trainerin
- Aufnahme von Hinweisen zur Entwicklung der Seminare FiT und FiT Kompakt

Empfehlung

Wir empfehlen die Umsetzung dieser Veranstaltung als unternehmensgeschlossene Inhouse-Veranstaltung. Dies ermöglicht eine zielgerichtete, fallspezifische Arbeit anhand gezielter Unternehmensfallbeispiele.

Termine & Veranstaltungsorte

08.05.2017

Dr. Oetker, Wittenburg

Dauer

1 Tag

Zeit

08.00 - 16.00 Uhr

Gruppengröße

max. 10 Teilnehmer

Methoden

Lehrgespräch, Wissensinput, Austausch, Feedback

Ihre Investition

390,-€ p.P.

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

325,-€ p.P.

zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

FiT – Follow Up

Zielgruppe

Unsere Follow-Ups richten sich an diejenigen Führungskräfte, die bereits das Programm FiT-Führen im Team bzw. FiT (Kompakt) durchlaufen haben.

Ziele

Die nachfolgenden Follow Up-Module dienen der weiterführenden handlungsorientierten Wissensvermittlung und ermöglichen die praktische Erprobung des vermittelten Wissens mithilfe passender Werkzeuge. Einzelthemen aus den Führungstrainings FiT und FiT Kompakt werden vertiefend betrachtet, trainiert und nachhaltig in die Unternehmenspraxis überführt.

● FiT Troubleshooter

Der ursprünglich aus dem Leistungssport stammende Begriff des Coachings findet sich immer öfter im Zusammenhang mit einem erfolgreichen Führungsstil. Von guten Führungskräften wird erwartet, dass sie sich gegenüber ihren Mitarbeitenden auch als gute Coaches auszeichnen. So sind Führungskräfte, die auf Coachingelemente zurückgreifen, in der Lage, Mitarbeitende zu motivieren, so dass diese auf eigene Ressourcen zurückgreifen und so ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Erreichung der Unternehmensziele einbringen können.

Ziel:

Die Teilnehmenden lernen wie man aus Problemen lösbare Herausforderungen macht, den richtigen Focus setzt und den Mitarbeiter zum eigenständigen Denken und Handeln bewegt. Probleme können mit Hilfe der reflexiven Kompetenz so bewertet werden, dass sie professionell bearbeitet werden können. Das eigene Handeln bzw. das Handeln des Mitarbeiters wird vorausgedacht. Die Mitarbeitenden erhalten einen ersten Einblick über die psychologischen Grundlagen des Coachings und die Kunst des aktiven Zuhörens auf drei Ebenen. Die Teilnehmenden lernen grundlegende Instrumente kennen, die es ermöglichen, den eigenen Führungsstil zielführend durch Coachingelemente zu bereichern und Probleme professionell zu beseitigen.

Inhalte

- Führungsstil der neuen Generation „Coaching“
- Psychologische Grundlagen im Coaching
- Zuhören auf 3 Ebenen
- Problemlösungskompetenz = Reflexive Kompetenz
- Struktur im Coaching
 - Fallbeispiele mit Videoanalyse

Termine & Veranstaltungsorte

16.05.2017

Sweet Tec, Boizenburg

Dauer

1 Tag

Gruppengröße

max. 10 Teilnehmer

Methoden

Workshop, Besprechung
individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food
Academy:

325,- € p.P.

zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung
sowie Mittagsimbiss

● FiT Teaming

Wie erzeugt eine Führungskraft ein „Wir-Gefühl“ im Interesse der Unternehmensziele? *Dem Team geben was es braucht:* Mit Empathie, klarer Zielsetzung, dem Aufstellen und der Kontrolle des Einhaltens von Regeln und auch mit angemessenem Druck an den richtigen Stellen. Diese und andere Instrumente des erfolgreichen Teamings werden vorgestellt und im Plenum anhand persönlicher Erfahrungen der Teilnehmenden eruiert. Abgerundet wird dieses Follow Up mit wertvollen Tipps zur zielorientierten und motivierenden Gestaltung von Meetings.

Ziel

Sie erkennen die Vorteile von Teamarbeit und ihre dafür zentrale Rolle als Führungskraft. Die Teilnehmenden erhalten Anregungen zur Transformation von Gruppen in Teams und erkennen die Bedeutung von Teamarbeit bezüglich der Umsetzung der Unternehmensziele. Die Effizienz der Teamarbeit wird erhöht.

Trainingsinhalte

- soziale Spielregeln im Team
- Förderung des Miteinanders durch
 - Transparenz gemeinsamer Ziele,
 - Darstellung des Einzelfalles auf die Teamleistung,
 - Förderung der Stärken des Einzelnen in seiner Teamrolle
 - Vorbild Führungskraft: wertschätzenden und lösungsorientierte Umgang im Konfliktfall
- Analyse und Erarbeitung von Handlungsspielräumen in konkreten Teamsituationen (z.B. Integrierung neuer Mitarbeiter und Mitarbeitergruppen)
- Akzeptanz, Toleranz und Ergänzung im Team

Termine & Veranstaltungsorte

FiT teaming
22.03.2017
Sweet Tec, Boizenburg

Dauer

1 Tag

Gruppengröße

max. 10 Teilnehmer

Methoden

Workshop, Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.
zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:
325,- € p.P.
zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung sowie Mittagsimbiss

Qui©K

Qualifizierung in Kompetenzen

Angebote für Fachkräfte,
Angebote für Meister*Innen
Angebote für Quereingestiegene

Arbeits- und Betriebsverfassungsrecht (Follow Up)

Zielgruppe:

Mitarbeiter der Personalabteilung sowie Mitarbeitende mit Personalverantwortung, *die in 2015/ 2016 im Hinblick auf Arbeits- und Betriebsverfassungsrecht geschult wurden*

Ziele

Das Follow Up Angebot *vertieft die im Seminar Arbeitsrechts- und Betriebsverfassungsrecht besprochenen* Grundlagen. Einzelthemen werden im Plenum besprochen.

Trainingsinhalte

- Einführung in das Arbeitsrecht
- Grundlagen des Arbeitsverhältnisses
- Einzelrechtsthemen
- vertrauensvolle Zusammenarbeit mit dem Betriebsrat

Das Seminar bietet den Teilnehmenden die Möglichkeit individuelle Fälle zu besprechen und zu bewerten.

Vertiefungsseminare und unternehmensinterne Veranstaltungen auf Anfrage.

Dauer

1 Tag

Seminartermine & Veranstaltungsorte

20.03.2017

Gut Schwechow

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und
Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

325,- € p.P.

zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

Arbeits- und Betriebsverfassungsrecht (Basic)

Zielgruppe

Mitarbeitende der Personalabteilung sowie Mitarbeitende mit Personalverantwortung, die sich an einem Tag einen Überblick über das Arbeits- und Betriebsverfassungsrecht verschaffen wollen

Ziele

Das Seminar *Einführung in das Arbeitsrechts- und Betriebsverfassungsrecht* fokussiert die grundsätzlichen gesetzlichen Regelungen des Arbeitsrechts, die man als Führungskraft in der Lebensmittelindustrie benötigt. Die Teilnehmenden beleuchten das Arbeitsrecht auf operativer Ebene und ergründen die Reichweite ihres Weisungs- und Direktionsrechts. Zudem erhalten sie einen grundlegenden Überblick über wesentliche Regelungen der Arbeitsgesetze. Erste Einblicke in die Beteiligungsrechte des Betriebsrates werden gewährt. Das Seminar bietet den Teilnehmenden die Möglichkeit individuelle Fälle zu besprechen und zu bewerten.

Seminarinhalte

- Grundlagen des Arbeits- und Betriebsverfassungsrechts
- Anwendung von Gesetzen und Kommentaren
- Wichtige Begriffe des Arbeitsrechts
- Zusammenarbeit zwischen Arbeitgeber und Betriebsrat
- Rechte und Pflichten des Betriebsrates und einzelner Betriebsratsmitglieder
- Einführung in die Beteiligungsrechte des Betriebsrates
 - Überblick
 - Beteiligung in sozialen/ personellen Angelegenheiten
- Einzelrechtsthemen in Verbindung mit den Beteiligungsrechten des Betriebsrates
 - Direktionsrecht des Arbeitgebers
 - Arbeitszeitrecht
 - Urlaubsgestaltung
 - Technische Überwachungseinrichtungen
 - Lohn und Gehalt
 - Einstellung und Versetzung
 - Kündigung

Dauer

2 Tage

Seminartermine & Veranstaltungsorte

22.-23.05.2017

Gut Schwechow

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und
Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

710,- € p.P. zzgl.

MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

590,- € p.P. zzgl.

MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

Arbeits- und Betriebsverfassungsrecht (Advanced)

Zielgruppe

Mitarbeitende der Personalabteilung sowie Mitarbeitende mit Personalverantwortung, *die bereits die Basic- Veranstaltung besucht haben*

Ziele

Das Follow Up Angebot frischt die in der Basisveranstaltung besprochenen Grundlagen auf und vertieft diese. Einzelthemen werden im Plenum besprochen.

Seminarinhalte

- Pflichten von Arbeitnehmer und Arbeitgeber im Arbeitsverhältnis
- Folgen bei Pflichtverletzungen
- Haftung des Arbeitnehmers
- Grundlagen des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes
- Krankheit des Arbeitnehmers
- Einsatz von Leiharbeitnehmern
- Besondere Arbeitnehmer-Schutzvorschriften

Das Seminar bietet den Teilnehmenden die Möglichkeit individuelle Fälle zu besprechen und zu bewerten.

Dauer

2 Tage

Seminartermine & Veranstaltungsorte

04.-05.10.2017

MehlWelten, Wittenburg

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und

Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

710,- € p.P. zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

590,- € p.P. zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss



MS Word/ Excel (Basic)

Zielgruppe

Mitarbeitende, die zur Bewältigung ihrer Arbeitsaufgaben die Programme MS Office und Excel anwenden

Ziele

Im Rahmen des Trainings werden praxisorientiert und auf dem Kenntnisstand der Teilnehmenden aufbauend, Grundlagenkenntnisse zur Anwendung der Programme MS Office und MS Excel im Arbeitsalltag vermittelt. Zusätzlich erhalten die Teilnehmenden interaktive Übungsaufgaben zur Festigung des Erlernten sowie Aufgaben für das Selbststudium.

Trainingsinhalte

Übung zur Einstufung des individuellen Kenntnisstandes u. darauf aufbauende differenzierte Schulung:

MS Word (4 Stunden)

- Grundlagen der Texteingabe
- Die Bedienung von Word mit Tastatur und Maus
- Kopieren und Verschieben von Textstellen
- Effiziente Textgestaltung und Ausrichtung
- Kopf- und Fußzeilen
- Seitenumbrüche
- Einsatz und Umgang mit der Autokorrektur, Rechtschreibung und Schnellbausteine

MS Excel (4 Stunden)

- Tabellen aufrufen und sichern
- Eigene Tabellen erstellen und gestalten
- Effiziente Dateneingabe
- Perfekt organisiert mit Tabellenblättern
- Sortieren von Daten
- Druckvorbereitung
- Automatische Berechnung von Werten mit Hilfe von Formeln und Funktionen

Dauer

1 Tage

Seminartermine & Veranstaltungsorte

23.02.2017

Dr. Oetker, Wittenburg

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und
Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.
zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:
325,- € p.P.
zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

MS Word/ Excel (Advanced)

Zielgruppe

Mitarbeitende, die zur Bewältigung ihrer Arbeitsaufgaben die Programme MS Office und Excel anwenden

Ziele

im Rahmen des Trainings werden praxisorientiert und auf dem Kenntnisstand der Teilnehmenden aufbauend, Grundlagenkenntnisse zur Anwendung der Programme MS Office und MS Excel im Arbeitsalltag vermittelt. Zusätzlich erhalten die Teilnehmenden interaktive Übungsaufgaben zur Festigung des Erlernten sowie Aufgaben für das Selbststudium.

Trainingsinhalte

Übung zur Einstufung des individuellen Kenntnisstandes u. darauf aufbauende differenzierte Schulung:

Word (4 Stunden)

- Tabellen einfügen und gestalten
- Tabellen aus Excel einfügen und bearbeiten
- Briefvorlagen erstellen
- Serienbriefe
- Anwendung Serienbriefe in Verknüpfung MS WORD

EXCEL (4 Stunden)

- Formeln und Funktionen
- Fehlersuche
- SVERWEIS
- WENN-Funktionen
- Datenbanktabellen
- Diagramme
- Pivottabellen

Dauer

1 Tag

Seminartermine & Veranstaltungsorte

14.03.2017

Dr. Oetker, Wittenburg

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und
Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

325,- € p.P.

zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

Betriebssystem und Internet (Basics)

Zielgruppe

Mitarbeitende, die zur Bewältigung ihrer Arbeitsaufgaben ein Betriebssystem sowie das Internet nutzen und keine/ geringe Vorkenntnisse in diesem Bereich haben.

Ziele

im Rahmen des Trainings werden praxisorientiert und auf dem Kenntnisstand der Teilnehmenden aufbauend, Grundlagenkenntnisse zum Umgang mit dem jeweiligen Betriebssystem sowie dem Internet vermittelt. Zusätzlich erhalten die Teilnehmenden interaktive Übungsaufgaben zur Festigung des Erlernten sowie Aufgaben für das Selbststudium.

Trainingsinhalte

Übung zur Einstufung des individuellen Kenntnisstandes u. darauf aufbauende differenzierte Schulung:

Betriebssystem in Abhängigkeit vom verwendeten Betriebssystem (4 Stunden)

- Schnelleinstieg und Bedienkonzept
- Grundlegende Techniken
- Explorer
- Elemente verwalten, suchen und teilen
- Windows 7/8.1/10 (nach Bedarf)
- Nützliche Apps und Funktionen
- Windows 7/8.1/10 optimieren und absichern

Internet (4 Stunden)

- Einstieg ins Internet
- E-Mails
- Suchmaschinen einsetzen
- Richtiges Suchen und Finden im Internet
- Informationen aus dem Internet nutzen
- Onlineshopping und Onlinebanking
- Über das Internet telefonieren
- Tipps und Tricks

Dauer

1 Tag

Seminartermine & Veranstaltungsorte

06.04.2017

Dr. Oetker Wittenburg

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und
Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

325,- € p.P.

zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

Umsatzsteuer (Basics)

Zielgruppe

Mitarbeitende aus dem Bereich Rechnungsprüfung und ähnlichen Bereich mit Steuerbezug, die sich grundlegende Kenntnisse zum Thema Umsatzsteuer verschaffen möchten

Ziele

In diesem Seminar lernen Sie zunächst die Grundlagen, die Systematik und das Prüfungsschema der Umsatzsteuer. Das erleichtert Ihnen die Lösung komplizierter Fälle in Ihrer Praxis. Immer mehr Unternehmen führen grenzüberschreitende Geschäfte durch, die die Abrechnungen noch komplizierter machen. Die Regelungen, die im Binnenmarkt und im Ausland grundsätzlich gelten, sind deshalb unausweichlich. Muss mit deutscher, ausländischer oder ohne Umsatzsteuer abgerechnet werden?

Schulungsinhalte

- Grundsätzliches in der Umsatzsteuer
- Zuordnungsgrundsetze Unternehmer/Unternehmen
- Steuerbare / Nicht steuerbare Umsätze
- Lieferung und sonstige Leistung
- Bestimmung von Leistungsorten
- Steuerpflicht oder Anwendungen möglicher Befreiungstatbestände nach § 4 UStG
- Steuersätze, Bemessungsgrundlagen
- Vorsteuerabzugsverfahren
- Prüfungsschema für die Praxis
- Rechnungserteilung/ Rechnungslegung (Pflichtangaben/unrichtiger bzw. unberechtigter Steuerausweis, Besonderheiten im Zusammenhang mit dem Inlands-/auslands-/ EU-Verkehr)
- Aktuelle Vorschriften bei der Rechnungserstellung

Dauer

1 Tag

Seminartermine &

Veranstaltungsorte

10.02.2017

Sweet Tec, Boizenburg

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und
Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

325,- € p.P.

zzgl. MwSt.

*inkl. Pausenversorgung
und Mittagsimbiss*

Umsatzsteuer (Advanced)

Zielgruppe

Mitarbeitende aus dem Bereich Rechnungsprüfung und ähnlichen Bereichen mit Steuerbezug, die ihre Kenntnisse zum Thema Umsatzsteuer auffrischen und vertiefen möchten

Ziele

Vor dem Hintergrund immer komplexer werdender Sachverhalte und neuer gesetzlicher Regelungen steht die korrekte Abbildung der Umsatzsteuer schon lange im Fokus der Finanzverwaltung und angrenzender Behörden. So entstehen im Geschäftsalltag leicht Fehler, welche große steuerliche Auswirkungen haben können. Die korrekte Abbildung der Umsatzsteuer, unter Beachtung wichtiger Neuregelungen und möglicher Fallstricke steht im Fokus des Seminars.

Schulungsinhalte

- Umsatzsteuer im Binnenmarkt und Ausland
- Innergemeinschaftliche Lieferungen / sonstige Leistungen
- Innergemeinschaftliche Dreiecksgeschäfte
- Reihengeschäfte
- Reverse-Charge-Verfahren § 13b
- Buch- und Belegnachweise
- Umsatzsteuer-ID-Nummer
- Zusammenfassende Meldungen
- Aktuelle Neuregelungen, u.a.
- aktuelle BMF-Schreiben
- aktuelle Verwaltungsanweisungen
- Ausblick auf geplante Änderungen

Dauer

1 Tag

Seminartermine & Veranstaltungsorte

20.04.2017

Dr. Oetker, Wittenburg

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und
Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

325,- € p.P.

zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

Anlagenbuchhaltung (Kompakt)

Zielgruppe

Mitarbeitende aus dem Bereich Rechnungsprüfung und ähnlichen Bereich mit Steuerbezug, die sich grundlegende Kenntnisse zum Thema Anlagenbuchhaltung verschaffen möchten

Ziele

In der Bilanz stellt das Anlagevermögen einen bedeutenden Posten dar. Neben den Grundstücken und Gebäuden fallen hierunter auch die technischen Anlagen und Maschinen sowie die Betriebs- und Geschäftsausstattung. Die steuerlichen Bewertungsvorschriften weichen u.U. erheblich von den handelsrechtlichen Ansätzen ab; angefangen bei der Anwendung der AfA-Tabellen, der Bilanzierung von immateriellen Vermögensgegenständen bis hin zum Umfang der Herstellungskosten.

Schulungsinhalte

- Bewertung des nicht abnutzbaren Anlagevermögens (Grund- und Boden, Finanzanlagevermögen)
- Bewertung des immateriellen Anlagevermögens (selbst geschaffene und entgeltlich erworbene immaterielle Vermögensgegenstände)
- Bewertung des abnutzbaren Sachanlagevermögens
- Gebäude, Gebäudeteile und Betriebsvorrichtungen (Abgrenzung und Definition; Bewertung)
- Zeitpunkt des Abschreibungsbeginns und -endes
- Abschreibungen
- Erhaltungsaufwand oder Aktivierung
- Abgrenzung von Reparatur / Instandhaltung und Verbesserung
- Instandhaltungen und Aufwandsrückstellungen
- Übertragung stiller Reserven
- Ursachen für außerplanmäßige Abschreibungen / Teilwertabschreibung
- Abschreibungen bei beweglichen Vermögensgegenständen / Wirtschaftsgütern
- Steuerliche Sondervorschriften / Investitionsabzugsbeträge

Dauer

1 Tag

Seminartermine & Veranstaltungsorte

21.04.2017

Dr. Oetker, Wittenburg

Zeit

08:00 – 16:00 Uhr

Gruppengröße

max. 12 TN

Methoden

Vortrag und
Besprechung individueller Beispiele

Ihre Investition

390,- € p.P.

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der Food Academy:

325,- € p.P.

zzgl. MwSt.

inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss

- Vorbereitung auf die Externenprüfung zum **Maschinen-und Anlagenfahrer** (IHK)* *sowie*
- Vorbereitung auf die Externenprüfung zum/ zur **Fachkraft für Lebensmitteltechnik** (IHK)*

Zielgruppe

Mitarbeitende mit Praxiserfahrungen in der Ernährungswirtschaft, die bis dato keinen anerkannten Berufsabschluss haben,

Voraussetzungen

3 bzw. 4,5 Jahre Praxiserfahrung im angestrebten Beruf

Start

September 2015

Veranstaltungsort

n.N.

Schulungszeiten

jeden 2. Sa (ganztags, 08 -17 Uhr) sowie 3 Blockwochen (08 -15 Uhr)

Dauer

17 Monate inkl. IHK-Prüfungen

Weitere Informationen zu diesem Angebot (Unterrichtszeiten, Gebühren uvm.) finden Sie in Kürze auf unserer Website

www.foodacademy-mv.de

■ Industriemeister*In Lebensmittel (IHK)

Bildungspartner



Zielgruppe

Mitarbeitende in der Ernährungswirtschaft, die berufsbegleitend den Meisterabschluss anstreben

Start

07.09.2017

Dauer

26 Monate bis November 2019,
berufsbegleitend

Veranstaltungsort

Schwerin

Fördermöglichkeiten

nach WeGeBau/ Meister BaFöG

Weitere Informationen zu diesem Angebot (Unterrichtszeiten, Gebühren uvm.) finden Sie in Kürze auf unserer Website
www.foodacademy-mv.de

JUMP[©]

Angebote für Auszubildende
&
Ausbildende

JUMP —Kick off für die Ausbildung

Zielgruppe

Auszubildende in der Ernährungswirtschaft

Ziele

Um die Kompetenzen von Auszubildenden in der Ernährungswirtschaft zu fördern, werden in einem 2tägigen In-Vivo-Workshop die Themen Kooperation und Selbstmanagement trainiert. Die Teilnehmenden werden mittels *JUMP* in die Lage versetzt, den wachsenden kommunikativen und strukturellen Anforderungen des Arbeitsalltags standzuhalten und diesen effizienter zu organisieren. Eigene Fähigkeiten werden analysiert und optimiert. Durch das Meistern gemeinschaftlicher Herausforderungen werden sowohl für die einzelnen Teilnehmenden, als auch für die gesamte Gruppe eine Veränderung der Wahrnehmungsprozesse und damit Erkenntnis- und Veränderungsprozesse in Gang gesetzt. Jeder Prozess wird dabei erfahrbar gemacht, reflektiert und transferiert.

Die Auszubildenden erhalten die Gelegenheit zur persönlichen Bewährung und zur Übernahme von Initiative und Verantwortung für ihr eigenes Tun. Sie erfahren ihre Grenzen, erweitern ihre Frustrationstoleranz und lernen, interpersonale Kommunikation zu optimieren, Konflikte auszuhalten und zu lösen. Der Start in die Ausbildung wird geebnet.

Der Workshop wird in diesem Jahr als stationärer Workshop angeboten. Den Rahmen für den Workshop bildet das Seminarhaus „Alte Schule“ in Meetzen. Hier können die Workshop-Ziele in mehreren Zeiteinheiten chronologisch bearbeitet und in Ruhe reflektiert werden.

Trainingsinhalte

- Eigen- und Fremdwahrnehmung
- (Selbst)Vertrauen
- Kooperation und Kommunikation
- Reflexion
- Rollenklarheit

Dauer

3 Tage

Workshoptermine &

Veranstaltungsort

10.-11.10.2017

Alte Schule Meetzen

Gruppengröße

min. 16 TN/ max.

24 Teilnehmer

Methoden

stationärer In-Vivo-

Workshop in Form

verschiedener Outdoor-

Aktionen mit gezielt

initiierten Herausforde-

rungen

Ihre Investition

710,- € p.P. (inkl.

Unterbringung und

Vollverpflegung)

zzgl. MwSt.

für Mitglieder der

Food Academy:

590,- € p.P. (inkl.

Unterbringung und

Vollverpflegung)

zzgl. MwSt.

Für Stornierungen dieser Veranstaltung beachten Sie bitte unsere AGBs (Stand 12/2016). Es gelten die in § 5 (2) vereinbarten Stornierungsfristen.

Ausbildungs- und prüfungsvorbereitende Angebote unseres Bildungspartners

Zielgruppe

Mitarbeitende aus der Ernährungswirtschaft, die zukünftig Aus- und Weiterbildende anleiten

Ziele

Der Bedarf an gut qualifizierten Fachkräften in den Unternehmen steigt auch in den kommenden Jahren weiter an. Der Gedanke, diese Fachleute im eigenen Betrieb auszubilden, liegt nahe. Die Ausbildungsverantwortlichen bekleiden eine zentrale Funktion: Sie sind für die fundierte Qualifikation des Nachwuchses verantwortlich. Mit Unterstützung des Ausbildenden erwirbt der Auszubildende die notwendigen praktischen Berufskennnisse und ergänzt sein theoretisches Wissen aus der Berufsschule. Die enge Begleitung garantiert eine praxisnahe und qualitativ hochwertige Ausbildung. Sowohl die Umsetzung der Ausbildungsinhalte als auch die (sozial-) pädagogische Betreuung erfordert, dass der Ausbildende neben seinen fachlichen Qualifikationen über die notwendigen berufs- und arbeitspädagogischen Kompetenzen verfügt. Die Ausbildereignungsprüfung ist bundesweit die einzig anerkannte und einheitliche Qualifikation zum Nachweis berufs- und arbeitspädagogischer Kenntnisse. Sie ist seit dem 01. August 2009 für Ausbildungsbetriebe verpflichtend.

Der Kurs bereitet die Teilnehmenden intensiv auf die Ausbildereignungsprüfung laut Ausbildereignungsverordnung (AEVO) vor der IHK vor. Nach Abschluss des Lehrgangs verfügen die Teilnehmenden über die grundlegende Qualifikation zum selbständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren der Berufsausbildung.

Neben der Vermittlung der fachlichen Kenntnisse werde die Teilnehmenden individuell auf die praktische Prüfungspräsentation vorbereitet. Sie erhalten Unterstützung bei der Themenfindung und werden von der Erstellung der Prüfungspräsentation bis hin zum Live-Test der Prüfungssituation - auch über die Kurswoche hinaus – gezielt begleitet.

Dauer

5 Tage

Termine & Veranstaltungsort

09.-13.10.2017
Lankower Str. 9-11,
Schwerin

Gruppengröße

ab 8 TN/ max. 16 TN

Methoden

stationärer In-Vivo-
Workshop in Form einer
Outdoor-Aktion mit gezielt
initiierten Herausforderungen

Ihre Investition

415,- € p.P.
zzgl. MwSt.,
(inkl. Pausengetränke)

Verlauf/ Inhalte:

Seminare zu den Handlungsfeldern

1. Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
2. Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
3. Ausbildung durchführen
4. Ausbildung abschließen

Nachweis der Eignung:

1. Schriftliche Prüfung (Fallbezogene Aufgaben / 3 Stunden)
2. Praktische Prüfung (Präsentation und Fachgespräch/ max. 30 Minuten)

Dauer: 40 Unterweisungsstunden Crash-Kurs
5 Tag à 8 Seminarstunden

Ihre Ansprech-und Vertragspartnerin:

HAK Handelsakademie Nord GmbH

Jana Steinborn

Tel.: 0381/ 5432-570

Mail: info@hak-nord.de

Ausbildungs- und prüfungsvorbereitende Angebote unseres Bildungspartners

Fachliches Kursangebot - ab 1. Ausbildungsjahr

■ LGS - Gabelstapler

Inhalte:

Theoretische Ausbildung laut BGI 545 und BG Vorschrift Flurförderzeuge BGV D27, Praktische Ausbildung, Einweisung am Flurförderzeug, Fahr- und Stapelübungen, Theoretische und Praktische Prüfung

■ LFM - Fachmathematik

Inhalte:

Fachbezogenes Grundlagenrechnen, Berechnung von Nährwerten, Lagerkennzahlen und Lagerhaltung, Berechnungen aus den Bereichen Lebensmittelvorbehandlung und-verpackung

Kursdauer: 3 Tage
Termine: 27.03. – 29.03.2017
Kosten: 126,00 €

Fachliches Kursangebot - ab 2. Ausbildungsjahr

■ LVHV – Verpackungsmaterialien und Herstellungsverfahren (Empfehlung Ende 2. und 3. Ausbildungsjahr)

Inhalte:

Verpackungsstoffwerkstoffe kennen, Herstellungsverfahren für Verpackungen kennen, Maschinen und Anlagen in Betrieb nehmen und überwachen, Wartung und Instandhaltung von Maschinen und Anlagen

Kursdauer: 5 Tage
Termine: 14.11. – 18.11.2016
Kosten: 210,00 €*

■ LLULV- Lebensmittel untersuchen, lagern, vorbehandeln

Inhalte:

Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen

chemischer Aufbau und Reaktionen, technologische Eigenschaften, Ernährungsphysiologie, Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Lebensmittel und Materialien lagern

Lagerbedingungen, physikalische, chemische, biochemische Veränderungen bei Lebensmitteln, Schädlingsbekämpfung, Lager- und Fördertechnik, Materialverwaltung, Bestandskontrollen, Inventur

Lebensmittel vorbehandeln

Stoffveränderungen, Reinigungs-, Schäl-, Zerkleinerungsverfahren und – maschinen, Trenn- und Mischverfahren, Thermische Behandlungsverfahren, Messtechnik

Kursdauer: 5 Tage
Termine: 10.10. – 14.10.2016
Kosten: 210,00 €*

■ LPVZT – Prüfungsvorbereitung schriftliche Zwischenprüfung

Inhalte:

Gezielte Prüfungsvorbereitung anhand erstellter Prüfungsfragen
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz, Qualitätsmanagement, Auftragsannahme und Bedarfsermittlung, Bereitstellung und Lagerung von Roh-Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten, Verpackungsmaterialien und -techniken

Kursdauer: 5 Tage
Termine: 30.01. – 03.02.2017
Kosten: **210,00 €***

■ LFM2 - Fachmathematik

Inhalte:

Themenbezogenes Rechnen aus den Bereichen warten, reinigen und pflegen von Produktionsanlagen, Verpackungsprozessen, Berechnungen im Prüfen der Lebensmittelqualität und bei der Konservierung

Kursdauer: 3 Tage
Termine: 17.07. – 19.07.2017
Kosten: **126,00 €**

Fachliches Kursangebot - ab 3. Ausbildungsjahr

- **LPLKV – Produktionsanlagen, Lebensmittelqualität, Verpackungsprozess, Konservierung, Getränke herstellen**
(Empfehlung Ende 2. und 3. Ausbildungsjahr)

Inhalte:

Produktionsanlagen reinigen, pflegen und warten

Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Werkstoffe, Schmierstoffe, Maschinenelemente und Baugruppen, Wartungs- und Schmierpläne, Fließbilder, Arbeitssicherheit

Lebensmittelqualität prüfen und sicherstellen

rechtliche Bestimmungen, amtliche Lebensmittelüberwachung, sensorische, physikalische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen

Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren

Elektrizitätslehre, MSR-Technik, Verpackungsprozesse

Lebensmittel konservieren

physikalische, chemische und biochemische Verfahren, Anlagen, Energieversorgung, Hygiene

Getränke herstellen

Kursdauer: 4 bis 5 Tage

Termine: 04.10. – 07.10.2016 (Montag, 03.10.2016 Feiertag)

Kosten: 168,00 €

- **LKFEVM – Lebensmittel herstellen**

Inhalte:

Herstellen kohlehydrat- und fettreiche Lebensmittel, eiweißreiche, vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel

Kursdauer: 5 Tage

Termine: in Kürze auf www.sazev.de

Kosten: 210,00 €*

■ **LWISO – Wirtschafts-und Sozialkunde**
(Empfehlung Mitte 3. Ausbildungsjahr)

Inhalte:

Wiederholung gesamter Themen aus Wirtschaft und Soziales der gesamten Ausbildungszeit

Kursdauer: 5 Tage
Termine: 13.02. – 17.02.2017
Kosten: **210,00 €***

■ **LPVAT – Prüfungsvorbereitung schriftliche Abschlussprüfung**

Inhalte:

Gezielte Prüfungsvorbereitung anhand erstellter Prüfungsfragen
Technik, Qualitätsmanagement – Nahrungs- und Genussmittel, Getränkeherstellung,
Tierische Lebensmittel
Wirtschaft- und Sozialkunde

Kursdauer: 5 Tage
Termine: 27.02. – 03.03.2017
Kosten: **210,00 €***

* 210,00 € Grundpreis je Kurswoche
200,00 € je Kurswoche ab 20 Kurswochen geltend für alle Auszubildenden im Betrieb
190,00 € je Kurswoche ab 50 Kurswochen
5,00 € Ausstellung je Zertifikat oder Teilnahmebescheinigung

Ihr Ansprech- und Vertragspartner:

saz - Schweriner Aus-und Weiterbildungszentrum e.V.
Frau Eyke Prüter
Tel.: 03 85-48 02 60
Fax.: 03 85-48 02 15
E-Mail: prueter@sazev.de

Unsere Qualifizierungen im Überblick:

Programm FIT – Führen im Team	Termine
FIT – Führen im Team (I) * <i>Module nur zusammenhängend buchbar</i>	
M1 Führen in Produktion und Technik	20.-21.02.2017
M2 Führen mit Zielvereinbarung	20.-21.03.2017
M3 Gesundes Führen von Teams	25.-26.04.2017
M4 Konflikte professionell lösen	11.05.-12.05.2017
FIT – Führen im Team (II)	
M1 Führen in Produktion und Technik	04.-05.09.2017
M2 Führen mit Zielvereinbarung	09.-10.10.2017
M3 Gesundes Führen von Teams	13.-14.11.2017
M4 Konflikte professionell lösen	13.-14.12.2017
FIT Experts	04.-05.04.2017 + 09.-10.05.2017
FIT – Führen im Team Kompakt*	
FIT Kompakt I	30.-31.01.2017/ R. 22.02.2017
FIT Kompakt II	12.-13.06.2017/ R. 10.07.2017
FIT Kompakt III	06.-07.09.2017/ R. 29.09.2017
FIT for Management	08.05.2017
FIT Refresh	
FIT Refresh	03.04.2017
FIT Kompakt Refresh	11.10.2017
Follow Up-Angebot für FIT/ FIT Kompakt:	
FIT _{teaming}	22.03.2017
FIT _{troubleshooter}	16.05.2017
Programm Qui©K- Qualifizierung in Kompetenzen	
Qui©K law	
Qui©K ABVR Vertiefung (für allen in 2015/2016 geschulten TN)	20.03.2017
Qui©K ABVR Basic	22.-23.05.2017
Qui©K ABVR Advanced	04.-05.10.2017

Gesundes Führen von Teams	4 Tage
Qui©K finance	
Qui©K Umsatzsteuer Basic	10.02.2017
Qui©K Umsatzsteuer Advanced	20.04.2017
Qui©K Anlagenbuchhaltung Kompakt	21.04.2017
Qui©K office	
Word und Excel Basic	23.02.2017
Word und Excel Advanced	14.03.2017
Betriebssystem und Internet Basic	06.04.2017
JUMP - Kick off für die Ausbildung	
	10.-11.10.2017
Industriemeister Lebensmittel (IHK)	07.09.2017 (SAZ), berufsbegleitend 24 Monate
Vorbereitung auf die Externenprüfung zum/ zur	Start Sept.2017, n.N. (SAZ), berufsbegleitend, 17 Monate
Maschinen-und AnlagenführerIn (IHK)	
Fachkraft für Lebensmitteltechnik (IHK)	

Angebote unserer Bildungspartner:	
HAK- Handelsakademie Rostock:	ab Seite 31
saz - Schweriner Aus-und Weiterbildungszentrum e.V.	ab Seite 33

Inhouse-Angebote auf Anfrage.

Die Kurse starten ab 7 Teilnehmenden. Aus Gründen der Qualitätssicherung sind unsere Trainingsprogramme FiT und FiT Kompakt auf maximal 10 Teilnehmende ausgerichtet.

Ihre Trainer



Anke Zierke

Professional Master Trainer, BDVT geprüfter Trainer, Verhaltens-coach, lizenzierte STRUCTOGRAM®-Trainerin

Trainings- und Beratungsschwerpunkte

Coaching, Kommunikations- und Verhaltenstechniken, Selbst- und Menschenkenntnis, Psychologische Grundlagenmodelle, Konfliktmanagement, Beschwerdemanagement, Präsentationstechnik, Selbst- und Zeitmanagement, Verkauf, Telefontraining Inbound und Outbound, Motivation, Prozessoptimierung, Führungstechnik, Mentorentraining, Train the Trainer, Biostrukturanalyse/Structogram®, Personalentwicklung



Christian Voss

Finanzfachwirt, V.I.E.L zertifizierter Business-Trainer u. Business-Coach, Selbständiger Handelsvertreter, Verkaufstrainer und Personalentwickler, **Manager einer Trainingakademie und Buchautor von „ANPFIFF zu mehr ERFOLG“** - das Praxishandbuch für Verkaufstalente im Dialogmarketing (www.anpiffzumehrerfolg.de)

Trainings- und Beratungsschwerpunkte:

Emotionale Mitarbeiterführung
 Business-Coaching
 Motivator für Verkäufer und Führungskräfte
 Verkaufstrainings
 Sales & Service



Michaela Hoher

Rechtsanwältin

Trainings- und Beratungsschwerpunkte

Betriebsverfassungsrecht, Personalvertretungsrecht, Tarifrecht im öffentlichen Dienst, Eingruppierungsrecht im öffentlichen Dienst, Arbeitsvertragsgestaltung, Arbeitsrecht für Hochschulen und Forschungseinrichtungen, Zeitarbeit, Arbeitszeitrecht, Kündigungsrecht, Teilzeit- und Befristungsrecht, Befristete Arbeitsverträge im Hochschul- und Forschungsbereich, Freie Mitarbeit, Arbeitszeugnisse, Urlaubsrecht, Nebentätigkeiten, Arbeitnehmerüberlassung, Betriebsübergang, Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz



Jens Hartmann

Master in Speech, Trainer und Dozent *Communication and Rhetoric*, Erlebnispädagoge, Logopäde

Trainingsschwerpunkte

in Deutsch und Englisch:

interpersonale Kommunikation, strategische Kommunikation, Internationale Rhetorik, Text-, und Medienrhetorik, mündliche Kommunikation, Präsentations-training, Stimme und Persönlichkeit, Sprecherziehung, Teamentwicklung, Leadership, (Outdoor)Trainings, Coaching, Fachtage, Schauspiel



Miriam Steinepreis

Freiberufliche Diplom- & Erlebnispädagogin, Lehrbeauftragte an der Uni Heilbronn an der Fakultät für technische Prozesse / Studiengang Produktion und Prozessmanagement, Burnout-Beraterin, Familien-gruppenleiterin, Trainer C Sportklettern; Seilgartentrainer Mobile Elemente, staatlich anerkannte Erlebnispädagogin

Trainingsschwerpunkte

Kommunikation, Team-und Methodentraining (Outdoor)Trainings, Coaching, Fachtage



Simone Dietrich

Diplom Ingenieur Ökonom; Dozentin für Wirtschaft und Steuerrecht

Trainings- und Beratungsschwerpunkte

Einkommensteuerrecht/ Lohnsteuer , Umsatzsteuerrecht, Körperschaftsteuerrecht, Gewerbesteuerrecht, Abgabenordnung, Rechnungswesen/Bewertungen, Handelsrecht/ Unternehmensformen, Betriebswirtschaftslehre

Michael John

Master of Arts mit Lehrbefähigung Informationstechnik, Medienpädagoge
 Trainer seit 2000

Trainings- und Beratungsschwerpunkte

Schulung im Bereich Windows-Betriebssysteme und MS Office, Schwerpunkte WORD, EXCEL, POWERPOINT und ACCESS, Erstellung von Homepage, CMS, App-Erstellung, Erstellen von Grafikerzeugnissen und Digitaler Bildbearbeitung
 Programmierung mit C++, C#, Java und Javascript, Datenbankerstellung mit SQL

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Qualifizierungsveranstaltungen der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V.

§ 1 Allgemeines

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle von der Food Academy durchgeführten Qualifizierungsveranstaltungen und regeln das Vertragsverhältnis zwischen der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. und dem jeweiligen Vertragspartner. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen werden vom Vertragspartner mit der Anmeldung anerkannt und gelten für die gesamte Dauer der Vertragsbeziehung.

§ 2 Anmeldung und Datenschutz

1. Die Anmeldung zu Qualifizierungsveranstaltungen der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. durch den Vertragspartner erfolgt schriftlich (per Mail/ Fax o.ä.) und ist für den Vertragspartner verbindlich. Nach Eingang der Anmeldung übersendet die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. eine schriftliche Bestätigung bzw. im Falle einer Ablehnung der Teilnahme eine Absage. Der Vertrag über die jeweilige Qualifizierung kommt mit dem Zugang der schriftlichen Bestätigung zustande.
2. An den Qualifizierungen der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. kann grundsätzlich jeder teilnehmen. Sofern für Abschlussprüfungen bestimmte Zulassungs-, Tätigkeits- oder Leistungsvoraussetzungen vorgeschrieben sind, müssen diese für die Aufnahme in die entsprechenden Seminare/ Trainings/ Workshops erfüllt sein. Ein Anspruch auf Teilnahme an Lehrgängen/Seminaren der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. besteht nicht.
3. Der Teilnehmer erklärt sich mit der Anmeldung mit der Speicherung seiner personenbezogenen Daten durch die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. einverstanden. Die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. wird die von dem Teilnehmer überlassenen Daten vertraulich behandeln und nur im Einklang mit den datenschutzrechtlichen Bestimmungen nutzen.

§ 3 Durchführung der Lehrgänge/Seminare

1. Der Beginn und die Dauer der Qualifizierungsveranstaltungen, die Veranstaltungszeiten und -orte sind dem aktuellen Qualifizierungskatalog und dem darin veröffentlichten Veranstaltungsprogramm zu entnehmen.
2. Die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. ist berechtigt, notwendige inhaltliche, methodische und organisatorische (z.B. aufgrund von Gesetzesänderungen) Änderungen und Abweichungen von Programmen, Veranstaltungsorten und -terminen vor oder während einer Qualifizierung vorzunehmen, soweit hierdurch der Gesamtcharakter der Qualifizierungsveranstaltung nicht wesentlich geändert wird und dies für den Teilnehmer zumutbar ist. Die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. ist ferner berechtigt, die vorgesehenen Referenten/TrainerInnen im Bedarfsfall (z. B. Krankheit, Unfall) durch andere, hinsichtlich der angekündigten Qualifizierungsveranstaltung gleich qualifizierte Referenten/ TrainerInnen zu ersetzen.
3. Nach Abschluss der Qualifizierungen erhalten die Teilnehmenden ein von der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. ausgestelltes Zertifikat über den Besuch der Qualifizierung.

§ 4 Absage der Lehrgänge/Seminare durch die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V.

Die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. ist berechtigt, aus organisatorischen (z. B. bei zu geringer Teilnehmerzahl) oder aus anderen wichtigen unvorhersehbaren Gründen (z. B. höhere Gewalt, plötzliche Erkrankung des Dozenten) Qualifizierungsveranstaltungen abzusagen.

1. Sollte eine Qualifizierungsveranstaltung der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. nach § 4 Abs. 1 abgesagt werden, besteht kein Anspruch des Teilnehmers auf Durchführung der

Veranstaltung. In diesem Fall werden bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Aufwendungen und Kosten für Buchung der Unterkunft, Anreise etc. sowie weitergehende Ansprüche sind – soweit nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. vorliegt – ausgeschlossen.

§ 5 Kündigung der Qualifizierungsveranstaltung durch den Vertragspartner

1. Bei Qualifizierungsveranstaltungen der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. (Seminare, Trainings o.ä.) ist eine Kündigung bis zum Beginn der Veranstaltung jederzeit möglich. Es fallen folgende Stornogebühren an:
 - Bei einer Kündigung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: kostenlos
 - Bei einer Kündigung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50 % der Lehrgangs-/Seminargebühr
 - Bei späterer Kündigung: 100 % der Lehrgangs-/Seminargebühr.

Nach Veranstaltungsbeginn ist eine ordentliche Kündigung ausgeschlossen. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

2. Bei längerfristigen Veranstaltungen (mehr als 4 Veranstaltungstage) sowie Veranstaltungen mit hohem organisatorischem Vorlauf (z.B. Outdoor-Workshop JUMP) ist eine Kündigung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich. Es fallen folgende Stornogebühren an:
 - Bei einer Kündigung bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: kostenlos
 - Bei einer Kündigung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50 % der Lehrgangsgebühr
 - Bei späterer Kündigung: 100 % der Lehrgangsgebühr.
3. Bei mehrteiligen Qualifizierungen ist eine Kündigung einzelner Kursteile nicht möglich. Bei Nichtteilnahme an einzelnen Veranstaltungsteilen wird stets die gesamte Teilnahmegebühr fällig.
4. Die Kündigung einer Veranstaltung bedarf in jedem Fall der Schriftform.

§ 6 Zahlungsbedingungen

1. Für die Teilnahme an Qualifizierungsveranstaltungen werden Teilnahmegebühren erhoben. Diese werden mit Beginn der Veranstaltung fällig. Die Teilnahmegebühren sind, nach Rechnungslegung, auf das in der Rechnung der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. genannte Konto zu überweisen.
2. Etwaige Prüfungsgebühren sind nach Rechnungslegung vor Beginn der Prüfung zu zahlen.
3. Die Nichtteilnahme an einzelnen Veranstaltungsteilen berechtigt nicht zur Ermäßigung der Teilnahmegebühren.

§ 7 Haftung

1. Bei Unfällen wird im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen gehaftet.
2. Im Übrigen haftet die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. nur dann, wenn ihr oder ihren Mitarbeitenden oder sonstigen Erfüllungsgehilfen grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zur Last fällt. Für leichte Fahrlässigkeit haftet die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. nur bei Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht sowie bei Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Im Übrigen ist eine Haftung ausgeschlossen.

§ 8 Hausordnung

1. Jeder Teilnehmende ist verpflichtet, die jeweils am Veranstaltungsort geltende Hausordnung zu beachten und die Anweisungen des dortig beschäftigten Personals zu befolgen.

2. Daneben ist für alle von der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. durchgeführten Veranstaltungen folgende Hausordnung zu beachten:
 - Das Mitführen von Waffen aller Art ist strengstens verboten.
 - Es besteht absolutes Alkohol- und Rauschmittelverbot.
 - **Das Rauchen ist nur in den ausgewiesenen „Raucherzonen“ gestattet.**
 - Speisen und Getränke sind nur in ausgewiesenen Bereichen erlaubt.
3. Verstöße gegen die Hausordnung können mit dem sofortigen Ausschluss von der Qualifizierungsveranstaltung geahndet werden. Die Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen bleibt in jedem Fall vorbehalten.

§ 9 Sonstiges

1. Mündliche Nebenabreden bestehen nicht. Änderungen und Ergänzungen dieser Vereinbarung bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Auf dieses Erfordernis kann nur in schriftlicher Form verzichtet werden.
2. Eine Aufrechnung des Vertragspartners ist nur mit rechtskräftig festgestellten oder unbestrittenen Gegenforderungen zulässig. Die Geltendmachung von Zurückbehaltungsrechten, die nicht auf demselben Vertragsverhältnis beruhen, ist ausgeschlossen.
3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Bedingungen insgesamt oder teilweise nichtig, unwirksam und/oder undurchführbar sein oder werden, wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.
Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Werden Sie Teil der Qualifizierungsoffensive
der Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern.

Ihr Kontakt:

Kathrin Umbliä
Projektmanagerin

Tel.: +49/ (0)381 5432 501

Tel.: +49/ (0) 151 112 283 27

projektleitung@foodacademy-mv.de

Wir freuen uns auf Sie!

Impressum

Food Academy - Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V.
Lindenstraße 30
19288 Ludwigslust

Tel.: +49 (0)381 / 5432-501 (Projektmanagement)
oder +49 (0)3874 / 62044 14 (Projektleitung Kommunikation & Marketing)

USt-IdNr.: DE296434802

Steuer-Nr.: 087/140/01761

Sparkasse Mecklenburg Schwerin, Konto 1713812670, IBAN DE53140520001713812670, BIC
NOLADE21LWL

Registereintrag:

Eintragung im Vereinsregister

Registergericht: Amtsgericht Ludwigslust

Registernummer: VR636 Nr.1

Vorstandsvorsitzender: Oliver Schindler

Das Projekt wird durch das Ministerium für Arbeit, Gleichstellung und Soziales Mecklenburg-
Vorpommern aus Mitteln zur Förderung von Strukturentwicklungsmaßnahmen gefördert.