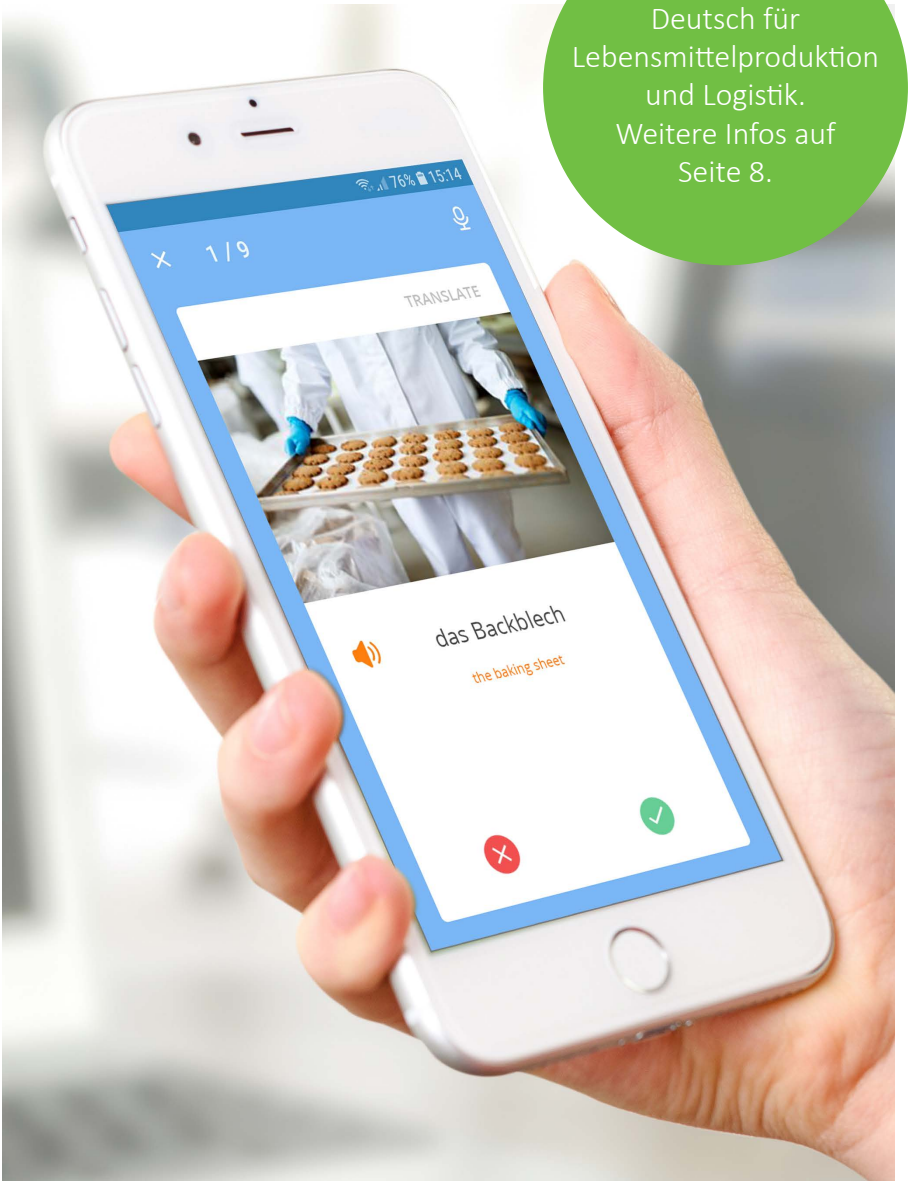


Deutsch für Lebensmittelproduktion und Logistik.
Weitere Infos auf Seite 8.

Qualifizierungen 2022

für
Führungskräfte
Fachkräfte
Auszubildende

FOOD ACADEMY
KOMPETENZEN FÜR DIE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Unsere (Förder-)Mitglieder *Stand 11/2021

Inhaltsverzeichnis

Qualifizierungen für alle Zielgruppen

- Führungskräfte
- Fachkräfte
- Auszubildende und Ausbildungsverantwortliche

Kompetenzen für Fachkräfte	Seite
Technischer Anlagenführer (m/w/d)	6
Deutsch für Mitarbeitende in Produktion und Logistik	8
Industriemeister_in Lebensmittel (IHK)	10
Berufliche Nachqualifizierung Lebensmittel	11
Lean Management	12
Produktionsglättung	12
REFA: Online-Seminare: Lebensmitteltechnik	13

Kompetenzen für Führungskräfte	Seite
FiT – Führen im Team©	14
M1 Führen in Produktion und Technik	14
M2 Führen mit Zielvereinbarung	15
M3 Gesundes Führen von Teams	15
M4 Konflikte professionell lösen	16
Nachhaltigkeitstag	16
FiT – Führen im Team (KOMPAKT)©	17
Endlich die passenden Mitarbeitenden finden	19
Stellenanzeige reloaded	20

Kompetenzen für Auszubildende und Ausbildungsverantwortliche	Seite
Azubi-Welcome-Day	24
Ausbildungs- und prüfungsvorbereitende Angebote: Kursangebot Fachkraft für Lebensmitteltechnik	25
Lehrgang für Ausbilder-Eignung IHK (berufsbegleitend)	26

	Seite
AGB	27
Impressum	31

Ihre Ansprechpartnerin

Für Fragen zu unseren Angeboten wenden Sie sich gerne an:

Judit Joachim
Netzwerkmanagement &
Qualifizierungsmanagement

Mobil: +49 (0) 151 112 283 27
Mail: judit.joachim@foodacademy-mv.de

Anmeldungen zu unseren Qualifizierungsangeboten unter:
https://www.foodacademy-mv.de/anmeldung

Alle Qualifizierungen bieten wir Ihnen auch als Inhouse-Veranstaltungen an. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Sie möchten eine andere Herausforderung in Ihrem Unternehmen angehen? Gerne vermitteln wir Ihnen den passenden Trainer.

Technischer Anlagenführer (m/w/d)

Eine Initiative der FOOD ACADEMY

Ausgangssituation

Der Mangel an technischen Fachkräften hat erhebliche Auswirkungen auf die in MV ansässigen Unternehmen der Ernährungswirtschaft. Unbesetzte Planstellen im Bereich Technik führen schon jetzt zu einer starken Belastung der beschäftigten Techniker (m/w/d). Ein Weg dieser Herausforderung zu begegnen, ist die zielgerichtete Weiterqualifizierung von Produktionsmitarbeitenden. Einfache Umbauten und Rüstvorgänge können so künftig von ihnen übernommen werden. In der Praxis teilweise schon gelebt, führt dies oft zu Reibungen an der Schnittstelle Produktion – Technik. Ein Grund dafür ist die bemängelte Qualifizierung der Produktionsmitarbeitenden. Diese Lücke schließt die Qualifizierung zum „Technischen Anlagenführer“ (m/w/d), die in Zusammenarbeit mit Unternehmen der Ernährungswirtschaft entwickelt wurde.

Ziele der Weiterbildung

Ziel der Qualifizierung ist es, theoretisches Wissen sowie praktische Fertigkeiten zu vermitteln, die zu einer Befähigung der Teilnehmenden in folgenden Bereichen führen:

Zielgruppe und Zugangsvoraussetzung

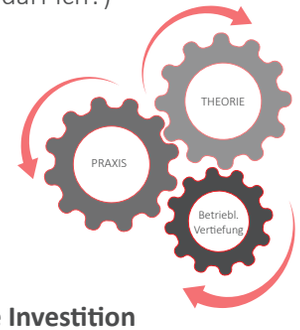
- Beschäftigte in der Lebensmittelwirtschaft mit
  - abgeschlossener Ausbildung „Maschinen- und Anlagenführer (IHK)“ (m/w/i) bzw. „Fachkraft Lebensmitteltechnik (IHK)“, Praxiserfahrung* und persönlichem Interesse an der Weiterbildung
  - alternativ: mind. 3 Jahre Berufserfahrung/ berufliche Tätigkeit in den o.g. Bereichen

*Der Nachweis über die Tätigkeit im jeweiligen Beruf erfolgt in der Regel durch Arbeitszeunisse, Arbeitsverträge, aber auch andere Nachweise.

- Vorbereiten von Rüstprozessen, Rüsten und Umrüsten von Maschinen und Anlagen
- Ursachen von Störungen feststellen und Treffen von Entscheidungen zur Ursachenbehebung
- Werkzeuge, Maschinen und Anlagen nach Vorgaben warten
- Austausch von Verschleißteilen (im Rahmen der PVI) durchführen bzw. veranlassen
- Regel- und Prozessketten überwachen und Änderungen von Produkteigenschaften steuern
- Teamübergreifende Kommunikation und Teamarbeit
- Abgrenzung der Aufgabenbereiche (Was kann ich? Was darf ich?)

Lehrgangskonzept

Die Qualifizierung ist auf den Erwerb theoretischen Wissens und praktischer Fertigkeiten für den nach einer betrieblichen Einarbeitungsphase sofortigen Einsatz im Unternehmen ausgerichtet.



Dauer

15 Tage Vollzeit (im Block) sowie
1 Woche betriebliche Vertiefung

Prüfung/ Abschluss

- Leistungstest (Theorie und Praxis)
- Betrieblicher Auftrag (Prüfungsteil betriebl. Vertiefung)
- Zertifikat

Termine 2022

25.04.- 20.05.2022
05.09.- 30.09.2022

Ihr Ansprechpartner: saz e.V.

Björn Radzko
Tel.: 0385 4802 - 61
Mail: radzko@sazev.de

Ihre Investition

- 2.575,- € p.P.

Fördermöglichkeiten

- Förderungen je nach Eingangsvoraussetzung möglich

Wir beraten Sie gerne zu Ihren individuellen Fördermöglichkeiten!

Eine Kooperation von

saz FOOD ACADEMY

Es gelten die AGB des saz e.V.

linguatv interactive learning

Deutsch für Mitarbeitende in Produktion und Logistik

- Sprache lernen:
  - **mit Tablet, Smartphone oder PC**
  - motivierend und kostengünstig
  - **schichtkompatibel:** 24/7 verfügbar
  - **individuelle Starttermine**
- Multimediales Sprachtraining mit interaktiven Übungen (Vokalbeltraining, Aussprache, Grammatik, Hörverständnis uvm.) und vielen Wiederholungsmöglichkeiten
- Speziell aufbereitet für Ihre Mitarbeitenden in den Muttersprachen:

- Umfangreiches Kursangebot mit von Unternehmen entwickelten Vokabeltrainern
  - **„Deutsch für Lebensmittelproduktion“***
  - „Deutsch für Logistik“
- Messbarer Lernerfolg & individueller Steuerung Ihres Lernpensums
- Sichere Bestimmung des individuellen Sprachniveaus mittels Online-Einstufungstest
- Konzept und Umsetzung auf Basis des Europäischen Referenzrahmens (GER)
- Zertifikatsabschluss/ Abschlussprüfung möglich

Mit über 250 Fachvokabeln aus den Bereichen Produktion, Lebensmittelsicherheit/Hygiene, Technik, Personal, Wegbeschreibung, Arbeitssicherheit uvm. zur sofortigen Anwendung in der Praxis

Jetzt kostenlos testen

Sprache lernen, wo und wann Sie wollen.	**Paket I: Interaktiv** Selbstgesteuertes Lernen „All-you-can-learn“ | 12-monatiger Zugang zu allen Kursen auf der app- und browserbasierten Lernplattform	**Paket II: Blended Learning Kombination** Gruppenunterricht (ab mind. 3 TN) im virtuell classroom, 20 UE á 45 Minuten **PLUS** 6-monatiger Zugang zu allen Kursen auf der app- und browserbasierten Lernplattform
mit attraktiven Konditionen	(Nur Selbstlernen-Online und mobil)	(Gruppenunterricht inkl. interaktives Selbstlernern)
Einstufung	√	√
Individuelle Bedarfsanalyse		√
Selbstlernen via App & Web	√	√
Detaillierte Lernreports	√	√
Persönliche Betreuung	√	√
Unterricht per Videokonferenz		√
Abschlussprüfung/ Zertifikat	√	√
Laufzeit/ Umfang	12 Monate/ alle Kurse	6 Monate/ 20 UE*
(Mindest-)Teilnehmer_innenzahl	1	3
Preis pro Teilnehmer_in:		
1 bis 10 Zugänge	180,- € je Zugang	600,-€ je Teilnehmer (m/w/d)
ab 11 Zugänge	170,-€ je Zugang	550,-€ je Teilnehmer (m/w/d)
ab 50 Zugänge	Sonderkonditionen auf Anfrage	Sonderkonditionen auf Anfrage

Industriemeister_in Lebensmittel (IHK)

Zielgruppe
Mitarbeitende in der Ernährungswirtschaft, die **berufsbegleitend** den Meisterabschluss anstreben

Voraussetzungen
3 bzw. 4,5 Jahre Praxiserfahrung im angestrebten Beruf

Aufbau & Dauer

AEVO- Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikation (84 Std.)	Teil A Fachrichtungsübergreifender Teil (400 Std.)	Teil B Handlungsspezifische Qualifikation (700 Std.)

Nächster Klassenstart
23.03.2022 - 30.10.2024 (1.100 UE) berufsbegleitend

Dauer
mittwochs: 16.30 - 21.30 Uhr
samstags: 07.00 - 12.00 Uhr
inkl. IHK-Prüfung

Ihre Investition
Teile A+B = 5.380,- €
optional: AEVO = 445,- €
zzgl. Prüfungsgebühren IHK und Literatur
*Förderung möglich

Veranstalter & Veranstaltungsort
saz - Schweriner Aus- und Weiterbildungszentrum e.V., Schwerin

Ihr Ansprechpartner
saz - Schweriner Aus-und Weiterbildungszentrum
Gerald Hausweiler
Tel.: 0385 | 480250
Mail: hausweiler@sazev.de

Es gelten die AGB des saz e.V.

Berufliche Nachqualifizierung Lebensmittel:

Vorbereitung auf die IHK-Abschlussprüfung
- Maschinen- und Anlagenführer (IHK) m/w/d
- Fachkraft Lebensmitteltechnik (IHK) m/w/d

Wir erarbeiten ein neues Konzept für Sie:
Deutlich verringerte Präsenzzeiten + online Unterricht und natürlich weiterhin **berufsbegleitend**

Mehr Informationen demnächst auf:
www.foodacademy-mv.de
www.sazev.de

Lean Management
Widerstände abbauen – Begeisterung entfachen

Seminarziele

- Erkennen der aktuellen Situation innerhalb der eigenen Unternehmung –Wie tief ist das Lean Management verwurzelt?
- Wie erkenne ich die Ursache für Widerstände?
- Stellschrauben und Methoden zur Entfachung von Begeisterung für Lean Management
- Kriterien zur nachhaltigen Einführung von Lean Management

Termin: 18.- 19.04.2022 (Online)
Seminarpreis: 340,00 €
Ihr Seminarbegleiter: Markus Fischer

Produktionsglättung
(mit Heijunka zum Line Balancing)

Seminarziele
Taiichi Ohno: „Während sich schlechtere Produktionen wie Hasen verhalten, nämlich sprunghaft, schnell sprintend und wieder abwartend, so verhält sich eine gute Produktion eher wie eine Schildkröte. Sie bewegt sich langsam, bedächtig und gleichmäßig.“ So erreicht die Schildkröte ihr Ziel in Summe schneller und entspannter als der Hase.
Seminarinhalt (Auszug)

- Instabile Prozesse oder Variabilität innerhalb der Produktion erkennen
- ungleichmäßige Produktionsdurchläufe angehen
- welche und von wem benötigt die Produktion Unterstützung,

um langfristig eine Produktionsglättung zu erreichen
Termin: 07.- 08.03.2022 (Online)
Seminarpreis: 560,00 €
Ihr Seminarbegleiter: Dr. Claus Zopff/ Markus Fischer

Anmeldungen für alle REFA-Angebote:
Gabriele Dikow
Tel.: 0381 455 223
Mail: info@refa-mv.de

*Es gelten die AGB des REFA MV e.V.

Online-Seminar: Der neue IFS Food Standard Version 7
Die Neuerungen des Standards sicher anwenden
Dauer: 1 Seminartag à 8 Stunden
Preis: 490 € zzgl. MwSt.

Online-Seminar: DIN EN ISO 22000:2018 / FSSC 22000 Version 5 Basisseminar
Sicherheit gewährleisten durch Normen
Dauer: 2 Seminartage à 8 Stunden
Preis: 690 € zzgl. MwSt.

Online-Seminar: Food Defense-/Food Fraud-Beauftragter
Verbesserungspotenziale jetzt entdecken und zukünftig nutzen
Dauer: 2 Seminartage à 8 Stunden
Preis: 690 € zzgl. MwSt.

Online-Seminar: Grundwissen HACCP
Gefahren erkennen und entgegenwirken
Dauer: 1 Seminartag à 8 Stunden
Preis: 490 € zzgl. MwSt.

Online-Seminar: HACCP intensiv
Hohe Lebensmittelsicherheit durch rechtzeitige Risikovorbeugung
Dauer: 1 Seminartag à 8 Stunden
Preis: 490 € zzgl. MwSt.

Online-Seminar: HACCP-Teamleiter
Lebensmittelnormen für sichere Produkte
Dauer: 4 Seminartage à 8 Stunden
Preis: 1.490 € zzgl. MwSt.

Online-Seminar: HSE-Beauftragter
Gesundheits-, Sicherheits- und Umweltanforderungen effektiv erfüllen
Dauer: 4 Seminartage à 8 Stunden
Preis: 1.580 € zzgl. MwSt.

Online-Seminar: IFS-Beauftragter/interner Auditor
Lebensmittelsicherheit durch verlässliche Qualität
Dauer: 2 Seminartage à 8 Stunden
Preis: 990 € zzgl. MwSt.

Online-Seminar: Qualitätsmanager Food
Den Ansprüchen an die Lebensmittelsicherheit gerecht werden
Dauer: 5 Seminartage à 8 Stunden
Preis: 1.690 € zzgl. MwSt.

FiT - Führen im Team©

Zielgruppe
Führungskräfte, aus Produktion und Technik, in der Lebensmittelindustrie, die größere Teams leiten und disziplinarische Führungsverantwortung tragen. (FiT auch verfügbar für Verwaltungsmitarbeitende.)

Aufbau & Dauer*

Modul 1 2 Tage Präsenz	Modul 2 2 Tage Online	Modul 3 2 Tage Online	Modul 4 2 Tage Präsenz	1 Nachhaltig- keitstag Online

Das Führungstraining **FiT- Führen im Team©** besteht aus insgesamt vier Modulen*, die, von Erprobungsphasen unterbrochen, aufeinander aufbauen. Der Nachhaltigkeitstag dient dem Erfahrungsaustausch und dem Praxistransfer. *Die Trainingsbausteine können nur zusammenhängend gebucht werden.

Modul 1
2 Tage
Präsenz

Führen in Produktion und Technik (Präsenz)

Gute Führung ist DER entscheidende Wettbewerbsvorteil. Nicht nur in Zeiten des Fachkräftemangels. Doch was macht gute Führung - gerade auch mit Blick auf die sich verändernden Anforderungen von Markt und Mitarbeitenden - aus? Die Zeit sich das zu fragen, haben Führungskräfte im Alltag kaum. Gleichwohl zahlt es sich aus, einen genauen Blick auf die Thematik zu werfen und den eigenen Führungsstil zu reflektieren, zu hinterfragen und wenn nötig anzupassen. Im Rahmen des ersten Moduls unserer Trainingsreihe lernen Sie als Führungskraft

- die Grundlagen von Führung kennen
- die an Sie gestellten Rollenanforderungen und Aufgaben einer Führungskraft
- entdecken den Unterschied von Selbst- und Fremdbild und machen ihre „blinden Flecken“ sichtbar
- ihren Führungswerkzeugkoffer kennen und nutzen
- den wichtigen Unterschied zwischen Boss oder Leader kennen
- sich dem Umgang mit veränderten Erwartungen souverän zu stellen
- die besondere Bedeutung der Kommunikation im Führungsprozess kennen und wertschätzen

Modul 2
2 Tage
Online*

Gesundes Führen (Online)

Zahlreiche Studien belegen: Führung hat einen erheblichen Einfluss auf die Gesundheit von Mitarbeitenden. Ein „gesunder Führungsstil“ nimmt sowohl die Mitarbeitenden als auch die eigene Person in den Fokus. Denn nur wer auf sich selbst achtet, kann sich auch gut um andere kümmern.
Im zweiten Modul unseres Führungstrainings lernen Sie als Führungskraft

- was es heißt, sich selbst gesund zu führen
- wie sie als Führungskraft Ihre Mitarbeitenden dabei unterstützen können, gesund und leistungsfähig zu bleiben
- Ihre Einflussmöglichkeiten auf Krankenquoten kennen
- den Teufelskreis von hohen Krankenquoten, die zu hohen Krankenquoten führen zu durchbrechen
- die Grundlagen und Grenzen für das Führen von Krankenrückkehrer-Gesprächen kennen
- Möglichkeiten und Grenzen der Unterstützung kennen

Modul 3
2 Tage
Online*

Konflikte professionell lösen (Online)

Wenn Menschen zusammenarbeiten, 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?
Im dritten Modul unseres Führungstrainings lernen Sie als Führungskraft

- wie Konflikte entstehen
- welche unterschiedlichen Konfliktarten es gibt
- die Bedeutung der Konfliktdynamik kennen: „Was passiert, wenn nichts passiert?“
- welche Maßnahmen und Strategien der Konfliktbewältigung es gibt
- wie Sie sich und Ihre Mitarbeitenden gut auf ein Konfliktgespräch vorbereiten
- wie Sie Konflikte in Teams konstruktiv lösen können
- Teamspielregeln als Präventivmaßnahme gegen Konflikte kennen

Modul 4
2 Tage
Präsenz

Mitarbeitergespräche erfolgreich führen (Präsenz)

Mitarbeitergespräche sind zentrale Führungsmittel. Gut vorbereitet bezeugen sie Respekt gegenüber dem Mitarbeitenden, schaffen Vertrauen und leisten einen wichtigen Beitrag zur Mitarbeiterbindung.
Darüber hinaus tragen Mitarbeitergespräche, über den Austausch von Informationen hinaus dazu bei, die Mitarbeitenden für die Unternehmensziele zu gewinnen und deren Performance zu sichern bzw. sogar zu erhöhen. Dennoch – gerade für Führungskräfte, die stark in operative Prozesse eingebunden sind, stellen Mitarbeitergespräche nicht nur zeitlich oft eine Herausforderung dar.
Im Rahmen des 2tägigen Intensiv-Trainings lernen Sie als Führungskraft

- die verschiedenen Arten von Mitarbeitergesprächen kennen
- welchen Nutzen regelmäßige Mitarbeitergespräche haben
- ein Mitarbeitergespräch gut vorzubereiten
- wie man Mitarbeitergespräche mit Hilfe von Feedback und Fragetechniken führt
- konstruktiv Kritik anzubringen bzw. entgegenzunehmen sowie mit schwierigen Gesprächssituationen, Partnern bzw. Themen souverän und zielorientiert umzugehen

1 Nachhaltigkeitstag
Online

Der Nachhaltigkeitstag dient der Reflektion des Gerlernten, dem Erfahrungsaustausch der Teilnehmden untereinander und dem nachhaltigen Praxistransfer.

Inhalte:

- kurze Reflexion der geschulten Inhalte (Module 1 bis 4)
- persönlicher Entwicklungsplan
- Strategische Projektarbeit zu Fallbeispielen + Ergebnispräsentation
- Rollenspiele, praktische Übungen

*Blended-Learning Workshop (online):
insgesamt ca. 4 h/ Trainingstag Input sowie Mix aus Präsenzlernen, Live Online Lernen, Gruppenarbeit/ Break-Out-Sessions und eigenverantwortlichem Selbstlernen mit Nutzung von Lernplattform (auch zum Nachlesen über das Training hinaus)

Termine 1. Halbjahr | Veranstaltungsort

Modul 1: 19.04. - 20.04.2022 | MehlWelten Wittenburg
Modul 2: 31.05. - 01.06.2022 | Online (MS-Teams)
Modul 3: 13.06. - 14.06.2022 | Online (MS-Teams)
Modul 4: 27.06. - 28.06.2022 | MehlWelten Wittenburg
Nachhaltigkeitstag: 25.08.2022 | Online (MS-Teams)

Termine 2. Halbjahr | Veranstaltungsort

Modul 1: 29.08.- 30.08.2022 | Präsenz N.N.
Modul 2: 26.09.- 27.09.2022 | Online
Modul 3: 07.11.- 08.11.2022 | Online
Modul 4: 28.11.- 29.11.2022 | Präsenz N.N.
Nachhaltigkeitstag: 13.12.2022 | Online N.N.

Zeit

09.00- 17.00 Uhr

Ihre Investition

je Modul: 805,- € p.P. zzgl. MwSt.
670,- € p.P.* zzgl. MwSt.
(Modul 1 + 4: inkl. Pausenversorgung u. Mittagsimbiss)

Nachhaltigkeitstag:
420,- € p.P. zzgl. MwSt.
350,- € p.P.* zzgl. MwSt.

FiT - Führen im Team (KOMPAKT)©

Zielgruppe

- Mitarbeitende aus dem Bereich Produktion und Technik, die neben ihrer Tätigkeit fachliche Führungsverantwortung für ein kleines Team tragen
- z.B. Vorarbeiter oder Linienführer, deren Aufgaben das Anlernen, die Arbeitsorganisation vor Ort und/ oder die Qualitätssicherung sind
- Mitarbeitende ohne disziplinarische Führungsverantwortung

Aufbau & Dauer*

1. Trainingstag (Präsenz)	2. Trainingstag (Präsenz)
Reminder (Präsenz)	

Ziele

Im Rahmen unseres Trainings FiT (KOMPAKT)© erlernen Führungskräften, ohne disziplinarische Führungsverantwortung die Führungsgrundlagen. Sie dienen als „Richtungsgeber" für das tägliche Führungsverhalten. Das Training berücksichtigt die besondere Situation der fachlichen Führung und die damit verbundene besondere Rolle im Team. Neben Führungstechniken und der damit verbundenen Kommunikation stehen Selbstreflexion und

Inhalte

- Grundlagen der fachlichen Führung
- Rolle der fachlichen Führungskraft/ Rollenklarheit
- Selbst- und Menschenkenntnis
- Führungsinstrumente in der fachlichen Führung
- Führung in kleinen Teams
- Konstruktiver Umgang mit Konflikten
- Gesprächsführung in der Praxis

Termine 1. Halbjahr | Veranstaltungsort | Zeit
18. - 19.05.2022 (Päsenz) | Gut Schwechow | 09.00 - 17.00 Uhr
Reminder: 02.06.2022 (Päsenz) | Gut Schwechow | 09.00 - 17.00 Uhr

Termine 2. Halbjahr | Veranstaltungsort | Zeit
04. - 05.10.2022 | Präsenz N.N. | 09.00 - 17.00 Uhr
Reminder: 03.11.2022 | Präsenz N.N.| 09.00 - 17.00 Uhr

Ihre Investition
1.080,- € p.P. zzgl. MwSt.
900,- € p.P. zzgl. MwSt. für Mitglieder Food Academy u. food active
(inkl. Pausenversorgung und Mittagsimbiss an Präsenztagen)

Endlich die passenden Mitarbeitenden finden

Zielgruppe

Unternehmer_innen, Geschäftsführer_innen, People Management

Inhalte

So erhalten Sie mehr passgenaue Bewerbungen:

- Sichtbarkeit Ihrer Angebote überprüfen und verbessern
- Optimale Stellenanzeigen für einen Arbeitgeberwechsel gestalten
- Tipps für einen anziehenden Karrierebereich auf Ihrer Webseite
- Jobbörsen und Social Media clever nutzen
- Die eigene Online-Reputation kennen und beeinflussen

Wie Sie Aktiv-Suchende und passive Interessenten erreichen
Die Rolle von Führung, Fachbereich und HR im Rekrutierungsprozess

Nutzen

- Sie erhalten einen Überblick über aktuelle Tendenzen in der Personalsuche
- Die Standardmethoden im Recruiting kommen auf den Prüfstand
- Sie erfahren, warum manche Maßnahmen nicht greifen
- Sie lernen welche Vorbereitung Ihre Mitarbeitersuche erfordert
- Sie erhalten einen Überblick über erfolgversprechende Methoden
- Ihre bisherige Vorgehensweise können Sie umgehend neu ausrichten
- Sie erkennen Kostenfallen und sparen sich unnötige Ausgaben
- Neue Impulse und kreative Methoden ergänzen Ihr Repertoire

Format
Live-Online-Seminar

Termin
15.06.2022

Dauer
2 x 90 Minuten (10.00 - 11.30 Uhr | 15.00 - 16.30 Uhr)

Ihre Investition
235,- € p.P. zzgl. MwSt.
195,- € p.P. zzgl. MwSt. für Mitglieder Food Academy u. food active

Stellenanzeige reloaded
- Genau die richtigen Kandidaten erreichen

Zielgruppe
Unternehmer_innen, Geschäftsführer_innen, People Management

Inhalte
Voraussetzungen schaffen für
- Zielgruppenanalyse und -ansprache
- Möglichkeiten um Mikroinfluencer einzubinden
- Den „Perfect Match“ vorbereiten
- Unterschiedliche Kommunikationskanäle erfordern differenzierte Ansprache

Stellenanzeige reloaded
- psychologisch fundiertes Texten
- emotionale Aufladung und Sicherheit vermitteln
- anders und überzeugender als der Wettbewerb

Nutzen
- Sie erhalten einen Eindruck, wie sie emotionale Ansprache gestalten
- Die Standard-Stellenanzeige kommt auf den Prüfstand
- Sie erfahren, was Sie unbedingt über Ihre Zielgruppen wissen müssen
- Es wird deutlich welche Vorbereitung für Anzeigen erforderlich ist
- Die Relevanz psychologisch fundierter Texte erschließt sich
- Sie erhalten einen Überblick über den erfolgversprechende Mediamix
- Ihre bisherige Vorgehensweise können Sie umgehend neu ausrichten
- Neue Impulse und kreative Methoden ergänzen Ihr Repertoire

Format
Live-Online-Seminar

Termin
20.04.2022

Dauer
2 x 90 Minuten (10.00 - 11.30 Uhr | 15.00 - 16.30 Uhr)

Ihre Investition
235,- € p.P. zzgl. MwSt.
195,- € p.P. zzgl. MwSt. für Mitglieder Food Academy u. food active

Sie stehen vor einer anderen Herausforderung?

Schildern Sie uns Ihr Anliegen.

Wir konzipieren für Sie
- passgenaue Workshops
- individuelle Trainings
- Coachings (Einzel- oder Gruppencoaching)
- Mediation (z.B. zur Bearbeitung von akuten Konfliktsituationen und Herausforderungen)
- Moderation von Veranstaltungen
- Impulsreferate für Führungskräfte und firmeninterne Veranstaltungen

Wir beraten Sie
in Fragen der Organisations-, Personal-, Team- und Führungskräfteentwicklung mit Blick auf Ihre individuellen Rahmenbedingungen.

Wir begleiten Sie
- bei der Analyse und Entwicklung Ihrer Unternehmenskultur
- bei Veränderungsprozessen,
- qualitativen Mitarbeiterbefragungen,
- partizipativer Leitbildentwicklung (u.a. Erarbeitung von Führungsgrundsätzen)
- uvm.

Kompetenzen für Ausbildungsverantwortliche und Auszubildende

Azubi-Welcome-Day

Zielgruppe
Auszubildende in der Ernährungswirtschaft (1.Lehrjahr)

Ziele
Der Übergang von Schule in das Unternehmen ist für Azubis erfahrungsgemäß schwierig. Deshalb ist gerade in den ersten 3 Monate der Ausbildung eine sehr enge Begleitung der Jugendlichen durch die Ausbildungsverantwortlichen extrem wichtig. Einen besonderen Start in die Ausbildung mit wertvollen Impulsen für beide Seiten – Azubis und Unternehmen – ermöglicht der Azubi-Welcome-Day.

Dauer

1 Tag

Mögliche Inhalte
- Gemeinsames Kennenlernen
- Impuls: Meine Ausbildung
- Das Leitbild des Unternehmens und deren Definition
- Wie füllen wir Azubis das Leitbild mit Leben
- Erwartungshaltung für eine langfristige Zusammenarbeit an das Unternehmen
- Feedback- und Teamkulturen

Empfehlung:
Wir empfehlen die Einbindung der/ des Ausbildungsverantwortlichen in die Veranstaltung. Zur genauen Ausgestaltung ihres individuellen Welcome-Days beraten wir Sie gerne.

Termine
auf Anfrage - unmittelbar nach Ausbildungsstart
(Inhouse)

Veranstaltungsort
Inhouse

Ihre Investition
Inhouse-Preise auf Anfrage

Ausbildungs- und prüfungsvorbereitende Angebote

Kursangebot Fachkraft für Lebensmitteltechnik

ab dem 1. Ausbildungsjahr

- **LFM1– Fachmathematik**
- **LVHV – Verpackungsmaterialien und Herstellungsverfahren**
- **LLLULV – Lebensmittel untersuchen, lagern, vorbehandeln**

ab dem 2. Ausbildungsjahr

- **LPVZT – Prüfungsvorbereitung schriftliche Zwischenprüfung**
- **LFM2 - Fachmathematik**

ab dem 3. Ausbildungsjahr

- **LPLKV – Produktionsanlagen, Lebensmittelqualität, Verpackungsprozess, Konservierung, Getränke herstellen**
- **LWISO – Wirtschafts- und Sozialkunde**
- **LPVAT – Prüfungsvorbereitung schriftliche Abschlussprüfung**

Überfachliches Kursangebot:

- **LGS – Gabelstapler**

Ihr Ansprech- und Vertragspartner:
saz - Schweriner Aus- und Weiterbildungszentrum e.V.
Herr Detlef Paleit
Tel.: 03 85-48 02 60
Fax.: 03 85-48 02 15
E-Mail: paleit@sazev.de

Für individuelle Angebote und Beratung zu Fördermöglichkeiten kontaktieren Sie uns gerne.

*Es gelten die AGB des saz e.V.

Ada-Crashkurs

Lehrgang für Ausbilder-Eignung IHK (berufsbegleitend)

Zielgruppe

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

Dauer

5 Tage

Kosten

490 € Präsenz | 460 € online
pro Teilnehmer (m/w/d)
zzgl. IHK-Prüfungsgebühr
zzgl. Fachliteratur

Tipps für die Finanzierung:

- Aufstiegs-BAföG
- Bildungsprämie
- Bildungsscheck für Unternehmen

Ziele

Die Ausbilder-Eignungsprüfung 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 Ausbilder-Eignungsprüfung laut Ausbilder-Eignungsverordnung (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 werden 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.

Inhalte

Seminare zu den Handlungsfeldern

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen

Nachweis der Eignung:

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

*Es gelten die AGB der HAK Nord GmbH.

Termine und Veranstaltungsorte

Schwerin*

Start	bis
14.02.2022	18.02.2022
04.04.2022	08.04.2022
13.06.2022	17.06.2022
24.10.2022	28.10.2022
21.11.2022	25.11.2022

Neubrandenburg*

Start	bis
21.03.2022	25.03.2022
15.08.2022	19.08.2022
10.10.2022	14.10.2022

Stralsund*

Start	bis
24.01.2022	28.01.2022
07.03.2022	11.03.2022
09.05.2022	13.05.2022
19.09.2022	23.09.2022
07.11.2022	11.11.2022

Rostock*

Start	bis
17.01.2022	21.01.2022
21.02.2022	25.05.2022
25.04.2022	29.04.2022
20.06.2022	24.06.2022
22.08.2022	26.08.2022
26.09.2022	30.09.2022
17.10.2022	21.10.2022
28.11.2022	02.12.2022

Hamburg*

Start	bis
17.01.2022	21.01.2022
28.03.2022	01.04.2022
09.05.2022	13.05.2022
19.09.2022	23.09.2022
24.10.2022	28.10.2022
14.11.2022	18.11.2022

Online Termin**

Start	bis
14.02.2022	25.02.2022
25.04.2022	06.05.2022
20.06.2022	01.07.2022
22.08.2022	02.09.2022
21.11.2022	02.12.2022

Ihre Ansprech- und Vertragspartnerin:

HAK Handelsakademie Nord GmbH
Jana Steinborn
Tel.: 0381/ 5432-570
Mail: info@hak-nord.de

* Unterrichtszeit Mo-Fr, 8 UE
** Anmeldeschluss jeweils 6-8 Wochen vor der Prüfung

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Qualifizierungen und sonstige Veranstaltungen des Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V.

§ 1 Allgemeines
Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle von der Food Academy durchgeführten Qualifizierungen/ Veranstaltungen und regeln das Vertragsverhältnis zwischen der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. und dem jeweiligen Vertragspartner/ Teilnehmenden. 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 Qualifizierungen/ Veranstaltungen 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 Teilnahme an der Qualifizierung/ Veranstaltung kommt mit dem Zugang der schriftlichen Bestätigung zustande.
2. An den Qualifizierungen/ Veranstaltungen der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. kann grundsätzlich jede/r teilnehmen. Sofern für Abschlussprüfungen bestimmte Zulassungs-, Tätigkeits- oder Leistungsvoraussetzungen vorgeschrieben sind, müssen diese für die Aufnahme in die entsprechenden Lehrgänge/ Seminare/ Trainings/ Workshops erfüllt sein. Ein Anspruch auf Teilnahme an Lehrgängen/Seminaren/ Trainings der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. besteht nicht.
3. Der Teilnehmende 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 Teilnehmenden überlassenen Daten vertraulich behandeln und nur im Einklang mit den datenschutzrechtlichen Bestimmungen nutzen.
§ 3 Durchführung der Qualifizierungen/ Veranstaltungen
1. Der Beginn und die Dauer der Qualifizierung/ Veranstaltung, die Veranstaltungszeiten und-orte sind dem aktuellen Qualifizierungskatalog und dem darin veröffentlichten Veranstaltungsprogramm bzw. der jeweiligen Einladung 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/ Veranstaltung vorzunehmen, soweit hierdurch der Gesamtcharakter der Qualifizierung/ Veranstaltung nicht wesentlich geändert wird und dies für den Teilnehmenden 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 Qualifizierung/ Veranstaltung gleich qualifizierte Referenten/ TrainerInnen zu ersetzen.
3. Nach Abschluss einer Qualifizierung erhalten die Teilnehmenden ein von der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. ausgestelltes Zertifikat über den Besuch dieser.
§ 4 Absage von Qualifizierungen/ Veranstaltungen durch die Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V.
1. 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) Qualifizierungen/ Veranstaltungen abzusagen.
2. Sollte eine Qualifizierung/ Veranstaltung der Food Academy – Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V. nach § 4 Abs. 1 abgesagt werden, besteht kein Anspruch des Teilnehmenden 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, Workshops u.a.) ist eine Kündigung bis zum Beginn der Veranstaltung jederzeit möglich. Es fallen folgende Stornogebühren an:
· Bei einer Kündigung bis 8 Wochen vor Beginn der Qualifizierung/ Veranstaltung: kostenfrei
· Bei einer Kündigung bis 6 Wochen vor Beginn: 50 % der Teilnahmegebühr
· Bei späterer Kündigung: 100 % der Teilnahmegebühr
Nach Veranstaltungsbeginn ist eine ordentliche Kündigung ausgeschlossen. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.
2. Bei mehrteiligen bzw. mehrtägigen Qualifizierungen (z.B. FiT- Führen im Team) ist eine Kündigung einzelner Kursteile (Module) nicht möglich. Bei Nichtteilnahme an einzelnen Veranstaltungsteilen wird stets die gesamte Teilnahmegebühr fällig.
3. Die Kündigung einer Veranstaltung bedarf in jedem Fall der Schriftform.
§ 6 Zahlungsbedingungen
1. Für die Teilnahme an Qualifizierungen/ Veranstaltungen werden Teilnahmegebühren erhoben. Diese werden mit Anmeldung, spätestens aber 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 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. Jede/r Teilnehmende ist verpflichtet, die jeweils am Veranstaltungsort geltende Hausordnung zu beachten und die Anweisungen des dortig beschäftigen 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.

Impressum

Food Academy- Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V.

Vereinssitz
Lindenstraße 30
19288 Ludwigslust

Geschäftsstelle
Parkstraße 52
18119 Rostock-Warnemümde

Tel.: +49 (0) 151 112 283 27
judit.joachim@foodacademy-mv.de

USt-IdNr.: DE296434802
Steuer-Nr.: 087/140/01761
Sparkasse Mecklenburg Schwerin, Konto 1713812670,
IBAN DE53140520001713812670, BIC NOLADE21LWL

Registereintrag:
Eintragung im Vereinsregister
Registernummer: VR5401
Registergericht: Amtsgericht Schwerin
Registernummer: V5401
Vorstandsvorsitzender: Oliver Schindler

Bildnachweis:
Deckblatt: LinguaTV GmbH, Seite 3: Logos zur Verfügung gestellt von den jeweiligen Mitgliedern, Seite 6: Foto zur Verfügung gestellt von der Sweet Tec GmbH, Seite 8: : , Seite 11: Schild: freepik.com | ©freepik, Seite 11: freepik.com | © aleksandarlitt-lewolf, Seite 23: freepik.com | © drobotdean

FOOD ACADEMY

KOMPETENZEN FÜR DIE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Food Academy- Kompetenzen für die Ernährungswirtschaft e.V.
Qualifizierungskatalog 2022