

Zertifikatslehrgang: Food Business Management Processing & Quality



Anmeldung

Zertifikatslehrgang: „Food Business Management Processing & Quality“

Preis: 6.900 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat. Einzelmodul-Preise auf Anfrage.

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

Teilnehmer

Vorname:

Nachname:

Unternehmen

Firma:

KIN-Mitglied ja nein

Ansprechpartner:

Straße:

Postleitzahl:

Ort:

Telefon:

E-Mail:

Ja, ich benötige Hotelempfehlungen für die Zeit vom bis

Datum:

Unterschrift:

(Mit der Unterschrift akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen:

Anmeldung Nach Anmeldung erhalten Sie von uns eine Anmeldebestätigung. Die Teilnahmegebühren sind bei Lehrgangsbeginn fällig. Es ist möglich Ratenzahlung zu vereinbaren. Bei Buchung von Einzelmodulen sind die Gebühren entsprechend vor Modulbeginn zu begleichen. Die Teilnahmegebühr enthält ein Teilnahmezertifikat und die Verpflegung während der Präsenzzeiten. **Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?** In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis 14 Tage vor Lehrgangsbeginn bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei. Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden. **Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden** In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden. **Der Datenschutz** Ihre Teilnahmeunterlagen werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert. **Zum guten Schluss** Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.

Ansprechpartner



Yvonne Spethmann

Lehrgangsbegleitung
Tel. 04321 / 601 - 92
mobil 01575/28 73 003
spethmann@kin.de

Bewerbung jederzeit möglich.

Retour per E-Mail, Fax, Post
oder melden Sie sich online unter www.kin.de an!

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Wasbeker Str. 324
D-24537 Neumünster
Tel. +49 (0) 4321 / 601 - 0
Fax +49 (0) 4321 / 601 - 40
www.kin.de

Zertifikatslehrgang: „Food Business Management Processing & Quality“

Praxisorientierter Intensivkurs mit Hochschulniveau über 12 - 15 Monate

Zielgruppe:

- Betriebswirtschaftlich vorgebildete Fachkräfte
z.B. Betriebswirte (IHK)
- Hochschulabsolventen (auch Studienabbrecher aus Studiengängen mit betriebswirtschaftlichen Inhalten)
- Führungskräfte
- Industriekaufleute mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Ökotrophologen
- Einkäufer
- Verkäufer
- Vertriebsmitarbeiter in der Lebensmittel- und Verpackungsbranche

Ihr Nutzen:

In der Lebensmittelbranche werden technische Kenntnisse immer wichtiger. In Zusammenarbeit mit der Steinbeis Business Academy bietet das KIN daher die Qualifizierung „Food Business Management“ mit dem Schwerpunkt „Processing & Quality“ an. In vier Modulen vermitteln die in der Branche tätigen Dozenten das notwendige Fachwissen für die Praxis, um wirtschaftliche und technologische Prozesse im Lebensmittelbetrieb zusammenzuführen.

Der Lehrgang befähigt z.B. auch zum Einsatz im Category Management, Produktmanagement oder Account Management (besonders in Bezug auf Marketingthemen im Zusammenhang mit technischen oder technologisch erklärungsbedürftigen Produkten) bzw. zur Abteilungsleitung.

Bei Bestehen aller Leistungsnachweise (Case-Bearbeitung bzw. Klausur sowie eine firmenspezifische Projektstudienarbeit und deren Abschlusspräsentation) erhält jeder Teilnehmer ein Zertifikat der Steinbeis Business Academy und 31 Credit Points (CPs), die auf ein weiterführendes Studium anrechenbar sind.

Themen (Module sind auch einzeln buchbar):

- **Lebensmittel- und Verpackungstechnologie / Produktentwicklung (10 Präsenztage)(6 CPs):**
Produktentwicklung in Gruppenarbeit im KIN-eigenen Technikum, thermische Haltbarmachung und verschiedene Herstellungs- und Verpackungsverfahren von Lebensmitteln, Umsetzung von Produktideen.
- **Qualitätsmanagement/-sicherung, HACCP, Lebensmittel- und Verpackungsqualität (4 Präsenztage)(6 CPs):**
QM-Systeme in der Lebensmittelbranche, Anforderungen an die Dokumentation im zertifizierten Betrieb, Schwachstellen und Gefahren im Produktionsprozess, sensorische, chemische und mikrobiologische Methoden zur Überprüfung der Lebensmittel- und Packstoffqualität.
- **Produkt- und Innovationsmanagement (4 Präsenztage)(6 CPs):**
Konzepte zur Entwicklung von Produkt- und Prozessinnovationen, Kreativitätstechniken, Informationsbeschaffungsmethoden in der Trend- und Marktforschung, Umsetzung von verkaufsfördernden Maßnahmen in der Lebensmittelindustrie.
- **Produktions- und Prozessmanagement (3 Präsenztage)(6 CPs):**
Methoden des Prozessmanagements in der Lebensmittelindustrie, Optimierung von Produktionsprozessen in der Lebensmittel- und Verpackungsherstellung, Methoden zur Umsetzung materialwirtschaftlicher Ziele im Unternehmen, Materialwirtschaftscontrolling.
- **Projektstudienarbeit (1 Präsenztage)(7 CPs):**
Umsetzung eines firmenspezifischen Projektes im eigenen Unternehmen, Thema aus allen Bereichen des Lehrgangs möglich, individuelle Projektbetreuung durch die Lehrgangsdokenten.

Termin / Präsenzphasen: auf Anfrage, da der Einstieg jederzeit möglich ist.

Veranstaltungsort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster