

Zertifikatslehrgang: Food Safety Manager



HACCP
KARRIERE
MANAGER
FALL -
STUDIE
KIN
SAFETY
LEBENSMITTELSICHERHEIT
HANDLUNGSKOMPETENZ
ZERTIFIKAT
FOOD
KOMMU-
NIKATION
ZIEL
ONLINE
SEMINAR
KRISE
QUALITY



Anmeldung

Zertifikatslehrgang: "Food Safety Manager"

Preis: 6.900 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat, zzgl. Prüfungsgebühren.

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 In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen? In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) 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 Teilnehmedaten 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



Anke Ben-Sabeur
Organisation, Service &
Anmeldung Seminare
Tel. 04321 / 601 - 21
ben-sabeur@kin.de

Ansprechpartner



Beate Vogelsang
Stellvertr. Leitung KIN GmbH
Gegenprobensachverstr.
Tel. 04321 / 601 - 57
vogelsang@kin.de

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 Safety Manager“

max. 10
Teilnehmer

Lebensmittelsicherheit hat mittlerweile einen großen Stellenwert in der Öffentlichkeit, nicht zuletzt aufgrund des einen oder anderen Lebensmittelskandals. Die Fähigkeit eines Unternehmens, die Einhaltung der strengen Vorschriften und Normen durch alle Stufen einer Lieferkette zu gewährleisten, ist somit zu einer der wichtigsten Grundvoraussetzungen für Führungsaufgaben im Lebensmittelgeschäft geworden. Lebensmittelsicherheit lebt vom grundlegenden Prinzip der Planung, Gestaltung, Implementierung, Steuerung, Aufrechterhaltung und Aktualisierung eines eingeführten Managementsystems. Der Lehrgang „Food Safety Manager“ bereitet Sie in der Managementverantwortung darauf vor, vorhandene QM-Systeme intern robust aufzustellen und sie im Sinne der Lebensmittelsicherheit intern und extern zu verteidigen. Sie entwickeln kontinuierlich das QM-System in Zusammenarbeit mit allen Prozessverantwortlichen weiter.

Teilnehmer

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter, die sich auf neue oder erweiterte **Managementaufgaben/-verantwortung** vorbereiten wollen. Der Fokus liegt in den Bereichen Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung (Studium, LM-Techniker, Meister oder gleichwertige Ausbildungsgänge) mit lebensmittelbezogenem Hintergrund und verfügen bereits über Erfahrungen in diesem Bereich.

Das lernen Sie

Im Mittelpunkt des Lehrgangs steht die Vermittlung von **Handlungskompetenz** im betrieblichen Alltag. Die folgenden inhaltlichen Aspekte schaffen den Rahmen für das Qualifizierungsprogramm, werden ggf. vertieft und fokussieren stark auf das Management von Krisen, Führungskompetenz und betriebliche Kommunikation:

- Lebensmittelrechtliche Verantwortung des Unternehmers
- Produkthaftung/Produzentenhaftung
- HACCP (Vertiefung der Grundlagen, Forderungen)
- Krisenmanagement
- Führung und betriebliche Kommunikation

Didaktik

Vertiefung und Umsetzung der Theorie in betriebsspezifischen und simulativen Fallstudien. Selbststudium mit Online-Unterstützung.

Abschluss

Zertifikat der KIN GmbH nach bestandener Prüfung (in Anlehnung an DIN EN 17024)

Termine

6-monatiger Lehrgang
Freitag 10:00-16:00 Uhr, Samstag 08:00-17:00 Uhr.
Es sind jeweils eine Mittagspause von 45 Minuten sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.

Aktuelle Termine finden Sie auf www.kin.de.

Seminarort

KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster

Aufstiegsfortbildung am KIN: Effektiv durch modernes Blended Learning

