

2023

# Virtual Classroom E-Learning-Kurse Präsenzschulungen Blended Learning



 **VOREST AG**  
*Bausteine Ihres Erfolgs*

## Willkommen

... in Ihrer VOREST-Welt 



## Revision IFS Food Version 7

Schulung zur Umsetzung der Änderungen und Neuerungen des IFS Food in Ihrem Lebensmittelunternehmen

### E-Learning-Kurs – Buchung & Service

|                                       |                                                                      |                  |                                    |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------|
| <b>Buchungsnummer:</b>                | WE910                                                                | <b>Kursform:</b> | E-Kurs                             |
| <b>Teilnahmegebühr (zzgl. MwSt.):</b> | 549,00 €                                                             | <b>Dauer:</b>    | 6 h, Start sofort                  |
| <b>Info &amp; Buchung:</b>            | <a href="http://www.vorest-ag.com/WE910">www.vorest-ag.com/WE910</a> | <b>Demokurs:</b> | Hier klicken und kostenlos testen! |

### Präsenzs Schulung / Live Virtual-Classroom-Training – Buchung & Service

|                                         |                       |                             |                                                                    |
|-----------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Buchungsnummer:</b>                  | W910                  | <b>Kursform:</b>            | Präsenzs Schulung/Virtual-Classroom-Training                       |
| <b>Teilnahmegebühr (zzgl. MwSt.):</b>   |                       | <b>Max. Teilnehmerzahl:</b> | 15                                                                 |
| <b>Präsenzs Schulung:</b>               | 599,00 € <sup>1</sup> | <b>Dauer, Uhrzeit:</b>      | 1 Tag, 09.00 bis 17.00 Uhr                                         |
| <b>Live Virtual-Classroom-Training:</b> | 539,10 €              | <b>Info &amp; Buchung:</b>  | <a href="http://www.vorest-ag.com/W910">www.vorest-ag.com/W910</a> |

<sup>1</sup>Im Preis nicht enthalten: Übernachtungskosten

**i** **Live Virtual-Classroom-Training:** Virtuelles, interaktives & ortsungebundenes Training mit Ihrem live anwesenden Trainer auf Basis einer Virtual-Classroom-Software zu einem fixierten Zeitpunkt.

22.02.2023 Live Virtual-Classroom-Training

25.05.2023 Live Virtual-Classroom-Training

26.09.2023 Live Virtual-Classroom-Training

04.12.2023 Live Virtual-Classroom-Training

### Ihre im Preis enthaltenen Servicebausteine in dieser Schulung



**Individuelle Betreuung vor, während und nach der Schulung – auch bei E-Kursen !**



**Unterstützender Einstieg in Ihr Fachgebiet – Freiwilliger Lerneteil für Ihre optimale Vorbereitung**

E-Kurs: Food Defense – Wissen kompakt im Wert von 79,90 €



**Wertvolle Vorlagen(pakete)**

Umsetzungsleitfaden IFS Food Version 7 im Wert von 149,90 €



**Teilnehmerunterlagen schriftlich & digital als E-Book sowie Verpflegung inkl. Mittagessen & Tagungsgetränken bei Präsenzs Schulungen (bei E-Kursen nur digitale Unterlagen)**



**Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat (bei Prüflingsgängen) in Deutsch & Englisch**



**Expertenbrief – Fachinfos monatlich nur für Sie**



**Ihre im Preis enthaltenen Zusatzleistungen im Wert von 229,80 €**

Sie haben Fragen – Wir helfen Ihnen gerne weiter



Sevil Kaya

☎ 07231.922391-0

✉ skaya@vorest-ag.de



Katharina Reutter

☎ 07231.922391-0

✉ kreutter@vorest-ag.de



Claudia Talmon

☎ 07231.922391-0

✉ ctalmon@vorest-ag.de



# Revision IFS Food Version 7

## Schulung zur Umsetzung der Änderungen und Neuerungen des IFS Food in Ihrem Lebensmittelunternehmen

Einer der wichtigsten Lebensmittelstandards für Sicherheit und Qualität ist der IFS (International Featured Standard) Food, dessen Zertifizierung von vielen Handelskunden verbindlich gefordert wird. Dieser Standard hat bereits im November 2017 eine „kleine“ Revision erfahren, in der das Thema Food Fraud obligatorisch vorgeschrieben wird.

Mit der aktuellen Revision zur Version 7 treten einige grundlegende Änderungen in Kraft, wie bspw. die Fokusverlagerung des Zertifizierungsaudits auf den Herstellprozess und die Produkte (von der Entwicklung bis hin zur Auslieferung), stärkere Gewichtung des Supply-Chain-Managements (Einkauf und Beschaffung) sowie eine stärkere Einbindung des Codex Alimentarius in das HACCP System. Zudem soll das Thema Lebensmittelverpackung weiter in den Vordergrund gerückt werden, von der Produktentwicklung bis hin zum fertigen Produkt. Auch soll die Verantwortung der Unternehmensleitung (interne und externe Kommuni-

kation, Produkt-Integrität und Kundenorientierung) eine größere Bedeutung bekommen.

Zusätzlich zu diesen inhaltlichen Anpassungen werden verschiedene Regularien überarbeitet, die den Auditprozess bestimmen. Zum Beispiel werden die Auditzeitkalkulation und wahrscheinlich auch die Geltungsbereiche (Branchen- und Technologiescopes) verändert werden. Weiterhin ist eine Neufestlegung der Bewertungsschemen für die Auditergebnisse vorgesehen.

Sie sehen – es stehen so einige Neuerungen an! Wie diese konkret aussehen werden, wird durch die Gremien des IFS festgelegt und in Testaudits überprüft. Seien Sie für alle Änderungen gewappnet und gehen Sie die Umsetzung der notwendigen Maßnahmen systematisch an – unsere Experten in der Schulung zeigen Ihnen wie! Die Inhalte werden konkret angepasst, sobald die neue Version des Standards veröffentlicht ist.

### Inhalt

#### Neue Zertifizierungsregeln

- Grundsätzliche Neuausrichtung des IFS Food Version 7, Ziele
- Regeln zur Durchführung der Zertifizierungsaudits
- Bewertungsgrundlagen der Audits

#### Neue Anforderungen des IFS Food 7

- Präventivmaßnahmen PRPs
- HACCP / Food Defense / Food Fraud
- Anforderungen an die Unternehmensleitung
- Lebensmittelkette – Einkauf
- Verpackung
- Korrekturmaßnahmen

### Ziel

Sie lernen in dieser Schulung die aktuell geänderten Anforderungen des IFS Food Version 7 und die praktischen Umsetzungsmöglichkeiten kennen. Damit sind Sie für Ihr nächstes Zertifizierungsaudit gewappnet und können mit den Informationen, Tipps und Praxisbeispielen Ihr QM-System erfolgreich weiterentwickeln und die neuen Anforderungen in Ihr System integrieren.

### Zielgruppe

IFS-Beauftragte, Qualitätsmanagementbeauftragte, interne Auditoren, Prozessverantwortliche, Supply Chain Manager, Betriebsleiter, Verantwortliche aus der Lebensmittelindustrie/Food Branche; alle, die IFS Food in ihrem Unternehmen einführen, aktualisieren oder betreuen möchten.

### Voraussetzung

Grundkenntnisse zu den bisherigen Anforderungen des IFS Food sollten vorhanden sein.

### Sonderhinweis

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



# Ihre Servicebausteine in dieser Schulung

Bei allen unseren Ausbildungen – unabhängig von der Kursform – profitieren Sie von unserem umfangreichen Servicepaket. Neben einem qualifizierten und erfahrenen Trainer sowie einer persönlichen Betreuung erhalten Sie verschiedene

Extraleistungen, die Ihr Lernerlebnis sinnvoll ergänzen. Denn nachhaltiges und dauerhaftes Lernen steht bei uns an oberster Stelle. Das Servicepaket ist dabei im Schulungspreis enthalten – das gibt es so nur bei der VOREST AG.



## Individuelle Betreuung

Ihr individueller Ansprechpartner steht Ihnen vor, während und nach Ihrer Schulung immer zur Verfügung – auch bei E-Learning Schulungen!



Sevil Kaya

07231.922391-0  
skaya@vorest-ag.de



Katharina Reutter

07231.922391-0  
kreutter@vorest-ag.de



Claudia Talmon

07231.922391-0  
ctalmon@vorest-ag.de

### Sie sind immer bestens informiert!

Bereits im Vorfeld Ihrer Schulung nimmt Ihr persönlicher Ansprechpartner Kontakt zu Ihnen auf und informiert Sie über alle wichtigen Punkte (Ablauf der Schulung & Prüfung, Hotel ...). Zudem schaltet Ihnen dieser Ihren persönlichen Zugang zu unserer Lernplattform unter [e-learning.vorest-ag.com](http://e-learning.vorest-ag.com) und Ihrem individuellen E-Learning-Kurs frei und lässt Ihnen Ihr E-Book sowie Ihre Musterdokumente aus Ihrem Servicepaket zukommen.

Ihr Ansprechpartner stellt zudem sicher, dass Ihnen bei Prüflerhingen Ihr persönliches Zertifikat nach erfolgreich bestandener Prüfung schnellstmöglich zugesandt wird. So erhalten Sie eine perfekte und individuelle Betreuung rund um Ihre Schulung.



## E-Learning-Kurs vorab

Bei der Teilnahme an einer Präsenzschulung oder einem Live Virtual-Classroom-Training erhalten Sie vor Schulungsbeginn Ihre exklusive Freischaltung zu einem E-Learning-Kurs. Diesen können Sie vorab zur Schulung absolvieren, wenn Sie als Teilnehmer über keine oder wenig Kenntnisse zum Thema verfügen. Er ist jedoch keine Voraussetzung für Ihren Schulungsbesuch.



## Teilnehmerunterlagen

Bei Präsenzschulungen und Live Virtual-Classroom-Trainings erhalten Sie Ihre Teilnehmerunterlagen schriftlich und digital als E-Book. Zudem ist bei Präsenz-Schulungen die Verpflegung während der Schulung und in den Pausen inkl. Mittagessen enthalten. Bei E-Learning-Kursen sind Ihre Teilnehmerunterlagen als E-Book zum direkten Download im Kurs integriert.



## Individuelle Vorlagenpakete & Systeme

Nach der Schulung erhalten Sie passende Mustervorlagen zur direkten Anwendung und Umsetzung des Gelernten in Ihrem Unternehmen. Die Vorlagen sind für den betrieblichen Alltag konzipiert und können direkt von Ihnen zum Einsatz gebracht werden. Durch das offene Dateiformat können Sie diese beliebig an Ihr Unternehmen anpassen und bei Bedarf erweitern. Erfinden Sie das Rad nicht neu.



## Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat

Nach Abschluss der Schulung erhalten Sie Ihre personalisierte Qualifikationsbescheinigung als Teilnahmebestätigung. Bei Prüflerhingen erhalten Sie zusätzlich Ihr Zertifikat auf Deutsch und Englisch.



## Expertenbrief

Um nachhaltig informiert und auf dem Laufenden zu bleiben, erhalten Sie nach Abschluss Ihrer Schulung monatlich unseren Expertenbrief mit Fachinformationen und Anwendertipps aus 5 verschiedenen Managementbereichen. So halten Sie Ihr Wissen jederzeit auf dem neusten Stand.



# QM in der Lebensmittelindustrie



## Unsere Kursformen

P E B V

Präsenz-Schulung – vor Ort in einem unserer Veranstaltungshotels

P E B V

E-Learning-Kurs – interaktiv & zeitunabhängiger Online-Kurs auf unserer Lernplattform

P E B V

Blended-Learning – Kombination aus einem E-Learning-Kurs & einer Präsenz Schulung oder einem Live Virtual-Classroom-Training

P E B V

Live Virtual-Classroom-Training  
Virtuelles, interaktives & ortsungebundenes Live-Training zum fixierten Termin

## Ausbildung zum Hygiene- und HACCP-Beauftragten/ Teamleiter HACCP

### Zertifikat

Hygiene- und HACCP-Beauftragter/  
Teamleiter HACCP

P E B V

L95 Hygiene- und HACCP-  
Beauftragter/Teamleiter HACCP

P E B V

L92 HACCP und Risikomanagement

P E B V

L91 Hygienemanagement und GHP –  
Gute-Hygiene-Praxis

Ihr Einstieg

## Ausbildung zum Beauftragten für Lebensmittelsicherheit und -qualität

### Zertifikat

Beauftragter für Lebensmittel-  
sicherheit und -qualität

P E B V

LP93 Beauftragter für Lebensmittel-  
sicherheit und -qualität

P E B V

S93 Food Fraud

P E B V

S90 Food Defense



### Zertifikat

Interner Auditor für Lebensmittelstandards

P E B V

LP91 Interner Auditor für Lebensmittel-  
standards – IFS/BRCGS, FSSC 22000  
und ISO 22000

P E B V

L901 Basiswissen IFS

P E B V

S92 Basiswissen FSSC 22000/ISO  
22000

P E B V

L902 Basiswissen BRCGS

Ihr Einstieg

## Begleitende Schulungen

P E B V

S95 Allergenmanagement in der  
Lebensmittelindustrie

P E B V

W910 Revision IFS Food  
Version 7

P E B V

L903 Basiswissen IFS PACsecure und  
BRCGS Packaging 6

P E B V

W93 Fortbildung für HACCP &  
Hygienebeauftragte

P E B V

W94 Fortbildung für IFS Food  
Beauftragte & Auditoren

P E B V

HACCP & Allergene  
INFO: [www.vorest-ag.com/LUE923](http://www.vorest-ag.com/LUE923)

P E B V

Reinigung & Sauberkeit  
INFO: [www.vorest-ag.com/LUE924](http://www.vorest-ag.com/LUE924)

P E B V

Hygiene & Infektionsschutz  
INFO: [www.vorest-ag.com/LUE922](http://www.vorest-ag.com/LUE922)



# QM in der Lebensmittelindustrie

Seminar durch Klick auswählen 

Präsenzschulung  
E-Learning-Kurs  
Blended-Learning  
Live Virtual Classroom  
Training

## AUSBILDUNGEN/SEMINARE

|                                                                                                      |                                                                                       |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Hygienemanagement und GHP – Gute-Hygiene-Praxis                                                      |    | P | E | B | V |
| HACCP und Risikomanagement                                                                           |    | P | E | B | V |
| Hygiene- und HACCP-Beauftragter – Teamleiter HACCP                                                   |    | P | E | B | V |
| Basiswissen FSSC 22000/ISO 22000                                                                     |    | P | E | B | V |
| Basiswissen IFS                                                                                      |    | P | E | B | V |
| Basiswissen BRCGS Food                                                                               |    | P | E | B | V |
| Interner Auditor für Lebensmittelstandards – IFS/BRCGS, FSSC 22000 und ISO 22000                     |    | P | E | B | V |
| Food Defense                                                                                         |    | P | E | B | V |
| Food Fraud                                                                                           |    | P | E | B | V |
| Qualitätsmanagementbeauftragter Lebensmittel – Beauftragter für Lebensmittelsicherheit und -qualität |    | P | E | B | V |
| Revision IFS Food Version 7                                                                          |    | P | E | B | V |
| Fortbildung für HACCP- und Hygienemanagementbeauftragte                                              |    | P | E | B | V |
| Allergenmanagement in der Lebensmittelindustrie                                                      |  | P | E | B | V |
| Fortbildung für IFS Food Beauftragte                                                                 |  | P | E | B | V |
| IFS PACsecure und BRCGS Packaging 6 Basiswissen                                                      |  | P | E | B | V |

## THEMATISCHES LERNMODUL

|                                            |                                                                                       |   |   |   |   |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| HACCP – Teamschulung                       |  | P | E | B | V |
| Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen |  | P | E | B | V |

## WISSEN KOMPAKT

|                                 |                                                                                       |   |   |   |   |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Aufgaben des HACCP-Beauftragten |  | P | E | B | V |
| Food Defense                    |  | P | E | B | V |
| IFS / BRCGS                     |  | P | E | B | V |
| Was ist HACCP                   |  | P | E | B | V |
| Interne Audits                  |  | P | E | B | V |

## UNTERWEISUNGEN & MITARBEITERSENSIBILISIERUNG

|                                                                                          |                                                                                       |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Sensibilisierung der Mitarbeiter zum Audit                                               |  | P | E | B | V |
| Rechtliche Grundlagen, Infektionsschutz, Hygiene und HACCP in der Lebensmittelwirtschaft |  | P | E | B | V |
| Food Defense                                                                             |  | P | E | B | V |
| Rechtliche Grundlagen für Hygiene und HACCP in der Lebensmittelwirtschaft                |  | P | E | B | V |
| Personalhygiene und Infektionsschutz in der Lebensmittelwirtschaft                       |  | P | E | B | V |
| HACCP in der Lebensmittelwirtschaft                                                      |  | P | E | B | V |
| Gefahren in der Lebensmittelwirtschaft                                                   |  | P | E | B | V |
| Hygiene, Reinigung & Sauberkeit in der Lebensmittelwirtschaft                            |  | P | E | B | V |



Seminar durch Klick auswählen 

## KOSTENLOSE E-LEARNING-KURSE

|                                                      |                                                                                     |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Was ist HACCP und erste Schritte zur Gefahrenanalyse |  | P | E | B | V |
| Was ist Food Defense                                 |  | P | E | B | V |
| Was ist ein Audit                                    |  | P | E | B | V |

## INHOUSE-TRAINING

|                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Wir kommen zu Ihnen ins Haus         |  |
| Ansprechpartner & Angebotserstellung |  |

## E-LEARNING LEISTUNGEN

|                                                                                |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Wir erstellen Ihren individuellen E-Learning-Kurs                              |  |
| Lernvideo – Wir erstellen Ihre Lernvideos                                      |  |
| Wir entwickeln und betreuen Ihre LMS –<br>Learning Management System Plattform |  |



Wir erstellen Ihr Lern- oder Erklärvideo und  
entwickeln und betreuen Ihr LMS.

# Ihr Wunsch Inhouse-Training

---

Sie sind auf der Suche nach einer individuellen und maßgeschneiderten Schulung für die Mitarbeiter Ihres Unternehmens? Dann sind Sie hier genau richtig. Wir bieten Ihnen alle Schulungen unseres Kataloges als ein speziell auf Ihr Unternehmen abgestimmtes, flexibles und praxisorientiertes Training an.

Ob bei Ihnen im Haus oder an einem Ort Ihrer Wahl – der Rahmen Ihres Inhouse-Trainings ist gänzlich an den Zielen und Bedürfnissen Ihres Unternehmens ausgerichtet. Wählen Sie aus über 130 Schulungen Ihr passendes Inhouse-Training aus! Natürlich stellen wir auch gerne ein komplett individuelles Training für Sie zusammen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

## Ihre Ansprechpartnerinnen für ein individuelles Angebot:



Kati Schäfer

☎ 07231.922391-0

✉ [kschaefer@vorest-ag.de](mailto:kschaefer@vorest-ag.de)



Claudia Talmon

☎ 07231.922391-0

✉ [ctalmon@vorest-ag.de](mailto:ctalmon@vorest-ag.de)

## Ihre Vorteile liegen auf der Hand

Sie haben die Kosten voll im Griff. Für alle Inhouse-Trainings wird ein Komplettpreis in Abhängigkeit von Dauer, Teilnehmerzahl, Zusatzservice und Trainingsort vereinbart. Natürlich entfallen auch die Anfahrts- und Übernachtungskosten der Teilnehmer!

## Aus der Praxis für die Praxis

Unsere Trainer sind langjährig erfahrene Experten mit Management-Funktion in Unternehmen, selbstständige Berater oder Zertifizierungsauditoren. Unsere Schulungen zeichnen sich durch den enormen Erfahrungsschatz der Trainer aus, wodurch Sie die Inhalte nicht nur theoretisch lernen, sondern auch die gängige Praxis kennenlernen. Gemeinsam mit Ihrem Trainer absolvieren Sie zahlreiche Übungen – gerne auf Basis Ihrer eigenen Unternehmensbeispiele – und sind so bestens auf die eigenständige Umsetzung im Unternehmen vorbereitet!

# Ablauf & Betreuung

---

### ■ Ihre Anfrage

Unser umgehendes & abgestimmtes Angebot.

### ■ Vorabstimmung

Termine – umgehende Terminvorschläge im Wunschzeitraum.

Inhalt – detaillierte Abstimmung der Inhalte mit Ihrem Trainer.

### ■ Buchung

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

### ■ Trainingsvorbereitung

Ihr persönlicher Ansprechpartner stellt einen reibungslosen Ablauf sicher.

### ■ Training vor Ort

Realisierung auf Basis Ihrer integrierten Servicebausteine.

### ■ Nachbereitung

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

### ■ Feedback

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

### ■ Zufriedenheit

Unser Ziel ist Ihre 100%-ige Zufriedenheit.

# E-Learning als Inhouse-Baustein

---

## Gestalten Sie Ihr Training noch effizienter und effektiver!

Nutzen Sie einen thematisch passenden E-Learning-Kurs im Vorfeld Ihres Inhouse-Trainings und stellen Sie so sicher, dass die Teilnehmer schon vorab mit den Grundkenntnissen zum Thema vertraut sind. So starten alle mit dem gleichen Wissen in die Präsenz-Schulung bei Ihnen vor Ort! Die Bandbreite unseres Angebots deckt hierbei folgende Varianten für Ihr Inhouse-Training ab:

### ■ Unterweisung & Mitarbeitersensibilisierung

Mit unseren Unterweisungen und Mitarbeitersensibilisierungen können Sie Ihre Mitarbeiter umfassend, schnell sowie zeitlich und örtlich ungebunden unterweisen.

### ■ Thematische Lernmodule

E-Learning-Kurse aus der Reihe der thematischen Lernmodule behandeln ein in sich geschlossenes Thema und decken alle relevanten Lerneinheiten zum jeweiligen Fachthema ab.

### ■ Wissen kompakt

Wissen kompakt Kurse bieten Ihnen einen perfekten Einstieg in Ihr Wunschthema mit einem perfekten Wissensmix zu allen Basics.

### ■ Schulungen

Unsere E-Learning-Schulungen beinhalten 1:1 die gleichen Inhalte wie die jeweilige Präsenz-Schulung – selbstverständlich mit dem gleichen Qualifikationsabschluss!

Sie sehen – mit unserem E-Learning Programm bieten wir Ihnen ein vielfältiges Angebot mit geeigneten E-Learning-Kursen an. Für fast jeden Anwendungsfall haben wir so die passende Lösung für Sie. Natürlich entwickeln wir auch individuelle Kurse ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen – kommen Sie auf uns zu!

## Ihre enthaltenen Servicebausteine

---

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



**Individuelle Betreuung**



**Individuelle Vorlagenpakete & Systeme**



**E-Learning-Kurs vorab**



**Qualifikationsbescheinigung & Zertifikat**



**Teilnehmerunterlagen**



**Expertenbrief**

# Individuelle E-Learning-Kurse für Sie

Sie möchten Ihre Mitarbeiter online weiterbilden und benötigen firmenspezifische E-Learning Kurse? Wir planen und produzieren Ihren ganz individuellen E-Kurs nach Ihren Wünschen und können Ihnen diesen dann auf Ihrer Lernplattform integrieren. Egal ob Sie eine individuelle Unterweisung, einen technischen oder organisatorischen Kurs benötigen – wir entwickeln Ihren interaktiven E-Kurs ganz nach Ihren Bedürfnissen.

Und wenn Sie noch über keine Lernplattform für Ihr Unternehmen – z.B. Moodle oder Moodle Workplace – verfügen, dann entwickeln und implementieren wir Ihnen auch diese und übernehmen deren Betreuung, wenn Sie dies wünschen.

## Unsere Leistungen für Sie:



### E-Learning Kurse

Wir bieten Ihnen komplette vorgefertigte E-Learning Kurse an oder entwickeln Ihren ganz individuellen E-Kurs. Unsere E-Kurse bestehen dabei im Normalfall aus Erklärvideos, Textpassagen zum selbstständigen Erarbeiten sowie Grafiken und Übungen inkl. Vertonung.



### Blended Learning

Auch eine Kombination aus E-Learning und persönlicher Weiterbildung vor Ort mit einem unserer Trainer ist möglich. Dabei profitieren Sie von den Vorteilen beider Lernarten.



### Unterweisungen

Sie möchten sich selbst oder Ihre Mitarbeiter zu einem Fachthema schnell und kosteneffizient pflichtunterweisen? Kein Problem! Zu vielen Themen bieten wir bereits fertige Lösungen an. Natürlich erstellen wir Ihnen ebenso eine individuelle Unterweisung zu Ihrem Wunschthema – inkl. Wissenstest und Teilnahmenachweis!



### Lernvideos

Mit unseren Lernvideos haben Sie zudem die Möglichkeit, Lerninhalte prägnant und optisch ansprechend zu präsentieren. Dank modernem Green-Screening und kompetenten Trainern sind der Kreativität dabei fast keine Grenzen gesetzt. Natürlich erstellen wir Ihnen ebenso animierte Videosequenzen mit eigens für Sie entworfenen Grafiken und einer professionellen Vertonung.



### Learning Management Systeme (LMS)

Um E-Learning Inhalte optimal verwalten zu können, benötigen Sie zudem ein Learning Management System (kurz LMS, oder Lernplattform). Wir setzen Ihnen dabei auf Wunsch ein komplett individuelles LMS in Ihrem Corporate Design. Wir nutzen hierzu überwiegend Moodle Workplace, eines der modernsten und funktionalsten Learning Management Systeme auf dem Markt.

Beratung &  
individuelle  
Projekte



Kati Schäfer



07231.922391- 0



kschaefer@vorest-ag.de

Mehr Infos unter:



**e-learning.page**

# Ihre Vorteile mit uns als E-Learning Agentur



## Vorgefertigte Bausteine

Wählen Sie vorgefertigte Inhalte aus über 180 E-Learning-Kursen aus. Natürlich passen wir diese dann bei Bedarf an Ihre persönlichen Wünsche an.



## Begeisterung am Lernen

Wir wollen nicht nur Inhalte vermitteln, sondern die Lernenden für das Thema begeistern! Mit medialem Einsatz auf verschiedenen Ebenen, interessanten Übungen und einer abwechslungsreichen Präsentation erleben Sie das Lernen wie nie zuvor!



## Fortbildungs-Nachweis

Mit unseren E-Kursen können Sie stets nachweisen, welcher Teilnehmer was genau absolviert hat. Auf Wunsch erfolgt eine Lernerfolgskontrolle mit einem abschließenden Quiz.



## Verschiedene Kursformate

Wählen Sie Ihr optimales Kursformat. Egal ob einfach aufgebaute Unterweisung oder komplexes Storytelling – Sie haben die Wahl!



## Gamification

Wir nutzen in unseren E-Kursen verschiedene Übungen, um das Gelernte zu verankern und zu trainieren. Natürlich erstellen wir Ihnen auf Wunsch auch komplette Kurse, die ausschließlich auf das Thema Gamification aufbauen!



## Volle Kontrolle über die Kosten

Wir arbeiten Transparent – ohne versteckte Kosten. Sie erhalten stets das, wofür Sie auch bezahlt haben.

## Varianten unserer E-Learning-Kurse

### Unterweisung & Mitarbeitersensibilisierung

Mit unseren Unterweisungen und Mitarbeitersensibilisierungen können Sie Ihre Mitarbeiter umfassend, schnell sowie zeitlich und örtlich ungebunden unterweisen.

### Thematische Lernmodule

E-Learning-Kurse aus der Reihe der thematischen Lernmodule behandeln ein in sich geschlossenes Thema und decken alle relevanten Lerneinheiten zum jeweiligen Fachthema ab.

### Wissen kompakt

Wissen kompakt Kurse bieten Ihnen einen perfekten Einstieg in Ihr Wunschthema mit einem perfekten Wissensmix zu allen Basics.

### Schulungen

Unsere E-Learning-Schulungen beeinhaltet 1:1 die gleichen Inhalte wie die jeweilige Präsenz-Schulung – selbstverständlich mit dem gleichen Qualifikationsabschluss!

Beratung &  
individuelle  
Projekte



Kati Schäfer



07231.922391-0



kschaefer@vorest-ag.de

Mehr Infos unter:



**e-learning.page**

# Lernvideos

**VOREST AG**  
Bausteine Ihres Erfolgs



## Der VOREST-Fachvideo-Channel bei YouTube

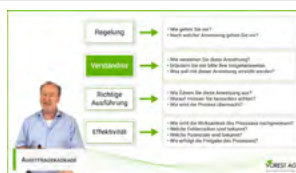
– über 150 Fachvideos zur freien Nutzung in Ihrem Unternehmen,  
z. B. zur Einbettung in Vorträge, für Sie –



Wie ist der Ablauf eines internen Audits?



Was sind die Vorteile eines Qualitätsmanagement-Systems nach ISO 9001?



Wie Sie mit der richtigen Fragetechnik in Ihrem Audit professionell agieren können



Wie funktioniert das Ishikawa-Diagramm? – Ishikawa-Beispiel & -Erklärung



Was sind die 7 Qualitätswerkzeuge Q7?



Wie ist der Ablauf einer Qualitätsmanagement-ISO 9001-Zertifizierung?



**Unsere Facebook-Seite**

Jetzt abonnieren und keine News verpassen!

# ANMELDUNG

E-Mail [info@vorest-ag.com](mailto:info@vorest-ag.com) oder Fax 0049 (0) 7231-92 23 91-60

## So melden Sie sich an

Einfach die Anmeldung ausfüllen und per Fax zurücksenden, Sie können sich aber auch online oder per E-Mail anmelden. Sie erhalten eine Bestätigung, sofern noch Plätze frei sind, andernfalls informieren wir Sie sofort. Die Anmeldungen werden nach Reihenfolge der Eingänge berücksichtigt.

### Wichtiger Hinweis

Bitte geben Sie in Ihrer Anmeldung ausschließlich die „**persönliche**“ E-Mail-Adresse des Schulungsteilnehmers an!

**Alle Bausteine Ihrer Schulung:** 1. E-Learning-Kurse mit individuellem Zugang vor dem Präsenzseminar, 2. Service-E-Mails mit organisatorischen Hinweisen, 3. Downloadlinks für Ihre individuellen Schulungspakete nach Ihrer Schulung (Vorlagenpaket, Fotoshow, monatlicher Expertenbrief) werden direkt an den Schulungsteilnehmer versendet.

| BUCHUNGSNUMMER | VERANSTALTUNGSART | DATUM | ORT |
|----------------|-------------------|-------|-----|
|----------------|-------------------|-------|-----|

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| PRÄSENZ-VERANSTALTUNG | BLENDED-LEARNING       |
| E-LEARNING-KURS       | LIVE VIRTUAL CLASSROOM |

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| PRÄSENZ-VERANSTALTUNG | BLENDED-LEARNING       |
| E-LEARNING-KURS       | LIVE VIRTUAL CLASSROOM |

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| PRÄSENZ-VERANSTALTUNG | BLENDED-LEARNING       |
| E-LEARNING-KURS       | LIVE VIRTUAL CLASSROOM |

### 1 VORNAME/NAME

POSITION/ABTEILUNG

E-MAIL

Bitte ausschließlich die E-Mail-Adresse des Teilnehmers angeben.

TELEFON

### 2 VORNAME/NAME

POSITION/ABTEILUNG

E-MAIL

Bitte ausschließlich die E-Mail-Adresse des Teilnehmers angeben.

TELEFON

### 3 VORNAME/NAME

POSITION/ABTEILUNG

E-MAIL

Bitte ausschließlich die E-Mail-Adresse des Teilnehmers angeben.

TELEFON

MITARBEITER:      BIS 100      100-200      200-500      500-1000      ÜBER 1000

FIRMENNAME

STRASSE/HAUSNUMMER

PLZ/ORT

TELEFON

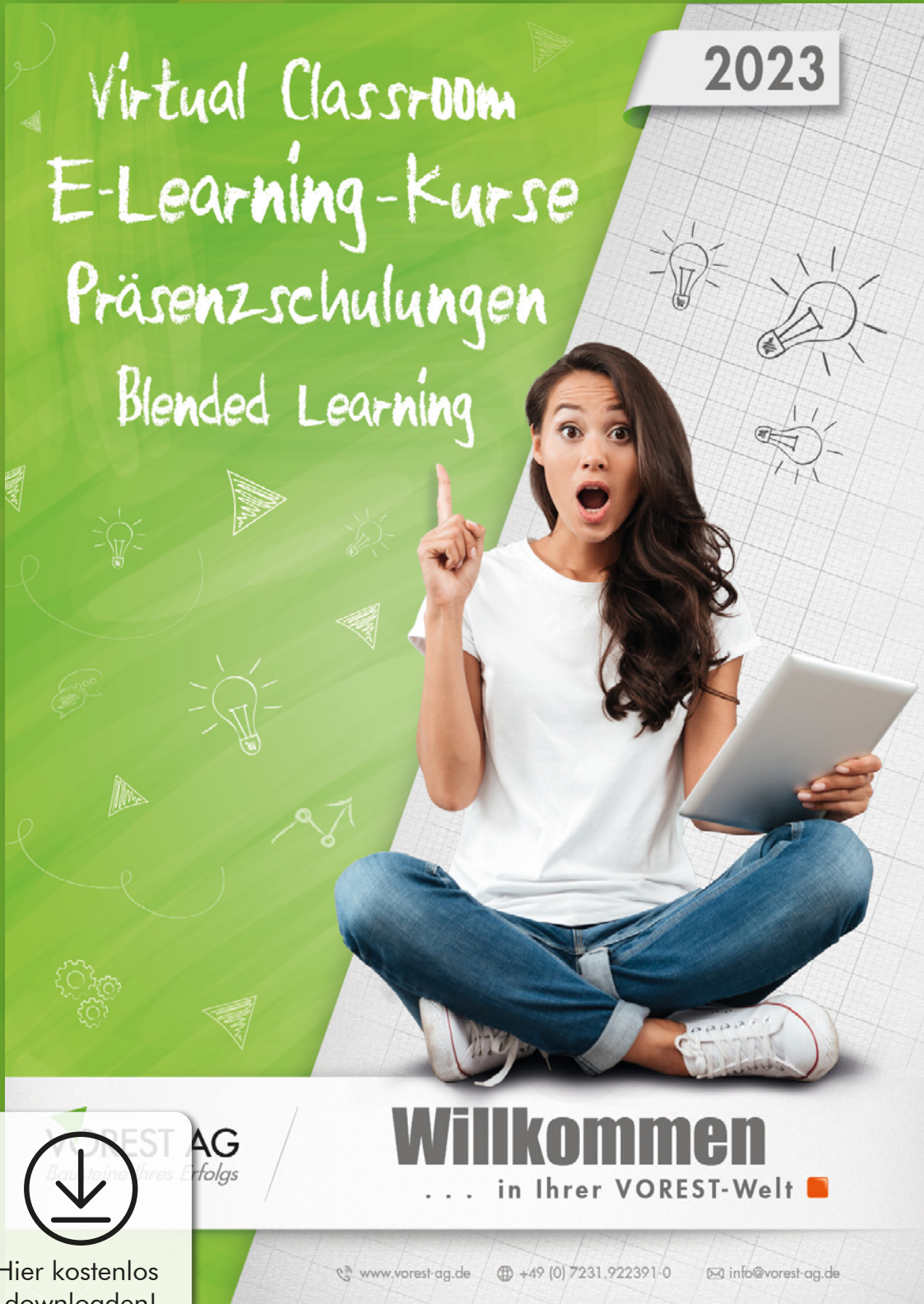
FAX

DATUM, ORT

UNTERSCHRIFT

Ich bin einverstanden, dass meine Daten (Name, Firma, Ort) in einer Teilnehmerliste an alle Kursteilnehmer ausgegeben werden. Mit Nennung meiner E-Mail-Adresse erkläre ich mich einverstanden, über dieses Medium Informationen der VOREST AG zu erhalten. Es gelten die AGBs der VOREST AG. [www.vorest-ag.com/AGB](http://www.vorest-ag.com/AGB)  
Mit meiner Unterschrift akzeptiere ich die AGBs und erkenne die Datenschutzrichtlinien der VOREST AG an. [www.vorest-ag.com/DATENSCHUTZERKLAERUNG](http://www.vorest-ag.com/DATENSCHUTZERKLAERUNG)

Kostenlosen **Gesamtkatalog** mit allen  
Seminaren hier per Klick downloaden!



**2023**

Virtual Classroom  
E-Learning-Kurse  
Präsenzschulungen  
Blended Learning

**VOREST AG**  
*Bausteine Ihres Erfolgs*

**Willkommen**  
... in Ihrer VOREST-Welt

Hier kostenlos  
downloaden!

www.vorest-ag.de +49 (0) 7231.922391-0 info@vorest-ag.de