

# ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Seminar: SNA-119

## Train the Trainer

12. - 13. Oktober 2009

ZDS Zentralfachschule der  
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9  
42653 Solingen  
Tel.: 02 12 - 59 61-32  
**FAX: 02 12 - 59 61-33**

\_\_\_\_\_  
Vor- und Zuname, Titel

\_\_\_\_\_  
Firmenname + -anschrift

\_\_\_\_\_  
Tel.

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Bestell-Nr. (falls seitens Ihrer Buchhaltung erforderlich)

### Hotelreservierung erwünscht:

vom: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum / Unterschrift

Bei Zahlung der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA     EURO-/MASTERCARD     DINERS CLUB

gültig bis Ende: ..... / .....

.....  
Kreditkarten-Nummer

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

**Anmeldungen:** Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird.

**Teilnahmebedingungen:** Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro-/Mastercard / Diners Club). Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird je Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die jeweilige Teilnahmegebühr gewährt.

**Anreise/Übernachtung:** Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

**Durchführung:** Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Demonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

**Abmeldung:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert. Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

**Haftung:** Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

**Datenschutz:** Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



## Train the Trainer:

## Lehrmethoden für Hygienebeauftragte

## 12. - 13. Oktober 2009

ZDS-Seminar  
SNA-119

Kursrsprache:  
Deutsch

## Train the Trainer:

### Lehrmethoden für Hygienebeauftragte

#### Lebensmittelhygienschulung - warum?

Der Mensch ist eine wichtige Schnittstelle im Hygienemanagement. Mitarbeiter sind Potential und Ressource eines Betriebs: Ihre Sachkunde garantiert die Produktqualität, gleichzeitig bestimmt die Motivation des Mitarbeiters das Betriebsklima. Mitarbeiterschulungen sind integrierter Bestandteil von Qualitätsmanagementsystemen sowie auch obligate Voraussetzung für die Produktsicherung. Viele Normen und Verordnungen sprechen Schulung als wichtiges Element im integrierten Management an. Die EU Richtlinie 852/2006 fordert zusätzlich besondere Schulungen für HACCP-Teammitglieder.

#### Wie werde ich ein guter Trainer?

Wir zeigen in einem zweitägigen Kurs, wie einfach Personalausbildung sein kann. Allgemeine Schulungstechniken und "Kniffs" werden vorgestellt; daneben wird in Gruppenarbeit auch der eigene Einsatz geübt. Ziel dieses Kurses soll nicht nur die Antwort auf die Frage sein: "Wie motiviere ich meine Mitarbeiter?", sondern auch Spaß an der eigenen Leistung.

Besondere Schwerpunkte werden nach den Wünschen der Teilnehmer gelegt. In jedem Fall werden einzelne Schulungsthemen aus dem Bereich Personalhygiene angesprochen, die Schulung von HACCP-Teammitgliedern sowie Aufbau und Dokumentation eines Schulungskonzepts nach IFS- und BRC-Vorgaben.

#### Die Dozenten:

**Dipl.-Biologin Dagmar Engel MacDonald,**  
Fischbach

Ausbildungsleiterin und Beraterin in  
Lebensmittelhygiene und HACCP, QMS Auditorin  
(IRCA), IHC European Facilitator

**Termin:** Montag, 12.10.2009, 9.30 Uhr bis  
Dienstag, 13.10.2009, 17.00 Uhr  
**Ort:** Zentralfachschule der Deutschen  
Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9  
42653 Solingen  
**Anmeldung:** ZDS Seminar-Service  
Telefon 0212 / 59 61-32  
Telefax 0212 / 59 61-33  
E-Mail: schmidt@zds-solingen.de  
**Gebühr:** Mitglieder Verein ZDS € 750,--  
Nicht-Mitglieder €1100,--  
**Seminar-Nummer:** SNA-119

## PROGRAMM

### Montag, 12. Oktober 2009

9.30 **Begrüßung**  
ZDS  
9.40 **Einführung**  
**Lebensmittelhygienschulung - warum?**  
**Vorteile und gesetzliche Auflagen**  
Dipl.-Biol. D. Engel MacDonald  
10.00 **Zielgruppen - wer wird geschult?**  
**Schulungsprogramm - die fünf "W's" -**  
**Kursvorbereitung -**  
**Planung und Entwurf**  
**Visualisierung - was ist das?**  
Dipl.-Biol. D. Engel MacDonald  
11.00 Kaffeepause  
11.15 **Lebensmittelhygiene vermitteln**  
· **Motivation**  
· **Medien**  
Dipl.-Biol. D. Engel MacDonald  
13.00 Mittagessen

14.00 **Umgehen mit der Gruppe**  
**Der gute Kursleiter**  
**Motivation: Wie wünsche ich mir**  
**meine Kursteilnehmer?**  
Dipl.-Biol. D. Engel MacDonald  
17.00 Ende des ersten Tages / Abendessen

### Dienstag, 13. Oktober 2009

9.00 **Zusammenfassung**  
9.15 **Wie sag' ich's meinem Mitarbeiter?**  
· **Das heikle Thema Personalhygiene**  
· **HACCP als Schulungsthema**  
· **Schulung in der Praxis**  
**Workshop: Vorbereitung einer**  
**eigenen Kurzpräsentation**  
Dipl.-Biol. D. Engel MacDonald  
10.15 Kaffeepause  
10.30 **Gruppen- und Einzelarbeit:**  
**Erstellung eines Tafelbildes**  
**Hilfsmittel zur Schulung: Fallstudien**  
**Unterricht aus dem Koffer –**  
**ambulante Schulung**  
Dipl.-Biol. D. Engel MacDonald  
12.30 Mittagessen  
13.30 **Schulung in der Praxis**  
**Auswertung des Workshops**  
**Kommentare und Vorschläge**  
Dipl.-Biol. D. Engel MacDonald  
16.00 Kaffeepause  
16.15 **Feed-back und**  
**Evaluierung eines Kurses**  
16.45 **Kursauswertung**  
17.00 Ende des Seminars

- Änderungen vorbehalten -