



*swisscofel*

*Verband des Schweizerischen  
Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels*

*Association Suisse du Commerce  
Fruits, Légumes et Pommes de terre*

**2025**

**KURSPROGRAMM  
PROGRAMME DE COURS**

# INHALTSVERZEICHNIS / CONTENU

News 2025	3	E-Learning: Sécurité au travail et hygiène dans les entreprises alimentaires	16
Präsenzkurs: Warenkunde Agrumen	4	Präsenzkurs: Warenkunde Beeren	17
E-Learning: Import von Früchten und Gemüse	5	Webinar: Warenkunde Fruchtgemüse	18
E-Learning: Importation de fruits et légumes	6	Séminaire: Fruits à pépins et à noyau	19
Webinar: Warenkunde Convenience / Fresh Cut	7	Präsenzkurs: Warenkunde Kartoffeln	20
E-Learning: HACCP Grundlagen	8	Präsenzkurs: Warenkunde Kernobst	21
E-Learning: Principes de base HACCP	9	Webinar: Rückstandsanalysen und Stellungnahmen	22
Webinar: Warenkunde Bananen	10	Präsenzkurs: Wareneingangskontrolle	23
E-Learning: Standards & Labels	11	E-Learning: Refresher Erste Hilfe	24
E-Learning: Standards & labels	12	Webinar: Personalführung	25
Präsenzkurs: Wareneingangskontrolle	13	Séminaire: Fruits exotiques	26
Séminaire: Contrôle lors de la réception des marchandises	14	Abschlussprüfung Branchenspezialist/in	27
E-Learning: Arbeitssicherheit und Hygiene in Lebensmittelhandelbetrieben	15		

# NEWS 2025

Werte SWISSCOFEL-Mitglieder,  
Sehr geehrte Damen und Herren,

Freuen Sie sich mit uns auf das vielfältige Kursprogramm 2025. Mit einer breiten Palette an Webinaren, Präsenzkursen und E-Learnings zielt unser Programm darauf ab, die Kompetenzen innerhalb der Branche weiter zu fördern.

Die Kursinhalte werden in Zusammenarbeit mit Branchenexpertinnen und -experten entwickelt und sind sowohl für Quereinsteigende als auch für erfahrene Fachkräfte konzipiert.

Die Kurse finden in jener Sprache statt, in der die Ausschreibung verfasst ist. Mittels den verschiedenen QR-Codes gelangen Sie direkt zu den weiteren Informationen und dem Anmeldeformular auf unserer Webseite. Ab sofort können Sie sich anmelden und von den zahlreichen Kursangeboten profitieren.

Chers membres SWISSCOFEL,  
Madame, Monsieur,

C'est avec plaisir que nous vous transmettons le programme de cours 2025. Avec un large choix de webinaires, de cours en présentiel et d'E-Learnings, notre programme a pour but de promouvoir les compétences au sein de la branche.

Le contenu des cours est élaboré en collaboration avec des experts de la branche. Ils sont autant destinés à des personnes venant d'un autre secteur qu'aux professionnels expérimentés.

Les cours ont lieu dans la langue dans laquelle l'annonce est rédigée. Grâce aux codes QR, vous pouvez directement accéder à d'autres informations et au formulaire d'inscription sur notre site Internet. Vous pouvez vous inscrire dès à présent et profitez des nombreuses offres de cours.

## **VERMEHRT PRÄSENZKURSE**

Die Zahl der Präsenzkurse hat erneut zugenommen. Nachdem während rund drei Jahren die Mehrheit unserer Kurse als Webinare durchgeführt wurden, finden mehr und mehr Warenkunde-Kurse den Weg zurück zum Präsenzunterricht.

## **PREISANPASSUNGEN**

Per 2025 haben wir die Kursinhalte überarbeitet und einhergehend auch die Preisstruktur vereinfacht und harmonisiert, was zu leichten Preiserhöhungen einzelner Kategorien geführt hat. Davon betroffen sind vorwiegend die Kurskosten für Nicht-Mitglieder.

## **NEUE FRANZÖSISCHSPRACHIGE KURSE**

Gute Neuigkeiten für unsere französischsprachigen Mitglieder. Wir freuen uns sehr, 2025 gleich drei Kurse auf Französisch anbieten zu können. Den Anfang macht der Kurs «Wareningangskontrolle», gefolgt von den Warenkundekursen «Kern- und Steinobst» sowie «Exoten».

## **DAVANTAGE DE COURS EN PRÉSENTIEL**

Le nombre de cours en présentiel a, à nouveau, augmenté. Après avoir réalisé la majorité de nos cours sous forme de webinaires pendant environ 3 ans, de plus en plus de cours « connaissances des marchandises » ont lieu en présentiel.

## **ADAPTATION DES PRIX**

Pour 2025, le contenu des cours a été retravaillé. La structure des prix a été simplifiée et harmonisée, ce qui a conduit à regrouper certaines catégories de cours. Par conséquent, certaines catégories ont légèrement augmenté. Cela concerne surtout les coûts des cours des non-membres.

## **NOUVEAUX COURS EN FRANÇAIS**

Bonne nouvelle pour nos membres francophones. Nous avons le plaisir de vous proposer en 2025 trois cours en français : « contrôle lors de la réception des marchandises », connaissances des marchandises « fruits à pépins et à noyau » et « fruits exotiques ».

# PRÄSENZKURS: WARENKUNDE AGRUMEN



**Zitrusfrüchte stammen ursprünglich aus Südostasien und haben sich mittlerweile auf der ganzen Welt etabliert. Aus diesem Grund ist ihre Verfügbarkeit ganzjährig gewährleistet. Die zum Teil langen Transportwege, vor allem für die Versorgung im Sommerhalbjahr, erfordern spezielle Massnahmen. Diese und viele weitere hilfreiche Informationen und Tipps zum Handel mit Agrumen erfahren Sie in diesem Präsenzkurs.**

## **DATUM**

Dienstag, 28. Januar 2025

## **ZEIT**

09.00 – 16.00 Uhr

## **ORT**

Rodi Fructus AG, Bäumlimattstrasse 14, 4313 Möhlin

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Anbau und Ernte
- ... Nacherntebehandlung
- ... Lagerung und Lagerschäden
- ... Qualität, Reifeanforderungen
- ... Krankheiten und Schädlinge
- ... Arten und deren Sorten

## **KURSLEITUNG**

Michele Lomma, Rodi Fructus AG

## **ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater)

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 320 / CHF 420

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 17. Januar 2025





# E-LEARNING: IMPORT VON FRÜCHTEN UND GEMÜSE



**Mit Begriffen wie Kontingent, freie Periode, Inlandleistung und Zollverfahren können Sie wenig anfangen? Sie möchten künftig selbst Frischware importieren oder einfach über Abläufe und Hintergründe Bescheid wissen? Das E-Learning «Import von Früchten und Gemüse» bringt Licht ins Dunkel und vermittelt das notwendige Grundwissen in Sachen Import.**

## DATEN

Februar 2025 / Juni 2025 / Oktober 2025

## THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Importregelung: Grundsätzliche Informationen, Voraussetzungen, Rechtliche Grundlagen, Prozess
- ... Portal eKontingente
- ... Kontingentszuteilung: Versteigerung, Marktanteile, Inlandleistung
- ... Warenvorräte: Anmeldung, Portal BAZG, Veranlagungsverfügung
- ... Verzollung: Zollverfahren, Verzollungsplattformen, Zollfreilager, Offenes Zolllager

## ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Einkauf oder im Marketing von Früchten und Gemüse, Verantwortliche für den Import, Administrationsmitarbeitende.

## PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 180 / CHF 240

## KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

## BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf der genannten Monate selbstständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



Februar



Juni



Oktober

# E-LEARNING: IMPORTATION DE FRUITS ET LÉGUMES



**Les termes comme contingent, phase libre, prestation en faveur de la production suisse et procédure douanière ne vous disent pas grand-chose ? Vous aimeriez cependant importer des produits frais ou simplement connaître les procédures et le contexte ? L'E-Learning « Importation de fruits et légumes » vous apporte des réponses et transmet le savoir nécessaire en matière d'importation.**

## DATES

Février 2025 / Juin 2025 / Octobre 2025

## THÈMES PRINCIPAUX

- ... Réglementation des importations : informations de base, conditions, bases légales, processus
- ... Portail eKontingente
- ... Attribution des contingents : mise aux enchères, parts de marché, prestation en faveur de la production suisse
- ... Stocks de marchandises : inscription, portail ODF, décision de taxation
- ... Dédouanement : procédure douanière, plateformes de dédouanement, dépôt franc sous douane, entrepôt douanier ouvert

## PUBLIC CIBLE

Collaborateurs travaillant aux achats ou au marketing de fruits et légumes, responsables des importations, collaborateurs administratifs.

## PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 180 / CHF 240

## ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

## DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi pendant les mois mentionnés. La participation à l'examen à la fin de l'E-Learning est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

## DÉLAI D'INSCRIPTION

Pas de délai d'inscription, une inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.



Février



Juin



Octobre



# WEBINAR: WARENKUNDE CONVENIENCE / FRESH CUT



**Was sind die Vorteile und was die Nachteile von küchenfertigen Frischprodukten im Bereich Früchte und Gemüse? Was tun die Convenience-Produzenten, damit die Ware beim Kunden immer noch frisch ist? Und was hat es mit den mikrobiologischen Kennzahlen, die in der Schweiz Anwendung finden, auf sich? Diese und viele weitere Fragen werden im Rahmen dieses Kurses geklärt.**

## **DATUM**

Dienstag, 18. Februar 2025

## **ZEIT**

14.00 – 16.00 Uhr

## **KURSFORM**

Online

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Von der Idee zum Produkt
- ... Einkaufsprozess
- ... Standards
- ... Mikrobiologische Kennzahlen
- ... Verpackung, Lagerung, Schutzatmosphäre
- ... HACCP, Food Defense und Food Fraud

## **KURSLEITUNG**

Mario Grüter, Eisberg AG

## **ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 120 / CHF 160

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 14. Februar 2025



# E-LEARNING: HACCP GRUNDLAGEN



**Der Kurs gibt Ihnen Einblick in die gesetzlichen Grundlagen des HACCP sowie den Codex Alimentarius und beschreibt die einzelnen Etappen im HACCP. Zudem lernen Sie den Unterschied zwischen Food Defense und Food Fraud kennen und erfahren, wie Sie sich vor Manipulationen und Betrug schützen können.**

## DATEN

März 2025 / August 2025

## THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Gesetzliche Grundlagen
- ... Codex Alimentarius
- ... HACCP nach Codex Alimentarius
- ... Definitionen CP, oPrP, PRP, CCP
- ... Risikoanalyse
- ... Food Defense und Food Fraud

## ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, Mitarbeitende im Bereich Qualitätssicherung, Mitglieder von HACCP-Teams.

## PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

## KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

## BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf der genannten Monate selbstständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt. Qualiservice-Kunden, die nicht Mitglied von SWISSCOFEL sind, profitieren dennoch vom vergünstigten Mitgliederpreis.

## ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



März



August



# E-LEARNING: PRINCIPES DE BASE HACCP



**Le cours vous apporte un aperçu des bases légales HACCP, ainsi que du Codex Alimentarius. Il décrit les différentes étapes HACCP. Vous apprendrez également la différence entre Food Defense et Food Fraud, ainsi que la manière dont vous pouvez vous protéger des manipulations ou tromperies.**

## **DATES**

Mars 2025 / Août 2025

## **THÈMES PRINCIPAUX**

- ... Bases légales
- ... Codex Alimentarius
- ... HACCP selon Codex Alimentarius
- ... Définitions CP, oPrP, PRP, CCP
- ... Analyse de risques
- ... Food Defense et Food Fraud

## **PUBLIC CIBLE**

Dirigeants et responsables des systèmes de gestion de la qualité, collaborateurs dans le secteur de l'assurance qualité, membres de l'équipe HACCP.

## **PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES**

CHF 120 / CHF 160

## **ATTESTATION DE COURS**

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

## **DISPOSITIONS**

Le cours peut être suivi pendant les mois mentionnés. La participation à l'examen à la fin de l'E-Learning est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés. Les clients de Qualiservice qui ne sont pas membres de SWISSCOFEL profitent tout de même du rabais sur le cours.

## **DÉLAI D'INSCRIPTION**

Pas de délai d'inscription, une inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.



Mars



Août

# WEBINAR: WARENKUNDE BANANEN



**Die Banane ist die umsatzstärkste Frucht im Schweizer Detailhandel und die Frucht mit dem höchsten Anteil an Impulskäufen. Erfahren Sie in diesem Kurs die Besonderheiten und Eigenheiten der Banane und lernen Sie die Schwierigkeiten der Qualitätskontrolle und die Herausforderung in der Vermarktung kennen.**

## **DATUM**

Dienstag, 11. März 2025

## **ZEIT**

14.00 – 16.00 Uhr

## **KURSFORM**

Online

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Herkunft
- ... Botanik
- ... Anbau, Ernte und Lagerung
- ... Reifeprozess
- ... Qualität, Schäden, Krankheiten
- ... Warenpflege und -beschaffung

## **KURSLEITUNG**

Antony Huys, Glion Expertises & Consultancy

## **ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 120 / CHF 160

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 7. März 2025



# E-LEARNING: STANDARDS & LABELS



Das Selbststudium befasst sich mit den Standards der guten Agrar- und Herstellungspraxis, den Sozialstandards sowie den gängigsten Herkunfts- und Produktionslabels, verschafft Ihnen einen Überblick darüber und zeigt Ihnen die Unterschiede auf.

## DATEN

April 2025 / September 2025

## THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Standards der guten Agrar- und Herstellungspraxis
- ... Herkunftslabels und Sozialstandards: Was sind die Unterschiede?
- ... Informationen zur operativen, unternehmensinternen Umsetzung der Standards und Labels.

## ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf und Logistik.

## PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

## KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

## BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf der genannten Monate selbstständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



April



September



# E-LEARNING: STANDARDS & LABELS



L'autoapprentissage englobe les standards des bonnes pratiques agricoles et de fabrication, les standards sociaux ainsi que les labels d'origine et de production. Il vous offre une vue d'ensemble et vous montre les différences.

## DATES

Avril 2025 / Septembre 2025

## THÈMES PRINCIPAUX

- ... Standards des bonnes pratiques agricoles et de fabrication
- ... Labels d'origine et standards sociaux: quelles sont les différences?
- ... Informations sur la mise en oeuvre des standards et des labels à l'interne de l'entreprise

## PUBLIC CIBLE

Cadres et responsables des systèmes de gestion de la qualité, responsables des domaines des achats et de la logistique.

## PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 120 / CHF 160

## ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

## DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi pendant les mois mentionnés. La participation à l'examen à la fin de l'E-Learning est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

## DÉLAI D'INSCRIPTION

Pas de délai d'inscription, une inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.



Avril



Septembre

# PRÄSENZKURS: WARENEINGANGSKONTROLLE



**Dieser eintägige Präsenzkurs vermittelt Ihnen die Grundsätze der Wareneingangskontrolle sowie die Anforderungen an die Kontrollierenden, den Arbeitsplatz und die Infrastruktur. Sie lernen die Schweizerischen Handelsusancen für Früchte und Gemüse sowie für Kartoffeln und die damit verbundenen Qualitätsvorschriften kennen. Hilfreiche Tipps erhalten Sie während der praktischen Durchführung einer Wareneingangskontrolle.**

## **DATUM**

Dienstag, 1. April 2025

## **ZEIT**

09.00 – 16.00 Uhr

## **ORT**

Schwab-Guillod AG, Lagerhausstrasse 16,  
3225 Müntschemier

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Grundsätze der Wareneingangskontrolle
- ... Anforderungen an die Kontrollierenden, Arbeitsplatz, Infrastruktur
- ... Qualitätsnormen, Vorschriften und Handelsusancen Früchte, Gemüse und Kartoffeln
- ... Expertisen
- ... Praktische Durchführung einer Wareneingangskontrolle

## **KURSLEITUNG**

Adrian Bieri, Qualiservice GmbH

## **ZIELGRUPPE**

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf und Logistik

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 320 / CHF 420

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 20. März 2025



# SÉMINAIRE: CONTRÔLE LORS DE LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES



**Ce cours en présentiel d'une journée vous transmet les bases du contrôle lors de la réception des marchandises ainsi que les exigences liées aux contrôles, à la place de travail et aux infrastructures. Vous apprendrez à connaître les usages suisses du commerce pour les fruits, légumes et pommes de terre, ainsi que les prescriptions de qualité qui y sont liées. Vous recevrez de nombreux conseils utiles lors de la réalisation d'un contrôle de réception des marchandises.**

## **DATE**

Mardi 29 avril 2025

## **HEURES**

09h00 – 16h00

## **LIEU**

Stoll Frères SA, Rue des Uttins 35,  
1400 Yverdon-les-Bains

## **THÈMES PRINCIPAUX**

- ... Bases du contrôle de réception des marchandises
- ... Exigences liées aux contrôles, à la place de travail et aux infrastructures
- ... Normes de qualité, prescriptions et usages du commerce fruits, légumes et pommes de terre
- ... Expertises
- ... Réalisation pratique d'un contrôle de réception des marchandises

## **RESPONSABLE**

Daniel Schnegg, Qualiservice GmbH

## **PUBLIC CIBLE**

Collaborateurs dans le domaine des fruits, légumes et pommes de terre qui participent activement au trafic des marchandises

## **PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES**

CHF 320 / CHF 420

## **ATTESTATION DE COURS**

Les participants reçoivent une attestation de cours

## **DISPOSITIONS**

Le prix comprend la documentation du cours et le repas de midi. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

## **DÉLAI D'INSCRIPTION**

Vendredi 18 avril 2025





# E-LEARNING: ARBEITSSICHERHEIT UND HYGIENE IN LEBENSMITTELHANDELSBETRIEBEN



**Frischen Sie Ihre Kenntnisse in Sachen Arbeitssicherheit, Lebensmittelsicherheit, Betriebs- und persönliche Hygiene auf.**

## **DATEN**

Mai 2025

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Gesetzliche Grundlagen der Arbeits- und der Lebensmittelsicherheit
- ... Erläuterungen und Informationen zu Verordnung 3 des Arbeitsgesetzes
- ... Rechte und Pflichten in der Arbeitssicherheit
- ... Arbeiten mit Stapler
- ... Betriebshygiene
- ... Persönliche Hygiene

## **ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende zur Einführung oder als jährliche Wiederholung in Arbeitssicherheit und Hygiene, Mitglieder von HACCP-Teams.

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 80 / CHF 110

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

## **BESTIMMUNGEN**

Der Kurs kann im Verlauf vom Mai selbständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



# E-LEARNING: SÉCURITÉ AU TRAVAIL ET HYGIÈNE DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES



**Actualisez vos connaissances dans les domaines de la sécurité au travail, de sécurité alimentaire, d'hygiène d'entreprise et personnelle.**

## **DATES**

Mai 2025

## **THÈMES PRINCIPAUX**

- ... Bases légales de la sécurité au travail et de la sécurité alimentaire
- ... Explications et informations sur l'ordonnance 3 de la loi sur le travail
- ... Droits et obligations en matière de sécurité au travail
- ... Travailler avec un chariot élévateur
- ... Hygiène de l'entreprise
- ... Hygiène personnelle

## **PUBLIC CIBLE**

Introduction ou répétition annuelle en matière de sécurité au travail et d'hygiène des collaborateurs. Membres de l'équipe HACCP.

## **PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES**

CHF 80 / CHF 110

## **ATTESTATION DE COURS**

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

## **DISPOSITIONS**

Le cours peut être suivi durant le mois de mai. La participation à l'examen à la fin de l'E-Learning est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

## **DÉLAI D'INSCRIPTION**

Pas de délai d'inscription, une inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.



# PRÄSENZKURS: WARENKUNDE BEEREN



**Beeren sind gesund, kalorienarm, passen zum heutigen Lifestyle und können ohne grossen Aufwand direkt gegessen werden. Aufgrund der hohen Verderbsempfindlichkeit gilt es, ein besonderes Augenmerk auf Warenpflege und -beschaffung zu legen. Tauchen Sie in diesem Präsenzkurs in die Welt der aromatischen Schweizer Beeren ein.**

## **DATUM**

Dienstag, 20. Mai 2025

## **ZEIT**

09.00 – 16.00 Uhr

## **ORT**

Beerenland AG, Gimmizstrasse 2, 3272 Walperswil

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Herkunft und Botanik
- ... Arten, Sorten und ihre Eigenschaften
- ... Anbau, Pflege und Ernte
- ... Lagerung und Kühlung
- ... Qualität, Schäden und Krankheiten
- ... Warenpflege und -beschaffung

## **KURSLEITUNG**

Barbara Schwab-Züger, Beerenland AG  
Max Kopp, Inforama Oeschberg

## **ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 320 / CHF 420

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 9. Mai 2025





# WEBINAR: WARENKUNDE FRUCHTGEMÜSE



**Auberginen, Gurken, Peperoni, Zucchini und Kürbis sind sich in gewisser Weise ähnlich und doch sehr unterschiedlich. Lernen Sie in diesem Webinar die Welt der Fruchtgemüse und ihre Merkmale kennen.**

## **DATUM**

Dienstag, 10. Juni 2025

## **ZEIT**

14.00 – 16.00 Uhr

## **KURSFORM**

Online

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Herkunft und Botanik
- ... Sorten und Saison
- ... Anbau und Ernte
- ... Qualität, Krankheiten und Schädlinge
- ... Vermarktung und Handel

## **KURSLEITUNG**

Blu Cretti, Buonvicini AG

## **ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 120 / CHF 160

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 6. Juni 2025



# SÉMINAIRE: FRUITS À PÉPINS ET À NOYAU



**Les pommes et les poires sont les fruits préférés des Suisses. Les abricots, les cerises et les pruneaux sont rafraîchissants, sains et incontournables, surtout en été. La demande en fruits indigènes, doux et juteux est importante tout au long de l'année. Est-ce que cette demande peut être couverte et qu'est-ce qui rend ces fruits si irrésistibles et populaires ? Dans ce cours en présentiel, vous apprendrez toutes les connaissances concernant la culture et le commerce de fruits à pépins et à noyau.**

## **DATE**

Mardi 24 juin 2025

## **HEURES**

09h00 – 16h00

## **LIEU**

VS Fruits SA, Route de l'Indivis 15, 1906 Charrat

## **THÈMES PRINCIPAUX**

- ... Origine et botanique
- ... Variétés et saison
- ... Culture et récolte
- ... Stockage, dommages dus à l'entreposage et soin des marchandises
- ... Commercialisation et qualité
- ... Maladies et ravageurs

## **RESPONSABLE**

Daniel Schnegg, Qualiservice GmbH  
Loredana Storno, IFELV

## **PUBLIC CIBLE**

Collaborateurs dans les domaines des fruits, légumes et pommes de terre de tous les échelons du commerce (achat, vente, marketing, réception de la marchandise, chef de rayon, chef de filiale, chef d'équipe, conseiller à la vente)

## **PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES**

CHF 320 / CHF 420

## **ATTESTATION DE COURS**

Les participants reçoivent une attestation de cours

## **DISPOSITIONS**

Le prix comprend la documentation du cours et le repas de midi. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

## **DÉLAI D'INSCRIPTION**

Vendredi 13 juin 2025





# PRÄSENZKURS: WARENKUNDE KARTOFFELN



**Wer liebt sie nicht, die tolle Knolle. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von mehr als 40 kg können Reis und Teigwaren nicht mit der Kartoffel mithalten. Die Sortenvielfalt ist riesig. In diesem Präsenzkurs legen wir den Fokus auf die Handelsusancen und die Übernahmebedingungen und klären, worauf es bei der Qualitätssicherung ankommt.**

## DATUM

Dienstag, 26. August 2025

## ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

## ORT

Terralog AG, Winkelweg 5, 3422 Rütligen-Alchenflüh

## THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Botanik
- ... Anbau und Ernte
- ... Lagerung und Kühlung
- ... Sorten
- ... Schäden und Mängel
- ... Handelsusancen und Übernahmebedingungen

## KURSLEITUNG

Daniel Schnegg, Qualiservice GmbH

## ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

## PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 420

## KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## ANMELDEFRIST

Freitag, 15. August 2025





# PRÄSENZKURS: WARENKUNDE KERNOBST



**Äpfel und Birnen sind die beliebtesten Früchte bei Herr und Frau Schweizer. Die Anbauflächen in der Schweiz sind verhältnismässig riesig. Doch was macht die Früchte so unwiderstehlich und bleibt? Worauf kommt es im Verlauf der gesamten Wertschöpfungskette an? In unserem eintägigen Präsenzkurs erfahren Sie es. Zudem haben Sie die Möglichkeit einen Produzenten in seiner Kernobstanlage zum direkten Austausch zu treffen.**

## **DATUM**

Dienstag, 16. September 2025

## **ZEIT**

09.00 – 16.00 Uhr

## **ORT**

Inoverde Obsthalle, Münchrütistrasse 6, 6210 Sursee

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Ernte, Nacherntebehandlung
- ... Lagerung, Lagerschäden und Warenpflege
- ... Vermarktung
- ... Sorten und Sortenzüchtungen
- ... Qualitätsnormen
- ... Lagerkrankheiten, Krankheiten im Anbau und Schädlinge

## **KURSLEITUNG**

Marie-Therese Lütolf, Inoverde Obsthalle

## **ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 320 / CHF 420

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 5. September 2025



# WEBINAR: RÜCKSTANDSANALYSEN & STELLUNGNAHMEN



**In diesem Webinar lernen Sie, wie Stellungnahmen im Allgemeinen erstellt werden und worauf bei Abweichungen von Höchstwerten bei Pflanzenschutzmitteln zu achten ist. Grundlage bildet das SwissGAP-System inklusive der Mehrfachrückstände unter Berücksichtigung der ARfD-Werte.**

## **DATUM**

Dienstag, 21. Oktober 2025

## **ZEIT**

14.00 – 16.00 Uhr

## **KURSFORM**

Online

## **KURSLEITUNG**

Lorenz Kreis, Kreis Agrar GmbH

## **ZIELGRUPPE**

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf, Qualität und Logistik. Alle Personen, die Reklamationen, Beanstandungen, abweichende Analysen bearbeiten und beantworten müssen.

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 120 / CHF 160

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 17. Oktober 2025





# PRÄSENZKURS: WARENEINGANGSKONTROLLE



**Dieser eintägige Präsenzkurs vermittelt Ihnen die Grundsätze der Wareneingangskontrolle sowie die Anforderungen an die Kontrollierenden, den Arbeitsplatz und die Infrastruktur. Sie lernen die Schweizerischen Handelsusancen für Früchte und Gemüse sowie für Kartoffeln und die damit verbundenen Qualitätsvorschriften kennen. Hilfreiche Tipps erhalten Sie während der praktischen Durchführung einer Wareneingangskontrolle.**

## **DATUM**

Dienstag, 28. Oktober 2025

## **ZEIT**

09.00 – 16.00 Uhr

## **ORT**

Forster Früchte & Gemüse AG, Gewerbe Brunnmatt 7,  
6264 Pfaffnau

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Grundsätze der Wareneingangskontrolle
- ... Anforderungen an die Kontrollierenden, Arbeitsplatz, Infrastruktur
- ... Qualitätsnormen, Vorschriften und Handelsusancen Früchte, Gemüse und Kartoffeln
- ... Expertisen
- ... Praktische Durchführung einer Wareneingangskontrolle

## **KURSLEITUNG**

Adrian Bieri, Qualiservice GmbH

## **ZIELGRUPPE**

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf und Logistik

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 320 / CHF 420

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 17. Oktober 2025





# E-LEARNING: REFRESHER ERSTE HILFE



Ihnen wird anhand von Beschreibungen, Bildern und Lernvideos auf interaktive Art und Weise aufgezeigt, wie mit Notfällen im Betrieb umzugehen ist. Sie erkennen und beurteilen eine Notfallsituation, können eine Patientenbeurteilung vornehmen, kennen Erste Hilfe Massnahmen und sind im Stande, den Notruf zu alarmieren.

## DATEN

November 2025

## ZIELGRUPPE

Zuständige für Erste Hilfe im Betrieb, als Refresher Personen, die ihr Wissen auffrischen möchten

## VORAUSSETZUNGEN

Beim E-Learning handelt es sich um einen Refresher zur SwissGAP-Zertifizierung. **Das von uns ausgehändigte Zertifikat ist nur für diesen Zweck gültig.** Teilnehmende müssen über eine vorgängige Grundausbildung und ein entsprechendes Zertifikat verfügen, damit die Auffrischung von SwissGAP anerkannt werden kann.

## PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

## KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

## BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom November selbständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



# WEBINAR: PERSONALFÜHRUNG



**Die Teilnehmenden setzen sich mit den Grundlagen moderner Personalführung auseinander. Der Kurs gibt Lösungsansätze und Strategien für praktische Beispiele aus dem Geschäftsalltag. In jeder Kurssequenz werden eigens produzierte Videobeispiele die Inhalte vertiefen und veranschaulichen.**

## **DATEN**

Mittwoch, 5./12./19./26. November 2025

## **ZEIT**

jeweils 14.00 – 16.00 Uhr

## **KURSFORM**

Online

## **THEMENSCHWERPUNKTE**

- ... Warum braucht es Führung?
- ... Führungsverhalten
- ... Konflikte
- ... Mitarbeitende auswählen und einführen
- ... Aufträge erteilen und Feedback geben
- ... Motivation

## **KURSLEITUNG**

Christoph Dobler, mindboxPlus

## **PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER**

CHF 480 / CHF 560

## **ZIELGRUPPE**

Personen in leitender Funktion (Team- oder Gruppenleitende, etc.) oder für Personen ohne Führungsausbildung, die sich Basiswissen zum Thema Mitarbeiterführung aneignen möchten. Die Inhalte sind in leichter Sprache verfasst und eignen sich daher auch besonders für Mitarbeitende, deren Muttersprache nicht zwingend Deutsch ist. Die Teilnehmenden müssen sich in Deutsch gut verständigen können und sollten einfache Texte lesen und verstehen können.

## **KURSAUSWEIS**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## **BESTIMMUNGEN**

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 31. Oktober 2025





# SÉMINAIRE: FRUITS EXOTIQUES



**A** comme Ananas, **M** comme Mangue et **T** comme Tamarillo. La diversité des fruits exotiques est infinie. Leurs couleurs vives et leurs formes spéciales nous attirent. D'où proviennent-ils et à quoi faut-il faire attention lors de transport de longue durée ? Dans ce cours en présentiel, vous avez en plus l'occasion de voir en direct une large palette de fruits exotiques et de les goûter.

## DATE

Mardi 18 novembre 2025

## HEURES

09h00 – 16h00

## LIEU

Georges Helfer SA, Chemin des Fontenailles 1,  
1196 Gland

## THÈMES PRINCIPAUX

- ... Propriétés, botanique, origine
- ... Commerce international
- ... Durabilité et climat
- ... Maintien de la qualité, dommages et maladies
- ... Stockage et réfrigération
- ... Soins des marchandises et acquisition de la marchandise

## RESPONSABLE

Oliver Wanner, Georges Helfer SA

## PUBLIC CIBLE

Collaborateurs dans les domaines des fruits, légumes et pommes de terre de tous les échelons du commerce (achat, vente, marketing, réception de la marchandise, chef de rayon, chef de filiale, chef d'équipe, conseiller à la vente)

## PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 320 / CHF 420

## ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours

## DISPOSITIONS

Le prix comprend la documentation du cours et le repas de midi. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

## DÉLAI D'INSCRIPTION

Vendredi 7 novembre 2025





# ABSCHLUSSPRÜFUNG BRANCHENSPEZIALIST/IN



**Angehende «Branchenspezialisten/innen Früchte und Gemüse» haben an der Prüfung den Nachweis zu erbringen, dass sie über ein breites Basiswissen des Früchte- und Gemüsehandels verfügen und befähigt sind, in Bereichen des Einkaufs oder Verkaufs der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelbranche mitzuarbeiten.**

## **DATUM**

Dienstag, 4. Dezember 2025

## **ZEIT**

09.00 – 16.00 Uhr

## **ORT**

SWISSCOFEL, Belpstrasse 26, 3007 Bern

## **PRÜFUNG**

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und einem mündlichen Teil.

Der schriftliche Teil umfasst die Themen «Warenkunde Früchte und Gemüse», «Warenbeschaffung inkl. Import» sowie «Qualitätssicherung, Standards & Labels» und dauert insgesamt 90 Minuten.

Im Rahmen der mündlichen Prüfung werden die Themen «Warenkunde Früchte und Gemüse», «Wareneingangskontrolle», «Qualitätssicherung, Standards & Labels» sowie «Warenbeschaffung» abgefragt. Die mündliche Prüfung dauert 25 Minuten.

## **PREIS MITGLIEDER / NICHT-MITGLIEDER**

CHF 340 / CHF 390

## **ZERTIFIKAT**

Die Teilnehmenden erhalten bei erfolgreichem Bestehen das Zertifikat «Branchenspezialist/in Früchte und Gemüse»

## **ANMELDEFRIST**

Freitag, 31. Oktober 2025





**SWISSCOFEL**

Belpstrasse 26  
Postfach  
3001 Bern

031 380 75 75  
[bildung@swisscofel.ch](mailto:bildung@swisscofel.ch)  
[www.swisscofel.ch](http://www.swisscofel.ch)

Layout: SWISSCOFEL  
Bilder: SWISSCOFEL, Shutterstock

Version: 14.10.2024