



swisscofel

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

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

2024

**KURSPROGRAMM
PROGRAMME DE COURS**

News 2024	3	E-Learning Arbeitssicherheit und Hygiene in Lebensmittelhandelbetrieben	16
Webinar: Schädlingerkennung und -überwachung	4	E-Learning Sécurité au travail et hygiène dans les entreprises alimentaires	17
E-Learning: Import von Früchten und Gemüse	5	Webinar: Warenkunde Tomaten	18
E-Learning: Importation de fruits et légumes	6	Webinar: Warenkunde Beeren	19
E-Learning HACCP Grundlagen	7	Präsenzkurs: Warenkunde Steinobst und Melonen	20
E-Learning: Principes de base HACCP	8	Präsenzkurs: Warenkunde Blatt- und Blüten-gemüse	21
Webinar: Warenkunde Stielgemüse und Hülsenfrüchte	9	Webinar: Warenkunde Trauben	22
Webinar: Warenkunde Kräuter und Sprossen	10	Webinar: Warenkunde Schweizer Saison-gemüse	23
E-Learning: Standards und Labels	11	Präsenzkurs: Wareneingangskontrolle	24
E-Learning: Standards et labels	12	E-Learning Auffrischung Erste Hilfe	25
Präsenzkurs: Warenkunde Pilze	13	Webinar Warenkunde Lagergemüse	26
Präsenzkurs: Wareneingangskontrolle	14	Präsenzkurs: Warenkunde Exoten	27
Séminaire: Contrôle lors de la réception des marchandises	15		

Sehr geehrte Damen und Herren,
Werte SWISSCOFEL-Mitglieder,

Wir freuen uns sehr, Ihnen das Kursprogramm 2024 präsentieren zu dürfen. Dies ist aufgrund der Nachfrage und der Bedürfnisse der Branche umfangreicher als in den vergangenen Jahren.

Mit unseren Kursen bieten wir Mitarbeitenden von Mitgliederfirmen und weiteren interessierten Personen die Möglichkeit, ihr Know-How in Sachen Früchte, Gemüse und Kartoffeln zu vertiefen und sich in der Branche zu vernetzen. Wir setzen alles daran, Mitarbeitende aller Fachabteilungen und Quereinsteiger zu unterstützen und zu fördern, denn die Zukunft unserer Branche liegt uns am Herzen.

Die Kurse finden in jener Sprache statt, in der die Ausschreibung in dieser Broschüre verfasst ist. Mittels QR-Code auf den einzelnen Seiten gelangen Sie direkt zu weiteren Informationen und der Anmelde-möglichkeit auf unserer Webseite www.swisscofel.ch.

ANPASSUNG KURSBESTIMMUNGEN

Die Webinar-Teilnehmenden erhalten die Kursunterlagen neu bereits vor dem Kurs zur Verfügung gestellt. So haben sie die Möglichkeit, sich einzulesen und Notizen direkt zu verfassen. Im Gegenzug werden die anfallenden Kosten bei Abmeldung nach Anmelde-schluss oder Nichterscheinen von 50% auf 75% der Kurskosten erhöht.

WARENEINGANGSKONTROLLE FINDET ZWEIMAL JÄHRLICH STATT

Aufgrund der erhöhten Nachfrage wird der Präsenzkurs Wareneingangskontrolle zweimal jährlich an unterschiedlichen Standorten durchgeführt.

AUSBlick: ABSCHLUSSPRÜFUNG BRANCHENSPEZIALIST/IN FRÜCHTE UND GEMÜSE

Wir starten in eine neue Phase unseres zweijährigen Ausbildungsrythmus. Das heisst, die nächste Abschlussprüfung zum/zur Branchenspezialist/in Früchte und Gemüse findet im November 2025 statt. Interessierte haben somit genügend Zeit, das noch nötige Wissen für die Prüfung mit Hilfe unseres Kursangebots zu erlangen. Die Details zur Abschlussprüfung 2025 werden ca. Ende Februar 2024 auf unserer Webseite publiziert.

Madame, Monsieur,
Cher membre SWISSCOFEL,

Nous sommes heureux de pouvoir vous présenter notre programme de cours pour 2024. En raison de la demande et des besoins de la branche, le programme est plus vaste que les années précédentes.

Nos cours offrent aux collaborateurs d'entreprises membres, ainsi qu'aux autres personnes intéressées la possibilité d'approfondir leurs connaissances dans le domaine des fruits, légumes et pommes de terre et de se mettre en réseau au sein de la branche. Nous mettons tout en œuvre pour soutenir et encourager les collaborateurs de tous les services spécialisés, ainsi que les personnes changeant d'orientation professionnelle, car l'avenir de notre branche nous tient à cœur.

Les cours seront dispensés dans la langue dans laquelle la publication du cours est effectuée. En scannant le code QR, vous recevez plus d'informations et pouvez vous inscrire sur www.swisscofel.ch.

ADAPTATION DES DISPOSITIONS DE COURS

Les participants aux webinaires reçoivent désormais les documents relatifs au cours avant le cours. Ainsi, vous avez la possibilité de lire les documents et de prendre directement des notes. En revanche, les coûts en cas de désinscription après le délai d'inscription ou si vous ne vous présentez pas au cours ont augmenté de 50% à 75% du prix du cours.

CONTRÔLE LORS DE LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Pour 2024, le cours «Contrôle lors de la réception des marchandises» est prévu à Yverdon.

PERSPECTIVE : EXAMEN FINAL SPÉCIALISTE DE LA BRANCHE FRUITS ET LÉGUMES

Nous commençons une nouvelle phase de la formation sur deux ans. Cela signifie que le prochain examen final Spécialiste de la branche Fruits et Légumes aura lieu en novembre 2025. Les personnes intéressées à passer cet examen ont ainsi assez de temps pour accéder aux connaissances nécessaires à cet examen en profitant de notre offre de cours. Les détails relatifs à l'examen 2025 seront publiés sur notre site Internet environ à fin février 2024.

WEBINAR: SCHÄDLINGSERKENNUNG UND -ÜBERWACHUNG



In diesem Webinar lernen Sie die wichtigsten Schädlinge in Lebensmittelhandelsbetrieben und Beispiele und Massnahmen zur Prävention kennen. Sie erhalten hilfreiche Tipps zur Schädlingsüberwachung und lernen die Anforderungen der gängigsten Lebensmittelstandards und die damit verbundenen Behandlungseinschränkungen kennen.

DATUM

Dienstag, 16. Januar 2024

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Kurzporträt der wichtigsten Schädlinge
- ... Beispiele und Massnahmen zur Schädlingsprävention
- ... Schädlingsüberwachung in Lebensmittelbetrieben inkl. Monitoring und Reporting
- ... Anforderungen der gängigsten Lebensmittelstandards (Übersicht und Behandlungseinschränkungen)

KURSLEITUNG

Desinfecta AG

ZIELGRUPPE

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

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

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

ANMELDEFRIST

Freitag, 12. Januar 2024



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 2024 / Juni 2024 / Oktober 2024

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 220

KURSAUSWEIS

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

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom Februar, Juni oder Oktober 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.



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 2024 / Juin 2024 / Octobre 2024

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 OFDF, 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 220

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 les mois de février, juin ou octobre. 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

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 2024 / August 2024

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 140

KURSAUSWEIS

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

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom März oder August 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 SWIS-SCOFEL 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 2024 / Août 2024

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 140

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 les mois de mars ou août. 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 STIELGEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE



In diesem Webinar erfahren Sie Grundlegendes und Wissenswertes zu Spargeln, Lauch, Fenchel, Krautstiel, Bohnen und vielen weiteren Gemüsearten und erhalten hilfreiche Tipps in Sachen Vermarktung, Lagerung und Handel.

DATUM

Dienstag, 5. März 2024

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Arten und Herkunft
- ... Botanik
- ... Ernte
- ... Lagerung und Lagerschäden
- ... Vermarktung und Handel
- ... Qualität

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 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

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

ANMELDEFRIST

Freitag, 1. März 2024





Die Sortenvielfalt an Küchenkräutern und Sprossen ist riesig. Für fast jedes Gericht gibt es Gräser, Blättchen und Stängel. Sie verfeinern damit die Küche und geben jedem Essen eine aromatische Note. Optisch lassen sie sich oftmals kaum unterscheiden. Worauf es in Sachen Lagerung, Verpackung und Warenpflege ankommt, erfahren Sie in diesem Webinar.

DATUM

Dienstag, 26. März 2024

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Kräuteranbau in der Schweiz und dessen Ursprung
- ... Anbaumethoden
- ... Qualität
- ... Krankheiten und Schädlinge
- ... Lagerung, Verpackung, Vermarktung und Handel
- ... Kräutersorten, Sprossen, Wildgemüse, Micro Leaves, Blüten und Blumen

KURSLEITUNG

Christian Blaser, Swiss Alpine Herbs 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 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

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

ANMELDEFRIST

Freitag, 22. März 2024



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 2024 / September 2024

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Standards der guten Agrarpraxis 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 140

KURSAUSWEIS

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

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom April oder September 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.



April



September



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 2024 / Septembre 2024

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 140

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 les mois d'avril ou septembre. 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



Pilze sind weder Pflanzen noch Tiere, sie bilden eine eigene Gruppe. Nebst Speisepilzen gehören auch etliche Wildpilze dazu. Sie spielen gerade auch bei der vegetarischen oder veganen Ernährung eine wichtige Rolle. Was sind die Besonderheiten dieser Spezies, wie erfolgt der kommerzielle Anbau und wie werden sie gehandelt? Besuchen Sie diesen Präsenzkurs, um einen Einblick in die Welt der Pilze zu erhalten.

DATUM

Dienstag, 9. April 2024

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Wauwiler Champignons AG, Kreuzmatt 14, 6242 Wauwil

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Aufbau und Fortpflanzung von Pilzen
- ... Zuchtpilze und essbare Wildpilze
- ... Marktüberblick
- ... Lagerung und Warenpflege
- ... Vermarktung und Handel
- ... Qualität

KURSLEITUNG

Markus Stutz, Wauwiler Champignons 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 370

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, 29. März 2024



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 Handelssanzen 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, 23. April 2024

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 Handelssanzen für 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 370

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, 12. April 2024



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 30 avril 2024

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 370

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 19 avril 2024



E-LEARNING: ARBEITSSICHERHEIT UND HYGIENE IN LEBENSMITTELHANDELSBETRIEBEN



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

DATEN

Mai 2024

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 60 / CHF 80

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 2024

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 60 / CHF 80

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.



WEBINAR: WARENKUNDE TOMATEN



Die unzähligen Verwendungsmöglichkeiten machen Tomaten zu einem der beliebtesten Gemüse im Schweizer Detailhandel. Die Sortenvielfalt wird hierbei immer grösser und anspruchsvoller. In diesem Webinar lernen Sie die Besonderheiten handelsrelevanter Sorten kennen und erfahren, warum Tomaten das umsatzstärkste Gemüse ist und worauf es in Sachen Reife und Qualität ankommt.

DATUM

Dienstag, 28. Mai 2024

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

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

KURSLEITUNG

Christian Blaser, Swiss Alpine Herbs 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 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

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

ANMELDEFRIST

Freitag, 24. Mai 2024



WEBINAR: WARENKUNDE BEEREN



Beeren sind gesund, kalorienarm und passen zum heutigen Lifestyle. Sie können ohne grossen Aufwand direkt gegessen werden. Die Nachfrage ist in den letzten Jahren stark gestiegen und die Produktion hat sich verändert. Aufgrund der hohen Verderbsempfindlichkeit gilt es, ein besonderes Augenmerk auf Warenpflege und der Beschaffung zu legen.

DATUM

Mittwoch, 12. Juni 2024

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

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

KURSLEITUNG

Carole Wyss, BBZ Arenenberg

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 140

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. Juni 2024



PRÄSENZKURS: WARENKUNDE STEINOBST UND MELONEN



Aprikosen, Kirschen, Zwetschgen und Melonen sind erfrischend, gesund und vor allem im Sommer nicht wegzudenken. Die Nachfrage nach einheimischem, saftig-süßem Steinobst ist von Juni bis September gross. Kann diese Nachfrage gedeckt werden? Und wie stellen wir sicher, dass Melonen bei der Ernte wirklich reif sind? In diesem Präsenzkurs lernen Sie die Vielfalt dieser klassischen Sommerprodukte, deren Vor- und Nachteile sowie die Eigenschaften kennen.

DATUM

Dienstag, 25. Juni 2024

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

PPO Services AG, Herrenmattstrasse 2, 4658 Däniken

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Besonderheiten
- ... Qualität
- ... Krankheiten und Schädlinge
- ... Ursprung und Botanik
- ... Sorten, Anbau, Saison
- ... Vermarktung und Handel

KURSLEITUNG

Product Manager der PPO Services 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 370

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, 14. Juni 2024



PRÄSENZKURS: WARENKUNDE BLATT- UND BLÜTENGEMÜSE



Eisberg, Batavia, Lollo, Schnittsalat, Endivien, Zuckerhut, Kopfsalat... Wer hat dabei noch den Überblick über Eigenschaften, Merkmale und Unterschiede? In diesem Präsenzkurs lernen Sie die wichtigsten Salate im Schweizer Detailhandel kennen. Zusätzlich werden Blumenkohl, Broccoli, Romanesco und Artischocken unter die Lupe genommen.

DATUM

Dienstag, 20. August 2024

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Proveg AG, Moosgasse 7, 3216 Ried b. Kerzers

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Herkunft und Botanik
- ... Anbau, Ernte und Aufbereitung
- ... Einzelne Salatarten und ihre Eigenschaften
- ... Lagerung und Kühlung
- ... Qualität, Schäden und Krankheiten
- ... Warenpflege und -beschaffung

KURSLEITUNG

Hans Affolter, Proveg AG
Johanna Capaul & Priska Hahn, Inforama Seeland

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 370

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, 9. August 2024



WEBINAR: WARENKUNDE TRAUBEN



Es gibt keine Frucht, um deren Saft sich mehr Sagen, Mythen, Legenden, Lieder, Gedichte und Geschichten ranken als um die Traube. Im Webinar dreht sich aber alles um die Tafeltrauben; Wo sie ihren Anfang nahmen, ihre Besonderheiten und was es in Sachen Qualität zu beachten gibt.

DATUM

Dienstag, 27. August 2024

ZEIT

14.00 – 15.30 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

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

KURSLEITUNG

Christoph Ott, PPO Services 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 100 / CHF 120

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

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

ANMELDEFRIST

Freitag, 23. August 2024



WEBINAR: WARENKUNDE SCHWEIZER SAISONGEMÜSE



Lernen Sie in diesem Kurs die Schweizer Gemüsevielfalt kennen und erfahren Sie, wie Bodenkohlrabi, Federkohl, Pak-Choi und weitere Arten den Weg zurück in den Detailhandel und somit in die moderne Küche gefunden haben.

DATUM

Dienstag, 24. September 2024

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Sorten und Botanik
- ... Herkunft
- ... Anbau, Ernte und Aufbereitung
- ... Lagerung
- ... Qualität
- ... Vermarktung und Handel

KURSLEITUNG

Fabian Tobler, ProVerda 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 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

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

ANMELDEFRIST

Freitag, 20. September 2024



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 Handelssanzen 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, 29. Oktober 2024

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 Handelsanzen 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 370

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, 18. Oktober 2024



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 2024

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 140

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: WARENKUNDE LAGERGEMÜSE



Wenn im Herbst die Frischware langsam weniger wird, greifen wir auf Lagergemüse zurück. Karotten, Kabis, Knollensellerie und Co. eignen sich besonders für eine Langzeitlagerung. In diesem Webinar erfahren Sie, weshalb das so ist und mit welchen Methoden eine Lagerung über längere Zeit sichergestellt werden kann.

DATUM

Dienstag, 5. November 2024

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Anbau in der Schweiz und Import
- ... Qualität
- ... Sorten, Botanik und Herkunft
- ... Ernte und Aufbereitung
- ... Lagerung
- ... Vermarktung und Handel

KURSLEITUNG

Fabian Tobler, ProVerda 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 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

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

ANMELDEFRIST

Freitag, 1. November 2024



PRÄSENZKURS: WARENKUNDE EXOTEN



Von A wie Ananas, über P wie Passionsfrucht bis Z wie Zuckerapfel. Die Vielfalt von exotischen Früchten ist endlos. Sie ziehen uns mit ihren leuchtenden Farben und aussergewöhnlichen Formen richtiggehend an. Doch wo kommen sie her und was gilt es bei den teils langen Transporten zu beachten? In diesem Präsenzkurs haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, eine breite Produktpalette der Exoten live zu betrachten und geschmacklich kennenzulernen.

DATUM

Dienstag, 12. November 2024

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg,
5722 Gränichen

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Eigenschaften, Botanik und Herkunft
- ... Weltweiter Handel
- ... Nachhaltigkeit und Klima
- ... Qualitätserhaltung, Schäden und Krankheiten
- ... Lagerung und Kühlung
- ... Warenpflege und -beschaffung

KURSLEITUNG

Oliver Wanner, Georges Helfer SA

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 370

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, 1. November 2024





SWISSCOFEL

Belpstrasse 26
Postfach
3001 Bern

031 380 75 75
bildung@swisscofel.ch
www.swisscofel.ch

Layout: SWISSCOFEL
Bilder: SWISSCOFEL, Shutterstock