



LEBENSMITTEL SICHERHEITS KULTUR

Fortbildungspaket für junge Führungskräfte

Kursgliederung

1. Lektion

Online-Seminar Grundlagen
Hausaufgaben

2. Lektion

Vor-Ort Zukunftswerkstatt
Hausaufgaben

3. Lektion

Online-Seminar Umsetzung
Berichte / Arbeitsgruppen

4. Lektion

Vor-Ort SeminarWorkshop
Fortgeschrittene Theorie/
Optimierungen

5. Lektion

Online-Seminar Nachhalten
Entwicklungsbegleitung

Erste Lektion

Es werden folgende Inhalte abgedeckt:

- Kultur
- Führungskompetenz
- Lebensmittelsicherheitskultur im Kontext
- Gesetzliche und allgemeine Grundlagen





Kultur

- Psychologische Grundlagen
- Wertesysteme
- Kulturtheorie
- Auswirkungen und Profit

Führungskompetenz



Personenzentrierte Führung



Management by



Achtsamkeit



LMSK / Anforderungen

- Gesetzliche Anforderungen und ihre Entwicklung
- Anforderungen der aktuellen Standards
- Auditierung der LMSK

Kursfortschritt

Lektion 1

Grundlagen und Kulturtheorie verstanden; Führungsmodell verstanden

Lektion 2

Unternehmenskultur erarbeitet (überarbeitet) und inhaliert; Maßnahmen formuliert

Lektion 3

Führungsmodell geübt und Kulturumsetzung entwickelt; vom Coaching profitiert

Lektion 4

Führungsfragen beantwortet; Umsetzungsbeispiele gehört; Theorie verfestigt; Ideen konkretisiert

Lektion 5

Auswertungen gemacht; Trends verfolgt; Sicherheit gewonnen; Kulturwachstum initiiert



Junge Führungskräfte

- Bauen Führungsskills bei Aufbau des Kulturthemas aus = Mehrwert
- Fördern durch Kulturentwicklung die psychische Gesundheit im Unternehmen = Mehrwert
- Steigern die Lebensmittelsicherheit und vermindern die Kosten von Fehlern = Mehrwert



BUCHEN ODER MEHR INFO?

info@cp-management.de