

## Termine – Orte – Konditionen

### Düsseldorf

Dienstag, den 27. März 2012

(Die genaue Veranstaltungslage wird später bekanntgegeben.)

### Bremen

Dienstag, den 17. April 2012

(Die genaue Veranstaltungslage wird später bekanntgegeben.)

### Mannheim

Dienstag, den 24. April 2012

(Die genaue Veranstaltungslage wird später bekanntgegeben.)

### Teilnahmegebühren

250,- Euro (zzgl. MwSt.) für **dti**-Mitglieder

350,- Euro (zzgl. MwSt.) für Nicht-Mitglieder

*Im Leistungsumfang sind enthalten:*

- Tagungsunterlagen
- 2 Kaffeepausen und Mittagsbuffet
- Tagungsgetränke

# Das Deutsche Tiefkühlinstitut

## WEITERBILDUNG

Fachseminar für Auszubildende  
der Tiefkühlwirtschaft

Basis-Wissen Tiefkühlkost

### Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Reinhardtstraße 18a, 10117 Berlin

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-0, Fax: +49 (0)30 280 93 62-20

infos@tiefkuehlkost.de, www.tiefkuehlkost.de



# Rund um die Tiefkühlkost

Markt · Sortimente

Produktion · Projekte



Viele Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft bilden aus – denn gute Mitarbeiter sind das Grundkapital für erfolgreiche Unternehmen. Es gibt verschiedene Ausbildungsberufe im kaufmännischen und Produktionsbereich mit unterschiedlichen Schwerpunkten sowie fachlichen Notwendigkeiten.

Allen gemeinsam aber ist: Es geht in den Unternehmen unserer Branche um Tiefkühlprodukte. Ein übergreifendes Basiswissen über das Marktgeschehen, Abläufe im Herstellungs- und Logistikprozess und auch die Themen und Aktivitäten im Umfeld sind sinnvoll und motivierend für ein besseres Rundum-Verständnis der Abläufe im Unternehmen.

Wir möchten Sie in Ihrer Ausbildungsarbeit unterstützen. Die praktische Ausbildung können wir Ihnen nicht abnehmen, aber die theoretische Vermittlung übergreifender branchenspezifischer Themen.

Ermöglichen Sie Ihren Auszubildenden das „Mehr an Wissen“, um im Unternehmen noch besser zu wirken und für die Zukunft des Arbeitslebens besonders gut gerüstet zu sein. Wie entwickelt sich der Markt, was ist wichtig in der Produktion, welche Themen beeinflussen aktuell die Branche? All dies ist unternehmensübergreifend gültig und daher auch gemeinsam vermittelbar. Zudem macht es Spaß, sich mit Auszubildenden anderer Unternehmen auszutauschen.

Wir bieten das Seminar für Auszubildende (aus Verwaltung und Produktion) an drei zentralen Standorten an: Bremen – Düsseldorf – Mannheim (Termine und Konditionen siehe Rückseite). Wir garantieren viel Fachinformation, Arbeit in der Gruppe und Zeit für Fragen und Diskussionen.

Wir freuen uns auf Anmeldungen aus Ihrem Unternehmen. Wenn Sie noch Fragen haben: Wir stehen gerne zur Verfügung!

Das Team des Deutschen Tiefkühlinstituts

## Programm

- 10.00 Uhr **Begrüßung**  
*Susanne Hofmann, Geschäftsführerin*
- 10.15 Uhr **Themenblock 1 – Markt – Sortimente – Produkte**  
– Tiefkühlkost in Deutschland – Ein Marktüberblick  
*Susanne Hofmann, Geschäftsführerin*  
– Unternehmen am Markt und ihre Sortimente  
*Carola Herckelrath, Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit*  
– Vorteile von Tiefkühlprodukten  
*Stefanie Hoppe, Referentin Ernährung/Verbraucherservice*
- 11.30 Uhr **Kaffeepause**
- 12.00 Uhr **Themenblock 2 – Produktion und Logistik**  
*Jörg Jacob*  
– Gesetzliche Grundlagen  
– Allgemeiner Produktionsprozess  
– Tiefgefrierverfahren
- 13.00 Uhr **Mittagspause**
- 14.00 Uhr **Fortsetzung Themenblock 2**  
*Jörg Jacob*  
– Hygiene und Qualitätsmanagement  
– Lagerung und Transport
- 15.30 Uhr **Kaffeepause**
- 16.00 Uhr **Themenblock 3 – TKK-Branche aktuell**  
– Das Deutsche Tiefkühlinstitut  
*Susanne Hofmann, Geschäftsführerin*  
– Die Öffentlichkeitsarbeit  
*Carola Herckelrath, Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit*  
– Aktuelle Branchen-Themen und -Projekte  
*Stefanie Hoppe, Referentin Ernährung/Verbraucherservice*
- 17.00 Uhr **Ende der Veranstaltung**