



Fachseminar für Auszubildende zur überbetrieblichen Ausbildung im Rahmen des Projektes „Meisterlich Ausbilden“.

Für Mitgliedsbetriebe zur Vorbereitung der Auszubildenden und für interessierte Mitarbeiter.

„Keltenhof“

„Natürlich-paradiesisch-frisch-lecker“

Es wird ein Blick hinter die Kulissen des Keltenhofs geben. Von essbaren Blumen über Mini-Gemüse, unsere Natur bietet einen vollen Warenkorb. Wir bekommen einen kleinen Einblick in die riesige Vielfalt der essbaren Blumen, Salat und Gemüse. Von der Besichtigung der Felder, weiter zu der Sortierung, waschen, abpacken und Lagerlogistik.

Datum: Montag 13.06.2022

Beginn: 10:00 Uhr

Ende ca. 13:00 Uhr

**Ort: Keltenhof Frischeprodukte GmbH, Keltenhof 1,
70794 Filderstadt, Tel: 0711-72257710**

**Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten,
eine Jacke mitbringen da es in den Räumen kalt ist**

Sonstiges: Schreibmaterial, **Mund und Nasen Bedeckung tragen**

Teilnehmer: Refa-, Hofa, Koch-Auszubildende

Die Frage nach dem Sinn oder in eigener Sache

„Meisterlich Ausbilden“ umfasst die neue Qualitätsoffensive in der Ausbildung exklusiv für Mitglieder.

Angedacht sind spezielle Seminare und Schulungen über das ganze Jahr verteilt, in denen das Grundwissen vertieft und gefestigt wird.

„Meisterlich Ausbilden“ soll auch als Aufforderung an alle Mitgliedsbetriebe und Mitglieder verstanden werden, sich Ihrer Ausbildungsarbeit im Rahmen Ihres Meistertitels bewusst zu sein. Das Ziel soll es sein, unseren Nachwuchs bestmöglich und zeitgemäß während der Ausbildung zu begleiten. In der heutigen Zeit, in der man keinen Meistertitel benötigt, um nach IHK Richtlinien auszubilden und dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, ist es umso wichtiger, dass wir einen qualitativ hochwertigen Maßstab für eine zeitgemäße Ausbildung setzen. Nur so haben wir langfristig motivierte und gute Mitarbeiter. Die Attraktivität der Ausbildung in einem Meisterbetrieb wird somit noch gesteigert.

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung bis spätestens 05.06.2022

Verbindliche Anmeldung bei Frau Sigrun Bay
Mail: meisterlich-ausbilden@web.de, Mobil: 0172-7646043

„Keltenhof“

Datum: Montag 13.06.2022
Beginn: 10:00 Uhr – ca. 13.00 Uhr
Ort: Keltenhof Frischeprodukte GmbH, Keltenhof 1,
70794 Filderstadt, Tel: 0711-72257710
Dresscode: angemessene Kleidung und ordentliches Auftreten,
eine Jacke mitbringen da es in den Räumen kalt ist
Sonstiges: Schreibmaterial, **Mund- und Nasen Bedeckung tragen**
Teilnehmer: Koch-, Refa-, Hofa-Auszubildende

Bitte leserlich ausfüllen

Name des Auszubildenden: _____

Koch Refa Hofa

Ausbildungsbetrieb: _____

Ausbildungsleiter: _____

Sie als Auszubildende repräsentieren Ihren Meisterbetrieb. Dies setzt ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild voraus. Ordentliche, saubere und dem Anlass entsprechende Kleidung wird von uns erwartet. Genauso verhält es sich was Pünktlichkeit, Lernbereitschaft und den respektvollen Umgang miteinander angeht. Es werden Fotos gemacht und in den sozialen Medien gepostet. Mit der Unterschrift wird diesem zugestimmt.

Datum/Unterschrift: _____