OPLEIDINGSAANBOD

Specifiek opleidingsaanbod voor voedingsbedrijven · 2024

ALIMENTO

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento groepeert alle sectorale diensten voor voedingsbedrijven, hun werknemers, bakkers en het onderwijs. Alimento kan je ondersteunen bij het managen van je personeel. Als sectorcoach hebben wij een antwoord voor heel wat vragen over personeelsbeleid en opleidingen.

Onze diensten betalen we met jouw bijdragen

Wist je dat je al betaalt voor onze diensten? Op het brutoloon van alle werknemers van de paritaire comités 118 (arbeiders) en 220 (bedienden) wordt een deeltje afgehouden voor Alimento.

**Alimento luistert naar jou.
Heb je een vraag? Een probleem?
Contacteer ons en dan zoeken we samen een oplossing.**

Opleidingen voor jouw personeel

Meer dan **150 opleidingen zijn helemaal gratis** en voor heel wat andere opleidingen bieden we een flinke korting. Bovendien bestaan er uitgebreide opleidingsbudgetten voor specifieke doelgroepen en werknemers op een kantelpunt in hun carrière.

Alle werknemers die onder de paritaire comités 118 en 220 vallen mogen aan deze opleidingen deelnemen. Voor je uitzendkrachten gelden dezelfde voordelige voorwaarden. En wist je dat je ook als bedrijfsleider of gerant hiervoor in aanmerking komt?

Advies over je personeels- en arbeidsorganisatie

Heb je een probleem met je personeelsorganisatie? Hoor je klachten aan de inpaklijn over een slechte werkhouding? Wil je efficiënter aanwerven of een langdurig zieke weer in het team laten meedraaien? **Onze adviseurs komen gratis langs en maken je wegwijs in het aanbod.** Adviesdiensten zijn voor kleine bedrijven meestal gratis, maar ook grote bedrijven kunnen rekenen op een verlaagde prijs.

Alimento kan je helpen bij (bijna) alle aspecten van je personeelsbeleid. Wij helpen om de situatie te ontleden en een gepaste oplossing te formuleren.

Voordelen voor je werknemers

Werknemers die nood hebben aan een gesprek over de uitdagingen in hun huidige job en/of hun loopbaan in het algemeen kunnen bij Alimento aankloppen voor loopbaanbegeleiding en opleidingen.

Werknemers met jonge kinderen hebben ook recht op een toelage voor kinderopvang. Deze kan **tot € 1000 per jaar en per kind** bedragen. Daarnaast bestaan er nog een hele reeks andere voordelen en toelagen in geval van bv. ziekte.

Onze adviesdiensten

Oplossingen voor jouw problemen

Kan je bedrijf de groei niet volgen? Heeft je personeel aanhoudende rugklachten? Krijgen je operatoren de nieuwe productielijn niet onder de knie? Stijgt het absenteïsme? Wat het pijnpunt ook is, weet dat er altijd een oplossing voorhanden is.

Samen met onze partners ontwikkelde Alimento een aantal scans die inzoomen op de meest voorkomende knelpunten. Deze laten toe om meteen naar de kern van het probleem te gaan: een expert stelt een diagnose en werkt meteen ook een oplossing op maat uit. Onze scans zijn eenvoudig, snel en – vooral – efficiënt.

Om deze interventies voor iedereen betaalbaar te houden, hebben **bedrijven tot 100 werknemers recht op een verhoogde tussenkomst** van Alimento.

Personeelsbeleid

Hoe een bedrijf met haar personeel omgaat, bepaalt in sterke mate de productiviteit en het welzijn van de werknemers. Wil je gedreven en tevreden werknemers? Investeer dan in een professioneel HR-beleid op maat van je bedrijf.

- HR-scan
- Rekruteringsscan
- Adviesdossier opleiden en leren

Arbeidsorganisatie

De manier waarop het werk georganiseerd wordt, heeft niet alleen een impact op de resultaten, maar ook op het welbevinden en de betrokkenheid van de medewerkers.

- Organisatiescan
- De KMO-scan

Welzijn op het werk

Betrokken, gedreven en fitte medewerkers zijn goud waard. Laat welzijnsbedreigingen zoals werkdruk, stress of conflicten niet sluimeren. Ook gezondheidsrisico's zoals ploegenarbeid, nachtwerk of zittend werk vereisen aandacht.

- Ergonomiescan
- Scan welzijn op het werk
- Scan gezondheid op het werk
- Adviesdossier beweging en gezondheid
- Traject werkhervatting

Ontdek al onze adviesdiensten op www.alimento.be/advies

Inschrijven

Inschrijven en betalen

Alimento organiseert zelf opleidingen, werkt samen met partners en verzorgt maatopleidingen. De modaliteiten verschillen naargelang het type opleidingen.

- Open Alimento-opleidingen: inschrijven kan enkel via www.alimento.be/opleidingen. Alimento stuurt hiervoor een factuur. Annuleren kan tot een week voor de opleiding zonder annuleringsvergoeding. Na afloop kan de werkgever een getuigschrift aanvragen.
- Open opleidingen bij erkende partners: voor inschrijving, betaling, annulering, evaluatie en getuigschriften kan je bij de partner terecht. Je betaalt altijd rechtstreeks aan de partner. Alimento kan een deel van de opleidingskost terugbetalen, maar nooit meer dan het factuurbedrag zonder btw.
- Maatopleidingen: deze gebeuren altijd in onderling overleg tussen jouw bedrijf, Alimento en de lesgever.

Tegemoetkoming in de kosten

Wist je dat in de filières voedselveiligheid, voedingstechnologie, logistiek en arbeidsveiligheid heel wat opleidingen gratis zijn voor bedrijven met minder dan 100 werknemers? Bedrijven met meer dan 100 werknemers krijgen een tegemoetkoming van 50%.

Voor de andere opleidingen bedraagt de tegemoetkoming van Alimento in de kosten 150€ per dag en per deelnemer, met een maximum van 450€ per dag en per groep (vanaf 3 personen). Voor kortere opleidingen wordt dat omgerekend naar 20€ per uur en per deelnemer.

Voor enkele opleidingen hanteren we een andere tegemoetkoming, maar de juiste bedragen vind je sowieso altijd op onze website.

Terugbetaling loonkosten via het Vlaams Opleidingsverlof (VOV)

Voor voedingsbedrijven vormen de loonkosten een groot deel van de opleidingskosten. Het Vlaams Opleidingsverlof laat toe om daarvan een deel te recupereren. Belangrijk is wel dat je dit moet aanvragen vóór de start van de opleiding.

In Wallonië en Brussel geldt nog het vroegere Betaald Educatief Verlof.

De voorwaarden en aanvraagprocedure vind je op **www.alimento.be/vov** (Vlaanderen) of **www.alimento.be/bev** (Brussel en Wallonië).

Kmo-portefeuille

Een aantal van onze opleidingen komt in aanmerking voor betaling met de kmo-portefeuille. IPV vzw (Alimento) is geregistreerd bij het Vlaams Gewest voor Opleiding onder registratienummer DV.0109088.

Meer info over de werking van de kmo-portefeuille vind je op **www.kmoportefeuille.be**.

DIENSTVERLENER VOOR DE
KMO-PORTEFEUILLE

Onze algemene voorwaarden vind je op www.alimento.be/voorwaarden

moviemento

e-learning tools

Een online leerplatform rond voedselveiligheid

Met Moviemento kunnen beginnende en ervaren operatoren uit de voedingsindustrie meteen aan de slag! Je bepaalt in een handomdraai welke lessen jouw personeel moet volgen en even later hebben ze hun attest al op zak.

42 lessen over voedselveiligheid

Deze zijn opgedeeld in zes hoofdstukken over alle belangrijke principes. Na elke module legt de werknemer een kleine test af. De resultaten hiervan worden bijgehouden. Alles gebeurt via computer, wat het een volledig papierloze tool maakt.

- HACCP: oorsprong en belang van voedselveiligheid
- Wettelijke verplichtingen en commerciële normen
- GMP's
- Kritische Controlepunten
- Allergenen
- Food Defense

Eenvoudige lessen, snel resultaat

Elke les wordt door een voice-over voorgelezen. De tekst wordt daarnaast geïllustreerd met eenvoudige video's, animaties, pictogrammen en schema's. Zo kan elke operator, ongeacht zijn/haar niveau of moedertaal, de lessen gemakkelijk begrijpen.

Na elke les wordt een testje afgenomen. Hierdoor kan er onmiddellijk feedback worden gegeven en waar nodig worden bijgestuurd. De werkgever is zo zeker dat de cursist de leerstof goed begrijpt en onthoudt. En in geval van een audit kan je meteen bewijzen dat iedereen de vereiste opleidingen heeft gevolgd.

Vóór de voedingsindustrie

Het volkomen moduleerbare platform biedt een overzicht van alle voedselveiligheidsvraagstukken in een modern voedingsbedrijf. Het is zo opgebouwd dat alle wijzigingen in de wetgeving meteen in een aangepaste lesmodule kunnen worden omgezet.

Getest door grote en kleine bedrijven

Het platform is uitvoerig getest door heel wat grote en kleine voedingsbedrijven. De tool wordt inmiddels door duizenden werknemers van Europese productiebedrijven gebruikt.

"Ik vind het erg prettig dat ik de voortgang in percentage kan zien, dan weet je hoe ver je bent. Ook leuk is het feit dat ik mijn eigen prestaties kan uitprinten als ik klaar ben, dat is iets om trots op te zijn."

STEF BRAEKEN - voorman Goodlife Foods

Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be
0474 57 58 46

Ons opleidingsaanbod

Voedselveiligheid
en kwaliteit

WETTELIJK KADER

Allergenen: fundamentele kennis

Allergenenbeheer blijft een complexe uitdaging. In deze opleiding krijg je een uitgebreid inzicht in de problematiek van voedselallergieën en allergenen, de wetgeving hieromtrent en de implementatie van een allergenenbeheersysteem.

ⓘ Quality Coaching: Grobbendonk (06/03); Nazareth (24/05); online (26/06 of 02/10)

Autocontrolewetgeving: wat is 'extra' vereist t.o.v. de basisvoorwaarden en HACCP?

Beleidsverklaring, functieomschrijvingen, interne audits, afhandeling van klachten ... allemaal vereisten gebaseerd op de ISO 9000-principes. Tijdens deze opleiding maak je kennis met die vereisten, met de nadruk op de praktische invulling ervan.

ⓘ Eva Moens Consult: Roeselare (04/04); Sint-Niklaas (31/10)
Veerle Van Hoecke Consult: Grobbendonk (13/05); Nazareth (05/12)

Etikettering en voedselinformatie

De deelnemers worden wegwijs gemaakt in de 'horizontale' wetgeving inzake etikettering. Bijzondere aandacht wordt hierbij besteed aan de toepassing van Verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (FIC).

ⓘ Eva Moens Consult: Nazareth (27/02); Grobbendonk (23/04); Sint-Niklaas (08/10); Roeselare (26/11)
Veerle Van Hoecke Consult: Sint-Niklaas (06/03); Roeselare (22/05); Nazareth (21/10); Grobbendonk (21/11)

HACCP en autocontrole

De wet stelt dat elke schakel in de voedselketen voedselveiligheidsprocedures dient uit te werken en toe te passen die gebaseerd zijn op de HACCP-principes. Een goed en functioneel HACCP-plan moet dus de basis zijn van het autocontrolesysteem in elke onderneming. Nationaal en internationaal wordt de HACCP-systematiek beschouwd als de meest geschikte methode voor het beheersen van de voedselveiligheid.

Naast de wettelijke verplichting is de toepassing ervan ook een noodzaak om te voldoen aan de verwachtingen van de klant en om het eigen bedrijf zo goed mogelijk te beschermen tegen eventuele calamiteiten op het vlak van volksgezondheid. Maar om een correct en functioneel HACCP-plan uit te werken, is de juiste kennis vereist. Daarnaast dienen ook alle medewerkers zich bewust te zijn van het belang van dit systeem en van hun verantwoordelijkheid in dit kader.

De opleiding HACCP kan georganiseerd worden in jouw bedrijf, op maat van jouw bedrijf. Ze bestaat uit vier modules:

- Module A: basisopleiding HACCP/basisopleiding autocontrole
- Module B: begeleiding van het denkproces m.b.t. de invoering van HACCP/autocontrole op maat van het bedrijf, op basis van een nulmeting
- Module C: HACCP voor het productiepersoneel
- Module D: interne audit en opvolging

ⓘ **Tom De Cock**
tom.de.cock@alimento.be | 0474 57 58 46

Hoe voorbereiden op een FAVV-inspectie?

Inhoud van de horizontale inspectielijsten van de FAVV leren uitdiepen en correcte oplossingen leren formuleren. Levensmiddelenbedrijven worden via deze opleiding voorbereid om de FAVV-inspecties met succes te doorstaan.

ⓘ Eva Moens Consult: Nazareth (2 dagen: 23/05, 30/05); Grobbendonk (2 dagen: 02/12, 09/12)

Uitwerken, implementeren en actualiseren van een basisvoorwaardenbeleid en HACCP-plan

Verstrekken van theoretische en praktische kennis inzake de basisvoorwaarden (BVP's/GMP's) en HACCP. Begeleiden en opleiden van de deelnemers bij het uitwerken, implementeren en actualiseren van een HACCP-plan.

ⓘ Veerle Van Hoecke Consult: Roeselare (4 dagen: 07/03, 14/03, 21/03, 28/03); Sint-Niklaas (4 dagen: 03/10, 10/10, 17/10, 24/10)
Eva Moens Consult: Grobbendonk (4 dagen: 15/04, 22/04, 29/04, 06/05); Nazareth (4 dagen: 07/11, 14/11, 21/11, 28/11)

COMMERCIËLE NORMEN

Hoe implementeer je BRC/IFS/ISO 22000/ FSSC 22000?

In de voedingssector zijn standaarden heiliger dan de bijbel. Deze modulaire maatopleiding helpt je bij de implementatie van de voor jou noodzakelijke standaard. Deze bestaat uit **vier modules** die afzonderlijk of gecombineerd gegeven kunnen worden.

Module A: Projectvoorbereiding/nulmeting

- korte uiteenzetting over de standaard
- nulmeting: doorlichting en een initiële toetsing van het bestaande systeem t.o.v. de basiseisen van de standaard

Module B: Begeleiding bij de uitbouw van het kwaliteitszorgsysteem conform de eisen van de standaard

- kennisoverdracht naar het kwaliteitsteam en de integratie van het HACCP-plan en -handboek binnen dit kwaliteitszorgsysteem
- begeleiden van het HACCP-team/kwaliteitsteam

Module C: Vertaling van het kwaliteitszorgsysteem naar het uitvoerend personeel

Verduidelijking voor het uitvoerend personeel i.v.m.:

- het kader waarin het kwaliteitszorgsysteem tot stand kwam
- de standaard
- het kwaliteitsbeleid en de kwaliteitsdoelstellingen
- de belangrijkste procedures
- de taken en verantwoordelijkheden binnen het kwaliteitszorgsysteem
- de rol van het productiepersoneel tijdens een audit

Module D: Opvolgingssessies

Begeleiding van het HACCP-team/kwaliteitsteam voor:

- het optimaliseren of bijsturen van het kwaliteitszorgsysteem zoals uitgewerkt in module B
- het bijsturen van het kwaliteitszorgsysteem na een audit
- de opmaak van een verbeterplan en het verzamelen van objectief bewijsmateriaal na een audit
- de aanpassing van het kwaliteitszorgsysteem als een nieuwe versie van de standaard uitkomt
- uitvoeren van een interne audit

Alle opleidingen voedselveiligheid en kwaliteit kunnen ook online gegeven worden.

Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be
0474 57 58 46

www.alimento.be/voedselveiligheid

BRC-standaard versie 9: de standaard volledig toegelicht

Verkrijg kritisch inzicht in de eisen van de BRC 9-standaard, het auditprotocol en de criteria van versie 9. BRC leren gebruiken als interne audit en als middel om een effectief kwaliteitsmanagement in te voeren en te behouden.

ⓘ Quality Coaching: Grobbendonk (2 dagen: 25/06, 26/06); online (2 dagen: 18/03, 19/03); Nazareth (2 dagen: 16/12, 17/12)

BRC-standaard versie 9: highlights

Deze opleiding spitst zich toe op de highlights in BRC versie 9.

ⓘ Quality Coaching: Grobbendonk (19/02); Nazareth (19/04 of 07/11); online (17/06 of 13/09)

IFS-standaard versie 8: de standaard volledig toegelicht

Deze opleiding biedt grondige kennis van IFS 8-eisen en hoe we die gebruiken om een Q-systeem op te bouwen. Je leert hoe je een IFS-audit intern kan begeleiden, wat de toegevoegde waarde is van IFS-eisen en hoe je dit toepast in je eigen bedrijf.

ⓘ Quality Coaching: Grobbendonk (2 dagen: 27/02, 28/02 of 03/12, 04/12); Nazareth (2 dagen: 15/04, 19/04 of 23/10, 25/10)

OPLEIDINGEN VOOR VLOERPERSONEEL

Praktische GMP-HACCP-vorming op maat van het bedrijf

1. **Fase 1: Voorbereiding van de GMP-HACCP-opleiding**
   Uitwerken van de opleiding op maat van het bedrijf.

2. **Fase 2: GMP-HACCP-opleidingssessies**
   Drie onderdelen, die afhankelijk van de kennis van de medewerkers, verder uitgewerkt of ingekort worden:

1. HACCP-sensibilisatie

Sensibilisatie rond het belang van het HACCP-systeem voor de volksgezondheid én de onderneming. Tevens wordt een inzicht gegeven in de mogelijke gevaren met betrekking tot de voedselveiligheid en kwaliteit van de producten (vreemde voorwerpen, chemische en microbiologische gevaren en allergenen).

2. Basisopleiding microbiologie

Aan de hand van foto's en eenvoudige cartoons wordt in een zeer begrijpbare taal, aangepast aan het niveau van de medewerkers, inzicht gegeven in de microbiologische gevaren en de elementen die deze gevaren in de hand kunnen werken. Afhankelijk van de relevantie van de microbiologische gevaren voor jouw onderneming kan dit meer of minder uitgewerkt worden.

3. Het HACCP-systeem in de praktijk

Het hoe en waarom van de GMP's of basisvoorwaarden-programma's wordt uitgelegd (optimale beginkwaliteit grond-stoffen, traceerbaarheid, normen voor de omgeving/fabriek met inbegrip van technisch onderhoud, reiniging, desinfectie, afvalbeheer, ongediertebestrijding en persoonlijke hygiëne) en dit alles toegespitst op de concrete bedrijfssituatie.

Verder worden ook de kritische controlepunten (CCP) en belangrijkste aandachtspunten overlopen en de taken en verantwoordelijkheden van de medewerkers voor een correcte beheersing ervan besproken.

Adviseur voedselveiligheid en kwaliteit

Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be
0474 57 58 46

www.alimento.be/voedselveiligheid

AUDITING

Interne auditor HACCP - BRC - IFS - ISO 22000 - FSSC 22000

De vereiste kennis, vaardigheden en attitudes m.b.t. de normen en wetgeving rond voedselveiligheid. Je leert audittechnieken, communicatie- en sociale vaardigheden, en hoe bij te dragen tot de continue verbetering van het kwaliteitssysteem.

ⓘ Quality Coaching, 3 dagen:
Grobbendonk (24/01, 25/01, 26/01) of (14/05, 15/05, 16/05) of (15/10, 16/10, 17/10) of (19/11, 20/11, 21/11);
Nazareth (05/02, 07/02, 08/02) of (16/04, 17/04, 18/04) of (28/05, 29/05, 30/05) of (21/10/, 22/10, 24/10) of (10/12, 11/12, 12/12);
Roeselare (29/02, 04/03, 05/03) of (05/11, 06/11, 07/11)

ANDERE OPLEIDINGEN VOOR KWALITEITSVERANTWOORDELIJKEN

Food Defense

Verwerf inzicht in de betekenis en achtergrond van Food Defense. We belichten normen en klantenstandaarden, mogelijke bedreigingen en hoe we deze bedreigingen kunnen evalueren en voorkomen.

ⓘ Quality Coaching: online (01/03 of 31/05 of 18/09 of 22/11); Nazareth (15/03 of 20/09); Grobbendonk (26/04 of 16/10)

Kinderopvang? Wij betalen mee!

Ontvang tot wel € 1000 per jaar voor elk kind tot 12 jaar!

Het Loopbaanfonds wil jou zien slagen.

Kinderopvang neemt vaak een grote hap uit het budget.
Met het Loopbaanfonds willen we jonge ouders financieel helpen.
Daarom krijg je dankzij het Loopbaanfonds een toeslag voor kinderopvang.

alimento.be/kinderopvang

ALIMENTO

Wie krijgt een toeslag?
Voor welke kinderen?
Hoeveel bedraagt die?
Hoe vraag je die aan?
Scan de QR-code om het te ontdekken!

Ons opleidingsaanbod
Voedingstechnologie

INNOVATIE & ONTWIKKELING

Batters&Coatings: hoe maak ik de juiste ingrediëntenkeuze

Consumenten zijn veeleisender dan ooit. Cruciaal dus om een coating te introduceren die de juiste textuur, uitzicht en smaak voor de juiste prijs biedt. We leren je meer over de unieke rol die elk ingrediënt speelt om de perfecte coating te bekomen.

ⓘ AMNorman (Sigrid Severijns): Berchem

DATUM TE BEPALEN

Productontwikkeling: additieven en clean label

We dompelen je onder in de legale aspecten van additieven, maar leren je ook hoe je optimaal gebruikmaakt van de juiste additieven tijdens productontwikkeling en hoe je producten herformuleert naar een 'clean label'.

ⓘ AMNorman (Elke Debou & Katrien Volkaert): online

DATUM TE BEPALEN

Productontwikkeling: wat vereist de IFS norm en hoe projecten praktisch opvolgen

Innovatie en productontwikkeling zijn de spil van een voedingsbedrijf. Tijdens deze interactieve training word je begeleid naar een eenvoudig productontwikkelings- en innovatieproces.

ⓘ AMNorman (Katrien Volkaert): Drongen

DATUM TE BEPALEN

BROUWERIJEN, LIKEUREN

Distillateur

Leer hoe je als distillateur jenever, whisky, cognac, eau de vie en nog veel meer geestrijke dranken kan distilleren en commercialiseren.

ⓘ Syntra PXL (Geurt van Rennes): Hasselt (april 2024 t.e.m. maart 2025)

Hopaddite & dryhopping in bier

Traditioneel wordt hop al eeuwenlang gebruikt om de microbiële en smaakstabiliteit van bier te beïnvloeden. Alle vormen van hop worden in detail bekeken, om zo verder te gaan tot de diverse mogelijkheden van hopadditie en dryhopping.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): Poperinge (07/09)

NABLAB-studiedag

De opkomst van niet alcoholisch bier en laag alcoholisch bier zit in de lift. NABLAB is een volle dag kennis en knowhow waarbij niet/laag alcoholisch bierbrouwen van a tot z uit de doeken wordt gedaan.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): locatie te bepalen (08/03)

Sensory tasting: flavors& off-flavors in bier

Een goede brouwer verdient zijn strepen met een stabiel en kwalitatief bier. Een extra troef schuilt in het vermogen om smaken & aroma's (en textuurkenmerken) van elk bier nauwkeurig te detecteren en te beschrijven zodat bij elk brouwsel gewenste en ongewenste eigenschappen tijdig worden herkend.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs)

DATUM EN LOCATIE TE BEPALEN

Technologische aspecten van het brouwproces

Verwerven van de basiskennis van het bierbrouwen en kennismaking met de technologie van de pilootbrouwerij.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): Nazareth en Gent

DATUM TE BEPALEN

Workshop bierbrouwen in een gastbrouwerij

Tijdens deze workshop wordt er samen met de lesgever en de brouwer des huizes gebrouwen. Brouwen in een microbrouwerij is nog weinig geautomatiseerd waardoor je gemakkelijker inzicht verwerft hoe het proces volledig in mekaar zit.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): Houthulst (27/01); Herzele (17/06)

DUURZAAMHEID

Fairtrade: Licensing & gebruik logo

Fairtrade Belgium volgt de internationaal gekende Fairtrade standaarden en timmert zo mee aan de weg voor eerlijke handel met het Zuiden. In dit deel geven we de nodige achtergrond-informatie over licensing en gebruik van het logo.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): Sint-Niklaas

DATUM TE BEPALEN

Multi trace, het digitale platform van Rainforest Alliance

Deze opleiding is een must-have voor bedrijven die Multitrace, het digitale platform van Rainforest Alliance, willen leren kennen.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): Grobbendonk

DATUM TE BEPALEN

Rainforest Alliance-2020: Sustainable Agricultural Standard

UTZ & Rainforest Alliance zijn gefusioneerd en brengen samen Rainforest Alliance - Sustainable Agriculture Standard uit in het kader van het 2020 Certification programma. In deze opleiding maak je kennis met de vereisten voor Supply Chain Certificatie, de voorwaarden voor gebruik van het logo en goedkeuring van verpakkingen.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): Sint-Niklaas

DATUM TE BEPALEN

SMETA, Sociaal Ethisch Auditeren

Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA) is een vaak gehanteerde methode voor certificatie in sociaal-ethisch auditeren. Na deze opleiding kan je praktisch aan de slag gaan voor certificatie.

ⓘ Quality Coaching (Valerie Theuwis): Drongen

DATUM TE BEPALEN

MEETTECHNIEKEN EN VOEDINGSMIDDELENANALYSES

Good sensory practices: sensorische analyse van voedingsmiddelen- en ingrediënten (deel 1 en 2)

Globaal overzicht van sensorisch onderzoek: inleidende begrippen, consumententesten en analytische sensorische testen. Daarnaast leer je meer over dataverwerking van sensorische data, de correlatie tussen sensorische en instrumentele data en sensorische shelf life testen.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): Zwijnaarde

DATUM TE BEPALEN

Selectieprocedure voor een intern smaakpanel voor voedingsmiddelen en ingrediënten

Praktische in-company opleiding voor de selectie van een intern sensorisch panel voor voedingsmiddelen en ingrediënten. Rekrutering van testpersonen gebeurt vooraf door het voedingsbedrijf.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): op maat

Sensorische kwaliteitscontrole van verpakking

Geurproblematiek van verpakkingsmaterialen, Europese wetgeving over voedingscontactmaterialen, richtlijnen (GMP) voor de productie van voedingscontactmaterialen en sensorische.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): op maat

Smaak begrijpen en meten: succesfactor voor het commercialiseren van levensmiddelen

Inzicht in de verschillende elementen die de smaakperceptie van levensmiddelen bepalen. De moleculaire basis van smaak komt aan bod, alsook de technieken om smaakbepalende invloeds-factoren te karakteriseren.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): Zwijnaarde

DATUM TE BEPALEN

PROCESSEN IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

Gefermenteerde voedingsmiddelen

Wat is fermenteren nu eigenlijk? Op welke voedingsmiddelen kan je dit toepassen? Welke materialen gebruik je en hoe ga je praktisch aan de slag? In deze opleiding koppelen we theorie aan praktijk.

ⓘ Eddy Van Den Langenbergh & Geertrui Vlaemynck: Roeselare (14/05)

Impact van pasteurisatie en snelkoelbarema's op levensmiddelenmicrobiologie: opfrissing voor Q-managers en R&D-managers

De onderbouwing, validatie en barema's van pasteuriseren, steriliseren en snelkoelen worden in detail bekeken en toegelicht vanuit een microbiologische bril. Tijdens oefeningen leren deelnemers lethale waardes en P-waardes berekenen en evalueren.

ⓘ Eva Moens Consult (Catherine Keirse): Sint-Niklaas

DATUM TE BEPALEN

Principes van pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling: introductietraining voor niet-microbiologen

Inzicht verwerven over bacteriën en hoe ze interageren met levensmiddelen: waar en hoe groeien ze, hoe kunnen we deze groei beïnvloeden en wanneer zijn ze 'gevaarlijk'? Vanuit deze principes leggen we de link naar verhittings- en snelkoelprocessen.

ⓘ Eva Moens Consult (Catherine Keirse): Grobbendonk

DATUM TE BEPALEN

Toepassingen ultrasone procesbewerking op voedingsmiddelen

Ultrasone geluidsgolven worden steeds meer toegepast op het processen van voedingsmiddelen. In deze praktijkgerichte opleidingen demonstreren we diverse toepassingen.

ⓘ Eddy Van Den Langenbergh: Berchem

DATUM TE BEPALEN

VERPAKKINGEN

Introductie in de bedrukkingstechnieken voor verpakkingen

Ontdek in deze 3-daagse opleiding de algemene fabricatierouting van een verpakkingsdrukwerk, de voornaamste druktechnieken i.v.m. verpakkingsmaterialen, de kwaliteitscontrole van drukwerk.

ⓘ Belgisch Verpakkings Instituut, Zellik

DATUM TE BEPALEN

Migratie en voedselverpakking

Tijdens deze 1-daagse opleiding ontdek je wat minerale oliën zijn en hoe ze in onze voeding terechtkomen. Je leert welke strategieën je kan gebruiken om contaminatie met minerale oliën te voorkomen en welke commerciële oplossingen er beschikbaar zijn.

ⓘ Pack4Food (Peter Ragaert): Gent

DATUM TE BEPALEN

Praktisch wegwijs in de Belgische en Europese regelgeving m.b.t. voedingscontact

Ontdek de nationale en Europese regelgevingen rond voedingscontactmaterialen. De theorie wordt aangevuld en geïllustreerd door praktische oefeningen en voorbeelden rond migratie, sensorische analyses en een bezoek aan het IBE-BVI lab.

ⓘ Belgisch Verpakkings Instituut, Zellik

DATUM TE BEPALEN

Sorteerlogo's in Europa

Als je als producent in meerdere Europese landen verkoopt, is het niet simpel om te voldoen aan etiketteringsvereisten omtrent sorteerlogo's. In deze opleiding bekijken we de verschillende verplichte en niet-verplichte sorteerlogo's van Europese landen.

ⓘ AMNorman (Ruben Haleydt): Drongen

DATUM TE BEPALEN

Verpakking en houdbaarheid van levensmiddelen: mogelijkheden van MAP

Ontdek wat Modified Atmosphere Packaging (MAP) is en wat het effect is van gassen op de houdbaarheid van een voedingsmiddel. Leer welke verpakkingsmiddelen geschikt zijn voor MAP.

ⓘ Pack4Food (Peter Ragaert): Gent

DATUM TE BEPALEN

Wegwijs in golfkarton

In deze 2-daagse opleiding krijg je de verschillende aspecten van golfkarton onder de knie. Het programma is praktisch uitgewerkt met een diversiteit aan voorbeelden en ervaringen uit verschillende sectoren.

ⓘ Belgisch Verpakkings Instituut, Zellik

DATUM TE BEPALEN

Wegwijs in verpakking uit kunststof

In deze 3-daagse opleiding krijg je de verschillende aspecten van kunststof onder de knie: materialen, verwerking, eigenschappen en kwaliteit. Je brengt ook een bezoek aan het IBE-BVI lab

ⓘ Belgisch Verpakkings Instituut, Zellik

DATUM TE BEPALEN

Adviseur voedingstechnologie

Ivo Francken
ivo.francken@alimento.be
0476 91 08 33

www.alimento.be/voedingstechnologie

STATISTIEK

DOE: basisopleiding Design Of Experiments met Minitab

Je leert op een uiterst praktische en zeer begrijpelijke manier zowel de basisprincipes als enkele belangrijke gevorderde technieken van statistisch proefopzetten.

ⓘ Amelior: Berchem (3 dagen: 23/01, 30/01, 06/02)

Praktische statistiek met Minitab

Je leert op een zeer praktische en interactieve manier de diverse toepassingen van statistiek in de praktijk. Je kan in jouw werkomgeving de software Minitab eenvoudig toepassen.

ⓘ Amelior

DATUM EN LOCATIE TE BEPALEN

Statistical Process Control (SPC)

Deze 2-daagse workshop richt zich tot alle productiemedewerkers die een totaalbeeld willen krijgen van SPC en die zich vragen stellen rond de praktische toepassingen van de verschillende SPC-technieken.

ⓘ Amelior

DATUM EN LOCATIE TE BEPALEN

Statistiek in het labo

Breid jouw basiskennis van statistiek uit en wend de verworven kennis en inzichten aan om de kwaliteit van de werking in het labo naar een hoger niveau te tillen.

ⓘ Amelior: Sint-Denijs-Westrem (3 dagen: 07/02, 14/02, 21/02)

VOEDINGSLEER

Additieven: wetgeving en praktijk

In deze praktische opleiding verwerf je inzicht in de wetgeving over additieven. Je leert de wetgeving zelf te raadplegen en hoe deze in de praktijk moet worden toegepast.

ⓘ Précon Food Consultants bvba: online

DATUM TE BEPALEN

Verbeteren van uw Nutri-Score

Je krijgt inzicht in het systeem van de Nutri-Score. We tonen hoe de Nutri-Score positief beïnvloed kan worden aan de hand van praktische voorbeelden. Je kan vooraf een case insturen om tijdens de opleiding te behandelen.

ⓘ AMNorman (Charlotte Behaeghe en Elke Debou): online

DATUM TE BEPALEN

Ons opleidingsaanbod

Veiligheid op het werk
en ergonomie

BRANDBESTRIJDING

Basisopleiding brandpreventie + brandbestrijding voor eerste interventieploegen

Snel en doeltreffend handelen bij een brand of incident, brandbestrijding met behulp van eerste interventiemiddelen om de brand onder controle te krijgen, te beperken of indien mogelijk te blussen.

Opvolgmodule brandpreventie + brandbestrijding voor eerste interventieploegleden

Tijdens deze opleiding worden de deelnemers verder getraind in hun juiste reactie bij brand en het gebruik van kleine blusmiddelen (zoals muurhaspel, CO_2-blussers, poederblussers ...).

Initiatie in het gebruik van draagbare blustoestellen met een mobiele unit in jouw onderneming

De werking kennen van de eerste interventiemiddelen, niet aarzelen om in geval van nood een eerste interventiemiddel te gebruiken, de grondbeginselen kennen van de chemie van verbranding (preventieve benadering).

EHBO

Bedrijfseerstehulp (basiscursus)

Bij een arbeidsongeval of gezondheidsproblemen in het bedrijf eerste hulp kunnen verlenen in afwachting van de hulpdiensten.

Bijscholing bedrijfseerstehulp

Opfrissen van de EHBO-vaardigheden, herhalen van de verzorgings- en reanimatietechnieken, en het leren van de nieuwe richtlijnen, thema's en technieken.

Initiatie eerste hulp aangeduide persoon

Je leert de basishandelingen van de eerste zorg toedienen op de werkvloer in geval van een ongeval of gezondheidsprobleem.

Adviseur arbeidsveiligheid

Daniëlle Verlaet
danielle.verlaet@alimento.be
0473 65 42 84

www.alimento.be/arbeidsveiligheid

ERGONOMIE

Ergonomie: preventie van klachten aan nek, schouders en polsen

Opleiding om overbelastingsletsels aan handen, polsen, ellebogen, schouders en nek te voorkomen als gevolg van herhaalde handelingen op het werk. Het aanleren van correcte houdingen en bewegingen.

Ergonomie: preventie van rugklachten

Opleiding om veel voorkomende rugklachten te voorkomen als gevolg van een slechte houding of het maueel hanteren, tillen en verplaatsen van lasten. Inzicht in de risicofactoren, correcte houding en tiltechnieken, preventiemaatregelen, stretching.

Kantoorergonomie

De oorzaken van frequente klachten van beeldschermwerk in kaart brengen en aanpakken. Aandacht voor omgeving, opstelling burelen en beeldscherm, zithoudingen, verlichting en verluchting. Ook flexwerkplekken en landschapsburelen komen aan bod.

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

VEILIGHEID OP DE WERKVLOER

Arbeidsveilig gedrag voor teamleaders en operationele medewerkers

Bedoeling is om de werknemers opnieuw kritisch te laten nadenken over hun werk en de daaraan verbonden risico's. Op een aangename en constructieve manier wordt er samen (los van enige hiërarchie) nagedacht over veiligheid.

Omgaan met gevaarlijke producten in een productieomgeving

Het herkennen van de risico's van mogelijke gevaarlijke stoffen die in de onderneming aanwezig kunnen zijn. Gevarenpictogrammen, veiligheidsinformatiebladen, grenswaarden. Mogelijke preventie- en beschermingsmiddelen worden aangereikt.

Persoonlijke beschermingsmiddelen

Werknemers inzicht geven in de juiste keuze, het correcte gebruik en het onderhoud van persoonlijke beschermingsmiddelen.

Valbeveiliging – werken op hoogte met PBM's

De juiste keuze en correct gebruik van PBM's tijdens werken op hoogte.

VCA (basis)

Met de opleiding VCA basis willen wij de deelnemers sensibiliseren, veilig gedrag aanmoedigen en onveilig gedrag afleren met de bedoeling het aantal arbeidsongevallen terug te schroeven.
De kandidaten worden voorbereid op het examen VCA.

PREVENTIEADVISEUR

Preventieadviseur niveau 2

De opleiding is bestemd voor wie een getuigschrift preventieadviseur niveau 2 wil behalen: preventieadviseurs in een groep B-bedrijf of preventiemedewerkers in een groep A-bedrijf. We focussen op het omzetten van de theorie in de praktijk.

Basisopleiding veiligheid preventieadviseur niveau 3

De basisopleiding biedt een overzicht van de grote lijnen van de Welzijnswet, de Codex en het ARAB met als welzijnsdomeinen: arbeidsveiligheid, arbeidshygiëne, arbeidsgezondheid, ergonomie en psychosociale belasting.

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

COMMUNICATIE VEILIGHEID

Toolboxmeeting

Leidinggevenden leren hun medewerkers nadenken over veilig handelen tijdens hun dagelijkse taken op de werkvloer aan de hand van korte informatiemomenten.

Het Loopbaanfonds wil jou zien slagen.

Heb je nood aan opleiding of goesting om iets bij te leren?
Met het Loopbaanfonds kan je via je werkgever of op eigen initiatief een cursus volgen en de kosten laten terugbetalen.

alimento.be/mijnopleidingen

ALIMENTO

Wie krijgt een toeslag?
Voor welke kinderen?
Hoeveel bedraagt die?
Hoe vraag je die aan?
Scan de QR-code om het te ontdekken!

Ons opleidingsaanbod
Logistiek

INTERNE TRANSPORTMIDDELEN EN TRANSPORT

Interne transportmiddelen: heftruck, reachtruck, elektrotranspallet, orderpicktruck, stapelaar, hoogtewerker ...

Initiatie in efficiënt en veilig behandelen, transporteren, laden, lossen en opslaan. De focus ligt in deze opleiding op ongevallenpreventie, schadebeheersing en kostenreductie.

ⓘ Deze opleiding wordt gegeven in een veertigtal locaties doorheen Vlaanderen. Ga naar **www.alimento.be/logistiek**

TRANSPORT

Nascholing vakbekwaamheid

Chauffeurs moeten zich permanent bijscholen. Iedere bestuurder moet elke 5 jaar minstens 35 kredieturen behalen om de code nascholing op het rijbewijs te kunnen vermelden.

ⓘ Deze opleiding wordt gegeven in een zeventigtal locaties doorheen Vlaanderen. Ga naar **www.alimento.be/logistiek**

Rijbewijs C

Deze opleiding geeft chauffeurs de nodige theoretische en praktische kennis en vaardigheden om het rijbewijs C te behalen voor het vervoer van zaken met een massa van meer dan 7.500 kg.

ⓘ Deze opleiding wordt gegeven in een veertigtal locaties doorheen Vlaanderen. Ga naar **www.alimento.be/logistiek**

Rijbewijs CE

Deze opleiding geeft de chauffeurs de nodige theoretische en praktische kennis en vaardigheden om het rijbewijs CE te behalen. Hierna mag de chauffeur een voertuig C met aanhangwagen besturen.

ⓘ Deze opleiding wordt gegeven in een veertigtal locaties doorheen Vlaanderen. Ga naar **www.alimento.be/logistiek**

Adviseur logistiek

Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be
0474 57 58 46

www.alimento.be/logistiek

Ons opleidingsaanbod
Techniek

BA4-BA5

BA4: veilig werken aan elektrische installaties 'gewaarschuwde personen'

Deze opleiding maakt werknemers bewust van de risico's die verbonden zijn aan het werken aan of in de omgeving van werkende machines. Via deze training kan de werkgever beslissen over het behalen van het BA4-niveau 'gewaarschuwde personen'.

BA4 voor elektriciens

Werken in de nabijheid van elektrische installaties die onder spanning (kunnen) staan en het uitvoeren van bepaalde taken houdt reële gevaren in. Een aantal specifieke taken mag enkel door 'gewaarschuwde personen' worden uitgevoerd.

BA5: veilig werken aan elektrische installaties 'vakbekwame personen'

Beheersen van de veiligheidsregels en praktische toepassing ervan bij het werken aan elektrische installaties. Waar de opleiding BA4 beperkt is, is de opleiding BA5 ruimer: er wordt een basis gecreëerd voor het zelf zien, interpreteren en beslissen.

MECHANICA/ELEKTRICITEIT

Elektriciteit: basis voor operatoren

Na deze opleiding ken je als cursist de basisprincipes van industriële elektriciteit en kan je elementaire problemen rond elektriciteit oplossen.

Onderhoudsmechanica: basis

Praktische kennis van onderhoudsmechanica om foutieve diagnoses te vermijden. Basiskennis van eenheden, kracht, koppel en moment; een mechanisch schema kunnen lezen en een schuifmaat en micrometer kunnen gebruiken.

Upgrade productiemedewerkers/operatoren

Een goed gemotiveerde, maar laag gekwalificeerde medewerker kan via een gericht technisch opleidingstraject doorgroeien naar een breder inzetbare en meer zelfredzame operator.

Upgradetraject tot kandidaat technieker: module industriële elektriciteit

Deze opleiding heeft tot doel om technici de basisprincipes van industriële elektriciteit bij te brengen zodat ze op een efficiënte manier bij productielijnen de elektrische storingen kunnen opsporen en herstellen in een minimum van tijd.

ONDERHOUD

Analytisch storingzoeken

Na deze opleiding weten de deelnemers hoe ze een storing kunnen herkennen, detecteren en verhelpen.

HYDRAULICA/PNEUMATICA

Pneumatica: operatoren, technici, elektropneumatica

De deelnemers worden vertrouwd gemaakt met de principes, de technologie, de functies en het toepassingsgebied van pneumatische en elektropneumatische vermogens en besturingselementen.

Adviseur techniek

Herbert Matthys
herbert.matthys@alimento.be
0473 65 42 76

www.alimento.be/techniek

Ons opleidingsaanbod
Milieu

WETGEVING EN CERTIFICERING

Bijscholing milieucoördinator
Deze bijscholing biedt een actualisering van de praktijk en ervaring met de nieuwe wetgeving.

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

Milieu voor niet-specialisten
De belangrijkste verplichtingen op het vlak van milieu die een Vlaams voedingsbedrijf moet kennen. Deze verplichtingen worden vertaald naar de praktijk door het systematisch beantwoorden van belangrijke kernvragen.

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

WATERZUIVERING

Opfrissing: waterzuivering in de praktijk
Het waterzuiveringsstation wordt chronologisch overlopen: van specifieke zuiveringstechnieken tot waterhergebruik. Voor elk onderdeel wordt er een expert ingeschakeld en wordt er dieper ingegaan op de voornaamste procesparameters

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

Adviseur milieu

Herbert Matthys
herbert.matthys@alimento.be
0473 65 42 76

www.alimento.be/milieu

Ons opleidingsaanbod

Persoonlijke vaardigheden

COMMUNICATIEVE VAARDIGHEDEN

Assertief communiceren - groeitraject

Assertiviteitstraining aan de hand van theorie en concrete voorbeelden: een goede communicator worden, moeilijke berichten kunnen overbrengen, verbale en non-verbale communicatie ontwikkelen.

Conflicthantering

Hier leer je omgaan met conflicten: begrijp de oorsprong van het gedrag bij conflicten, omarm goede reacties, vang emoties op en smoor agressie in de kiem ... Met andere woorden: word een bemiddelaar.

Feedback geven en ontvangen

In deze opleiding krijg je handvaten om te werken aan een open feedbackcultuur. Je leert op een constructieve manier feedback te geven, alsook op een constructieve manier om te gaan met feedback die je ontvangt.

Presentaties maken en geven

Cursus die het belang van de doelstelling van een presentatie belicht en basisregels verschaft om structuur, tekst en inhoud helder, bondig en overzichtelijk op te bouwen. Verder leer je didactische, audiovisuele hulpmiddelen doeltreffend gebruiken

Train de trainer

Diepgaande training (theorie en oefeningen) gericht op het beoordelen van opleidingsbehoeften, het kiezen van lesmethoden en het voorbereiden van materiaal voor opleidingssessies.

Verbindende communicatie

Het opbouwen van een duurzame relatie met klanten, collega's en leidinggevenden. Door rekening te houden met de behoeften van de klant, met de eigen behoeften en met de behoeften op organisatieniveau creëert de medewerker een positief werkklimaat.

LEIDINGGEVEN EN COACHEN

Het coachen van een team

In deze opleiding vergroten deelnemers hun competentie om een team positief te benaderen, het beste uit een team te halen, SMART-doelen te formuleren en coachingsgesprekken te voeren.

Leidinggeven - basisopleiding

Leer leidinggevenden om verantwoordelijkheden op te nemen, problemen structureel aan te pakken en moeilijke boodschappen assertief over te brengen. Ook teamcoaching, conflicthantering en het voeren van constructieve gesprekken komen aan bod.

Succesvol leidinggeven op de werkvloer

Ben jij teamleader binnen een arbeidersomgeving en wil je jouw leidinggevende vaardigheden versterken? Deze opleiding is vooral praktijkgericht en zoomt in op feedback en instructies geven, motivatie en conflicthantering.

COMPETENTIEONTWIKKELING

Opleidingsplan! Meerwaarde? – module 1

In deze opleiding leer je een eigen opleidingsplan op te stellen voor jouw bedrijf.

Opleidingsplan! Meerwaarde? – module 2

Heeft jouw bedrijf reeds een opleidingsplan en wil je meer impact krijgen? Welke subsidiemogelijkheden en welke verplichtingen? Hoe het plan opvolgen en welke return?

Talenten optimaal benutten op de werkvloer

Talent vormt de sleutel tot retentie en werkgeluk. Je leert hoe je de talenten van je medewerkers kan ontdekken en hoe je ze optimaal kan inzetten als leidinggevende.

COMMERCIËLE VAARDIGHEDEN

DNA van de commerciële binnendienst

Via interactieve oefeningen wordt aangeleerd hoe klanten voor zich te winnen en te behouden.

Effectief aankopen

Een grondige analyse van je inkooppatroon kan nieuwe, onvermoede aspecten aan het licht brengen. Deze opleiding geeft je hiertoe de kans.

Meer grip op lastige gesprekken met klanten en leveranciers

Je krijgt tips en trics om moeilijke situaties met klanten en leveranciers in goede banen te leiden. De opleiding is interactief en praktijkgericht.

Negotiatietechnieken voor aankopers

Tweedaagse training in onderhandelingstactieken voor ervaren medewerkers uit aankoopdiensten. Hier leer je de onderhandelings-doelstellingen en -agenda bepalen en worden de onderhandelings-posities en negotiatietechnieken onder de loep genomen.

Adviseur persoonlijke vaardigheden

Daniëlle Verlaet
danielle.verlaet@alimento.be
0473 65 42 84

www.alimento.be/persoonlijkevaardigheden

MENTORSCHAP

Mentoropleiding: werkplekleren

Leer hoe je een training, coaching of leertraject het best aanpakt. Inzichten over kennis overbrengen en het gedrag als trainer, coach of mentor. Focus op de activiteiten van het voor-, hoofd- en natraject van een training, coaching of leertraject.

Mentorschap in de voedingsnijverheid

Productie- en uitvoerende medewerkers krijgen meer inzicht in de rol en de competenties van de mentor. Thema's zoals het onthaal van nieuwe collega's, feedback en instructies geven en het personaliseren van een opleidingsplan komen aan bod.

Werkplekleren: vervolmaking

Deelnemers leren nieuwe medewerkers en collega's op te leiden zodat ze hun job zo goed mogelijk kunnen uitvoeren, hun ervaring door te geven en een duidelijk en gestructureerde begeleiding te voorzien.

FINANCIËLE VAARDIGHEDEN

ABC van btw

Inzicht in de basisbeginselen om de btw-aangifte op een correcte manier in te vullen, om praktische vragen en problemen rond btw op een vlotte manier op te lossen en om mogelijke sancties door de btw-administratie te vermijden.

ABC van de boekhouding

De basisbegrippen van boekhouden interpreteren.
Hoe facturen, creditnota's en betalingsdocumenten boekhoudkundig verwerken?

Btw-update

Een deskundige die de btw-evoluties op de voet volgt, maakt je wegwijs in het huidige, complexe btw-kluwen.

Internationale btw

Inzicht in de internationale en intracommunautaire btw-verrichtingen en -transacties om btw correct te factureren of te boeken.

Opfrissing algemene boekhouding

De hoofddoelstelling van deze cursus ligt op de opfrissing van boekhoudkundige input-verrichtingen. Op een praktische wijze worden alle verrichtingen stelselmatig overlopen zodat je (opnieuw) helemaal bij bent.

Ons opleidingsaanbod
Talen

Nederlands op de werkvloer

Veel voedingsbedrijven tellen heel wat anderstaligen: op de werkvloer hoor je naast Frans en Engels vaak nog heel wat andere talen. Dat zorgt wel eens voor misverstanden en problemen. Veel voedingsbedrijven opteren daarom voor een maatopleiding 'Nederlands op de werkvloer'. Alimento helpt je om de juiste lesgever voor een dergelijk traject te vinden.

Investeren in een taalopleiding resulteert in een comfortabele werkomgeving en verhoogt de efficiëntie. Een goede communicatie tussen álle werknemers is cruciaal. Indien een dergelijk traject op maat uitgewerkt wordt, leren de werknemers sneller en wordt er ook rekening gehouden met het specifiek jargon. Een dergelijk maattraject kan flexibel ingepland worden met een reeks korte en interactieve sessies.

Adviseur talen

Herbert Matthys
herbert.matthys@alimento.be
0473 65 42 76

www.alimento.be/talen

ALGEMENE TAALOPLEIDINGEN

Ben je op zoek naar een specifieke taal? Heb je specifieke communicatienoden voor bepaalde personeelsleden? Een greep uit ons uitgebreide aanbod.

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

Basiskennis Pools, Roemeens, Bulgaars ...

Werk je vaak met uitzendkrachten uit hetzelfde land? Dan is het altijd handig hen in hun eigen taal te begroeten en aan te sturen.

Zakelijk Engels, Duits, Frans, Spaans ...

Heeft je directiesecretaresse, salesmedewerker, exportmanager ... wat hulp nodig om te communiceren met een nieuwe klant of leverancier? Dan is een opfrissingscursus zakelijk taalgebruik aangewezen!

Frans voor bedienden en kaderleden

Communiceert je collega moeilijk in de andere landstaal? Heeft de nieuwe ploegbaas moeite om zich uit te drukken in het Frans? Voor elke situatie bestaat een aangepaste opleiding.

Engels voor bedienden en kaderleden

Het spreekt voor zich dat specifieke opleidingen in andere talen ook mogelijk zijn.

Op maat

Taalopleidingen kunnen klassikaal in open aanbod of op maat voor jouw bedrijf. Eveneens bestaan er (alsmaar meer) mogelijkheden voor online-opleidingen met een virtuele docent, webinars of via blended learning (een gemixt traject). Bij maatopleidingen worden het programma en de oefeningen afgestemd op de kennis van de deelnemer(s) en de vereisten van de functie. De looptijd, het tempo en het niveau worden afgestemd op de deelnemers.

Alimento-tussenkomsten voor taalopleidingen:

- 20€ per lesuur
- 40€ per lesuur bij maattrajecten voor laaggeschoolde anderstaligen

Erkende lesgevers

Om recht te hebben op de Alimento-tegemoetkoming moet je met een erkende opleider samenwerken. Alle erkende partners vind je op **www.alimento.be/lesgevers.**

Ons opleidingsaanbod
Informatica

DIGITALE BASISVAARDIGHEDEN

Niet al je medewerkers kunnen mee met de digitalisering op de werkvloer. Met een opleiding 'Digitale basisvaardigheden', eventueel in combinatie met een Digicoach op de werkvloer, help je ze een heel eind op weg. Via een laagdrempelige opleiding op maat leren bepaalde medewerkers de digitale basisvaardigheden die ze nodig hebben om goed te kunnen functioneren op de werkvloer.

Maatwerkmodules: leren werken met een bedrijfseigen tool

Basishandelingen op de PC: aan- en uitzetten, muisvaardigheid, toetsenbord

Kennismaken met internet en e-mail

Digitale vergaderingen

OUTLOOK EN AGENDA

Voor wie geplaagd zit met een overvolle mailbox en het tijd vindt om orde in die chaos te scheppen, bestaan er opleidingen waardoor je beter gestructureerd en met minder stress aan de slag kan met wat belangrijk of prioritair is.

In een dergelijke opleiding leer je het overzicht te behouden, efficiënt te organiseren en routines te doorbreken. Een gerichte opleiding helpt je op weg om taken en to do's in te plannen. Een goed gestructureerde organisatie ondersteunt je bij het uitvoeren van taken en maakt tijd voor de essentie van je werk.

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

Haal het maximum uit Outlook

Outlook: gevorderde functionaliteiten

Outlook: perfect organiseren met taken en agenda's

Outlook: tips en tricks voor meer efficiëntie en productiviteit

Outlook & Timemanagement

Op maat

Informatica-opleidingen kunnen klassikaal in open aanbod of op maat voor jouw bedrijf. Eveneens bestaan er (alsmaar meer) mogelijkheden voor online-opleidingen met een virtuele docent, webinars of via blended learning (een gemixt traject). Bij maatopleidingen worden het programma en de oefeningen afgestemd op de kennis van de deelnemer(s) en de vereisten van de functie.
De looptijd, het tempo en het niveau worden afgestemd op de deelnemers.

Alimento-tussenkomsten voor informatica-opleidingen:

- 150€ per lesdag/deelnemer, met een maximum van 3 deelnemers en dus 450€ per lesdag
- 20€ per lesuur/deelnemer, met een maximum van 3 deelnemers en dus 60€ per lesuur

Erkende lesgevers

Om recht te hebben op de Alimento-tegemoetkoming moet je met een erkende opleider samenwerken. Alle erkende partners vind je op **www.alimento.be/lesgevers**.

Adviseur informatica

Herbert Matthys
herbert.matthys@alimento.be
0473 65 42 76

www.alimento.be/informatica

MS EXCEL

Cijfers zijn cruciaal in elke organisatie. Om de vele gegevens gestructureerd te registreren, is MS Excel één van de meest gebruikte tools. MS Excel is een begrip bij spreadsheets. Veelal wordt er nog te weinig uit dit veelzijdig programma gehaald, waardoor er te veel tijd verloren gaat bij de opmaak van rekentabellen, grafieken in alle mogelijke vormen en kleuren, rapportering, cijferanalyse en programmering.

Excel basic

Excel advanced

Excel functies, grafieken en draaitabellen

Excel databases

Excel Visual Basic

Interactieve dashboards in Excel

GRAFISCHE SOFTWARE

Een mooi beeld zegt meer dan 1000 woorden. Het belang van een goede en heldere presentatie mag niet onderschat worden. Graphic software zijn telkens erg veelzijdige pakketten met allerlei snufjes om een presentatie de nodige kwaliteit en uitstraling te geven. Het ideale hulpmiddel om teksten, tabellen, diagrammen en allerlei grafische elementen of animaties te verwerken.

MS PowerPoint

Prezi

MS Visio

Power BI

Een infographic maken

Het Loopbaanfonds wil jou zien slagen.

Iedereen zit wel eens met vragen over het werk of de toekomst. Bespreek jouw uitdagingen met een coach en werk aan concrete oplossingen. Het Loopbaanfonds betaalt de kosten van deze loopbaanbegeleiding.

alimento.be/loopbaanbegeleiding

ALIMENTO

Wie krijgt een toeslag?
Voor welke kinderen?
Hoeveel bedraagt die?
Hoe vraag je die aan?
Scan de QR-code om het te ontdekken!

Ons opleidingsaanbod

Welzijn

PREVENTIE VAN STRESS & BURN-OUT

Eerste hulp bij acute stress

Maak werk van stressverlaging op langere termijn, maar de vijf tips van deze opleiding zijn bedoeld als “eerste hulp”.

Trainer: TWEG

Stress de baas

Opleiding die gaat over het herkennen van en het omgaan met stress. Hoe lang kan ons lichaam stress aan? Waar ligt de grens tussen gezonde en ongezonde stress? Wanneer wordt stress gevaarlijk?

Trainer: Alert! opleiding en coaching

Zelfzorg: grenzen leren stellen en nee leren zeggen

In deze opleiding leer je hoe je beter voor jezelf en je energie kan zorgen door beter je grenzen te kennen en te respecteren.

Trainer: Novare

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

PSYCHOSOCIAAL BELEID

Beter omgaan met grensoverschrijdend gedrag

In deze opleiding leer je grensoverschrijdend gedrag sneller herkennen en voorkomen zodat je kan zorgen voor een aangename sfeer in je team of bedrijf.

Trainer: Novare

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

Positieve sfeer op het werk: halt aan roddelen en pestgedrag

Werkstress is vaak het gevolg van relationele spanningen op het werk. Hoe kan je roddelen en pestgedrag tegenwerken en ervoor zorgen dat medewerkers in een gezonde sfeer samenwerken?

Trainer: In2Learning

Vertrouwenspersoon – basisopleiding en bijscholing

De opleidingen tot vertrouwenspersoon zijn formeel vastgelegd in de wetgeving van preventie & psychosociale risico’s op het werk. De basisopleiding is een vijfdaagse opleiding met vastgelegde inhoud. Jaarlijks volgt de vertrouwenspersoon minstens een halve dag bijscholing of supervisie.

Trainer: Alert! opleiding en coaching, The Human Link, NCOI-Learning, Prebes, Prevent, de 10 externe diensten voor preventie en bescherming op het werk (EDPBW)

Adviseur welzijn op het werk

Ils Stevens
ils.stevens@alimento.be
0476 91 08 42

www.alimento.be/welzijn

Werken na kanker

Medewerkers die meer willen weten over werken tijdens of na kanker vinden hulp op www.rentree.eu.

Werkgevers die medewerkers tijdens of na kanker willen ondersteunen op het werk vinden hulp op: www.kankerwerk.be.

rentree
werken na kanker

GEZONDHEID OP HET WERK

Fit op het werk: zet slaap op de agenda

Deze keynotesessie geeft de deelnemers inzicht in het belang van slaap voor hun job maar ook voor hun persoonlijk welzijn.

Trainer: Sleepcompass

Gezonde voeding bij ploegenarbeid

In de sessie ploegenarbeid en voeding krijgen de deelnemers meer inzicht in hoe ons lichaam functioneert. Op die manier kunnen we de risico's van ploegenarbeid op onze gezondheid, lichaam en welzijn preventief gaan aanpakken.

Trainer: Alert! opleiding en coaching

WERKHERVATTING

Gesprekstechnieken over werk en ziek zijn

In deze training bespreken we de gelijkenissen en verschilpunten van verschillende gesprekken en brengen we doeltreffende gesprekstechnieken bij.

Trainer: TWEG

Warm-zakelijk leren communiceren voor leidinggevenden

In deze training leren leidinggevenden hoeveel impact ze hebben op de uitval van medewerkers door gespreksvoering.

Trainer: Track Abilities

WERKBAAR WERK

Dis-connect to re-connect: recht op deconnectie

Het recht op deconnectie: de beperking van je online aanwezigheid biedt aanzienlijke voordelen voor zowel je professionele als persoonlijke leven. Ga er actief mee aan de slag.

Trainer: TWEG

Werkmeter

Met Werkmeter maak je een analyse van het welzijn op het werk. Deze medewerkersbevraging legt de link tussen je structuur en de werkbeleving van je medewerkers. Na afloop weet je perfect waar de knelpunten zitten in jouw organisatie(structuur) en kan je met een stevig onderbouwd actieplan aan de slag!
Workitects staat voor jou klaar en gaat graag met jou in gesprek om een oplossing op maat te verzorgen voor een (structureel) obstakel in jouw organisatie. Meer info op www.workitects.be

Trainer: Workitects

Work-life integratie. Maak de balans op voor een optimale integratie tussen work/life

Je leert hoe je impact creëert thuis én op het werk. Met concrete tools leer je behoeftes communiceren en oplossingen te vinden. Je krijgt zo meer controle over waar je aandacht naartoe gaat en als gevolg ervaar je meer geluk thuis en op het werk.

Trainer: Better Minds at Work

DIVERSITEIT OP DE WERKVLOER

De kracht van diversiteit. Beter leren omgaan met diversiteit

In de moderne tijd is diversiteit in het bedrijf een feit. Hoe ga je hier op een goede manier mee om? In deze opleiding krijg je inzichten en tips om vlotter om te gaan met verschillende mensen.

Trainer: Novare

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

Omgaan met racisme en discriminatie op de werkvloer

In deze opleiding leer je discriminatie en racisme herkennen en leer je hoe je op een gepaste manier kan reageren.

Trainer: Novare

ONLINE OPLEIDINGEN MOGELIJK

Out of the box

Etnisch-culturele verschillen dwingen vaak tot hokjesdenken. Tijdens deze opleiding breken we hokjes open en zoeken we naar verbinding. We zijn niet blind voor de uitdagingen die diversiteit met zich meebrengt, maar focussen op mogelijkheden en kansen.

Trainer: Alert! opleiding en coaching

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento werkt ook op maat van je bedrijf.

- Vind je een opleiding niet terug?
- Wil je een opleiding voor een hele groep werknemers organiseren?

Contacteer ons, onze medewerkers helpen je verder.

Raadpleeg het volledige opleidingsaanbod op

www.alimento.be/opleidingen

Alle erkende lesgevers vind je op

www.alimento.be/lesgevers

Contacteer jouw adviseur!

Adviseur voedselveiligheid en logistiek

Tom De Cock

- tom.de.cock@alimento.be
- 0474 57 58 46

Adviseur voedingstechnologie

Ivo Francken

- ivo.francken@alimento.be
- 0476 91 08 33

Adviseur arbeidsveiligheid en ergonomie, persoonlijke, commerciële en financiële vaardigheden

Daniëlle Verlaet

- danielle.verlaet@alimento.be
- 0473 65 42 84

Adviseur techniek, onderhoud en productie, milieu, talen en informatica

Herbert Matthys

- herbert.matthys@alimento.be
- 0473 65 42 76

Adviseur welzijn op het werk

Ils Stevens

- ils.stevens@alimento.be
- 0476 91 08 42

V.U.: Henk Dejonckheere, Alimento | IPV vzw - Birminghamstraat 225 - 1070 Anderlecht - 02/52 88 930 - 0442.973.363 - RPR Brussel - www.alimento.be