



QUALIFIZIEREN

TRAINING

Produktentwicklung

Product development

Beschaffung, Einkauf

Procurement, purchasing

Produktion

Production

Qualitätssicherung

Quality assurance

Absatz

Sales

Logistik

Logistics

Personalentwicklung

Human resources development

baltfood academy – mit E-Learning in Richtung Zukunft

baltfood academy – set course for the future with e-Learning

Innovationsgeschwindigkeit erhöhen +++
Mitarbeiter entwickeln +++ Potenzialträger fördern +++ Trends setzen +++

Increase the pace of innovation +++ Enhance employee skills +++ Encourage people of high potential +++ Set new trends +++

Qualifizierte Mitarbeiter sind die entscheidende Zutat für den Erfolg eines Unternehmens in der Ernährungswirtschaft. **Weiterbildung** sichert die Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen und die Zufriedenheit der Mitarbeiter. Wer sicher weiß, hervorragend auf seine Aufgaben vorbereitet zu sein, agiert selbstbewusster, leichter und besser. Somit ist qualifiziertes und motiviertes Personal erwiesenermaßen die entscheidende Grundlage für eine gesteigerte „Innovationsfreudigkeit“.

Qualified employees are a key ingredient of success for companies in the food industry. To keep up with the competition a company must give its people ongoing training. And this increases employee satisfaction. Employees who are well trained perform better and more confidently. For a strong innovative spirit, a qualified, motivated staff is essential.

International – interaktiv – intensiv

Die baltfood academy schafft eine länderübergreifende **e-learning Plattform** für die Ernährungswirtschaft. Technisch umgesetzt von der Fachhochschule Lübeck als einem der deutschen Projektpartner, eröffnet baltfood mit diesem Angebot ein Lern-Buffer der Extra-Klasse. **Hundertprozentig zeit- und ortsunabhängig, weil hundertprozentig online.**

International – interactive – intensive

The baltfood academy has created a transnational **e-learning platform** for the food industry. Implemented by the Lübeck University of Applied Sciences, one of the German project partners, this superb opportunity for study is **available at any time and from any place, because it's 100% online.**

The first course topic was selected jointly by the participants from the Baltic Sea Region: **“Healthy to go – food innovation”**. Sixty persons from six countries around the Baltic Sea, including plant managers and R&D officers, put in some



Das erste Kursthema entschieden die Teilnehmer aus der Ostseeregion gemeinsam: „**Healthy to go – food innovation**“. 60 Teilnehmer aus sechs Ländern rund um die Ostsee drückten von Anfang an rund 30 Stunden lang berufsbegleitend die digitale Schulbank – ob Betriebsleiter oder Verantwortliche aus Forschung & Entwicklung. Der Erfolg und der Lernspaß waren so groß, dass der Kurs umgehend ein zweites und drittes Mal angeboten wurde.

baltfood academy

Die baltfood academy Kurse liefern ein **umfangreiches Programm**. Der virtuelle Hörsaal wird zum interaktiven Zentrum – differierende nationale Vorgaben im Bereich Lebensmittelrecht, Konsumgewohnheiten oder Kunden-Vorlieben im Convenience-Segment können so intensiv im internationalen Kollegenkreis diskutiert werden.

Das Kurs-Angebot der baltfood academy wird kontinuierlich um **aktuelle Seminare zu Trend-Themen** ergänzt. Das Lern-Menü wird auch in Zukunft genau auf den Geschmack der Ernährungswirtschaft im Ostseeraum abgestimmt.

Sie haben Interesse? Dann nehmen Sie Kurs auf die Food-Trends der Zukunft!

Für Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit

13 Partner aus 6 EU-Mitgliedsstaaten haben es ins Leben gerufen: baltfood – das nordeuropäische Netzwerk der Ernährungswirtschaft. Mit dem Ziel, Unternehmen Rückenwind zu geben für mehr Wettbewerbsfähigkeit in einer stetig wachsenden Branche. Trends werden frühzeitiger erkannt, wissenschaftliche Erkenntnisse schneller in marktfähige Produkte umgesetzt und internationale Märkte effizienter erschlossen.

Werden Sie Mitglied von baltfood, erkennen und setzen Sie Trends.

30 hours of digital study while continuing on their jobs. The course was so successful – and so much fun – that it was immediately offered a second and third time.

baltfood academy

*The baltfood academy offers an **extensive programme**. The virtual lecture theatre is transformed into an interactive centre where national differences in food law, consumer habits and customer preferences in the convenience segment can be intensively discussed by an international group of colleagues.*

***Seminars on topical themes** are constantly being added to the baltfood academy's repertoire of courses. The learning menu will continue to be planned in the future to cater for the tastes of the food industry in the Baltic Sea Region.*

Have we whetted your appetite for more? Then set your sights on the food trends of the future!

Committed to innovation and competitiveness

The baltfood project, a network for northern Europe, was founded by thirteen partners from six EU countries in order to encourage companies to become more competitive in a steadily expanding industry. The project aims to identify new trends as they emerge, to accelerate the pace at which research findings are transformed into marketable products and to penetrate international markets more efficiently.

Become a member of baltfood. Identify trends and set new ones.



baltfood c/o Lübeck Business Development Corporation
Falkenstraße 11 | 23564 Lübeck | Germany
Phone: +49 451 70655-0 | Fax: +49 451 70655-20
E-Mail: info@baltfood.org | Internet: www.baltfood.org



Part-financed by the European Union
(European Regional Development Fund)