



swisscofel

*Verband des Schweizerischen
Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels*

*Association Suisse du Commerce
Fruits, Légumes et Pommes de terre*

2025

**KURSPROGRAMM
PROGRAMME DE COURS**

INHALTSVERZEICHNIS / CONTENU

| | | | |
|--|----|--|----|
| News 2025 | 3 | E-Learning: Sécurité au travail et hygiène dans les entreprises alimentaires | 16 |
| Präsenzkurs: Warenkunde Agrumen | 4 | Präsenzkurs: Warenkunde Beeren | 17 |
| E-Learning: Import von Früchten und Gemüse | 5 | Webinar: Warenkunde Fruchtgemüse | 18 |
| E-Learning: Importation de fruits et légumes | 6 | Séminaire: Fruits à pépins et à noyau | 19 |
| Webinar: Warenkunde Convenience / Fresh Cut | 7 | Präsenzkurs: Warenkunde Kartoffeln | 20 |
| E-Learning: HACCP Grundlagen | 8 | Präsenzkurs: Warenkunde Kernobst | 21 |
| E-Learning: Principes de base HACCP | 9 | Webinar: Rückstandsanalysen und Stellungnahmen | 22 |
| Webinar: Warenkunde Bananen | 10 | Präsenzkurs: Wareneingangskontrolle | 23 |
| E-Learning: Standards & Labels | 11 | E-Learning: Refresher Erste Hilfe | 24 |
| E-Learning: Standards & labels | 12 | Webinar: Personalführung | 25 |
| Präsenzkurs: Wareneingangskontrolle | 13 | Séminaire: Fruits exotiques | 26 |
| Séminaire: Contrôle lors de la réception des marchandises | 14 | Abschlussprüfung Branchenspezialist/in | 27 |
| E-Learning: Arbeitssicherheit und Hygiene in Lebensmittelhandelbetrieben | 15 | | |

NEWS 2025

Werte SWISSCOFEL-Mitglieder,
Sehr geehrte Damen und Herren,

Freuen Sie sich mit uns auf das vielfältige Kursprogramm 2025. Mit einer breiten Palette an Webinaren, Präsenzkursen und E-Learnings zielt unser Programm darauf ab, die Kompetenzen innerhalb der Branche weiter zu fördern.

Die Kursinhalte werden in Zusammenarbeit mit Branchenexpertinnen und -experten entwickelt und sind sowohl für Quereinsteigende als auch für erfahrene Fachkräfte konzipiert.

Die Kurse finden in jener Sprache statt, in der die Ausschreibung verfasst ist. Mittels den verschiedenen QR-Codes gelangen Sie direkt zu den weiteren Informationen und dem Anmeldeformular auf unserer Webseite. Ab sofort können Sie sich anmelden und von den zahlreichen Kursangeboten profitieren.

VERMEHRT PRÄSENZKURSE

Die Zahl der Präsenzkurse hat erneut zugenommen. Nachdem während rund drei Jahren die Mehrheit unserer Kurse als Webinare durchgeführt wurden, finden mehr und mehr Warenkunde-Kurse den Weg zurück zum Präsenzunterricht.

PREISANPASSUNGEN

Nachdem die Kursinhalte überarbeitet wurden, haben wir nun auch die Preisstruktur vereinfacht und harmonisiert, was zu leichten Preiserhöhungen einzelner Kategorien geführt hat. Davon betroffen sind vorwiegend die Kurskosten für Nicht-Mitglieder.

NEUE FRANZÖSISCHSPRACHIGE KURSE

Gute Neuigkeiten für unsere französischsprachigen Mitglieder. Wir freuen uns sehr, 2025 gleich drei Kurse auf Französisch anbieten zu können. Den Anfang macht der Kurs «Wareneingangskontrolle», gefolgt von den Warenkundekursen «Kern- und Steinobst» sowie «Exoten».

Chers membres SWISSCOFEL,
Madame, Monsieur,

C'est avec plaisir que nous vous transmettons le programme de cours 2025. Avec un large choix de webinaires, de cours en présentiel et d'E-Learnings, notre programme a pour but de promouvoir les compétences au sein de la branche.

Le contenu des cours est élaboré en collaboration avec des experts de la branche. Ils sont autant destinés à des personnes venant d'un autre secteur qu'aux professionnels expérimentés.

Les cours ont lieu dans la langue dans laquelle l'annonce est rédigée. Grâce aux codes QR, vous pouvez directement accéder à d'autres informations et au formulaire d'inscription sur notre site Internet. Vous pouvez vous inscrire dès à présent et profitez des nombreuses offres de cours.

NOUVEAUX COURS EN FRANÇAIS

Bonne nouvelle pour nos membres francophones. Nous avons le plaisir de vous proposer en 2025 trois cours en français : « contrôle lors de la réception des marchandises », connaissances des marchandises « fruits à pépins et à noyau » et « fruits exotiques ».

DAVANTAGE DE COURS EN PRÉSENTIEL

Le nombre de cours en présentiel a, à nouveau, augmenté. Après avoir réalisé la majorité de nos cours sous forme de webinaires pendant environ 3 ans, de plus en plus de cours « connaissances des marchandises » ont lieu en présentiel.

ADAPTATION DES PRIX

Après avoir adapté le contenu des cours, nous avons également simplifié et harmonisé la structure des prix, ce qui a entraîné une légère augmentation des prix de certaines catégories. Cela concerne surtout les coûts des cours des non-membres.

PRÄSENZKURS: WARENKUNDE AGRUMEN



Zitrusfrüchte stammen ursprünglich aus Südostasien und haben sich mittlerweile auf der ganzen Welt etabliert. Aus diesem Grund ist ihre Verfügbarkeit ganzjährig gewährleistet. Die zum Teil langen Transportwege, vor allem für die Versorgung im Sommerhalbjahr, erfordern spezielle Massnahmen. Diese und viele weitere hilfreiche Informationen und Tipps zum Handel mit Agrumen erfahren Sie in diesem Präsenzkurs.

DATUM

Dienstag, 28. Januar 2025

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Rodi Fructus AG, Bäumlimattstrasse 14, 4313 Möhlin

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Anbau und Ernte
- ... Nacherntebehandlung
- ... Lagerung und Lagerschäden
- ... Qualität, Reifeanforderungen
- ... Krankheiten und Schädlinge
- ... Arten und deren Sorten

KURSLEITUNG

Michele Lomma, Rodi Fructus AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater)

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 420

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 17. Januar 2025



E-LEARNING: IMPORT VON FRÜCHTEN UND GEMÜSE



Mit Begriffen wie Kontingent, freie Periode, Inlandleistung und Zollverfahren können Sie wenig anfangen? Sie möchten künftig selbst Frischware importieren oder einfach über Abläufe und Hintergründe Bescheid wissen? Das E-Learning «Import von Früchten und Gemüse» bringt Licht ins Dunkel und vermittelt das notwendige Grundwissen in Sachen Import.

DATEN

Februar 2025 / Juni 2025 / Oktober 2025

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Importregelung: Grundsätzliche Informationen, Voraussetzungen, Rechtliche Grundlagen, Prozess
- ... Portal eKontingente
- ... Kontingentszuteilung: Versteigerung, Marktanteile, Inlandleistung
- ... Warenvorräte: Anmeldung, Portal BAZG, Veranlagungsverfügung
- ... Verzollung: Zollverfahren, Verzollungsplattformen, Zollfreilager, Offenes Zolllager

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Einkauf oder im Marketing von Früchten und Gemüse, Verantwortliche für den Import, Administrationsmitarbeitende.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 180 / CHF 240

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf der genannten Monate selbstständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



Februar



Juni



Oktober

E-LEARNING: IMPORTATION DE FRUITS ET LÉGUMES



Les termes comme contingent, phase libre, prestation en faveur de la production suisse et procédure douanière ne vous disent pas grand-chose ? Vous aimeriez cependant importer des produits frais ou simplement connaître les procédures et le contexte ? L'E-Learning « Importation de fruits et légumes » vous apporte des réponses et transmet le savoir nécessaire en matière d'importation.

DATES

Février 2025 / Juin 2025 / Octobre 2025

THÈMES PRINCIPAUX

- ... Réglementation des importations : informations de base, conditions, bases légales, processus
- ... Portail eKontingente
- ... Attribution des contingents : mise aux enchères, parts de marché, prestation en faveur de la production suisse
- ... Stocks de marchandises : inscription, portail ODFD, décision de taxation
- ... Dédouanement : procédure douanière, plateformes de dédouanement, dépôt franc sous douane, entrepôt douanier ouvert

PUBLIC CIBLE

Collaborateurs travaillant aux achats ou au marketing de fruits et légumes, responsables des importations, collaborateurs administratifs.

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 180 / CHF 240

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi pendant les mois mentionnés. La participation à l'examen à la fin de l'E-Learning est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

Pas de délai d'inscription, une inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.



Février



Juin



Octobre

WEBINAR: WARENKUNDE CONVENIENCE / FRESH CUT



Was sind die Vorteile und was die Nachteile von küchenfertigen Frischprodukten im Bereich Früchte und Gemüse? Was tun die Convenience-Produzenten, damit die Ware beim Kunden immer noch frisch ist? Und was hat es mit den mikrobiologischen Kennzahlen, die in der Schweiz Anwendung finden, auf sich? Diese und viele weitere Fragen werden im Rahmen dieses Kurses geklärt.

DATUM

Dienstag, 18. Februar 2025

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Von der Idee zum Produkt
- ... Einkaufsprozess
- ... Standards
- ... Mikrobiologische Kennzahlen
- ... Verpackung, Lagerung, Schutzatmosphäre
- ... HACCP, Food Defense und Food Fraud

KURSLEITUNG

Mario Grüter, Eisberg AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 14. Februar 2025



E-LEARNING: HACCP GRUNDLAGEN



Der Kurs gibt Ihnen Einblick in die gesetzlichen Grundlagen des HACCP sowie den Codex Alimentarius und beschreibt die einzelnen Etappen im HACCP. Zudem lernen Sie den Unterschied zwischen Food Defense und Food Fraud kennen und erfahren, wie Sie sich vor Manipulationen und Betrug schützen können.

DATEN

März 2025 / August 2025

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Gesetzliche Grundlagen
- ... Codex Alimentarius
- ... HACCP nach Codex Alimentarius
- ... Definitionen CP, oPrP, PRP, CCP
- ... Risikoanalyse
- ... Food Defense und Food Fraud

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, Mitarbeitende im Bereich Qualitätssicherung, Mitglieder von HACCP-Teams.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf der genannten Monate selbstständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt. Qualiservice-Kunden, die nicht Mitglied von SWISSCOFEL sind, profitieren dennoch vom vergünstigten Mitgliederpreis.

ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



März



August

E-LEARNING: PRINCIPES DE BASE HACCP



Le cours vous apporte un aperçu des bases légales HACCP, ainsi que du Codex Alimentarius. Il décrit les différentes étapes HACCP. Vous apprendrez également la différence entre Food Defense et Food Fraud, ainsi que la manière dont vous pouvez vous protéger des manipulations ou tromperies.

DATES

Mars 2025 / Août 2025

THÈMES PRINCIPAUX

- ... Bases légales
- ... Codex Alimentarius
- ... HACCP selon Codex Alimentarius
- ... Définitions CP, oPrP, PRP, CCP
- ... Analyse de risques
- ... Food Defense et Food Fraud

PUBLIC CIBLE

Dirigeants et responsables des systèmes de gestion de la qualité, collaborateurs dans le secteur de l'assurance qualité, membres de l'équipe HACCP.

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 120 / CHF 160

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi pendant les mois mentionnés. La participation à l'examen à la fin de l'E-Learning est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés. Les clients de Qualiservice qui ne sont pas membres de SWISSCOFEL profitent tout de même du rabais sur le cours.

DÉLAI D'INSCRIPTION

Pas de délai d'inscription, une inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.



Mars



Août

WEBINAR: WARENKUNDE BANANEN



Die Banane ist die umsatzstärkste Frucht im Schweizer Detailhandel und die Frucht mit dem höchsten Anteil an Impulskäufen. Erfahren Sie in diesem Kurs die Besonderheiten und Eigenheiten der Banane und lernen Sie die Schwierigkeiten der Qualitätskontrolle und die Herausforderung in der Vermarktung kennen.

DATUM

Dienstag, 11. März 2025

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Herkunft
- ... Botanik
- ... Anbau, Ernte und Lagerung
- ... Reifeprozess
- ... Qualität, Schäden, Krankheiten
- ... Warenpflege und -beschaffung

KURSLEITUNG

Antony Huys, Glion Expertises & Consultancy

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 7. März 2025



E-LEARNING: STANDARDS & LABELS



Das Selbststudium befasst sich mit den Standards der guten Agrar- und Herstellungspraxis, den Sozialstandards sowie den gängigsten Herkunfts- und Produktionslabels, verschafft Ihnen einen Überblick darüber und zeigt Ihnen die Unterschiede auf.

DATEN

April 2025 / September 2025

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Standards der guten Agrar- und Herstellungspraxis
- ... Herkunftslabels und Sozialstandards: Was sind die Unterschiede?
- ... Informationen zur operativen, unternehmensinternen Umsetzung der Standards und Labels.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf und Logistik.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf der genannten Monate selbstständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



April



September

E-LEARNING: STANDARDS & LABELS



L'autoapprentissage englobe les standards des bonnes pratiques agricoles et de fabrication, les standards sociaux ainsi que les labels d'origine et de production. Il vous offre une vue d'ensemble et vous montre les différences.

DATES

Avril 2025 / Septembre 2025

THÈMES PRINCIPAUX

- ... Standards des bonnes pratiques agricoles et de fabrication
- ... Labels d'origine et standards sociaux: quelles sont les différences?
- ... Informations sur la mise en oeuvre des standards et des labels à l'interne de l'entreprise

PUBLIC CIBLE

Cadres et responsables des systèmes de gestion de la qualité, responsables des domaines des achats et de la logistique.

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 120 / CHF 160

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi pendant les mois mentionnés. La participation à l'examen à la fin de l'E-Learning est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

Pas de délai d'inscription, une inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.



Avril



Septembre

PRÄSENZKURS: WARENEINGANGSKONTROLLE



Dieser eintägige Präsenzkurs vermittelt Ihnen die Grundsätze der Wareneingangskontrolle sowie die Anforderungen an die Kontrollierenden, den Arbeitsplatz und die Infrastruktur. Sie lernen die Schweizerischen Handelsusancen für Früchte und Gemüse sowie für Kartoffeln und die damit verbundenen Qualitätsvorschriften kennen. Hilfreiche Tipps erhalten Sie während der praktischen Durchführung einer Wareneingangskontrolle.

DATUM

Dienstag, 1. April 2025

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Schwab-Guillod AG, Lagerhausstrasse 16,
3225 Müntschemier

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Grundsätze der Wareneingangskontrolle
- ... Anforderungen an die Kontrollierenden, Arbeitsplatz, Infrastruktur
- ... Qualitätsnormen, Vorschriften und Handelsusancen Früchte, Gemüse und Kartoffeln
- ... Expertisen
- ... Praktische Durchführung einer Wareneingangskontrolle

KURSLEITUNG

Adrian Bieri, Qualiservice GmbH

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf und Logistik

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 420

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 20. März 2025



SÉMINAIRE: CONTRÔLE LORS DE LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Ce cours en présentiel d'une journée vous transmet les bases du contrôle lors de la réception des marchandises ainsi que les exigences liées aux contrôles, à la place de travail et aux infrastructures. Vous apprendrez à connaître les usages suisses du commerce pour les fruits, légumes et pommes de terre, ainsi que les prescriptions de qualité qui y sont liées. Vous recevrez de nombreux conseils utiles lors de la réalisation d'un contrôle de réception des marchandises.

DATE

Mardi 29 avril 2025

HEURES

09h00 – 16h00

LIEU

Stoll Frères SA, Rue des Uttins 35,
1400 Yverdon-les-Bains

THÈMES PRINCIPAUX

- ... Bases du contrôle de réception des marchandises
- ... Exigences liées aux contrôles, à la place de travail et aux infrastructures
- ... Normes de qualité, prescriptions et usages du commerce fruits, légumes et pommes de terre
- ... Expertises
- ... Réalisation pratique d'un contrôle de réception des marchandises

RESPONSABLE

Daniel Schnegg, Qualiservice GmbH

PUBLIC CIBLE

Collaborateurs dans le domaine des fruits, légumes et pommes de terre qui participent activement au trafic des marchandises

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 320 / CHF 420

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours

DISPOSITIONS

Le prix comprend la documentation du cours et le repas de midi. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

Vendredi 18 avril 2025



E-LEARNING: ARBEITSSICHERHEIT UND HYGIENE IN LEBENSMITTELHANDELSBETRIEBEN



Frischen Sie Ihre Kenntnisse in Sachen Arbeitssicherheit, Lebensmittelsicherheit, Betriebs- und persönliche Hygiene auf.

DATEN

Mai 2025

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Gesetzliche Grundlagen der Arbeits- und der Lebensmittelsicherheit
- ... Erläuterungen und Informationen zu Verordnung 3 des Arbeitsgesetzes
- ... Rechte und Pflichten in der Arbeitssicherheit
- ... Arbeiten mit Stapler
- ... Betriebshygiene
- ... Persönliche Hygiene

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende zur Einführung oder als jährliche Wiederholung in Arbeitssicherheit und Hygiene, Mitglieder von HACCP-Teams.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 80 / CHF 110

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom Mai selbständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



E-LEARNING: SÉCURITÉ AU TRAVAIL ET HYGIÈNE DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES



Actualisez vos connaissances dans les domaines de la sécurité au travail, de sécurité alimentaire, d'hygiène d'entreprise et personnelle.

DATES

Mai 2025

THÈMES PRINCIPAUX

- ... Bases légales de la sécurité au travail et de la sécurité alimentaire
- ... Explications et informations sur l'ordonnance 3 de la loi sur le travail
- ... Droits et obligations en matière de sécurité au travail
- ... Travailler avec un chariot élévateur
- ... Hygiène de l'entreprise
- ... Hygiène personnelle

PUBLIC CIBLE

Introduction ou répétition annuelle en matière de sécurité au travail et d'hygiène des collaborateurs. Membres de l'équipe HACCP.

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 80 / CHF 110

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi durant le mois de mai. La participation à l'examen à la fin de l'E-Learning est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

Pas de délai d'inscription, une inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.



PRÄSENZKURS: WARENKUNDE BEEREN



Beeren sind gesund, kalorienarm, passen zum heutigen Lifestyle und können ohne grossen Aufwand direkt gegessen werden. Aufgrund der hohen Verderbsempfindlichkeit gilt es, ein besonderes Augenmerk auf Warenpflege und -beschaffung zu legen. Tauchen Sie in diesem Präsenzkurs in die Welt der aromatischen Schweizer Beeren ein.

DATUM

Dienstag, 20. Mai 2025

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Beerenland AG, Gimmizstrasse 2, 3272 Walperswil

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Herkunft und Botanik
- ... Arten, Sorten und ihre Eigenschaften
- ... Anbau, Pflege und Ernte
- ... Lagerung und Kühlung
- ... Qualität, Schäden und Krankheiten
- ... Warenpflege und -beschaffung

KURSLEITUNG

Barbara Schwab-Züger, Beerenland AG
Max Kopp, Inforama Oeschberg

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 420

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

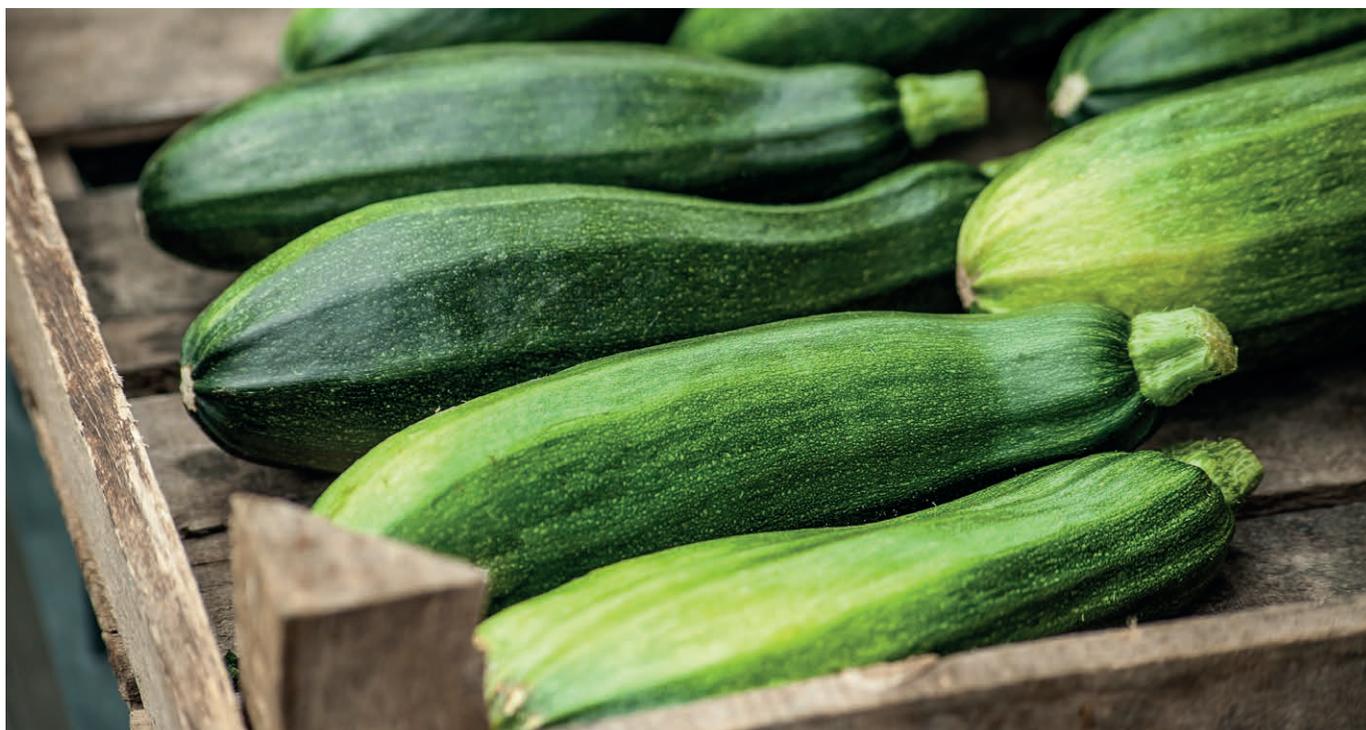
Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 9. Mai 2025



WEBINAR: WARENKUNDE FRUCHTGEMÜSE



Auberginen, Gurken, Peperoni, Zucchini und Kürbis sind sich in gewisser Weise ähnlich und doch sehr unterschiedlich. Lernen Sie in diesem Webinar die Welt der Fruchtgemüse und ihre Merkmale kennen.

DATUM

Dienstag, 10. Juni 2025

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Herkunft und Botanik
- ... Sorten und Saison
- ... Anbau und Ernte
- ... Qualität, Krankheiten und Schädlinge
- ... Vermarktung und Handel

KURSLEITUNG

Blu Cretti, Buonvicini AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 6. Juni 2025



SÉMINAIRE: FRUITS À PÉPINS ET À NOYAU



Les pommes et les poires sont les fruits préférés des Suisses. Les abricots, les cerises et les pruneaux sont rafraîchissants, sains et incontournables, surtout en été. La demande en fruits indigènes, doux et juteux est importante tout au long de l'année. Est-ce que cette demande peut être couverte et qu'est-ce qui rend ces fruits si irrésistibles et populaires ? Dans ce cours en présentiel, vous apprendrez toutes les connaissances concernant la culture et le commerce de fruits à pépins et à noyau.

DATE

Mardi 24 juin 2025

HEURES

09h00 – 16h00

LIEU

VS Fruits SA, Route de l'Indivis 15, 1906 Charrat

THÈMES PRINCIPAUX

- ... Origine et botanique
- ... Variétés et saison
- ... Culture et récolte
- ... Stockage, dommages dus à l'entreposage et soin des marchandises
- ... Commercialisation et qualité
- ... Maladies et ravageurs

RESPONSABLE

Daniel Schnegg, Qualiservice GmbH
Loredana Storno, IFELV

PUBLIC CIBLE

Collaborateurs dans les domaines des fruits, légumes et pommes de terre de tous les échelons du commerce (achat, vente, marketing, réception de la marchandise, chef de rayon, chef de filiale, chef d'équipe, conseiller à la vente)

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 320 / CHF 420

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours

DISPOSITIONS

Le prix comprend la documentation du cours et le repas de midi. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

Vendredi 13 juin 2025



PRÄSENZKURS: WARENKUNDE KARTOFFELN



Wer liebt sie nicht, die tolle Knolle. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von mehr als 40 kg können Reis und Teigwaren nicht mit der Kartoffel mithalten. Die Sortenvielfalt ist riesig. In diesem Präsenzkurs legen wir den Fokus auf die Handelsusancen und die Übernahmebedingungen und klären, worauf es bei der Qualitätssicherung ankommt.

DATUM

Dienstag, 26. August 2025

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Terralog AG, Winkelweg 5, 3422 Rütligen-Alchenflüh

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Botanik
- ... Anbau und Ernte
- ... Lagerung und Kühlung
- ... Sorten
- ... Schäden und Mängel
- ... Handelsusancen und Übernahmebedingungen

KURSLEITUNG

Daniel Schnegg, Qualiservice GmbH

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 420

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 15. August 2025



PRÄSENZKURS: WARENKUNDE KERNOBST



Äpfel und Birnen sind die beliebtesten Früchte bei Herr und Frau Schweizer. Die Anbauflächen in der Schweiz sind verhältnismässig riesig. Doch was macht die Früchte so unwiderstehlich und bleibt? Worauf kommt es im Verlauf der gesamten Wertschöpfungskette an? In unserem eintägigen Präsenzkurs erfahren Sie es. Zudem haben Sie die Möglichkeit einen Produzenten in seiner Kernobstanlage zum direkten Austausch zu treffen.

DATUM

Dienstag, 16. September 2025

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Inoverde Obsthalle, Münchrütstrasse 6, 6210 Sursee

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Ernte, Nacherntebehandlung
- ... Lagerung, Lagerschäden und Warenpflege
- ... Vermarktung
- ... Sorten und Sortenzüchtungen
- ... Qualitätsnormen
- ... Lagerkrankheiten, Krankheiten im Anbau und Schädlinge

KURSLEITUNG

Marie-Therese Lütolf, Inoverde Obsthalle

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Marketing, Wareneingang, Kommissionierung, Rayon-, Filial- und Teamleiter, Verkaufsberater).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 420

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 5. September 2025



WEBINAR: RÜCKSTANDSANALYSEN & STELLUNGNAHMEN



In diesem Webinar lernen Sie, wie Stellungnahmen im Allgemeinen erstellt werden und worauf bei Abweichungen von Höchstwerten bei Pflanzenschutzmitteln zu achten ist. Grundlage bildet das SwissGAP-System inklusive der Mehrfachrückstände unter Berücksichtigung der ARfD-Werte.

DATUM

Dienstag, 21. Oktober 2025

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

KURSLEITUNG

Lorenz Kreis, Kreis Agrar GmbH

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf, Qualität und Logistik. Alle Personen, die Reklamationen, Beanstandungen, abweichende Analysen bearbeiten und beantworten müssen.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 17. Oktober 2025



PRÄSENZKURS: WARENEINGANGSKONTROLLE



Dieser eintägige Präsenzkurs vermittelt Ihnen die Grundsätze der Wareneingangskontrolle sowie die Anforderungen an die Kontrollierenden, den Arbeitsplatz und die Infrastruktur. Sie lernen die Schweizerischen Handelsusancen für Früchte und Gemüse sowie für Kartoffeln und die damit verbundenen Qualitätsvorschriften kennen. Hilfreiche Tipps erhalten Sie während der praktischen Durchführung einer Wareneingangskontrolle.

DATUM

Dienstag, 28. Oktober 2025

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

Forster Früchte & Gemüse AG, Gewerbe Brunnmatt 7,
6264 Pfaffnau

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Grundsätze der Wareneingangskontrolle
- ... Anforderungen an die Kontrollierenden, Arbeitsplatz, Infrastruktur
- ... Qualitätsnormen, Vorschriften und Handelsusancen Früchte, Gemüse und Kartoffeln
- ... Expertisen
- ... Praktische Durchführung einer Wareneingangskontrolle

KURSLEITUNG

Adrian Bieri, Qualiservice GmbH

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf und Logistik

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 420

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 17. Oktober 2025



E-LEARNING: REFRESHER ERSTE HILFE



Ihnen wird anhand von Beschreibungen, Bildern und Lernvideos auf interaktive Art und Weise aufgezeigt, wie mit Notfällen im Betrieb umzugehen ist. Sie erkennen und beurteilen eine Notfallsituation, können eine Patientenbeurteilung vornehmen, kennen Erste Hilfe Massnahmen und sind im Stande, den Notruf zu alarmieren.

DATEN

November 2025

ZIELGRUPPE

Zuständige für Erste Hilfe im Betrieb, als Refresher Personen, die ihr Wissen auffrischen möchten

VORAUSSETZUNGEN

Beim E-Learning handelt es sich um einen Refresher zur SwissGAP-Zertifizierung. **Das von uns ausgehändigte Zertifikat ist nur für diesen Zweck gültig.** Teilnehmende müssen über eine vorgängige Grundausbildung und ein entsprechendes Zertifikat verfügen, damit die Auffrischung von SwissGAP anerkannt werden kann.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 160

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten nach dem Kurs eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom November selbständig absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.



WEBINAR: PERSONALFÜHRUNG



Die Teilnehmenden setzen sich mit den Grundlagen moderner Personalführung auseinander. Der Kurs gibt Lösungsansätze und Strategien für praktische Beispiele aus dem Geschäftsalltag. In jeder Kurssequenz werden eigens produzierte Videobeispiele die Inhalte vertiefen und veranschaulichen.

DATEN

Mittwoch, 5./12./19./26. November 2025

ZEIT

jeweils 14.00 – 16.00 Uhr

KURSFORM

Online

THEMENSCHWERPUNKTE

- ... Warum braucht es Führung?
- ... Führungsverhalten
- ... Konflikte
- ... Mitarbeitende auswählen und einführen
- ... Aufträge erteilen und Feedback geben
- ... Motivation

KURSLEITUNG

Christoph Dobler, mindboxPlus

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 480 / CHF 560

ZIELGRUPPE

Personen in leitender Funktion (Team- oder Gruppenleitende, etc.) oder für Personen ohne Führungsausbildung, die sich Basiswissen zum Thema Mitarbeiterführung aneignen möchten. Die Inhalte sind in leichter Sprache verfasst und eignen sich daher auch besonders für Mitarbeitende, deren Muttersprache nicht zwingend Deutsch ist. Die Teilnehmenden müssen sich in Deutsch gut verständigen können und sollten einfache Texte lesen und verstehen können.

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei einer Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 75% der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

ANMELDEFRIST

Freitag, 31. Oktober 2025



SÉMINAIRE: FRUITS EXOTIQUES



A comme Ananas, **M** comme Mangue et **T** comme Tamarillo. La diversité des fruits exotiques est infinie. Leurs couleurs vives et leurs formes spéciales nous attirent. D'où proviennent-ils et à quoi faut-il faire attention lors de transport de longue durée ? Dans ce cours en présentiel, vous avez en plus l'occasion de voir en direct une large palette de fruits exotiques et de les goûter.

DATE

Mardi 18 novembre 2025

HEURES

09h00 – 16h00

LIEU

Georges Helfer SA, Chemin des Fontenailles 1,
1196 Gland

THÈMES PRINCIPAUX

- ... Propriétés, botanique, origine
- ... Commerce international
- ... Durabilité et climat
- ... Maintien de la qualité, dommages et maladies
- ... Stockage et réfrigération
- ... Soins des marchandises et acquisition de la marchandise

RESPONSABLE

Oliver Wanner, Georges Helfer SA

PUBLIC CIBLE

Collaborateurs dans les domaines des fruits, légumes et pommes de terre de tous les échelons du commerce (achat, vente, marketing, réception de la marchandise, chef de rayon, chef de filiale, chef d'équipe, conseiller à la vente)

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 320 / CHF 420

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours

DISPOSITIONS

Le prix comprend la documentation du cours et le repas de midi. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 75% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

Vendredi 7 novembre 2025



ABSCHLUSSPRÜFUNG BRANCHENSPEZIALIST/IN



Angehende «Branchenspezialisten/innen Früchte und Gemüse» haben an der Prüfung den Nachweis zu erbringen, dass sie über ein breites Basiswissen des Früchte- und Gemüsehandels verfügen und befähigt sind, in Bereichen des Einkaufs oder Verkaufs der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelbranche mitzuarbeiten.

DATUM

Dienstag, 4. Dezember 2025

ZEIT

09.00 – 16.00 Uhr

ORT

SWISSCOFEL, Belpstrasse 26, 3007 Bern

PRÜFUNG

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und einem mündlichen Teil.

Der schriftliche Teil umfasst die Themen «Warenkunde Früchte und Gemüse», «Warenbeschaffung inkl. Import» sowie «Qualitätssicherung, Standards & Labels» und dauert insgesamt 90 Minuten.

Im Rahmen der mündlichen Prüfung werden die Themen «Warenkunde Früchte und Gemüse», «Wareneingangskontrolle», «Qualitätssicherung, Standards & Labels» sowie «Warenbeschaffung» abgefragt. Die mündliche Prüfung dauert 25 Minuten.

PREIS MITGLIEDER / NICHT-MITGLIEDER

CHF 340 / CHF 390

ZERTIFIKAT

Die Teilnehmenden erhalten bei erfolgreichem Bestehen das Zertifikat «Branchenspezialist/in Früchte und Gemüse»

ANMELDEFRIST

Freitag, 31. Oktober 2025





SWISSCOFEL

Belpstrasse 26
Postfach
3001 Bern

031 380 75 75
bildung@swisscofel.ch
www.swisscofel.ch

Layout: SWISSCOFEL
Bilder: SWISSCOFEL, Shutterstock

Version: 14.10.2024