

SZKOLENIE
„JAK WYCHOWAĆ NASTĘPCĘ I PRZEKAZAĆ DOROBEK,
A PRZEZ TO ZAPEWNIĆ CIĄGŁOŚĆ DZIAŁANIA I SPÓJNOŚĆ W ORGANIZACJI”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM

SYMBOL: 288 ZA

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest przekazanie informacji związanych z zapewnieniem ciągłości i spójności działania organizacji, przygotowanie do sukcesji również po to by utrzymać wypracowane standardy pracy i współpracy w zakładach przemysłu spożywczego.

W trakcie szkolenia zaplanowane są ćwiczenia, stąd należy mieć możliwość koncentracji na realizowanych zadaniach oraz możliwość pracy w breakoutroom'ach – poprzez włączenie mikrofonu i kamery.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do kadry kierowniczej zakładów, pracowników wyższego szczebla działów jakości i zespołów ds. jakości/bezpieczeństwa żywności/HACCP odpowiedzialnych za budowanie kultury bezpieczeństwa żywności oraz kultury organizacyjnej w zakładzie, a także audytorów wewnętrznych i kluczowych pracowników w działach kadr, w szczególności dla firm dbających o zapewnienie ciągłości działania, dobrostan pracowników, planujących sukcesję lub zmianę stanowiska/miejsca pracy. W czasie szkolenia przyjrzymy się zmianie kluczowej osoby z punktu widzenia tej osoby oraz organizacji.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Zmiana kluczowych pracowników w zakładzie przemysłu spożywczego – wprowadzenie do zagadnienia.
2. Zachowanie ciągłości działania – wymagania ISO 9001.
3. Jak przygotować i wdrożyć z sukcesem proces zmiany
 - Opis zadań i obowiązków osoby zmienianej/obszary działania,
 - Siatka współpracowników i kontaktów – klient wewnętrzny i zewnętrzny,
 - KPI zmiany – po czym poznamy sukces - definicja sukcesu zmiany,
 - Kto na następcę? Jak szukać? – wady i zalety różnych podejść,
 - Osoby/stanowiska zaangażowane w proces,
 - Metody wdrożenia,
 - Czas na zmianę.
4. Ocena skuteczności procesu.
5. Psychologiczne determinanty zmiany – co należy wziąć pod uwagę – różne grupy.
6. Zarządzanie zmianą - etapy procesu.
7. Co z przekazującym stanowisko?
8. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Trenerem szkolenia jest doktor nauk rolniczych w zakresie Technologii żywności i żywienia, współpracownik Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, wykładowca z zakresu systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Autor publikacji naukowych

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

i popularno-naukowych. Współpraca z firmami krajowymi i międzynarodowymi w charakterze konsultanta w zakresie szkolenia, wdrażania, audytowania systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, również w usługach logistycznych i dystrybucyjnych. Doświadczenie jako Quality Manager w przemyśle mięsnym, mlecznym, cukierniczym, warzywno-owocowym, chłodniczym, gastronomicznym, logistycznym.

TERMIN:**21.05.2026**

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:00 cd. szkolenia

13:00 podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****479,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/> .**

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Drużga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 % . *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.



Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

