

„A munkavállalók és vállalatok alkalmazkodóképességének és termelékenységének javítása a munkaerő fejlesztésén keresztül”

Kedvezményezett neve: Baranyi Sütőipari, Vendéglátó, Kereskedelmi és Szolgáltató

Korlátolt Felelősségű Társaság

A képzések elnevezése és célja:

Tevékenységünk működtetéséhez és hatékonyságának növeléséhez elengedhetetlen a munkavállalók továbbképzése. A képzések kiválasztásakor arra törekedtünk, hogy olyan tréning jellegű, gyakorlatias képzéseket válogassunk össze, melyek ténylegesen segítik cégünk mindennapos munkavégzését, a munkafolyamatok optimalizálását. A képzések kijelölésekor szem előtt tartottuk azt is, hogy munkavállalóink csak rövidebb időre essenek ki a munkavégzésből, ezáltal biztosítva cégünk folyamatos működését.

Szerződött támogatás összege: 16 613 520 Ft

Projekt befejezésének dátuma: 2026.06.24.

A képzések részletes bemutatása:

A projekt során szakmai, IKT és Soft skill típusú képzéseket biztosítunk munkavállalóinknak. A képzéseken 80 fő munkavállalónk vesz részt. A projekt során az alábbi képzéseket valósítjuk meg:

Adatvédelmi lehetőségek és mesterséges intelligencia használata 22 óra - távoktatás

A képzésben résztvevő a képzés végére képes lesz az adatvédelmi ismereteket használva biztonságosan tárolni és kezelni a digitális adatokat, saját adatait megőrizni és megvédeni. Képes lesz a mesterséges intelligencia biztosította lehetőségeket a munkája során kihasználni.

Emberismeret és munkavállalói mentális egészség 20 óra - távoktatás

A képzés célja, hogy a résztvevők képesek legyen fenntartani a mentális jóllétüket a munkahelyükön, valamint hozzájáruljanak a pozitív munkahelyi légkör, a támogató környezet kialakításához.

Kereskedelmi ismeretek fejlesztése 16 óra - távoktatás

A képzés célja, hogy a résztvevőket megismertessük a kereskedelem alapelveivel, gyakorlati módszereivel és aktuális kérdéseivel.

Higiéniai ismeretek az élelmiszeriparban 21 óra - távoktatás

A képzés célja, hogy a résztvevők átfogó elméleti ismereteket szerezzenek az élelmiszer-higiénia alapelveiről, az élelmiszerbiztonságot befolyásoló kockázatokról, valamint a higiéniai követelmények gyakorlati jelentőségéről az élelmiszeriparban.

A képzés célja továbbá, hogy a résztvevők megismerjék a személyi, üzemi és környezeti higiénia szabályait, a tisztítás és fertőtlenítés módszereit, az élelmiszer-kezelés és tárolás higiéniai előírásait, valamint a HACCP rendszer alapjait. A megszerzett elméleti tudás elősegíti a biztonságos élelmiszer-előállítás, és megalapozza a gyakorlati munkavégzés során elvárt higiéniai megfelelést.