

# פורום מנהלי מטבחים וכלבו



שדרגנו את התוכנית והתאמנו אותה לרוח התקופה. הפורום משלב מפגש עם מנהלים ומומחי תוכן מובילים, התייעצות עמיתים, חיזוק מיומנויות ניהול, סיורים והרצאות. השנה מתוכננים 6 מפגשים. בכל מפגש נתארח בקיבוץ אחר.

**21.5 עין-השופט - גיוס ושימור עובדים  
בניית צוות מנצח ופיתוח מוטיבציה**

.....

**1.7 עמק המעיינות**  
סיור מקצועי: "עוף טוב"-לימוד והשראה  
ממנהלים מובילים בתחומם  
ביקור במזקקה - עארק וג'ין המיוצרים מפסולת  
תמרים

.....

**9.9 גלעד - ניהול זמן ותיעדוף משימות  
הרמת כוסית לראש השנה**  
.....  
**כנס ארצי בתחום המזון (לא סופי)**

.....

**11.11 שריד - בניית תוכנית עבודה שנתית 2025**

.....

**16.1 בית-אלפא - ניהול שגרת חירום**

.....

**14.2 דן גורמה תל-אביב -היכרות עם עולמות  
המסעדות - בדגש על המטבח האסיאתי.**  
הסדנה תועבר למנהלים. מטבח ושפית ע"י  
"יוניליוור"

.....

**26.3 מזרע - עמידה מול קהל והעברת מסרים  
חברת Double Team Production**

**היכרות עם דיפונם - יצרן סבון ואבקות  
כביסה, חומרי ניקוי והברקה, תמרוקים**

.....

**11.4 רמת-דוד - כנס שותפים 1**  
שמים את ממלאי התפקידים במרכז.  
מפגש ערב! מועדון הסילו ברמת דוד

.....

עלות: 1150 ₪ למשתתף לשנת פעילות. 35% הנחה לנציג שני מאותו ענף. במפגשים מסוימים נאפשר הזמנת בעלי תפקידים נוספים (בתוספת תשלום של 225 ₪ למשתתף, להשתתפות חד פעמית). כל הסכומים לפני מע"מ. החיוב דרך ארגון הקניות. ההרשמה מסתיימת ב- 7.2.24. יתכנו שינויים והתאמות בתוכנית במהלך השנה

**להרשמה לחצו כאן**

מחכות לראותכם

עדי נצר - סמנכ"לית סחר וקשרי קהילה וגילי ראובני - יועצת ארגונית