

Kursleiterschulungen 2024 in Kooperation mit dem VDD e.V.

Zertifizierte Kursprogramme für Ernährungsfachkräfte

Konzeptübersicht



Jede Konzeptschulung beinhaltet:

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für das entsprechende Themenfeld
- ✓ Anleitung und praktische Tipps für die Kurs-Umsetzung
- ✓ Unterstützung bei der Platzierung des Kurs-Angebotes auf dem Markt
- ✓ Themenbezogene Verhaltens- und Lebensstiloptimierungen
- ✓ Umfangreiche, modern aufbereitete Konzept- und Kursmaterialien
- ✓ Informationsveranstaltung zu den Konzepten 1 x im Jahr mit der Möglichkeit offene Fragen zu besprechen

Vorteile eines Konzepterwerbs – mit zusätzlicher Sicherheit für die Zukunft

Marktposition

Nach Erwerb eines Konzeptes = Besuch einer Kursleiterschulung lässt man sich mit dem Kurs bei der ZPP zertifizieren lassen. Damit ist ein wichtiger Schritt zur **breiteren Einsetzbarkeit im Markt der Prävention gemacht**.

Zertifizierung nach § 20

Diese berechtigt zum Einsatz in der Prävention und in der Gesundheitsförderung = erweiterte Einsatzmöglichkeiten, je nach beruflicher Entwicklung und sich verändernder, persönlicher Prioritäten

Bestandschutz

Zertifikatinhaber der **Abschluss-Jahrgänge 2020 - 2024** können sich **bis Ende 2025** damit einen **lebenslangen Bestandsschutz**, d.h. ihre Einsetzbarkeit im oben beschriebenen Bereich erwirken. Alle anderen werden nach den sogenannten Mindeststandards geprüft.

Unsere Kontaktdaten

KraaibeeK GmbH
Am Drosteipark 3
25421 Pinneberg
Tel.: 04101/805 05 48
Email: info@kraaibeeK.de

Alle aktuellen Kurse und Termine finden Sie auch auf unserer Homepage:
<https://kraaibeeK.de/kraaibeeK-kompetenzhaus/kursleiterschulungen/>
Bei Fragen freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.

Werden Sie Präventionsexpert*in für eines der wichtigsten Präventionsfelder der heutigen Zeit. Konzeptentwicklung durch Kraaibeeck GmbH und Andrea Stensitzky-Thielemans.

Datum	Schulungsort	Kurs-Kürzel	Uhrzeit
16.03.2024	Online	O-DB-01	10 – 14 Uhr
08.06.2024	Online	O-DB-02	10 – 14 Uhr
07.09.2024	Online	O-DB-03	10 – 14 Uhr
09.11.2024	Online	O-DB-04	10 – 14 Uhr

ESSEN & TRINKEN IN DER SCHWANGERSCHAFT

Mit der Schwangerschaft beginnt ein neues Leben. Als Präventionsexpert*in für dieses Thema legen Sie den Grundstein für eine optimale Kindesentwicklung. Konzeptentwicklung durch Kraaibeeck GmbH.

Datum	Schulungsort	Kurs-Kürzel	Uhrzeit
16.02.2024	Online	O-ETS-01	14 – 18 Uhr
17.05.2024	Online	O-ETS-02	16 – 20 Uhr
16.08.2024	Online	O-ETS-03	10 – 14 Uhr
18.10.2024	Online	O-ETS-04	10 – 14 Uhr

ERNÄHRUNGSTIPPS für Mutter, Vater & Kind

Mit der Geburt eines Kindes ändert sich schlagartig vieles im bisherigen Alltag. Werden Sie Präventionsexpert*in und unterstützen Sie frisch gebackene Familien. Konzeptentwicklung durch Kraaibeeck GmbH.

Datum	Schulungsort	Kurs-Kürzel	Uhrzeit
22.01.2024	Online	O-EMK-01	14 – 18 Uhr
15.05.2024	Online	O-EMK-02	14 – 18 Uhr
24.06.2024	Online	O-EMK-03	14 – 18 Uhr
21.10.2024	Online	O-EMK-04	14 – 18 Uhr

NUR DAS BESTE FÜR MEIN KIND – Essen ist Chefsache

Das Kind gesund zu ernähren ist für viele Eltern gar nicht so einfach. Fehlendes Wissen und „Kinderprodukte“ sorgen für Verwirrung. Mit dieser Schulung werden Sie Präventionsexpert*in für dieses Thema.

Datum	Schulungsort	Kurs-Kürzel	Uhrzeit
01.03.2024	Online	O-NDB-01	14 – 18 Uhr
31.05.2024	Online	O-NDB-02	14 – 18 Uhr
30.08.2024	Online	O-NDB-03	14 – 18 Uhr
01.11.2024	Online	O-NDB-04	14 – 18 Uhr

ON THE ROAD – Gesunde Ernährung im Außendienst

Gesunde Ernährung, wenn man ständig unterwegs ist - das ist für viele Menschen eine echte Herausforderung. Wie schafft man es, sich unterwegs gut zu verpflegen und langfristig gesund zu bleiben?

Datum	Schulungsort	Kurs-Kürzel	Uhrzeit
20.01.2024	Online	O-OTR-01	13– 17 Uhr
21.03.2024	Online	O-OTR-02	09 – 13 Uhr
26.05.2024	Online	O-OTR-03	10 – 14 Uhr
08.08.2024	Online	O-OTR-04	14 – 18 Uhr

TOP IN FORM – Gut essen & trinken – Gesund abnehmen

Übergewicht ist eines der bedeutendsten Risikofaktoren für zahlreiche Erkrankungen wie Krebs, Diabetes Typ-2 und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Mit dieser Schulung werden Sie Präventionsexpert*in für dieses Thema.

Datum	Schulungsort	Kurs-Kürzel	Uhrzeit
21.03.2024	Online	O-TOP-01	14 – 18 Uhr
26.06.2024	Online	O-TOP-02	11 – 25 Uhr
30.09.2024	Online	O-TOP-03	13 – 17 Uhr
09.11.2024	Online	O-TOP-04	09 – 13 Uhr

JobFood

Die richtige Ernährung im Job betrifft fast jeden. Doch wie ernährt man sich ausgewogen und lecker, wenn man nur wenig Zeit hat?

Datum	Schulungsort	Kurs-Kürzel	Uhrzeit
13.01.2024	Online	O-JF-01	09 – 13 Uhr
17.02.2024	Online	O-JF-02	09 – 13 Uhr
08.03.2024	Online	O-JF-03	09 – 13 Uhr
04.05.2024	Online	O-JF-04	09 – 13 Uhr
07.06.2024	Online	O-JF-05	09 – 13 Uhr

SCHICHT IM SCHACHT – Richtig essen bei Schichtarbeit

Schichtarbeit ist eine besondere Herausforderung für unseren Körper und betrifft mittlerweile viele Menschen in den unterschiedlichsten Berufsgruppen.

Datum	Schulungsort	Kurs-Kürzel	Uhrzeit
31.01.2024	Online	O-SIS-01	10 – 14 Uhr
30.04.2024	Online	O-SIS-02	14 – 18 Uhr
25.07.2024	Online	O-SIS-03	14 – 18 Uhr
28.10.2024	Online	O-SIS-04	14 – 18 Uhr

Preisübersicht Kursleiterschulungen für Firmenkunden

Leistungen	Ernährungsfachkräfte	VDD-Mitglieder	VDD+SNN-Mitglieder
Bei 1 – 3 Mitarbeitende eines Unternehmens pro TN	710,00 €*	670,00 €*	640,00 €*
Bei 4 – 6 Mitarbeitenden pro TN	650,00 €*	610,00 €*	590,00 €*
3 Jahre Nutzungsgebühr	inkl.	inkl.	inkl.

Preisübersicht Kursleiterschulungen für Solo-Selbständige / Schüler / Studenten

Leistungen	Ernährungsfachkräfte	VDD-Mitglieder	VDD+SNN-Mitglieder	Schüler/Studenten
Präsenz- + Onlineschulung je	510,00 €*	470,00 €*	440,00 €*	250,00 €*
3 Jahre Nutzungsgebühr	inkl.	inkl.	inkl.	inkl.

*Preise – zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*In den Preisen enthalten: Die Konzeptschulung sowie sämtliche Konzeptunterlagen inkl. einer 3-jährigen Nutzungsgebühr

Fortbildungen

Neben den Konzeptschulungen plant das KraaibeeK Kompetenzhaus weitere Fortbildungen zu aktuellen Themen, die sich zum Teil noch in der Konzeptphase befinden.

Dazu besuchen Sie gerne unsere Homepage <https://kraaibeeK.de/kraaibeeK-kompetenzhaus/#>

Newsletter – Social Media

Auf unseren Social-Media Kanälen wie Facebook, Instagram und insbesondere dem Kompetenzhaus-Account bei LinkedIn informieren wir über Neuigkeiten und Termine.

Folgen Sie uns! – Oder wie es so schön auf Englisch heißt: Follow us for more!