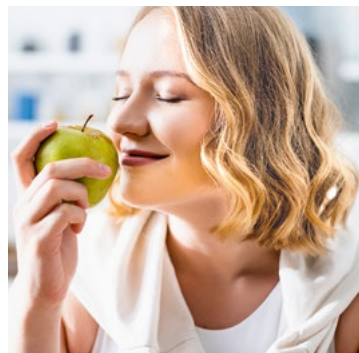


# UGB Akademie

## Programm 2024

Seminare ■ Beratung ■ Zertifizierung

**PRÄVENTION**



Verband für  
Unabhängige  
Gesundheitsberatung e.V.  
- Deutschland -



	<b>Über den UGB</b>	<b>4</b>
	<b>Berufliche Weiterbildung für Ernährungsfachkräfte</b>	<b>8</b>
	<b>Aus- und Weiterbildung für Quereinsteiger und Interessierte</b>	<b>12</b>
	<b>Weiterbildung in Kursleitung und Beratung</b>	<b>16</b>
	<b>Einzelseminare zur Fortbildung</b>	<b>20</b>
	<b>Berufliche Weiterbildung für Köch:innen</b>	<b>22</b>
	<b>Online-Vorträge</b>	<b>23</b>

### Weiterführende Informationen

Seminarort	6
Mitgliedschaft im UGB	7
Online-Vorträge	23
Inhouse-Seminare	24
UGB-Gesundheitswochen	26
Anmeldebedingungen und Datenschutz	28
Selbststudien	30
Termine und Gebühren	31

Programmänderungen vorbehalten

**Fotos:** pressmaster (S. 8), oksun70, sarsmis, bialasiewicz, fizkes, jackfrog, dmitrytph, sandsua, belchonock, Stefan Schnurr, Birgit Reitz-Hofmann/123RF.com (S. 18, S. 58)/123RF.com, Prostock-studio/stock.adobe.com (S. 13), HOFA-Akademie (S. 22); Olga Yastremska and Leonid Yastremskiy (S. 23)/africa-studio.com  
Titel: Wavebreak Media LTD, Hay Dmitriy, Nikolay Donetsk/depositphotos.com

geht es Ihnen auch so: Der Gedanke, für sich selbst sorgen zu können, gibt einem ein Gefühl der Sicherheit – auch in unsicheren Zeiten? Klar, wir können nicht mehr in völliger Unabhängigkeit leben. Aber grundlegende Fähigkeiten zur Selbstversorgung können wir wieder lernen und auch anderen Menschen vermitteln.

Einen wesentlichen Beitrag dazu haben wir in diesem Programmheft der UGB-Akademie zusammengestellt. Wir bieten Fortbildungen zur Erweiterung ernährungsphysiologischer Kenntnisse, oftmals verbunden mit der praktischen Umsetzung in den Essalltag.

Ganz gleich, ob Sie Ihre Gesundheit verbessern, vollwertige Vielfalt in Ihren Speiseplan bringen oder als Ernährungsberater:in Ihre Klienten bei einer selbstbestimmten, gesunden Lebensführung begleiten möchten – wir stellen Ihnen eine große Spanne an Möglichkeiten vor.

Dabei zeigt die Erfahrung nach Corona, dass die persönliche Begegnung und der Erfahrungsaustausch als enorm bereichernd und wertvoll erlebt wird. Doch auch digitale Formate haben Vorteile – deshalb finden Sie hier Präsenz- und Online-Seminare. Sie erhalten einen Überblick über das Gesamtangebot des UGB. Details zu den einzelnen Seminaren finden Sie immer aktuell im Internet unter [www.ugb.de](http://www.ugb.de). Zusätzlich können Sie gerne unsere telefonischen Sprechzeiten nutzen.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Lektüre und ein gesundes Jahr 2024.



Dipl. oec. troph. Thomas Männle  
Leiter der UGB-Akademie



Oec. troph. Edith Gätjen  
Präsidentin UGB-Deutschland

### Seminarberatung der UGB-Akademie

Sind Sie auf der Suche nach neuen Tätigkeitsfeldern oder beruflichen Perspektiven? Sind Sie unsicher, welche Fortbildung für Sie die richtige ist? Haben Sie Fragen zum Baustein-system oder zu einzelnen Seminaren? Möchten Sie genauere Informationen zu den Ausbildungen? Möchten Sie sich nach einem freien Seminarplatz erkundigen oder haben Sie Fragen zu Ihrer Anmeldung? Wir beraten Sie gerne!



Dipl. oec. troph.  
Elisabeth Klumpp



Dipl. oec. troph.  
Lisa Kuhl

**Tel. +49(0)641 80896-0**

Unsere Sprechzeiten sind  
Montag bis Donnerstag von 9:00 bis 14:00 Uhr und  
Freitag von 9:00 bis 12:00 Uhr  
[info@ugb.de](mailto:info@ugb.de)

### Unser Ziel

Der UGB motiviert und unterstützt seit 1981 Menschen bei einer gesundheitsfördernden Lebensgestaltung. Gesund und zufrieden leben, dieses Ziel sollte für alle Menschen möglich werden.

### Unser Selbstverständnis

Gesundheit ist ein harmonisches Gleichgewicht zwischen physischen, mentalen und emotionalen Faktoren. Der UGB hilft Ihnen dabei, dieses Gleichgewicht und damit eine hohe Lebensqualität zu erhalten. Um möglichst viele Menschen zu erreichen, bildet der UGB Mittlerpersonen aus und stellt ihnen Konzepte zur Gesundheitsförderung zur Verfügung. Sie können also auch andere auf ihrem Weg zu mehr Gesundheit und Lebensqualität unterstützen. Ein wesentliches

Aufgabenfeld ist zudem die qualitätsgesicherte berufliche Weiterbildung von Ernährungsfachkräften und die Förderung der Kooperation untereinander. Freiheit verpflichtet zu Verantwortung – diesen Grundsatz versuchen wir im UGB so umzusetzen: fundiert und unabhängig informieren, frei von wirtschaftlichen Interessen, keine Verfälschung von Informationen zu Gunsten von Produkten aufgrund einer erwünschten Absatzförderung.

### Ihr unabhängiger Partner

Die Arbeit des UGB wird auf keine Weise durch wirtschaftliche, politische oder ideologische Interessengruppen gelenkt. Diese Unabhängigkeit zeichnet uns aus und wird durch die Unterstützung unserer fördernden Mitglieder und durch Spenden ermöglicht (siehe S. 7).

### Unser Team



1. Reihe v. li.: Thomas Männle, David Paul, Elisabeth Klumpp, Lisa Kuhl  
2. Reihe: Elke Männle, Stefan Weigt, Dagmar Kluger, Ulrike Becker, Laura Brandenstein  
3. Reihe: Hans-Helmut Martin, Artem Sarafanov, Andrea Fischer, Heribert Klasser

## 7 beste Gründe für eine Fortbildung an der UGB-Akademie

### ■ Unabhängig und fair

Unabhängige, faire Beratung stehen beim UGB schon immer an erster Stelle. Aufgrund dieser Erfahrung sind wir ein zuverlässiger und anerkannter Bestandteil der Erwachsenenbildung im Bereich Gesundheitsförderung.

### ■ Hohe Qualitätsstandards

Der UGB arbeitet grundsätzlich auf wissenschaftlicher Basis. Die Dozent:innen verfügen über qualifizierte Ausbildungen und bilden sich kontinuierlich fort. Demzufolge sind die UGB-Fortbildungen und Seminarkonzepte fundiert, erprobt und auf aktuellem Stand.

### ■ Kooperation und Vernetzung

Der UGB ist durch enge Kooperation mit Verbänden und Institutionen vernetzt und durch das Netzwerk der UGB-Absolventen [www.fairberaten.net](http://www.fairberaten.net) bekannt.

### ■ Theorie – Praxis – Methodik

Theoretisches Wissen und praktische Umsetzung sind wichtige Faktoren. Zudem vermittelt eine UGB-Fortbildung Inhalte zur unterstützenden Verhaltensmodifikation. Die geschützte Atmosphäre und der wertschätzende Umgang miteinander gewährleisten einen optimalen Erfahrungsspielraum und Lernerfolg im Seminar. Gerade die praktische Umsetzung und die Interaktion unter den Lernenden fördern das Wachstum persönlicher Fähigkeiten.

### ■ Flexibel durch Bausteinsystem

Modulare Seminarbausteine ermöglichen eine hohe Flexibilität bezüglich der Dauer Ihrer Fort- oder Ausbildung. Einige Seminare sind auch Bestandteil mehrerer Ausbildungen, die Teilnahme ist dann nur

einmal erforderlich. Die Flexibilität des Bausteinsystems erleichtert eine berufs- und familienbegleitende Planung.

### ■ Zertifiziert und anerkannt

Neben fachlichen erweitern Sie auch Ihre persönlichen und beratungsmethodischen Kompetenzen. Sie erschließen sich neue Perspektiven und verbessern Ihre Zukunftschancen auf dem Beratungsmarkt. Zahlreiche Oecotropholog:innen und Diätassistent:innen sind mit der Zusatzqualifikation „Ernährungsberater:in UGB“ bei der ZPP zertifiziert und rechnen Präventionsmaßnahmen nach §20 SGB V mit den Krankenkassen ab. Zudem sind die Qualifizierungsmaßnahmen der UGB-Akademie nach dem seit 2021 gültigen Verfahren für die Erfüllung der Mindeststandards anerkannt.

### ■ Glaubwürdigkeit

Unsere Arbeit beruht auf dem Gedanken partnerschaftlicher Zusammenarbeit und dem Respekt vor der Persönlichkeit des Einzelnen. Die Mitarbeiter und Dozenten an der UGB-Akademie leben das, was sie lehren bzw. empfehlen.

### Fortbildung steht für Qualität

Absolvent:innen der Ausbildungen an der UGB-Akademie sind verpflichtet, jedes Jahr an einer vom UGB anerkannten Fortbildung teilzunehmen. Diese Fortbildung muss mindestens 18 Unterrichtseinheiten bzw. 14 Zeitstunden umfassen. Der UGB bietet dazu Fortbildungen an. Es ist jedoch auch möglich, Seminare anderer Institutionen zu besuchen. Bitte fragen Sie **vorher** beim UGB nach, ob die gewünschte Fortbildung für Ihren Abschluss anerkannt wird.



Die Seminare der UGB-Akademie finden überwiegend im Seminarzentrum fünfseenblick am Edersee statt. Teilnehmende an UGB-Seminaren erhalten günstigere Zimmerpreise. Das Haus mit vegetarischer Vollwertküche liegt maleinisch am Rande des Nationalparks Kellerwald-Edersee. An das Seminarzentrum schließt sich eine parkähnliche Gartenanlage an, in der Sie sich abseits von Verkehrslärm und Alltagsstress erholen können.

### Lernen – entspannen – genießen

Genießen Sie ein abwechslungsreiches vegetarisches Buffet. Die Küche verwendet frische, saisonale Lebensmittel bevorzugt aus dem hauseigenen Garten. Nach dem Seminar können Sie sich in der finnischen Sauna entspannen. Im Blauen Salon treffen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre. Übrigens direkt am Haus beginnen Wanderwege in die urwüchsigen Wälder des UNESCO-Welterbe-Nationalparks Kellerwald-Edersee.

### UGB-Gesundheitswoche im Seminarzentrum fünfseenblick

■ **Darmgesund leben – Training für ein wohlthuendes Darmmilieu**  
05.-10.05.2024

■ **Entzündungshemmend essen und leben**  
23.-30.06.2024

Weitere Informationen siehe S. 26,  
[www.ugb.de/gesundheitswochen](http://www.ugb.de/gesundheitswochen)

seminarzentrum  
*fünfseenblick*  
edersee

Kurstr. 4, D-34549 Edertal-Bringhausen  
Tel. +49(0)56 23/94940, Fax +49(0)5623/949596  
[info@seminarzentrum-fuenfseenblick.de](mailto:info@seminarzentrum-fuenfseenblick.de)  
[www.seminarzentrum-fuenfseenblick.de](http://www.seminarzentrum-fuenfseenblick.de)

## Unterstützung gesucht

Kaum eine andere Ernährungsinstitution nimmt es mit der Unabhängigkeit so ernst wie der UGB. Wir verzichten konsequent auf industrielle Werbung und Sponsoring. Doch fundierte und neutrale Aufklärung ist langfristig nicht zum Nulltarif zu bekommen. Gerade weil wir auf Werbeeinflüsse verzichten, ist die Unterstützung durch unsere Mitglieder und Abonnent:innen wichtig. Etwa 5.000 Menschen fördern mit ihrem finanziellen Beitrag bereits diese wertvolle Arbeit – wir freuen uns, wenn auch Sie dazu zählen.

### ■ Ermäßigungen bei unseren Tagungen und Seminaren

Privatpersonen bekommen bei den Veranstaltungen der UGB-Akademie in Deutschland, Österreich und der Schweiz Ermäßigungen. Institutionen bzw. Unternehmen erhalten pro Jahr zwei ermäßigte Karten für alle Tagungen und personenungebundene Ermäßigungen bei Seminaren und Symposien.

### ■ UGBforum – Fachzeitschrift für Gesundheitsförderung

Mitglieder bekommen mit dem UGBforum alle zwei Monate über 50 Seiten aktuelle Informationen über Ernährung, Gesundheit und Umwelt; mit vielen praktischen Tipps, Rezepten und Neuem aus der Wissenschaft.



[www.ugb.de/mitglieder](http://www.ugb.de/mitglieder)



### ■ Exklusive Informationen auf [www.ugb.de](http://www.ugb.de)

Mitglieder erhalten mit einem Passwort Exklusiv-Zugang zu Fachbeiträgen, Neuem aus der Wissenschaft, Informationen zu ernährungsabhängigen Erkrankungen, Rezepten und dem UGB-Fragenservice.

### ■ Literatursuche und fachliche Fragenbeantwortung

Als Mitglied bekommen Sie bis zu zehn fachliche, nicht therapiebezogene Fragen zum Thema Ernährung pro Jahr schriftlich oder telefonisch beantwortet. (Weitere Beantwortungen sind gegen 39,- Euro pro Frage möglich.)

### ■ Kostenlose Stellenanzeigen

UGB-Mitglieder können auf der Homepage des UGB kostenlos Stellenanzeigen veröffentlichen.

### ■ Steuerersparnis

Da der UGB in Deutschland als besonders förderungswürdige, gemeinnützige Institution anerkannt ist, können Sie Ihren Mitgliedsbeitrag steuerlich geltend machen.

### Sie wollen uns unterstützen?

Werden Sie Mitglied unter  
[www.ugb.de/mitglieder](http://www.ugb.de/mitglieder)





### Berufliche Weiterbildung für Ernährungsfachkräfte

für Dipl.oec.troph., Ernährungswiss. B.Sc./M.Sc., Diätassistent:innen

Die UGB-Akademie ist eine von wirtschaftlichen, politischen und ideologischen Interessen unabhängige und anerkannte Fachinstitution. Wir bilden Ernährungsfachkräfte wissenschaftlich fundiert, produktneutral und nachhaltig – im Sinne der Vollwert-Ernährung nach der Gießener Formel – weiter.

#### Zielgruppe und Ziele

Die folgenden beruflichen Fortbildungen bis Seite 12 richten sich ausschließlich an Oecotropholog:innen und Ernährungswissenschaftler:innen (Dipl./B.Sc./M.Sc.) sowie Diätassistent:innen, die spezifisch ihr Themenspektrum im Bereich der Prävention erweitern möchten.

Studium und Ausbildung vermitteln theoretisches Fachwissen und Grundlagen zu verschiedenen Spezialthemen. Die Berufspraxis erfordert jedoch zusätzliche Kompetenzen, die über Fachwissen hinausgehen. Durch das flexible Baukastensystem der UGB-Akademie erlangen Sie in berufsbegleitenden Fortbildungen mit Zertifikat eine Spezialisierung, die Ihren beruflichen Erfordernissen und Interessen entspricht. Sie gewinnen mehr Sicherheit durch ernährungspraktisches und zielgruppenorientiertes Wissen in der Erwachsenenbildung, das Ernährungstrends und aktuelle Bedürfnisse Ihrer Klient:innen berücksichtigt.

**Fachberater:in Vollwert-Ernährung** Seite 9

**Fachberater:in für Säuglings- und Kinderernährung** Seite 10

**Fachberater:in Fasten** Seite 11

Empfehlenswerte Einzelseminare finden Sie ab Seite 20.

Das Programm der UGB-Akademie Therapie finden Sie unter [www.ugb.de/therapie](http://www.ugb.de/therapie).

Um aktuellen Herausforderungen in der Ernährungsberatung kompetent begegnen zu können, bietet Ihnen die UGB-Akademie Fortbildung in einer **ganzheitlichen Ernährungsweise** mit ökologischen und sozialen Aspekten an, mit der Sie Ihre **Beratungsqualität** steigern können.

#### Ziel

Ernährungsfachkräfte bauen ihr Wissen im Bereich der klimafreundlichen Vollwert-Ernährung und Beratung aus. Es werden sowohl wissenschaftliche Fachinhalte zur Vollwert-Ernährung und der Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen vermittelt als auch Vorträge, Ernährungspraxis und Beratungsmethoden trainiert.

Fachberater:innen Vollwert-Ernährung UGB arbeiten selbstständig oder mit Ärzt:innen bzw. Kliniken zusammen.

Auch für die Tätigkeit als Berater:in in Industrie und Handwerk ermöglicht diese Fortbildung Ernährungsfachkräften, kompetent über den aktuellen Stand der wissenschaftlichen Diskussion zu informieren. Durch die praktische Kompetenz im Bereich Vollwert-Ernährung sind Sie als Fachberater:in außerdem in der Lage, die Theorie mit der Praxis zu vernetzen.



[www.ugb.de/fb-vollwert](http://www.ugb.de/fb-vollwert)

#### Fachberater:in Vollwert-Ernährung UGB

5	Trainingsseminar mit Prüfung
4	Selbststudium Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen
3	Wahlpflichtmodul Beratung
2	Aufbauseminar Ernährung/Praxis
1	Update bzw. Selbststudium Vollwert-Ernährung

#### Qualifikation

##### 1. Fachliche Kompetenz:

Umfangreiches Fachwissen über Vollwert-Ernährung und die Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen wie Schwangere, Säuglinge, Senioren oder Sportler vermittelt Sicherheit im Beratungsprozess und verschafft Kompetenz in der fachlichen Diskussion.

##### 2. Praktische Kompetenz:

Eigene Kochpraxis und Präsentationen zur Praxis qualifizieren für die Beratung. Der Beratungserfolg wird durch Überzeugung der Sinne unterstützt.

##### 3. Methodische Kompetenz:

Fachberater:innen Vollwert-Ernährung UGB führen Veranstaltungen professionell durch und motivieren Ratsuchende zu einem gesundheitsorientierten Verhalten.

Es besteht eine regelmäßige Fortbildungspflicht, siehe Seite 5.

Der **Grundstock für ein erfülltes Leben** mit **hoher Lebensqualität** wird bereits im Mutterleib gelegt.

Das Angebot an speziellen Nahrungsergänzungsmitteln für die Schwangerschaft und Stillzeit, spezielle Menüs für Säuglinge sowie Kinderlebensmittel steigen ebenso wie die Zahl des diagnostischen Gestationsdiabetes und der an Übergewicht und Herz-Kreislauf-Erkrankungen leidenden Kinder. Eltern wollen es von Anfang an richtig machen. Die Fülle an unterschiedlichen Empfehlungen für eine optimale Versorgung von Mutter und Kind sowie ihre eigenen Essgewohnheiten erschweren jedoch ihre Vorstellung, wie genau eine vollwertige und genussvolle Ernährung aussieht und wie sie diese im Alltag umsetzen können.

## Ziel

Fachberater:innen Säuglings- und Kinderernährung kennen sowohl die Grundlagen einer ausgewogenen, zeitgemäßen Ernährung als auch die speziellen Anforderungen an eine optimale Säuglingsernährung (Bedeutung von Muttermilch, ideale Beikost ...). Absolvent:innen geben Hilfestellung bei der küchenpraktischen Umsetzung: von der Zubereitung der Beikost im ersten Lebensjahr bis hin zu beliebten Speisen für Kleinkinder und Kinder. Sie nutzen ihre Kompetenz als Kursleiter:in in Volkshochschulen, Familienbildungsstätten, Frauengesundheitszentren, Pro Familia, Geburtshäusern, Hebammenpraxen sowie zur Durchführung von Aktionen in Kindergärten und -tagesstätten, Schulungen von Erzieher:innen, Aktionen/AGs in Schulen u. ä.

Fachberater:in Säuglings- und Kinderernährung UGB	
5	Trainingsseminar mit Prüfung
4	Wahlpflichtmodul Beratung
3	Ernährung von Säuglingen – Theorie
2	Update- bzw. Selbststudium Vollwert-Ernährung
1	Mit Kindern essen – Theorie und Praxis

Es besteht eine regelmäßige Fortbildungspflicht, siehe Seite 5.

## Qualifikation

**1. Fachliche Kompetenz:** Umfangreiches Fachwissen über ernährungsphysiologische Anforderungen an eine zeitgemäße Ernährung für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder, Schwangerschaft und Stillzeit.

**2. Praktische Kompetenz:** Ernährungsphysiologisch wertvolle Beikost und kindgerechte Speisen zubereiten – geschmacklich und optisch auf die Vorlieben von Kindern abgestimmt.

**3. Methodische Kompetenz:** Professionelle Durchführung von Veranstaltungen und Beratungen für Eltern und Erwachsene, die Umgang mit Schwangeren, Säuglingen oder Kleinkindern haben.



[www.ugb.de/fb-kinder](http://www.ugb.de/fb-kinder)

Als **präventive oder therapeutische Maßnahme** hat sich Fasten in der Fachwelt durchgesetzt und gewinnt zunehmend an Bedeutung. Fasten eignet sich ideal dazu, inne zu halten und den Organismus zu stärken.

## Ziel

Ernährungsfachkräfte erweitern mit dieser Fortbildung ihre fachlichen, praktischen und methodischen Kompetenzen rund um das Thema Fasten. Der Schwerpunkt der Tätigkeit von Fachberater:innen Fasten UGB liegt darin, über die Hintergründe – z.B. die physiologischen Vorteile des Fastens – verständlich zu informieren. Sie begleiten gesunde Menschen kompetent durch das Fasten, beantworten Ernährungsfragen und motivieren zu einer Ernährungsumstellung. In Kooperation mit Ärzt:innen und Kliniken integrieren Fachberater:innen Fasten wissenschaftliche Erkenntnisse gezielt in eine verbrauchergerechte Beratung.

Fachberater:innen Fasten bieten selbst Fastenurse zur Prävention an. Im therapeutischen Bereich ist die Zusammenarbeit mit Fastenärzt:innen notwendig, da Fachberater:innen Fasten UGB ohne therapeutische Zusatzqualifikation keine Therapie betreiben dürfen. Es besteht eine regelmäßige Fortbildungspflicht, siehe Seite 5.



[www.ugb.de/fb-fasten](http://www.ugb.de/fb-fasten)

## Fachberater:in Fasten UGB

6	Trainingsseminar Fasten mit Prüfung
5	Fastenseminar/Theorie
4	Wahlpflichtmodul Beratung
3	Update bzw. Selbststudium Vollwert-Ernährung
2	Bewegung und Entspannung
1	Fastenseminar/Praxis

## Qualifikation

**1. Fachliche Kompetenz:** Verknüpfende und umfangreiche Kenntnisse über Ernährung und Fasten.

**2. Praktische Kompetenz:** Durch eigene Fastenerfahrungen und umfangreiches Praxiswissen andere Menschen zum Fasten anleiten und unterstützen.

**3. Methodische Kompetenz:** Fachberater:innen Fasten setzen Vorträge, Seminare und Beratungen professionell um und motivieren Ratsuchende zu einem gesundheitsorientierten Verhalten. Sie führen andere Menschen zuverlässig durch das Fasten.



## UGB-Gesundheits-Trainer:in – Bereich Ernährungscoach

### Aus- und Weiterbildung für Quereinsteiger:innen und Interessierte

Es braucht viele Akteure, um nachhaltiges und klimafreundliches Verhalten zu fördern und gesundheitliche Folgen eines ungünstigen Lebensstils zu verringern. Die UGB-Akademie bietet deshalb neben beruflicher Weiterbildung auch allen an Ernährung und Gesundheit interessierten Personen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten an. Als Mittlerperson mit fachlich fundiertem Wissen unterstützen Sie Menschen auf ihrem Weg zu besserer Gesundheit und Lebensqualität und/oder kooperieren mit Fachkräften.

#### Zielgruppe und Ziele

Die folgenden Aus- und Weiterbildungen richten sich an Personen, die kein Studium im Bereich Ernährungswissenschaften und Oecotrophologie absolviert haben, aber selbst eine gesundheitsfördernde Lebensweise praktizieren oder andere dazu motivieren und anleiten möchten. Egal ob Sie Ihr berufliches Tätigkeitsfeld erweitern oder Ihre Leidenschaft zum Beruf machen möchten, das flexible Baukastensystem der UGB-Akademie ermöglicht es Ihnen, Ihre individuellen Ziele zu erreichen.

Durch eine nachweisliche Qualifikation mit Prüfung und Zertifikat können Sie Ihre persönlichen Kompetenzen stärken und ergänzen. Die praxisnahen Ausbildungen ermöglichen eine erfolgreiche Umsetzung wirksamer Strategien im Alltag, geben Ihnen Impulse und bilden ein sicheres Fundament für berufliche Veränderungen. Das Angebot bietet gute Ergänzungen für hauswirtschaftliche Berufe, Naturkostladner, Hebammen und Stillberater:innen, pädagogische sowie medizinisch-therapeutische Berufe. Aber auch Trainer:innen im Sportbereich und interessierte Neueinsteiger in das Thema Ernährung werden hier fündig.

Gesundheits-Trainer:in – Bereich Ernährungscoach	Seite 13
Gesundheits-Trainer:in – Säuglings- und Kinderernährung	Seite 14
Fastenleiter:in	Seite 15

Empfehlenswerte Einzelseminare finden Sie ab Seite 20.

Ernährung ist mehr als nur Sättigung. Ausgewogenes Essen und Trinken erhält die **körperliche sowie geistige Leistungsfähigkeit**. Mit gezielten Strategien gelingt eine Ernährungsweise, die unseren physiologischen Bedürfnissen entspricht und gleichzeitig zum **Klimaschutz** beiträgt.

#### Ziel

In dieser Ausbildung lernen Sie alles Wichtige über eine nachhaltige Ernährung, die gut schmeckt, gesundheitlich gut tut und die Umwelt schont. Gesundheits-Trainer:innen – Bereich Ernährungscoach vermitteln interessierten, gesunden Menschen neue Impulse und regen eine dauerhafte Veränderung des Ess- und Trinkverhaltens an. Sie nutzen ihr erworbenes Wissen im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit, privat im Familienhaushalt oder geben Kurse an verschiedenen Bildungseinrichtungen.

Gesundheits-Trainer:innen – Bereich Ernährungscoach helfen dem Einzelnen aufgrund ihrer verhaltensorientierten Ausbildung dabei, Risikofaktoren abzubauen, soweit diese durch Ernährung beeinflussbar sind.



#### UGB-Gesundheits-Trainer:in Bereich Ernährungscoach

4	Trainingsseminar mit Prüfung
3	Trainingsseminar Beratung und Motivation
2	Aufbauseminar Ernährung/Praxis
1b	Intensivseminar Ernährung/Theorie
1a	Kochkompetenz – vollwertig umgesetzt

**Diese Ausbildung berechtigt nicht dazu, therapeutisch zu beraten.**

Zur Qualitätssicherung besteht eine regelmäßige Fortbildungspflicht, siehe Seite 5.

**So können Sie zusätzlich aufbauen:** Diese Ausbildung ist sehr gut als Grundlage für andere Ausbildungsbereiche geeignet. Dabei werden das Intensivseminar Ernährung/Theorie und Trainingsseminar Beratung und Motivation anerkannt.



[www.ugb.de/gesundheitstrainer](http://www.ugb.de/gesundheitstrainer)

Gesundheitsbewusstes Verhalten ist der Schlüssel zu einem erfüllten Leben mit **hoher Lebensqualität** und sollte bereits im Säuglings- und Kleinkindalter gefördert werden. Eine **optimal zusammengesetzte Ernährung** ist dabei ein wichtiger Baustein. Doch Eltern sind häufig überfordert mit dem Angebot an speziellen Säuglings- und Kinderlebensmitteln und der Entscheidung, wie eine ausgewogene Ernährung für die Kleinen aussehen sollte.

## Ziel

UGB-Gesundheits-Trainer:innen - Bereich-Säuglings- und Kinderernährung kennen sowohl die Grundlagen einer ausgewogenen, zeitgemäßen Ernährung als auch die speziellen Anforderungen an eine optimale Säuglingsernährung (Bedeutung von Muttermilch, ideale Beikost ...). Absolvent:innen geben Hilfestellung bei der küchenpraktischen Umsetzung: von der Zubereitung der Breimahlzeiten im ersten Lebensjahr bis hin zu beliebten Speisen für Kleinkinder und Kinder.

Für alle Berufsgruppen, die mit der Erziehung und Ausbildung von Kindern betraut sind und sich für eine gesundheitsfördernde Ernährungsweise interessieren und diese bei Säuglingen und Kindern gezielt einsetzen wollen, stellt diese Ausbildung eine gute Ergänzung dar. Absolvent:innen nutzen ihre Kompetenz als Kursleiter:in in Volkshochschulen, Familienbildungsstätten, Frauengesundheitszentren, Pro Familia, Geburtshäusern, Hebammenpraxen oder zur Durchführung von Aktionen in Kindergärten und -tagesstätten, Schulungen von Erzieher:innen, Aktionen/AGs in Schulen u.a.

UGB-Gesundheits-Trainer:in Bereich Säuglings- und Kinderernährung	
5	Trainingsseminar mit Prüfung
4	Trainingsseminar Beratung und Motivation
3	Ernährung von Säuglingen – Theorie
2	Intensivseminar Ernährung/Theorie
1	Mit Kindern essen – Theorie und Praxis

Zur Qualitätssicherung besteht eine regelmäßige Fortbildungspflicht, siehe Seite 5.

## Qualifikation

**1. Fachliche Kompetenz:** Umfangreiches Fachwissen über ernährungsphysiologische Anforderungen an eine zeitgemäße Ernährung für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder.

**2. Praktische Kompetenz:** Ernährungsphysiologisch wertvolle Beikost und kindgerechte Speisen zubereiten können – geschmacklich und optisch auf die Vorlieben von Kindern abgestimmt.

**3. Methodische Kompetenz:** Professionelle Durchführung von Veranstaltungen und Beratungen für Eltern und Erwachsene, die Umgang mit Schwangeren, Säuglingen oder Kleinkindern haben.



[www.ugb.de/fb-kinder](http://www.ugb.de/fb-kinder)

Fasten eignet sich ideal dazu, inne zu halten und den **Organismus zu stärken**.

## Ziel

Fastenleiter:innen begleiten gesunde Menschen kompetent durch das Fasten – in Fastenkuren oder Fastenkliniken. Sie informieren über Ernährungsfragen und motivieren auf Wunsch zu einer Ernährungsumstellung. Im therapeutischen Bereich ist eine Zusammenarbeit mit Fastenärzt:innen notwendig, da UGB-Fastenleiter:innen keine Therapie betreiben dürfen.

## Zielgruppe

Diese Ausbildung ist für alle geeignet, die selbst eine gesundheitsfördernde Lebensweise praktizieren und andere dazu motivieren und anleiten wollen. Erste eigene positive Fastenerfahrungen sind von Vorteil. Die Ausbildung ist als Ergänzung für gesundheitspädagogische und medizinisch-therapeutische Berufe geeignet. Zur Qualitätssicherung besteht eine regelmäßige Fortbildungspflicht, siehe Seite 5.

## Qualifikation

**1. Fachliche Kompetenz:** Kenntnisse über Ernährung und umfangreiches Wissen über Fasten sind Grundlagen für UGB-Fastenleiter:innen.

UGB-Fastenleiter:in	
6	Trainingsseminar Fasten mit Prüfung
5	Fastenseminar Theorie
4	Trainingsseminar Beratung und Motivation
3	Intensivseminar Ernährung/Theorie
2	Bewegung und Entspannung
1	Fastenseminar Praxis

**2. Praktische Kompetenz:** Durch eigene Fastenerfahrungen und umfangreiches Praxiswissen können UGB-Fastenleiter:innen andere Menschen zum Fasten anleiten und unterstützen.

**3. Methodische Kompetenz:** Fastenleiter:innen können Vorträge, Seminare und Beratungen professionell umsetzen und Ratsuchende zu einem gesundheitsorientierten Verhalten motivieren. Durch die Sicherheit in der Betreuung von Fastenden können sie andere Menschen zuverlässig durch das Fasten führen.



[www.ugb.de/fastenleiter](http://www.ugb.de/fastenleiter)





Systemisches Denken und Handeln bewegt sich hin zum Essverhalten, vom „was essen?“ zum „**wie essen?**“, von der kognitiven Ebene des Sollens zur **emotionalen Ebene** des Wollens, hin zum Tun. Der Mensch und sein Verhalten werden **im Kontext seiner zwischenmenschlichen Beziehungen und seiner Umwelt betrachtet**, kurz: im Kontext des Systems, in dem er lebt.

### Ziel

Ziel dieser Weiterbildung ist, als Berater:in eine systemische Haltung einzunehmen, bei Klient:innen Beziehungsmuster und deren Einfluss auf das Essverhalten zu erkennen und systemische Interventionen professionell anzuwenden. Für den Klienten als „sein eigener Experte“ eröffnen sich mehr Handlungsoptionen für eine nachhaltige, individuelle Veränderung des Essverhaltens. Die Haltung Systemischer Essberater:innen ist geprägt von Wohlwollen und Wertschätzung gegenüber der Autonomie des Menschen. Systemischem Vorgehen liegt eine lösungs- und ressourcenorientierte Gesprächsführung zugrunde. Dass der Klient eigenverantwortlich und selbstbestimmt neue Lösungen findet, ist Ziel des systemischen Prozesses.

### Zielgruppe

Die Fortbildung ist geeignet für alle Ernährungsberatungskräfte, die Klient:innen in Veränderungsprozessen begleiten und in ihren jeweiligen Systemen dabei unterstützen möchten. Die Fortbildung stellt eine Erweiterung der Möglichkeiten der klassischen Ernährungsberatung dar. Fachspezifisches Ernährungswissen wird vorausgesetzt,

### Systemische/r Essberater:in UGB

4	Abschlussseminar
3	Trainingsseminar
2	Praxisorientierter Aufbaukurs
1	Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung

da es nicht Inhalt der Fortbildung ist. Zur Qualitätssicherung sind Systemische Essberater:innen verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden, siehe Seite 5.

### Qualifikation

**1. Fachliche Kompetenz:** Ein tieferes Verständnis von Essen als ein im System erlerntes Verhalten mit gesunden und kranken Anteilen – körperlich, seelisch und sozial.

**2. Praktische Kompetenz:** Die gezielte Nutzung von systemischen Interventionen von der Auftragsklärung über Fragetechniken bis hin zu Arbeitshilfen – sowohl bei Einzel-, als auch bei Familien- und Gruppenberatungen.

**3. Methodische Kompetenz:** Lösungs-, ressourcen- und kontextorientiertes Arbeiten mit Ratsuchenden, die als eigene Experten für die Lösung ihrer Probleme betrachtet werden. Anwendbarkeit und gelingender Transfer in die jeweiligen Arbeitskontexte unabhängig von bestehenden Strukturen.



[www.ugb.de/  
systemische-essberatung](http://www.ugb.de/systemische-essberatung)

## Weiterbildung in Kursleitung und Beratung

Wer in der Erwachsenenbildung, ob Gruppenkurse oder Einzelberatung, erfolgreich arbeiten will, braucht neben Fachwissen zusätzlich pädagogisch-psychologische Kompetenzen, um Menschen bei Lernprozessen und Verhaltensmodifikationen einfühlsam und unterstützend zu begleiten.

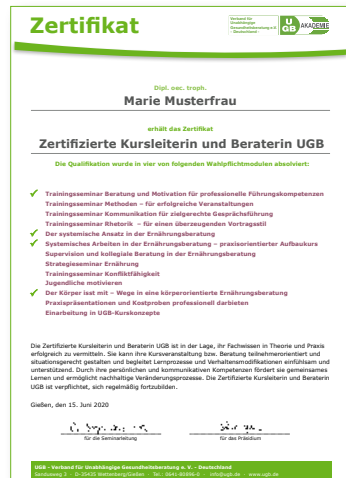
### Zielgruppe und Ziele

Diese Fortbildungen sind geeignet für Personen, die ihre persönlichen Kompetenzen als Kursleiter:in und Berater:in ausbauen wollen. Je nach individuellen Bedürfnissen können Sie sich durch das flexible und vielfältige Bausteinsystem der UGB-Akademie Ihr eigenes Seminarportfolio zusammenstellen.

Das benötigte Handwerkszeug, um souverän Vorträge zu halten, Kurse zu leiten oder zielgerichtet Beratungsgespräche zu führen, wird Ihnen durch praktische Erfahrungen in intensiven Trainingseinheiten mit an die Hand gegeben. Die Stärkung Ihrer fachlichen, kommunikativen und methodischen Kompetenzen hilft dabei auch in schwierigen Situationen, mit Konflikten souverän umzugehen und verleiht Ihrem Auftreten Sicherheit. Durch das Setzen persönlicher Schwerpunkte und das Erlernen verschiedener Techniken entwickeln Sie Ihren ganz individuellen Beratungsstil. So können Sie systematisch, zielgerichtet und teilnehmerorientiert nachhaltige Verhaltensänderungen begleiten.

<b>Systemisch/r Essberater:in UGB</b>	Seite 17
<b>Zertifizierte/r Kursleiter:in und Berater:in UGB</b>	Seite 18
<b>Module (jeweils als Einzelseminar geeignet)</b>	Seite 19

Dieses Zertifikat ist geeignet für Personen, die ergänzend zu ihren fachlichen Qualifikationen ihre pädagogisch-psychologischen Kompetenzen als Kursleiter:in und Berater:in verbessern und erweitern wollen. Aus den folgenden Seminaren auf Seite 19 werden **vier Wahlpflichtmodule** benötigt, um die Qualifikation als „**Zertifizierte/r Kursleiter:in und Berater:in UGB**“ erhalten zu können. Dabei ist es möglich, je nach beruflicher Tätigkeit **Schwerpunkt auf Einzelberatung, Gruppenberatung/Kursleitung und Ernährungspraxis** zu legen.



Nach Abschluss der vier Module können Sie das Zertifikat in der Geschäftsstelle des UGB beantragen. Voraussetzung dafür ist die **UGB-Mitgliedschaft**. Zur Qualitätssicherung sind Inhaber:innen des Zertifikats verpflichtet, sich **regelmäßig fortzubilden**, siehe Seite 5.



[www.ugb.de/kursleiter](http://www.ugb.de/kursleiter)

## Symbole für die Schwerpunkte der Wahlpflichtmodule:



... eignen sich speziell für die Spezialisierung auf **Einzelberatung**.



... eignen sich speziell für die Spezialisierung auf **Gruppenberatung und Kursleitung**



... eignen sich speziell für die Spezialisierung auf **Ernährungspraxis**



## ■ Trainingsseminar Beratung und Motivation – für professionelle Führungskompetenzen

Die Rolle des/r Beraters:in als Motor für Verhaltensänderung verstehen lernen.



## ■ Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung (Online)

Den/Die Klient:in in seinem/ihrer Beziehungssystem verstehen lernen.



## ■ Systemisches Arbeiten in der Ernährungsberatung – praxisorientierter Aufbaukurs

Praxisorientierte Methoden zur Beratung des Klientels in seinem Beziehungsnetzwerk anwenden können.



## ■ Der Körper isst mit – Wege in eine körperorientierte Ernährungsberatung

Die Weisheit des Körpers für den Beratungserfolg nutzbar machen.



## ■ Einarbeitung in UGB-Kurskonzepte

So gelingen Abnehmen und Ernährungsumstellung im Kurs.



## ■ Jugendliche motivieren (Online)

Kinder und Jugendliche systemisch begreifen und erfolgreich fördern lernen.



[www.ugb.de/kursleiter](http://www.ugb.de/kursleiter)

## **VU Update Vollwert-Ernährung**

Aktuell diskutierte Themen und gesichertes neues Wissen werden in die Empfehlungen der Vollwert-Ernährung integriert. So bleiben Sie als Ernährungsfachkraft up to date.

[www.ugb.de/update](http://www.ugb.de/update)

## **FA Update Fasten**

Neueste Erkenntnisse aus der Fastenforschung sowie aktuelle Erfahrungen für die Durchführung von Fastenkursen unterstützen Sie in Ihrer Arbeit als Fastenleiter:in.

[www.ugb.de/fastenupdate](http://www.ugb.de/fastenupdate)

## **US Update Säuglings- und Kinderernährung**

**NEU**

Aktuell diskutierte Themen und gesichertes neues Wissen zu den Empfehlungen für Schwangere, Stillende, Säuglinge und Kleinkinder werden bearbeitet.

[www.ugb.de/update-kinder](http://www.ugb.de/update-kinder)

## **SW Stoffwechsel-fit: Schutzfaktor Ernährung**

Spannende Abläufe im Stoffwechsel und die Leistungsfähigkeit zentraler Organe, verknüpft mit der Frage, wie mit Ernährung das Immunsystem gestärkt wird.

[www.ugb.de/stoffwechsel-fit](http://www.ugb.de/stoffwechsel-fit)

## **DG Endlich Ruhe im Darm - Theorie und Praxis**

Im Fokus steht eine oft bekannte Problematik: Gemüse, Vollkorngetreide und Hülsenfrüchte sind gesund, doch sie verursachen im Bauch Grummeln bis hin zu Schmerzen. Im Seminar erfahren Sie, wie die Gewöhnung an Ballaststoffe für Darmmikrobiota, Stuhlgang, Immunsystem und Psyche gelingen kann.

[www.ugb.de/darm-gesund](http://www.ugb.de/darm-gesund)

## **SB Säure-Basen-Haushalt und Ernährung**

Hintergründe und Empfehlungen zum präventiven Einfluss der Ernährung auf den Säure-Basen-Haushalt.

[www.ugb.de/saeure-basen](http://www.ugb.de/saeure-basen)

## **LU Gut essen bei Lebensmittelunverträglichkeiten**

Die praktische Umsetzung einer laktosearmen, milchproteinfreien, eifreien, glutenfreien, fruktose-, sorbit- und histaminarmen vollwertigen Ernährung.

[www.ugb.de/unvertraeglich](http://www.ugb.de/unvertraeglich)

## **AD Gut ernährt im Alter und bei Demenz**

Besonderheiten einer bedarfsgerechten, vollwertigen Ernährung von Menschen in der zweiten Lebenshälfte und bei Demenz.

[www.ugb.de/alter](http://www.ugb.de/alter)

## **EH Entzündungshemmend essen und leben**

Ursachen und Verlauf stiller, unterschwelliger Entzündungen und präventive Ernährungs- und Bewegungsfaktoren.

[www.ugb.de/entzuendung](http://www.ugb.de/entzuendung)

## **FK Was frische Rohkost kann – schmecken, regenerieren, heilen**

Das breite Wirkpotential der Frischkost für Prävention und Regeneration in Theorie und Praxis kennenlernen: genussvolle Sättigung, Gesunderhaltung, nachhaltige Gewichtsabnahme und Linderung oder Heilung verschiedener Erkrankungen.

[www.ugb.de/frischkost](http://www.ugb.de/frischkost)

## **VP Vegane Küchenpraxis – vollwertig und alltagstauglich**

Vegane Ernährung nach Vollwert-Grundsätzen in den Beratungsalltag integrieren und bekannte Rezepte „veganisieren“.

[www.ugb.de/vegane-kuechenpraxis](http://www.ugb.de/vegane-kuechenpraxis)

## **BB Ran ans Vollkornbrot**

Perfekte Vollkornbrote wie vom Bäcker selbst backen mit Weizen, Dinkel, Roggen - vom kernigen Roggenkästchen, Dinkel-Grünkern-Brot bis hin zum Ratzfatz-Brot.

[www.ugb.de/brot](http://www.ugb.de/brot)

## **AK Besser essen für Aktive – fit mit Vollwert-Ernährung**

Eine optimale Kost und Mahlzeitenverteilung für alle sportlich Aktiven.

[www.ugb.de/aktiv](http://www.ugb.de/aktiv)

## **FG Frauengesundheit – Ernährung und Hormonbalance**

**NEU**

Pubertät, Schwangerschaft, Stillzeit oder Wechseljahre – so lässt sich mit einer angepassten Ernährung auf hormonelle Dysbalancen reagieren.

[www.ugb.de/frauengesundheit](http://www.ugb.de/frauengesundheit)



[www.ugb.de/seminare](http://www.ugb.de/seminare)



Neben (Online-)Seminaren bietet die UGB-Akademie auch Online-Vorträge von 90 Minuten an. Expert:innen präsentieren Ihnen zu alltagsnahen Ernährungs- und Gesundheitsthemen fachliche Hintergründe und stehen anschließend im Chat Ihren individuellen Fragen Rede und Antwort.

### Berufliche Weiterbildung für Köchinnen und Köche

#### Zielgruppe und Ziele

Die Fortbildungen der UGB-Akademie richten sich an Köch:innen und Küchenfachkräfte, die ihr Wissen und Können in der Zubereitung vollwertiger Gerichte für die Gemeinschaftsverpflegung ausbauen möchten. Geeignet ist auch die Kombination mit Inhouseschulungen, um betriebliche Prozesssteuerung vorzunehmen und neue Strategien zu verankern.

Wer gute, schmackhafte Qualität auf den Tisch bringen will, muss überwiegend naturbelassene Lebensmittel verarbeiten können. Aus Tiefkühlkost ein schnelles Essen serviert zu bekommen, stellt die Gäste immer seltener zufrieden. Wie ernährungswissenschaftliche Anforderungen kompetent in die Praxis eines geschmackvollen, vegetarischen Speisenangebots umgesetzt werden, ist Ziel unserer Weiterbildungen. Frische Lebensmittel bieten viel Raum für Kreativität.

#### Empfehlenswerte Seminare:

- Endlich Ruhe im Darm – Theorie und Praxis** [www.ugb.de/darm-gesund](http://www.ugb.de/darm-gesund)
- Gut essen bei Lebensmittelunverträglichkeiten** [www.ugb.de/unvertraeglich](http://www.ugb.de/unvertraeglich)
- Gut ernährt im Alter und bei Demenz** [www.ugb.de/alter](http://www.ugb.de/alter)
- Vegetarisch kochen in Kita und Grundschule** [www.ugb.de/kita](http://www.ugb.de/kita)
- Küche en vogue: Aktuelle Trends großküchentauglich umsetzen** [www.ugb.de/kueche-en-vogue](http://www.ugb.de/kueche-en-vogue)
- Ran ans Vollkornbrot** [www.ugb.de/brot](http://www.ugb.de/brot)
- Was frische Rohkost kann – schmecken, regenerieren, heilen** [www.ugb.de/frischkost](http://www.ugb.de/frischkost)



[www.ugb.de/weiterbildung-koeche](http://www.ugb.de/weiterbildung-koeche)



**Aktuelle Themen und Anmeldung unter:**

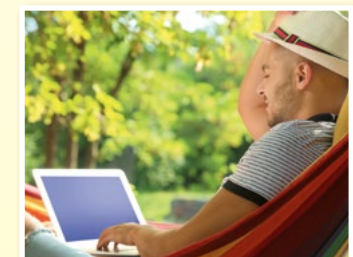


[www.ugb.de/online](http://www.ugb.de/online)

#### Themenauswahl

Das Spektrum der Online-Vorträge reicht von Nüssen, Hülsenfrüchten und weiteren Lebensmittelgruppen über Ernährungsthemen wie Fruktosemalabsorption oder Säure-Basen-Haushalt bis hin zu Lebensstilfaktoren wie Bewegung, Entspannung und Stressbewältigung.

Aktuelle Themen und Anmeldung unter **[www.ugb.de/online](http://www.ugb.de/online)**



## Planen Sie Ihr eigenes Inhouse-Seminar



*Inhouseseminare zeichnen sich durch eine besondere Wirksamkeit aus.*

In dem Programm der UGB-Akademie ist für Ihr Unternehmen bzw. Institution noch nicht das richtige Angebot dabei? Sie suchen eine auf Ihre spezielle Situation zugeschnittene Schulung vor Ort? Vom Kurz- bis zum Tagesseminar: Bei unseren Inhouse-Seminaren entscheiden Sie selbst, welche Themen zu Ernährung, Gesundheit und Beratung in welchem Umfang bearbeitet werden sollen. Haben Sie eine Küche vor Ort, sind auch küchenpraktische Schulungen möglich.

### Referenzen

- Ärztgesellschaft Heilfasten und Ernährung e.V.
- Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
- Evangelische Akademie Bad Boll
- DRK Landesverband BW
- Fattoria La Vialla, Frankfurt
- HoFa-Akademie gGmbH, Heidelberg
- Kitas z. B. in Köln, Eschborn
- Lehrerakademie Esslingen
- Polizeiakademie Hessen
- MEDICE Arzneimittel Pütter GmbH & Co. KG, Iserlohn
- Naturkost Klatschmohn, Gießen
- Nordsee Akademie
- Waldburg-Zeil-Kliniken GmbH,
- Wellness-Hotels & Resorts
- Sarah-Wiener-Stiftung, Berlin
- LVR-Klinik Bedburg-Hau
- Jugendhof Sachsenhain
- Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum e.V.
- WeGe e.V. Wohngemeinschaft für Menschen mit Demenz
- diabetes DE – Deutsche Diabetes Hilfe
- Fair & Quer Naturkost
- Staatl. Führungsakademie für Ernähr., Landwirtsch., Forsten; Landshut
- DEULA Schleswig-Holstein
- Mainova AG, Frankfurt
- Stadt Gießen-Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Landkreis Gießen-Kreisausschuss

### Individualität groß geschrieben

Gemeinsam mit Ihnen konzipieren wir – nach vorheriger Analyse – auf Ihren individuellen Qualifizierungsbedarf zugeschnittene Schulungen oder Workshops. Oder Sie entscheiden sich für ein Seminar aus unserem Veranstaltungsprogramm, das wir exklusiv für und in Ihrer Einrichtung durchführen. Neben den Seminarthemen in diesem Programmheft bieten wir z. B. noch folgende Schwerpunkte an:

- Besser essen in Kita und Schule
- Besser essen im Berufsalltag, z. B. bei Nacht- und Wechselschicht
- Erfolgreiche Wege zum Abnehmen und Gewicht halten
- Krankheiten durch gezielte Ernährung vorbeugen (z. B. Diabetes, Gicht, Rheuma)
- Nachhaltige, zeitgemäße und klimafreundliche Ernährung
- Seminare zu verschiedenen Lebensmittelgruppen mit spezieller Warenkunde, wie Speiseöle, Milchprodukte, Getreideprodukte, Nüsse und Ölsaaten ...
- Pflanzliche Fleischalternativen: Vielfalt, Gesundheits- und Genusswert
- Entzündungshemmend essen - stille Entzündungen und Folgeerkrankungen vermeiden

### Weitere Themen finden Sie unter:

[www.ugb.de/inhouse](http://www.ugb.de/inhouse) oder [www.ugb.de/bgm](http://www.ugb.de/bgm). Bitte nehmen Sie Kontakt zu uns auf. Wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.

**Ihre Ansprechpartnerin:** Dipl. oec. troph. Elisabeth Klumpp, Tel. 0641 / 80896-0; E-Mail: [elisabeth.klumpp@ugb.de](mailto:elisabeth.klumpp@ugb.de)



### Inhouseschulungen für Kitas

Kitas können je nach Bedarf verschiedene Module für die Bereiche Erzieher:innen und Catering/Küche als Inhouse-Schulung buchen. Alle Module finden Sie unter [www.ugb.de/kita-essen](http://www.ugb.de/kita-essen)

Die Schulung wird im 0,5-Tagespaket, 1-Tagespaket oder 2-Tagespaket (nach Bedarf auch mehr) angeboten. Darüber hinaus können thematische Schwerpunkte mit der Seminarleitung vereinbart werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

**Gönnen Sie Ihrer Seele und Ihrem Körper eine Verschnaufpause.** Bei den UGB-Gesundheitswochen im **Seminarzentrum fünfseenblick** steht Ihre Lebensqualität im Vordergrund und Sie erfahren, wie Sie diese im Alltag steigern können – ganz in entspannter Atmosphäre.

Genießen Sie inmitten der einzigartigen Landschaft des Nationalparks Edersee die Ruhe und beeindruckende Schönheit der Natur. Durch Achtsamkeitsübungen und beim Waldbaden spüren Sie, wie gut es tut, inne zu halten und sich eine Auszeit zu nehmen.

In Impulsvorträgen und Gesprächsrunden erfahren Sie, wie Sie sich selbst täglich etwas Gutes tun können. Auf Wunsch schwingen Sie in unserer Lehrküche selbst den Kochlöffel und zaubern leckere vegetarische Gerichte, die Ihnen auch Zuhause leicht gelingen. Für eigene Entdeckungstouren und Ihre individuelle Freizeitplanung bleibt genügend Freiraum.

**Nehmen Sie ein Stück Gesundheit mit nach Hause.**



### Ihr Urlaubspaket

235 Euro (für UGB-Mitglieder 195 Euro) pro Woche; zuzüglich Unterkunft mit 5 Übernachtungen inkl. Bio-Vollpension: Wochenpauschale ab 480 Euro pro Person im Doppelzimmer (je nach Zimmerkategorie)

**Die Vollpension im Seminarzentrum fünfseenblick ist obligatorisch. Ihre Zimmerreservierung nehmen Sie bitte selbst vor:**

[www.seminarzentrum-fuenfseenblick.de](http://www.seminarzentrum-fuenfseenblick.de)  
Tel. 0 56 23-94 94-0



05.-10.05.2024

### Darmgesund leben – Training für ein wohlthuendes Darmmilieu

Sich bewusst dem Wunder-Organ Darm widmen – das können Sie nach dieser Woche auch im Alltag. Wie Sie darmfreundlich kochen, Stress reduzieren und Darm und Bauch mit Massage und natürlichen Hilfsmitteln unterstützen, erfahren Sie von **Elke Männle** und weiteren erfahrenen Kursleiter:innen.



23.-28.06.2024

### Entzündungshemmend essen und leben

Stress und ungünstiges Essverhalten können unterschwellige Entzündungen im Körper auslösen. Lernen Sie die Hintergründe kennen und was Sie dagegen tun können. Ernährungswissenschaftler **Hans-Helmut Martin** unterstützt Sie zusammen mit weiteren Kursleiter:innen.



[www.ugb.de/gesundheitswochen](http://www.ugb.de/gesundheitswochen)



## Seminargebühren und Ermäßigungen

Die angegebenen Seminargebühren gelten für 2024 (bisher veröffentlichte Seminargebühren werden hiermit ungültig). Die Anzahlung ist dabei inbegriffen. Unterkunft- und Verpflegungskosten sind nicht in der Seminargebühr enthalten.

Als **UGB-Mitglied** erhalten Sie bei unseren Veranstaltungen die ausgewiesenen Ermäßigungen. Bei grenzüberschreitendem Geldtransfer stellen Sie bitte sicher, dass der Betrag in voller Höhe ohne Abzüge jeweils gutgeschrieben wird.

## Unterkunft und Verpflegung

Zusammen mit der Anmeldebestätigung senden wir Ihnen Informationen über den entsprechenden Seminarort zu.

**Ihre Zimmerreservierung nehmen Sie dann bitte selbst vor.** Falls Sie nicht im Seminarhaus wohnen und/oder essen, fällt eine **Hausnutzungsgebühr** (und bei Praxisseminaren zusätzliche Gebühren) an, die Sie bitte im Seminarhaus erfragen. Der UGB haftet nicht für Ihre Unterkunft und Verpflegung.

## Anmeldung

Als **verbindlich** angemeldet gilt, wer sich **schriftlich** oder **online** über [www.ugb.de](http://www.ugb.de) angemeldet hat und gleichzeitig eine Anzahlung in Höhe von 50 € pro Seminar (per Überweisung) geleistet hat. Erst nach Zahlungseingang bestätigen wir Ihre **verbindliche Anmeldung**. Rechtzeitig vor Seminarbeginn erhalten Sie die Gesamtrechnung, die vor dem Seminar bzw. vor Erhalt der Unterlagen zum vorbereitenden Selbststudium (z. B. Intensivseminar Ernährung/Theorie) zu

begleichen ist. **Der Erstbucherrabatt ist nicht kombinierbar** (z. B. mit dem Mitgliederrabatt).

Bei einer **Abmeldung oder Ummeldung** wird die Anzahlung als Bearbeitungsgebühr einbehalten. Aufgrund der bewusst klein gehaltenen Seminargruppen sind Abmeldung und Ummeldung generell **nur bis vier Wochen vor Seminarbeginn** möglich. Eine Abmeldung von Seminaren mit vorbereitendem Selbststudium (z. B. Intensivseminar Ernährung/Theorie) ist nur 14 Tage nach der verbindlichen, schriftlichen Anmeldung möglich. **Wird die jeweilige Rücktrittsfrist nicht eingehalten, ist die Seminargebühr fällig**, es sei denn, Sie melden gleichzeitig eine Ersatzperson an. Wir empfehlen Ihnen, unbedingt eine **Seminarrücktrittsversicherung** abzuschließen, z. B. unter [www.vcd-service.de/seminar-versicherung](http://www.vcd-service.de/seminar-versicherung).

## Sonstige Bedingungen

Die Teilnehmer:innen müssen zum Zeitpunkt des Seminarbeginns **volljährig** sein. Die **Mindestteilnehmerzahl** pro Seminar beträgt zwölf Personen, die Höchstteilnehmerzahl garantieren wir, wie jeweils angegeben. Der UGB garantiert nicht die Durchführung durch die ausgeschriebenen Dozent:innen (z. B. wegen Krankheit). Wenn die Inhalte der Seminare nicht wesentlich beeinträchtigt werden, berechtigt der **Wechsel von Dozent:innen** und Verschiebungen im Seminarablauf weder zum Rücktritt vom Seminar noch zur Minderung der Seminargebühren. Sollten wir aus wichtigem Grund (z. B. Erkrankung, zu geringe Teilnehmerzahl) gezwungen sein, den **Kurs abzusagen** (auch kurzfristig), so sind

wir zur Rückzahlung der vollen Seminargebühr verpflichtet. Die Teilnahme, Anreise und Übernachtung etc. erfolgt ausschließlich **in eigener Verantwortung** und auf eigene Gefahr. Sollte das Seminar aus Gründen der höheren Gewalt nicht durchgeführt werden können, entstehen keine Regressansprüche. Die zur Teilnahme an **Online-Veranstaltungen** benötigte technische Ausstattung und deren Funktionalität liegt ausschließlich in der Verantwortung des/r Seminarteilnehmer:in. Kann aufgrund der eigenen technischen Bedingungen nicht an der Veranstaltung teilgenommen werden, entstehen keine Regressansprüche. **Vom UGB wird keine Haftung für Schäden jeder Art übernommen.** Um Ihnen die Bildung von Fahrgemeinschaften zu ermöglichen, weisen wir Sie auf die **Mitfahrbörsen unter [www.ugb.de/mitfahrboerse](http://www.ugb.de/mitfahrboerse)** hin.

**Änderungen bzw. Programmänderungen behalten wir uns vor**, entsprechend der Entwicklung des UGB oder aus aktuellem Anlass.



[www.ugb.de/agb](http://www.ugb.de/agb)

## Datenschutz

Mit der Seminaranmeldung erklären Sie sich dazu bereit, dass der UGB Ihre personenbezogenen Daten zum Zwecke der Anmeldung (Seminarorganisation), Bearbeitung und Qualitätssicherung (Fortbildungskontrolle) speichert und auswertet. Sie erklären gleichzeitig Ihr Einverständnis mit der Weitergabe der im Anmeldeformular gemachten Angaben zur Person an die Dozent:innen und an das jeweilige Seminarhaus zum Zwecke der Hausnutzung. Zur Durchführung von Online-Veranstaltungen verwenden wir Programme von externen Anbietern. Bitte beachten Sie die jeweiligen Datenschutzhinweise (für ZOOM unter <https://zoom.us/de-de/privacy.html>). In Seminaren können Foto- und Filmaufnahmen zur Verwendung von Presse- und Öffentlichkeitsarbeit angefertigt werden. Wenn Sie damit nicht einverstanden sind, wenden Sie sich bitte an die Seminarleitung.

## Seminarberatung:

Kundenservice des UGB e.V.  
Friedrich-List-Str. 21, D-35398 Gießen  
Telefon +49(0)641/80896-0  
[info@ugb.de](mailto:info@ugb.de)

## Bankverbindung:

Postbank Frankfurt/Main  
IBAN: DE71 5001 0060 0000 2706 00  
BIC: PBNKDEFF

## Risiko verringern



Für unvorhersehbare Ereignisse, die Ihnen kurzfristig eine Seminarteilnahme unmöglich machen, können Sie sich absichern, damit Sie die sonst fällige Seminargebühr nicht selbst übernehmen müssen. Wir empfehlen Ihnen **dringend** den Abschluss einer Seminarrücktrittsversicherung, z. B. [www.vcd-service.de/seminar-versicherung](http://www.vcd-service.de/seminar-versicherung)

**Wichtig:  
Seminarrücktritt-  
Versicherung**

## Intensivseminar Ernährung/Theorie

Dem Intensivseminar Ernährung/Theorie als Baustein verschiedener Ausbildungen an der UGB-Akademie geht ein vorbereitendes Selbststudium voraus.

### Und so geht's:

- Schriftliche Anmeldung zum Intensivseminar Ernährung/Theorie.
- Nach Rechnungsstellung überweisen Sie die Seminargebühren (395 €; für UGB-Mitglieder 355 €). Sie erhalten daraufhin die Unterlagen zum Selbststudium.
- Selbststudium: Sie erarbeiten sich vor dem Intensivseminar Ernährung/Theorie alle Themen anhand der Unterlagen selbst.
- Die Teilnahme am Intensivseminar Ernährung/Theorie ist in der Gebühr enthalten. Hier erarbeiten und vertiefen Sie in kompakter Form die Seminarthemen mit Unterstützung der UGB-Dozent:innen.

Bei Fragen zum Ablauf des Selbststudiums wenden Sie sich bitte an den **Kundenservice:**

**Tel.: 0641 / 80896-0**

## Selbststudium

Fachkräfte mit ernährungswissenschaftlicher Qualifikation (Oecotropholog:innen – Dipl., B. Sc., M. Sc., Diätassistent:innen, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter:innen) können sich verschiedene Fachinhalte im Selbststudium aneignen.

### Selbststudium Vollwert-Ernährung

89 € (für UGB-Mitglieder 49 €); Baustein der Ausbildungen zum/r Fachberater:in Vollwert-Ernährung, Fachberater:in Säuglings- und Kinderernährung sowie Fachberater:in Fasten.

### Selbststudium Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen

135 € (für UGB-Mitglieder 95 €); Baustein der Ausbildung zum/r Fachberater:in Vollwert-Ernährung.

### Und so geht's:

- Schriftliche Bestellung der Seminarunterlagen mit gleichzeitigem Nachweis Ihrer ernährungswissenschaftlichen Grundqualifikation.
- Nach Rechnungsstellung überweisen Sie die fälligen Gebühren, Sie erhalten daraufhin die Unterlagen für das Selbststudium. Leitfragen erleichtern das strukturierte Durcharbeiten.
- Telefonische Hotline: Bei inhaltlichen Fragen steht Ihnen dieser Service für maximal 30 Minuten ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung.
- Selbststudium: Sie erarbeiten sich alle Themen anhand der Unterlagen selbst. Danach können Sie sich zu den weiterführenden Seminaren anmelden.

## EINZELSEMINARE ZUR FORTBILDUNG

[www.ugb.de/seminare](http://www.ugb.de/seminare)

<b>Update Vollwert-Ernährung</b>	375 €, M 335 €
VU-41 19.-21.01.24 <b>Online</b>	
<b>Update Fasten</b>	395 €, M 355 €
FA-41 26.-28.01.24 Edertal	
<b>Update Säuglings- und Kinderernährung</b>	165 €, M 145 €
US-41 07.05.24 <b>NEU</b> <b>Online</b>	
US-43 09.09.24	
<b>Stoffwechsel-Fit:</b>	385 €, M 345 €
<b>Schutzfaktor Ernährung</b>	
SW-43 14.-17.11.24 <b>Online</b> (halbtags)	
<b>Vegane Küchenpraxis – vollwertig und alltagstauglich</b>	395 €, M 355 €
VP-46 08.-10.04.24 Edertal	
VP-48 29.11.-1.12.24 Edertal	
<b>Vegetarisch kochen in Kita und Grundschule</b>	395 €, M 355 €
KG-45 27.-29.09.24 Edertal	
<b>Mit Kindern essen – Theorie und Praxis</b>	
KI-41 12.-14.04.24 Edertal 395 €, M 355 €	
KI-46 20.-22.09.24 Edertal	
<b>Gut ernährt im Alter und bei Demenz</b>	395 €, M 355 €
AD-45 24.-26.09.24 Edertal	
<b>Ran ans Vollkornbrot</b>	395 €, M 355 €
BB-43 01.-03.03.24 Edertal	
<b>Was frische Rohkost kann – schmecken, regenerieren, heilen</b>	
FK-43 12.-14.07.24 Edertal 395 €, M 355 €	

<b>Endlich Ruhe im Darm – Theorie und Praxis</b>	395 €, M 355 €
DG-45 04.-06.10.24 Edertal	
<b>Säure-Basen-Haushalt und Ernährung</b>	245 €, M 205 €
SB-47 06.-07.09.24 <b>Online</b>	
<b>Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten</b>	
AN-41 16.-17.02.24 <b>Online</b> 395 €, M 355 €	
AN-46 18.-19.10.24 <b>Online</b>	
<b>Gut essen bei Lebensmittelunverträglichkeiten</b>	395 €, M 355 €
LU-48 09.-11.08.24 Edertal	
<b>Besser essen für Aktive – Fit mit Vollwert-Ernährung</b>	
AK-42 23.-25.02.24 <b>Online</b> 375 €, M 335 €	
AK-45 27.-29.09.24 <b>Online</b>	
<b>Entzündungshemmend essen und leben</b>	395 €, M 355 €
EH1-42 01.-04.02.24 <b>Online</b> (halbtags)	
EH1-48 07.-10.11.24 <b>Online</b> (halbtags)	
<b>Essen und leben mit entzündlichen Erkrankungen</b>	
EH2-46 28.-30.06.24 <b>Online</b> 395 €, M 355 €	
<b>Küche en vogue</b>	
KV-45 15.-17.10.24 Edertal 395 €, M 355 €	
<b>Bewegung und Entspannung</b>	395 €, M 355 €
GS 21-41 29.2.-3.3.24 <b>Online</b>	

## WAHLPFLICHTMODULE FÜR ZERTIFIZIERTE/R KURSLEITER:IN UND BERATER:IN UGB


[www.ugb.de/kursleiter](http://www.ugb.de/kursleiter)

<b>Trainingsseminar Beratung und Motivation</b>	395, M 355 €	BM-43 26.-28.04.24 Edertal	
		BM-46 15.-17.11.24 Edertal	
<b>Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung</b>	395, M 355 €	SE1-41 22.-24.03.24 <b>Online</b>	
		SE1-46 16.-18.08.24 <b>Online</b>	
<b>Systemisches Arbeiten in der Ernährungsberatung</b>	395, M 355 €	SE2-43 10.-12.05.24 Edertal	
		SE2-48 25.-27.10.24 Edertal	
<b>Jugendliche motivieren (mit Selbstlernphasen)</b>	385, M 345 €	KJ-46 16.-21.06.24 <b>Online</b>	
<b>Der Körper isst mit – Wege in eine körperorientierte Ernährungsberatung</b>	375, M 335 €	KB-49 13.-15.09.24 Edertal	
<b>Einarbeitung in UGB-Kurskonzepte</b>	375, M 335 €	EP-45 22.-24.03.24 Edertal	
<b>Frauengesundheit – Ernährung und Hormonhaushalt</b>	195, M 175 €	FG-41 23.01.24 <b>Online</b>	
		FG-43 20.02.24 <b>Online</b>	

**NEU**



## UGB-GESUNDHEITS-TRAINER:IN – BEREICH ERNÄHRUNGSCOACH


<b>Intensivseminar Ernährung/Theorie</b> 395 €, M 355 €	GS 1i-41	07.-10.03.24	<b>Online</b>	GS 1i-52	06.-09.02.25	<b>Online</b>			
	GS 1i-44	30.8.-1.9.24	Edertal						
	GS 1i-47	28.11.-1.12.24	<b>Online</b>						
<b>Kochkompetenz – vollwertig umgesetzt</b> 385 €, M 345 €	KK-44	05.-07.04.24	Edertal	 <a href="http://www.ugb.de/gesundheitstrainer">www.ugb.de/gesundheitstrainer</a>					
	KK-46	08.-10.11.24	Edertal						
<b>AufbauSeminar Ernährung/Praxis</b> 495 €, M 455 €	AS 12-45	01.-06.09.24	Edertal						
	BM-43	26.-28.04.24	Edertal						
<b>Trainingsseminar Beratung und Motivation</b> 395 €, M 355 €	BM-46	15.-17.11.24	Edertal				BM-52	25.-27.04.25	Edertal
	TS 13-46	27.10.-1.11.24	Edertal						
<b>Trainingsseminar mit Prüfung</b> M 495 €, P 100 €									

## FACHBERATER:IN VOLLWERT-ERNÄHRUNG UGB

<b>Update Vollwert-Ernährung</b> 375 €, M 335 €	VU-41	19.-21.01.24	<b>Online</b>	VU-52	17.-19.01.25	<b>Online</b>
	<b>Alternativ: Selbststudium Vollwert-Ernährung, siehe auch <a href="http://www.ugb.de/selbststudium">www.ugb.de/selbststudium</a></b>					
<b>Selbststudium Ern. besonderer Bevölkerungsgruppen</b> 135 €, M 95 €	siehe <a href="http://www.ugb.de/bevoelkerungsgruppen">www.ugb.de/bevoelkerungsgruppen</a>					
	AS 12-45	01.-06.09.24	Edertal			
<b>AufbauSeminar Ernährung/Praxis</b> 495 €, M 455 €	siehe S. 19 und S. 31 ( <a href="http://www.ugb.de/kursleiter">www.ugb.de/kursleiter</a> )					
	TS 13-46	27.10.-1.11.24	Edertal	 <a href="http://www.ugb.de/fb-vollwert">www.ugb.de/fb-vollwert</a>		
<b>Trainingsseminar mit Prüfung</b> M 495 €, P 100 €						

Als Erstbucher erhalten Sie 30 Euro Ermäßigung auf die Seminargebühr. Dieser Rabatt gilt nicht für 1-Tages-Seminare und ist nicht kombinierbar mit anderen Seminarermäßigungen (z.B. Mitgliederrabatt). Die bei den Seminaren angegebenen Gebühren gelten bis zum Jahresende 2024. Eventuelle Preisänderungen für 2025 bleiben vorbehalten.

## FACHBERATER:IN SÄUGLINGS- UND KINDERERNÄHRUNG UGB UGB-GESUNDHEITS-TRAINER:IN – SÄUGLINGS- UND KINDERERNÄHRUNG

<b>Mit Kindern essen – Theorie u. Praxis</b> 395 €, M 355 €	KI-41	12.-14.04.24	Edertal	KI-52	14.-16.02.25	Edertal
	KI-46	20.-22.09.24	Edertal			
<b>Intensivseminar Ernährung/Theorie</b> 395 €, M 355 €	GS 1i-41	07.-10.03.24	<b>Online</b>	GS 1i-52	06.-09.02.25	<b>Online</b>
	GS 1i-44	30.8.-1.9.24	Edertal			
	GS 1i-47	28.11.-1.12.24	<b>Online</b>			
<b>Ernährung von Säuglingen – Theorie</b> 395 €, M 355 €	ES 81-41	22.-25.02.24	<b>Online</b>	ES81-52	23.-26.01.25	<b>Online</b>
	ES 81-47	22.-25.08.24	<b>Online</b>			
<b>Trainingsseminar Beratung und Motivation</b> 395 €, M 355 €	BM-43	26.-28.04.24	Edertal	BM-52	25.-27.04.25	Edertal
	BM-46	15.-17.11.24	Edertal			
<b>Trainingsseminar mit Prüfung</b> M 495 €, P 100 €	TS 84-49	03.-07.11.24	Edertal	 <a href="http://www.ugb.de/fb-kinder">www.ugb.de/fb-kinder</a>		

Als Erstbucher erhalten Sie 30 Euro Ermäßigung auf die Seminargebühr. Dieser Rabatt gilt nicht für 1-Tages-Seminare und ist nicht kombinierbar mit anderen Seminarermäßigungen (z.B. Mitgliederrabatt). Die bei den Seminaren angegebenen Gebühren gelten bis zum Jahresende 2024. Eventuelle Preisänderungen für 2025 bleiben vorbehalten.

## TAGUNGEN/SYMPOSIEN 2024

- **Tagung**  
03.-04.05.2024 **Gißen**  
18.10.2024 **Innsbruck**
- **Symposien**  
15.-17.03.2024 **Online**  
11.-13.10.2024 **Online**

Die Programme können Sie unter [www.ugb.de](http://www.ugb.de) einsehen. Mitglieder und Abonnenten werden über das UGBforum informiert.



## FACHBERATER:IN FASTEN UGB / UGB-FASTENLEITER:IN



[www.ugb.de/fb-fasten](http://www.ugb.de/fb-fasten)

<b>Fastenseminar/ Praxis</b>	<b>Wird von qualitätsgesicherten UGB-Fastenleitern in Eigenregie durchgeführt. Termine siehe <a href="http://www.ugb.de/fastenseminar-praxis">www.ugb.de/fastenseminar-praxis</a></b>		
<b>Fastenseminar/ Theorie</b> 395 €, M 355 €	FS 52-47	12.-14.07.24	Der Ort wird noch bekannt gegeben.
<b>Bewegung und Entspannung</b> 395 €, M 355 €	GS 21-41	29.2.-3.3.24	<b>Online</b>
<b>Intensivseminar Ernährung/Theorie</b> 395 €, M 355 €	GS 1i-41	07.-10.03.24	<b>Online</b>
	GS 1i-44	30.8.-1.9.24	Edertal
	GS 1i-47	28.11.-1.12.24	<b>Online</b>
<b>Alternativ für Fachberater Fasten: Selbststudium Vollwert-Ernährung, siehe S. 30</b>			
<b>Trainingsseminar Beratung und Motivation</b> 395 €, M 355 €	BM-43	26.-28.04.24	Edertal
	BM-46	15.-17.11.24	Edertal
<b>Trainingsseminar Fasten mit Prüfung</b> M 495 €, P 100 €	TS 53-46	27.-31.10.24	Edertal
	BM-52	25.-27.04.25	Edertal
	GS 1i-52	06.-09.02.25	<b>Online</b>



[www.ugb.de/fastenleiter](http://www.ugb.de/fastenleiter)

## SYSTEMISCHE/R ESSBERATER:IN UGB

<b>Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung</b> 395 €, M 355 €	SE1-41	22.-24.03.24	<b>Online</b>	SE1-52	07.-09.02.25	<b>Online</b>
	SE1-46	16.-18.08.24	<b>Online</b>			
<b>Praxisorientierter Aufbaukurs</b> 395 €, M 355 €	SE2-43	10.-12.05.24	Edertal			
	SE2-48	25.-27.10.24	Edertal			
<b>Trainingsseminar</b> 395 €, M 355 €	SE3-44	05.-07.07.24	Edertal			
	SE3-47	04.-06.10.24	Edertal			
<b>Abschlussseminar</b> M 495 €	SE4-41	01.-03.03.24	Edertal			
	SE4-49	15.-17.11.24	Edertal			



[www.ugb.de/  
systemische-essberatung](http://www.ugb.de/systemische-essberatung)

Als Erstbucher erhalten Sie 30 Euro Ermäßigung auf die Seminaregebühr. Dieser Rabatt gilt nicht für 1-Tages-Seminare und ist nicht kombinierbar mit anderen Seminarermäßigungen (z.B. Mitgliederrabatt). Die bei den Seminaren angegebenen Gebühren gelten bis zum Jahresende 2024. Eventuelle Preisänderungen für 2025 bleiben vorbehalten.