



Ausbildungsbeschreibung

Ernährungs-Coach

Raum Tübingen

2019/20



Tübinger Akademie
für Weiterbildung



Termine und Inhalte der Weiterbildung: Ernährungs-Coach 2019/20

EC 5

<p>1. Einstieg u. Kommunikation 14. April 2019 Kirchentellinsfurt K. Eisenlohr</p>	<p>2. Kommunikation 03.-05.05.2019 Unterjesingen K. Eisenlohr</p>	<p>3. Coaching-Grundlagen 28.-30.06.2019 Unterjesingen L. Fiegel</p>	<p>4. Ernährung 26.-28.07.2019 Unterjesingen Dr. C. König</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kennenlernen ■ Ausbildungsüberblick ■ Die Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit ■ Der Unterschied zwischen Coaching und Beratung ■ Hui Chun Gong 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grundlagen der Kommunikation ■ Kommunikations-Modelle ■ Wahrnehmungs-Training ■ Kalibrieren und Rapport halten ■ Fragetechnik ■ Ich-Botschaften ■ Gesprächsführung ■ Positive Sprache ■ Erste Coachingsequenzen ■ Hui Chun Gong 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Coaching-Grundlagen ■ Erstkontakt und Vorgespräch ■ Auftragsklärung ■ Metamodell ■ NLP und Gesundheit ■ Erarbeiten positiver und realistischer Gesundheitsziele ■ Diät-Strategie: „Nein-Sagen“ ■ Live-Coaching ■ Hui Chun Gong ■ Entspannung 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Anamnese ■ Ernährungsphysiologie ■ Ernährungsprotokoll ■ Individueller Energiebedarf ■ Ernährungsempfehlungen ■ Essen und Psyche ■ Optimales Gewicht ■ Kühschrankcheck ■ Säure-Basen-Haushalt ■ Schwangerschaft und Stillzeit ■ Nordic-Walking 	
<p>5.Coaching-Vertiefung 13.-15.09.2019 Unterjesingen L. Fiegel</p>	<p>7. Marketing 26.-27.10.2019 Unterjesingen S. Andreadis</p>	<p>6. Ernährung II 10.-12.01.2019 Tübingen Dr. C. König</p>	<p>8. Ernährung III 14.-16.02.2020 Tübingen Dr. C. König / Dr. B. König</p>	<p>9. Abschluss 28.03.2020 Tübingen Eisenlohr/König</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Problemfeld-Analyse nach dem systemischem Ansatz ■ Glaubenssätze ändern ■ Prozess-Kompetenz ■ Coaching-Beziehung und Interaktive Fähigkeiten ■ Symptom-Deutung und Symptom-Reframing ■ Live-Coaching ■ Entspannung ■ Hui Chun Gong 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grundlagen Marketing ■ An Zielgruppen ausgerichtetes Marketing ■ Persönliches Coaching-Profil ■ Werbung: Flyer, Visitenkarte, Homepage und mehr ■ Professionelle Öffentlichkeitsarbeit ■ Praktische Beispiele ■ Angebotsgestaltung für Firmen 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zielgruppenspezifische Ernährung: Kinder, Jugendliche, Wechseljahre, Antiaging, Senioren... ■ Alternative Ernährungsformen: Vollwert, Vegetarisch, Vegan, Rohkost, LOGI ■ Lebensmittelkunde ■ Lehrküche mit Rezepten ■ Gentechnisch veränderte Lebensmittel ■ Ökologische Lebensmittel 	<p>Ernährungsbedingte Krankheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schlaf und Ernährung ■ Diabetis mellitus ■ Darmerkrankungen ■ Herz-Kreislaufkrankungen ■ Krebs, Osteoporose ■ Oxidativer Stress ■ Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelintoleranzen ■ Lehrküche 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Live-Ernährungs-Coaching ■ Präsentation ■ Feedbackrunde ■ Abschluss <p>Verleihung der Zertifikate</p>

Die Termine und Themen können sich ändern.

Tübinger Akademie für Weiterbildung

A. Die ganzheitliche Ernährungs-Coach-Ausbildung

Vorwort

Gesundheit erweist sich als wirksamer und notwendiger Gegenpol, wenn Stressfaktoren und ungesunde Lebensweisen unseren Alltag immer stärker prägen.

Gesundheit ist dabei mehr als die Abwesenheit von Krankheit: Ein Zustand psychischen, geistigen und sozialen Wohlbefindens. Als wesentliche Säulen der Gesundheit gelten: Zugehörigkeit, (Familie, Freunde etc.), Wertschätzung und Anerkennung, Bewegung, Entspannung und vor allem die Ernährung. Wir essen nicht nur um satt zu werden, sondern führen damit unserem Körper all das zu, was er braucht, um optimal zu funktionieren und um die gestiegenen beruflichen und auch privaten Anforderungen bewältigen zu können.

Berufsbild Ernährungs-Coach

Was ist der Unterschied zwischen unserer neuen Ausbildung zum **Ernährungs-Coach** und den bisherigen Schulungen zum Ernährungsberater? **Der Ernährungs-Coach** verfügt sowohl über das fachliche Wissen des Ernährungsberaters, als auch über ein ganzheitliches Verständnis von gesunder Ernährung. **Ernährungs-Coaches** können den Menschen in seiner Ganzheit und seinem Umfeld wahrnehmen. Das bedeutet: Sie bieten eine passgenaue Ernährungsberatung und gewährleisten zusätzlich die Umsetzung in den Alltag.

Es gibt viele Gründe, warum es Menschen nicht gelingt, ihre Ernährung um zu stellen. Diese müssen erkannt, berücksichtigt und bearbeitet werden. Dann erst ist eine Änderung möglich. Vor allem bei ernährungsbedingten Krankheiten brauchen **Ernährungs-Coaches** ein fundiertes Coaching- und Kommunikationswissen, um Ratsuchende zu motivieren, erreichbare Ziele zu vereinbaren, verständnisvoll auf vorübergehendes Scheitern zu reagieren und den Veränderungsprozess kompetent zu begleiten.

Wer heute professionell als **Ernährungs-Coach** tätig ist, muss deswegen über folgende Fähigkeiten und Kenntnisse verfügen:

- Einfühlungsvermögen und die Bereitschaft, sich auf unterschiedlichste Menschen einzustellen
- Beratungs-, Motivations- und Coaching-Kompetenzen
- Kenntnisse der Grundlagen unserer Ernährung
- Ernährungs-Bedarfe spezifischer Zielgruppen
- Einfluss der Ernährung auf Leistungsfähigkeit, Gesundheit und Verhinderung von Krankheiten
- Zielgerichtetes Marketing und professionelle Öffentlichkeitsarbeit

Die äußerst interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit macht dieses neue Berufsbild zu einem innovativen und spannenden Zukunftsberuf.

Ernährungs-Coaches mit dem DIN ISO - Zertifikat der Tübinger Akademie für Weiterbildung verfügen über optimale berufliche Chancen, denn sie arbeiten in Tätigkeitsfeldern mit enormem Zukunftspotenzial:

Im Bereich der Kooperation mit Ärzten oder Physio-Therapeuten, im gesamten Rehabilitationsbereich und in der Prävention sowie der Beratung und Betreuung im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements und des „Personal Coaching“.

Die Ausbildung zum Ernährungs-Coach bei der Tübinger Akademie

Unsere Weiterbildung zum Ernährungs-Coach entspricht den oben genannten Anforderungskriterien. Mit 22 Seminartagen gehört diese Weiterbildung zu den intensivsten und nachhaltigen Qualifizierungen auf dem Gesundheits-Markt. Wir sind zertifiziert nach AZAV, DIN ISO 9001 und DIN ISO 29990:2010.



Die Ausbildung zeichnet sich insbesondere durch folgende Aspekte aus:

- Kein anonymes, praxisfremdes Fernstudium, sondern ein lern- und übungsintensives Präsenztraining
- Qualifizierte Trainer/innen mit langjähriger praktischer Erfahrung: Über uns erfahren Sie mehr auf unserer Homepage www.tuebinger-akademie.com/gesundheit unter „Trainerteam“
- Begleitung, Training und Beratung durch den spezialisierten Arzt Dr. König, Chirurg, Kinesiologe und Ernährungsmediziner
- Gelernt wird in kleinen Gruppen. Das bedeutet: Lernen in vertrauter Kurs-Atmosphäre und optimale Übungs-Begleitung durch unsere Trainer/innen.
- Coaching-Kompetenz und Motivationstechniken sind wesentliche Elemente dieser Weiterbildung. Dazu gehören:
 - Professionelle Beratung in Theorie und Praxis
 - Projektarbeit
 - Klein-Gruppen-Treffen
 - Viele Übungssequenzen und Live-Coaching
 - Feedbacks für individuelle Stärken und persönliche Entwicklungspotenziale
- Kompetente Planung und Durchführung unterschiedlicher Ernährungs-Angebote für Einzelpersonen und Gruppen durch Vielfalt der präventiven und gesundheitsfördernden Methoden und ein breit gefächertes Lehrangebot
- Abwechslungsreiche und zielgruppenspezifische Kombinationsmöglichkeiten von traditionellen asiatische Bewegungsformen (Hui Chun Gong) mit Nordic Walking und Entspannungstechniken
- Leicht verständliche, gut strukturierte und bebilderte Teilnehmer-Unterlagen in Farbe als unterstützende Lernmaterialien

Zielgruppen

Die Qualifizierung zum **Ernährungs-Coach** richtet sich insbesondere an Personen, die Ernährungsberatung und Coaching im Gesundheitsbereich zur Erweiterung ihres professionellen Handlungsrepertoires einsetzen möchten:

- **Beratung und Coaching:** Trainer/innen, Sozialpädagogen, (Schul-) Sozialarbeiter, Erzieher/innen, Psychologen/innen, Therapeuten/innen, Supervisoren, Familienhelfer/innen, Seelsorger/innen, Diakone, Pfarrer/innen...
- **Medizin und Pflege:** Arzthelferinnen, Krankenpfleger, Krankenschwestern, Krankengymnasten, Physiotherapeuten, Hebammen, Heilpraktiker...
- **Sport und Bewegung:** z.B. Sportlehrer, Übungsleiter/innen, Sporttherapeuten, Ergotherapeuten, Fitnesstrainer...
- **Gesundheit und Wellness:** Wellnesstrainer/innen, Ernährungsberater/innen und Gesundheitsberater/innen als Aufbau und Ergänzung zu ihrem bisherigen Angebot
- **Und an alle**, die sich mit ihrer eigenen Ernährung aktiv auseinandersetzen und diese optimieren wollen.

Anwendungsbereiche

- Ernährungs-Coach in der eigenen Organisation oder im eigenen Unternehmen
- Kooperation z.B. mit Gesundheitshäusern und Seminarhotels, Kureinrichtungen, Ferienclubs, Fitnesscenter, Kosmetikstudios
- Kooperation mit Arzt- und Psychotherapiepraxen, Krankenhäusern und Reha-Zentren, Zentren für Naturheilkunde
- Kooperation mit Physiotherapie- und Massagepraxen
- Betriebliche Gesundheitsvorsorge und betriebliches Ernährungscoaching
- Freie Angebote: z. B. für Weiterbildungseinrichtungen vor Ort wie Volkshochschulen, Familienbildungsstätten sowie Angebote für spezifische Zielgruppen, (z.B. ältere Menschen, adipöse Kinder, Menschen mit Unverträglichkeiten usw.)
- Angebote für einzelne Menschen (Personal- oder Fitness-Coaching)
- In eigener Praxis als Ernährungscoach oder als ergänzendes Angebot

Unsere bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass die Kombination von Ernährung und Coaching auch eine sehr gute Möglichkeit bietet, nach einer beruflichen Pause wieder ganz oder teilweise **ins Berufsleben einzusteigen**. Auch für Personen, die aus ihrer bisherigen Berufstätigkeit umsteigen wollen, bietet die Ausbildung eine **Ausgangsbasis für die berufliche Weiterentwicklung oder Neuorientierung**.

Fördermöglichkeiten

Jetzt noch mit der ESF- Förderung -bis zu 1530 € weniger bezahlen!

Alle unsere Ausbildungen im Gesundheitsbereich sind wieder aus dem Europäischen Sozialfond gefördert und richten sich ganz besonders an:

- Unternehmer/innen, Freiberufler, Existenzgründer, Gründungswillige
- Wiedereinsteiger/innen nach der Familienphase
- Ausbilder/innen, Trainerinnen, Beraterinnen
- Und Angestellte

Für alle gilt: Wohn- oder Beschäftigungsort muss in Baden-Württemberg sein.

Teilnehmer bis 49 Jahre bekommen 30%, ab 50 Jahre bekommen Sie 50% der Seminargebühren ersetzt. Nicht förderfähig sind Beschäftigte von Einrichtungen, die zu mehr als 50% aus öffentlichen Mitteln getragen sind.



GEFÖRDERT VOM MINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND INTEGRATION BADEN-WÜRTTEMBERG
AUS MITTELN DES EUROPÄISCHEN SOZIALFONDS



Bildungsgutschein:

Diese Ausbildung wird auch über die Arbeitsagenturen/Jobcenter gefördert und im Kursnet geführt. Das ermöglicht Ihnen, für unsere Ausbildung einen Bildungsgutschein zu beantragen. Damit Ihnen die zustehenden Leistungen zeitnah bewilligt werden können, sollten Sie die erforderlichen Unterlagen rechtzeitig vor Beginn der Teilnahme bei Ihrer Agentur für Arbeit einreichen. Die zentrale Telefonnummer der Agentur für Arbeit lautet: 0800 4 5555 00

Wir beraten Sie gerne persönlich! Telefon: 07121 600131

B. Die Ausbildungsschwerpunkte

Unser Ausbildungs-Curriculum vermittelt umfassende Aspekte einer gesunden Ernährung unter Berücksichtigung von aktuellen Trends wie z.B. „vegane Ernährung“ oder „ernährungsbedingte Krankheiten“ mit dem Ziel, dass Sie eine kompetente Ernährungsberatung durchführen und Ihre Klienten/Kunden mit Coaching bei der Umsetzung unterstützend begleiten können.

Außerdem erleben Sie selbst ungewohnte Lebensmittel wie z.B. Urgetreide oder gesundheitsfördernde Öle, die Sie in unserer Lehrküche selbst verarbeiten und verkosten können. So erfahren Sie, welche Auswirkungen eine Ernährungsumstellung mit sich bringt und inwieweit Krankheiten damit kuriert oder die Heilung unterstützt werden kann. Parallel dazu lernen Sie zentrale Beratungs- und Coachingkompetenzen. Bewegungs- und Entspannungsübungen sind in die Kurs-Einheiten integriert.

Methoden und Inhalte von A bis Z

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| ◆ Alternative Ernährungsformen | ◆ Gesprächsführung |
| ◆ Angebotserstellung | ◆ Lehrküche |
| ◆ Bewegungspausen | ◆ Marketing |
| ◆ Beratungssetting | ◆ Nordic-Walking |
| ◆ Brain Gym | ◆ Nahrungsmittelallergien |
| ◆ Coaching-Techniken | ◆ NLP-Formate |
| ◆ Coaching-Profil | ◆ Qi Gong |
| ◆ Entspannung | ◆ Säure-Basen-Haushalt |
| ◆ Ernährungsbedingte Krankheiten | ◆ Wahrnehmungsschulung |
| ◆ Ernährungsgrundlagen | ◆ Zielgruppenspezifische Ernährung |

Coaching

- Grundlagen der Beratung: Wahrnehmungsschulung, Kommunikationsmodelle, Feedback- und Fragetechniken
- Gesprächsführung: Gesprächsleitfäden, schwierige Gesprächssituationen
- Grundlagen des Coaching: Prozess, Setting, Vertrag, Zieldefinition, verschiedene Interventionen, Ressourcenorientierung, Erfolgskontrolle, Abschluss etc.
- Zielgruppen: wie z.B. Kinder / Jugendliche, Wechseljahre, 50+, Senioren etc.
- Ernährungsbedingte Krankheiten wie z.B. Diabetis mellitus, Darmerkrankungen, Herz-Kreislauferkrankungen, Krebs, Osteoporose, Oxidativer Stress, Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen
- Alternative Ernährungsformen wie Vollwert, Vegetarisch, Vegan, Rohkost etc.
- Marketing: Ausgangs- und Zielgruppenanalyse, Planung der Coaching-Angebote, Erstellung des eigenen Coachingprofils, Darstellung des Angebots nach Außen.

Ernährung

- Grundlagen der Ernährung
Sie lernen die ernährungsphysiologischen Grundlagen kennen, die Mechanismen unseres Stoffwechsels sowie die zentralen Bausteine: Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe, Mineralstoffe, Eiweiße, Fette und Kohlenhydrate. Sie lernen die Lebensmittel-Pyramide kennen, den Säuren-Basen-Haushalt, alternative Ernährungsformen und Instrumente für eine Ernährungsberatung wie das Ernährungsprotokoll oder den Kühlschrankscheck und praktische Fallbeispiele.

- **Ernährungsbedingte Krankheiten**
Die industriell verarbeitete Nahrung enthält viel Zucker, isolierte Kohlenhydrate, minderwertige Fette und eine Vielzahl an Zusatzstoffen. Diese Industrienahrung liefert die Grundlage für unsere weit verbreiteten Zivilisationserkrankungen. Dazu zählen u.a. Diabetes, Bluthochdruck, erhöhter Cholesterinspiegel, Herz-Kreislaufkrankungen und sogar Alzheimer. Diesen Krankheiten gehen chronische Entzündungsprozesse voraus, die langfristig sämtliche Körperfunktionen in Mitleidenschaft ziehen. Bei einer Ernährungsumstellung mit naturbelassenen Produkten, die viele Ballaststoffe, essentiellen Mikronährstoffe und Vitalstoffe enthalten, können die Zivilisationskrankheiten abgewehrt werden.
- **Nahrungsmittelallergien**
Unser Immunsystem, welches für die Abwehr von Krankheitserregern zuständig ist, reagiert bei einer Allergie mit unterschiedlichsten Symptomen auf bestimmte Substanzen, die normalerweise als harmlos gelten. Die Gründe für eine allergische Reaktion sind sehr vielfältig. Körperfremde Eiweiße wie Casein oder Gluten können allergische Reaktionen auslösen, aber auch Laktose oder Zusatzstoffe in der Nahrung und die bei der Nahrungsmittelproduktion verwendet werden. Mit bestimmten Diäten oder durch die Stärkung des Immunsystems lassen sich so manche Allergien in den Griff bekommen.
- **Nahrungsmittelintoleranzen**
Im Gegensatz zu einer Nahrungsmittelallergie ist der Körper bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit bzw.-intoleranz nicht in der Lage, bestimmte Nahrungsbestandteile zu verdauen oder über den Stoffwechsel zu verwerten. Die häufigsten Formen der Nahrungsmittelintoleranz sind die Laktose-, Fruktose-, Histaminunverträglichkeit und Zöliaki. Auch in diesem Fall helfen spezielle Diäten, die in dieser Ausbildung detailliert vorgestellt werden. Auch müssen Leber und Darm in ihren Funktionen mit entsprechender Ernährung und Reinigungsmaßnahmen stabilisiert werden.

3. Praktische Methoden

- **Brain Gym:** Leichte und schnelle Übungen zur Steigerung der Lern- und Konzentrationsfähigkeit, die überall eingesetzt werden können.
- **Hui Chun Gong:** Qi Gong ist eine chinesische Form der Bewegungs-, Gesundheits- und Meditationslehre, deren Wurzeln in der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) und in der Philosophie des Taoismus liegen. Hui Chun Gong umfasst 16 Übungen zum Energieaufbau und zur inneren Balance.
- **Entspannung:** Progressive Muskelentspannung nach Jacobson, Stress-Release-Übung, Trancen und Phantasieren.
- **Bewegungspausen:** Aktivierung für zwischendurch, kurze und einfache Übungen für den Kreislauf, den Rücken und die Konzentrationsfähigkeit.
- **Lehrküche und Verkostung:** Neue und ungewöhnliche Rezepte werden direkt im Anschluss zubereitet und gemeinsam genossen, alte und unbekannte Nahrungsmittel werden vorgestellt und verkostet.
- **Fallbeispiele:** Anhand konkreter Fälle aus der Praxis erleben Sie die Wirksamkeit von gezielter Ernährung aufgrund qualitativvoller und speziell ausgewählter Nahrungsmittel.

C. Fakten zur Ausbildung

Abschluss und Zertifizierung

Die Teilnehmer/innen erhalten bei erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung das Zertifikat: **Ernährungs-Coach, Tübinger Akademie für Weiterbildung**

Voraussetzungen dafür sind:

- Die regelmäßige Teilnahme an den Kurseinheiten (max. 10% Fehlzeiten)
- Die regelmäßig besuchten Treffen in Übungsgruppen
- Die Durchführung von 3 Coaching Einheiten und deren Dokumentation in Berichtsform sowie eine Gruppenaktivität
- Die erfolgreiche Teilnahme an der Abschlussprüfung

Zeitlicher Umfang

Die Weiterbildung erstreckt sich über einen Zeitraum von einem dreiviertel Jahr und umfasst 22 Seminartage mit 6 Seminarmodulen à 3 Tage, 1 Modul à 2 Tage, sowie den Einstiegs- und den Abschlusstag, ca. alle 3 - 7 Wochen am Wochenende. Außerdem sind noch Übungsgruppen und ein begleitendes Praxisprojekt integriert.

Seminarzeiten/Termine

Beginn am ersten Modul ist 10 Uhr, an den darauf folgenden Tagen und Modulen immer um 9 Uhr, Ende ca. 19.00. Der letzte Seminartag jedes Moduls endet jeweils um 17 Uhr.

Kosten

Ausbildungskosten: 3060 € (inkl. Raummiete) entweder in 2 Raten à 1530 € oder in 6 Raten à 510 €.

Bei einer ESF-Förderung werden die Raten entsprechend gekürzt. In den Ausbildungskosten sind die ausführlichen Teilnehmer-Unterlagen enthalten. Es werden keine zusätzlichen Prüfungsgebühren erhoben. Zusätzliche Leistungen wie z.B. Duplikate von Rechnungen oder Zertifikaten sowie Umbuchungen von Seminaren sind kostenpflichtig.

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt in schriftlicher Form bei der Akademie für Weiterbildung. Die Anmeldung bzw. den Vertrag finden Sie im Anhang.

Veranstaltungsorte

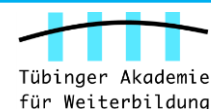
Unser Tagungshaus ist der als Tagungshaus renovierte Unterjesinger Bahnhof. Die Tagungsräume sind groß und hell, es gibt eine Küche und bei Bedarf auch Catering sowie einen gemütlichen Essraum. Im Außenbereich gibt es eine große Terrasse sowie genügend Parkplätze. Der Bahnhof ist mit der Regionalbahn sowohl von Tübingen aus als auch von Herrenberg in kurzer Zeit zu erreichen. Übernachtungsmöglichkeiten für die Gäste gibt es im Lamm in Unterjesingen. Es gibt auch günstige, schön gelegene Zimmer in Tübingen in Bahnhofsnähe. (z.B. bei Airbnb). Ab Modul 6 sind wir in der FBS in Tübingen in der Lehrküche, zentral in Bahnhofsnähe gelegen.



Für alle Fragen wenden Sie sich gerne telefonisch oder per Email an uns!
Wir stehen gerne Rede und Antwort und freuen uns auf Ihre Anfragen!

Tübinger Akademie für Weiterbildung
Friedrichstraße 7
72138 Tübingen - Kirchentellinsfurt

Tel.: 0 71 21 / 600 131
Fax: 0 71 21 / 908 360
E-Mail: info@tuebinger-akademie.de



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Zustandekommen und Durchführung des Vertrages

- 1.1. Der Vertrag kommt mit Zugang der Anmeldebestätigung zustande.
- 1.2. Bei Einreichung eines Bildungsgutscheins erfolgt eine Kostenübernahme durch die Agentur für Arbeit bzw. dem betreffenden regionalen Jobcenter nach Maßgabe der AZAV-Richtlinien. Die übernommenen Kosten enthalten: Die Maßnahmenkosten in Form von Kursgebühren, Lehr- und Lernmittel.
- 1.3. Die Durchführung der Bildungsmaßnahme ist an eine Teilnehmermindestzahl gebunden. Bei zu geringer Teilnehmerzahl oder aus wichtigem Grund kann die Bildungsmaßnahme verschoben oder abgesagt werden.
- 1.4. Bei einer Verschiebung gemäß 1.3. kann der/die Teilnehmer/in von dem Vertrag innerhalb einer Frist von 14 Tagen nach Mitteilung zurücktreten. In diesem Fall und bei Absage werden bereits bezahlte Gebühren zurückerstattet.
- 1.5. Die Tübinger Akademie für Weiterbildung behält sich vor, eine Änderung der Kurszeiten und/oder des Kursortes vorzunehmen, soweit dies aus organisatorischen Gründen erforderlich ist.
- 1.6. Modularer Einstieg: Nach Absprache mit der Kursleitung ist der Einstieg in die laufende Ausbildung möglich. Die versäumten Kurseinheiten müssen nachgeholt werden.

2. Haftung

- 2.1. Die Teilnahme an den Kurseinheiten erfolgt auf eigene Verantwortung.
- 2.2. Die Teilnahme an den Kurseinheiten erfolgt aus reinen Schulungszwecken. Sie ersetzt keine medizinische oder andere therapeutische Behandlung.
- 2.3. Die Tübinger Akademie haftet für von ihr sowie ihren Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachten Schäden. Unberührt davon bleibt die Haftung für die Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit und aus dem Produkthaftungsgesetz. Bei leichter Fahrlässigkeit haftet die Tübinger Akademie oder ihre Erfüllungsgehilfen nur soweit sie eine wesentliche Vertragspflicht (Kardinalpflicht) verletzt haben. Die Haftung ist bei Sach- und Vermögensschäden in jedem Fall auf den im Zeitpunkt des Vertragsschlusses vertragstypischen und vorhersehbaren Schaden beschränkt.

3. Zahlungsmodalität

- 3.1. Die Teilnahmegebühr kann in Raten entrichtet werden. Höhe und Zahlungsfristen ergeben sich aus der Anmeldebestätigung. Die Raten sind zu überweisen oder werden nach Abbuchungserklärung (bei ESF) von der Tübinger Akademie für Weiterbildung abgebucht.
- 3.2. Bei Zahlungsverzug von mehr als zwei Wochen werden Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz berechnet.
- 3.3. Werden aufgrund von Änderungen der Konto-Daten oder der Adress-Daten Abbuchungen oder postalische Zustellungen zurückgewiesen, wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 15,00 € erhoben.
- 3.4. Die im Seminarpreis eingeschlossenen Leistungen werden in den Ausbildungsbeschreibungen aufgeführt. Darüber hinaus gehende Sonderleistungen (wie z.B. zusätzliche Zertifikate, Rechnungen etc.) sind kostenpflichtig.
- 3.5. Die Förderung durch Mittel aus dem ESF entfällt bei vorzeitigem Abbruch der Weiterbildung. Die bis dahin angefallenen Kursgebühren sind in diesem Fall in voller Höhe zu bezahlen und werden nachberechnet.
- 3.6. Im Falle des Ausschlusses eines/einer Teilnehmers/in durch die Tübinger Akademie für Weiterbildung werden bereits bezahlte Gebühren für noch nicht stattgefundene Einheiten zurückerstattet.

4. Widerruf von Verbraucherverträgen

Als Verbraucher (§ 13 BGB) haben Sie das Recht, den Vertrag innerhalb von 14 Tagen zu widerrufen, wenn dieser unter der alleinigen Verwendung von Fernkommunikationsmitteln zustande gekommen ist.

Widerrufsbelehrung

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag des Vertragsschlusses. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Tübinger Akademie für Weiterbildung, Friedrichstraße 7, 72138 Kirchentellinsfurt, Telefon 07121/600031, Telefax 07121/908360 Emailadresse: info@tuebinger-akademie.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder Email) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zu Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie den Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben unverzüglich und spätestens vierzehn Tage ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. In keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Haben Sie verlangt, dass die Dienstleistung während der Widerrufsfrist beginnen soll, so haben Sie uns einen angemessenen Betrag zu zahlen, der dem Anteil der bis zu diesem Zeitpunkt, zu dem Sie uns von der Ausübung des Widerrufsrechts hinsichtlich dieses Vertrags unterrichten, bereits erbrachten Dienstleistungen im Vergleich zum Gesamtumfang der im Vertrag vorgesehenen Dienstleistungen entspricht.

Muster: Widerrufsformular für den Verbraucher

Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück.

Tübinger Akademie für Weiterbildung
Friedrichstraße 7, 72138 Kirchentellinsfurt
Per Email: info@tuebinger-akademie.de

Hiermit widerrufe(n) ich/wir (*) den von mir/uns (*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Dienstleistung(en) (*):

Kursbezeichnung(en):

Bestellt am:

Name des/der Teilnehmer(s):

Anschrift des/der Teilnehmer(s):

Datum:

Unterschrift (nur bei Mitteilung auf Papier):

Sie können Ihren Widerruf wahlweise per Post oder per E-Mail oder per Telefax an uns mit Hilfe dieses Formulars versenden

(*) Unzutreffendes streichen

5. Kündigung/Rücktritt

- 5.1. Bei einer Förderung über Bildungsgutschein kann der Vertrag bei Aufnahme einer sozialversicherungspflichtigen Beschäftigung und Rücktritt des Kostenträgers kostenfrei fristlos gekündigt werden.
- 5.2. Die Tübinger Akademie für Weiterbildung behält sich vor, auch während der laufenden Ausbildung, Teilnehmer/innen - aus wichtigem Grund (u.a. vgl. Haftung 2.2) - von der Ausbildung auszuschließen.

6. Rechte an Lehrgangsunterlagen

Die Tübinger Akademie für Weiterbildung behält sich alle Rechte an den Seminarunterlagen und der Schulungssoftware vor. Ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Tübinger Akademie für Weiterbildung ist jegliche Form der Vervielfältigung/Reproduktion oder Speicherung auf elektronischen oder sonstigen Medien von Lehrgangsunterlagen untersagt.

7. Kundendaten

- 7.1. Die von den Teilnehmer/innen mitgeteilten Daten werden ausschließlich zur Erfüllung des Vertrages verwendet. Eine Weitergabe der Daten erfolgt an Dritte soweit dies zur Vertragserfüllung notwendig ist (Name, Adresse, evtl. Telefonnummer an die Tagungshotels). Bei einer ESF-Förderung werden auch die Daten aus dem statistischen Erhebungsbogen weitergegeben, aber ohne Namen mit einer individualisierten Kodierung.
- 7.2. Zur Abwicklung von Zahlungen werden die Zahlungsdaten ggfs. an die Hausbank der Tübinger Akademie für Weiterbildung weitergegeben. Die schutzwürdigen Belange der Teilnehmer/innen werden gemäß den gesetzlichen Bestimmungen berücksichtigt. Eine Weitergabe an sonstige Dritte erfolgt nicht. Zum Zweck der Kreditprüfung wird ggf. ein Datenaustausch mit Kreditprüfungsinstituten vorgenommen.
- 7.3. Der Vertragstext wird auf dem internen System der Tübinger Akademie für Weiterbildung gespeichert.

8. Schlussbestimmung

Sollte eine Bestimmung dieser allgemeinen Vertragsbedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht.