



### **Start mit Perspektive**

Persönlich und beruflich weiterkommen



## Aus- und Fortbildungen mit Zertifikatsabschluss

Gesundheitstrainer Ernährung	6
Fachberater für	
Säuglings- und Kinderernährung	10
Fastenleiter	16
Zertifizierter Kursleiter und Berater UGB	20
Gourmet-Koch und Küchenfachkraft	
für Vollwert-Ernährung	26
Ernährungsberater UGB	30
Netzwerk Gesunde Ernährung	34





### LIEBE LESERINNEN UND LESER,

mit Freude Menschen "stark machen", die ihre Lebensqualität verbessern und mehr für ihre Gesundheit tun wollen, das ist die Vision des UGB. Wenn auch Sie andere für eine gesündere Ernährungs- und Lebensweise begeis-

tern möchten, eröffnen Ihnen die Seminaren und Weiterbildungen der UGB-Akademie viele Möglichkeiten: für Ihre berufliche Ausrichtung und für Ihre persönliche Zufriedenheit. Wir bieten Ihnen über 30 Jahre Erfahrung in der Erwachsenenbildung, auf die Sie vertrauen können.

Unser Angebot richtet sich an alle, die sich für nachhaltige Lebensstile interessieren sowie an spezielle Berufsgruppen wie Ernährungswissenschaftler und Diätassistentinnen, Krankenschwestern und Hebammen, Erzieher und Lehrer, Köche und Küchenfachkräfte und andere mehr. Sie können ein Einzelseminar besuchen oder sich in einer der modular aufgebauten Ausbildungen mit Zertifikatsabschluss qualifizieren. Von den Seminaren profitieren Sie immer auch privat, indem Sie Ihr persönliches Standing stärken, den Blick auf Ihre Ziele schärfen und im sozialen Miteinander wachsen.

Unsere Absolventen berichten Ihnen auf den folgenden Seiten über ihre persönlichen Erfahrungen an der UGB-Akademie. Lassen Sie sich von den vielfältigen beruflichen Perspektiven inspirieren.

Wir wünschen Ihnen alles denkbar Gute für Ihre Zukunft.

Freundliche Grüße

Dipl oec. troph. Thomas Männle, Leiter der UGB-Akademie BESTE GRÜNDE FÜR EINE AUSBILDUNG AN DER UGB-AKADEMIE

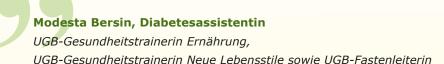
- Unabhängig und fair
- Qualität wird groß geschrieben
- Training in Theorie und Praxis
- Flexibel durch Baukastensystem
- Stark im Netzwerk Gesunde Ernährung
- Beste Perspektiven durch Zertifizierung
- **■** Finanzielle Fördermöglichkeiten





#### **Gesundheitstrainer Ernährung**

Essen bedeutet Genießen und beeinflusst gleichzeitig die Gesundheit. Als UGB-Gesundheitstrainer Ernährung zeigen Sie professionell und alltagstauglich, wie vollwertiges Essen zum köstlichen und gesunden Erlebnis für die Sinne wird. Die praxisnahe Ausbildung setzt auf wirksame Strategien, wie sich Essverhalten neu erlernen und im Alltag auch tatsächlich umsetzen lässt. Der Abschluss qualifiziert Sie für Ihre berufliche Tätigkeit und stärkt gleichzeitig Ihre persönlichen Fähigkeiten.





Die Themen Ernährung und Gesundheit wurden mir im Laufe der Zeit immer wichtiger. Aus diesem Grund habe ich mich zur UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung weitergebildet. Die Ausbildung ist für mich ein **ideales Fundament** für meine heutige Tätigkeit als Kursleiterin. Auch nach weiteren Ausbildungen zur Gesundheitstrainerin Neue Lebensstile sowie Fastenleiterin sind mir die Fortbildungen, Symposien,

das UGB**forum** und vor allen Dingen die Partnerschaft im Netzwerk mit dem Verband sehr wichtig. Das Wissen, das ich mir beim UGB angeeignet habe, stellt für mich auch heute noch die Basis und das Werkzeug dar, um meinen eigenen Weg zu gehen. Es hat mir über die Jahre viele berufliche Möglichkeiten eröffnet. Nach Tätigkeiten in der betrieblichen Gesundheitsförderung biete ich heute vorwiegend Fastenkurse an und arbeite als Autorin.

www.ugb.de

#### GESUNDE ERNÄHRUNG

Maria Schenuit, Hauswirtschaftsmeisterin UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung, Zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB



Die Ausbildung zur Gesundheitstrainerin gab mir für meine Dozentenarbeit als Hauswirtschaftsmeisterin in der Altenpflege das nötige **Selbstvertrauen** und viele neue Anregungen. Das Wissen und die Fertigkeiten, die ich in den UGB-Seminaren erlernte, konnte ich in zahlreichen Kursangeboten bei den unterschiedlichsten Einrichtungen einbringen: beim Kochen mit Jugendlichen, in Kochkursen für Diabetiker oder in Angeboten für eine saisonal ausgerichtete Küche.

Inzwischen arbeite ich in Teilzeit als Hauswirtschaftslehrerin an der Berufsschule in Landsberg. Der Weg vom Ammersee nach Bringhausen hinderte mich nicht daran, im Oktober 2008 auch die Prüfung zur Zertifizierten Kursleiterin und Beraterin mit gutem Erfolg abzulegen. Die Arbeit mit jungen Menschen erfüllt mich bis heute mit Zufriedenheit und die erworbenen Kenntnisse sind Grundlage und Bereicherung für meinen Unterricht mit Jugendlichen. Die angenehme Atmosphäre in den Seminaren, die flexible Einteilung der zeitlichen Abfolge der Seminarbausteine, unterbrochen von Zeiten zum Selbststudium, kamen mir sehr entgegen. Die gut vorbereitenden und strukturierten Trainingseinheiten gaben mir nach jedem Wochenende neuen Mut, das Erlernte umzusetzen.



#### Monika Schöniger, Diabetesberaterin

UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung, UGB-Gesundheitstrainerin Neue Lebensstile, Zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB sowie UGB-Fastenleiterin



Nach der Familienphase entschied ich mich, neue Wege zu gehen und mich persönlich weiterzubilden. Ich entschloss mich zur Ausbildung als UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung und machte innerhalb von zwei Jahren meinen Abschluss. Mir gefiel die **klare Struktur** des Konzepts und die Möglichkeit, die zeitliche Abfolge der Ausbildungsbausteine selbst zu bestimmen. Inhalte dieser Ausbildung

konnte ich sofort in mein Schulungsprogramm für Diabetes ein- und umsetzen, das ich als Diabetesberaterin mit Patienten aus der Arztpraxis meines Mannes durchführe. Parallel dazu biete ich seit zehn Jahren Kurse zur Gesundheitsförderung an. Die Ausbildung zur UGB-Gesundheitstrainerin gab mir **neue Impulse** und Möglichkeiten. Auch die weiteren Fortbildungsangebote des UGB gefallen mir immer sehr und passen in meine Vorstellungen, Beruf und Familie zu verbinden.



#### Fachberater für Säuglingsund Kinderernährung

Kinder sind etwas Wunderbares und alle Eltern wünschen sich, dass ihr Nachwuchs gesund groß wird. Als Fachberater für Säuglings- und Kinderernährung wissen Sie, worauf es in den ersten Lebensjahren ankommt. Sie kennen Tricks, wie man kleine Gemüsemuffel und exzentrische Esser überzeugt. Professionell leiten Sie Projekte mit Erwachsenen und vermitteln ihnen, wie sie Kinder für gesundes Essen begeistern können. Als Kursleiter sind Sie in Volkshochschulen, Familienbildungsstätten und Hebammenpraxen gefragt und führen Aktionen in Kindergärten und Schulen durch.



#### Astrid Diestelhorst, Hauswirtschaftsleiterin Fachberaterin für Säuglings- und Kinderernährung UGB



Beim UGB kommen Personen aus unterschiedlichsten
Berufsgruppen zusammen – jeder mit anderen Erfahrungen,
Schwerpunkten und Wissensstand. Das ist nicht nur interessant, sondern die **Teilnehmer profitieren voneinander**.
Die Anwendung der Vollwert-Ernährung in unterschiedlichsten Berufsbereichen motiviert und inspiriert zur eigenen beruflichen und persönlichen Umsetzung. Die Teilnehmer

werden **von den Referenten dort abgeholt, wo sie stehen** – trotz verschiedenster Qualifikationen.

Mein beruflicher Nutzen: Mit der Ausbildung beim UGB konnte ich mein berufliches Tätigkeitsfeld erweitern und **neue berufliche Perspektiven** entwickeln. Praxisorientierte Seminarinhalte geben mir die Möglichkeit, das Erlernte in eigenen Kursen und Projekten einzubringen und umzusetzen. Ich konnte mein Fachwissen im Bereich Säuglings- und Kinderernährung aktualisieren und habe darüber hinaus im UGB e.V. einen qualifizierten Ansprechpartner bei Fachfragen. So bin ich immer über neueste Erkenntnisse informiert.

Maria Brüggemann, Diplom-Oecotrophologin, Lehrkraft Diplomierte Fachberaterin für Säuglings- und Kinderernährung UGB



Im Zuge meines eigenen Mutterwerdens fing ich vor 14 Jahren an, mich mit Säuglingsernährung näher zu beschäftigen. Ich stellte fest, dass es ziemlich viel schlechte und widersprüchliche Empfehlungen zu diesem Thema gab. Als "Fachfrau" und überzeugte Vollwertköstlerin machte ich mich auf den Weg, Gleichgesinnte zu suchen, und fand dann das Angebot der **Zusatzausbildung** zur Fachberaterin für

Säuglings- und Kinderernährung beim UGB. Hier fühlte ich mich in meiner Art zu denken und zu handeln bestätigt und lernte zudem noch viele neue Dinge hinzu. Das Thema hat sich dann sehr schnell zu einem meiner Lieblingsthemen herauskristallisiert und ich bin ihm bis heute treu geblieben.

Inzwischen habe ich viele Eltern in der Zeit des Übergangs ihrer Kinder von flüssiger zu fester Kost oder auch in der Zeit des Übergangs an den Familientisch beraten. Heute arbeite ich vorwiegend in der Gesundheitsförderung in Kindergärten und Grundschulen und unterrichte Ernährungslehre an einem Gymnasium. Auch hier profitiere ich nach wie vor von dem Wissen, das mir diese Ausbildung mitgegeben hat.



#### SÄUGLINGS- UND KINDERERNÄHRUNG

Sabine Johanntoberens, Diätassistentin UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung, Fachdiätassistentin für Säuglings- und Kinderernährung UGB



Im Anschluss an meine Ausbildung zur Diätassistentin habe ich nach mehr Theorie und Praxis in der Vollwert-Ernährung gesucht und beim UGB gefunden. Das war vor 17 Jahren. Es folgten viele Fortbildungen und Seminare beim UGB und auch eine **berufliche Weiterbildung** zur Fachberaterin für Säuglings- und Kinder-

ernährung. Diese Zusatzqualifikation hat mich beruflich genau dort hingebracht, wo ich hinwollte: mit und für Kinder und junge Eltern zu arbeiten. Fachlich immer auf dem neuesten Stand zu sein und **viel Praxis**, die ich in der Küche weitergeben kann –

das hat mir der UGB mit auf den Weg gegeben und ich freue mich auf das nächste Seminar für Kinder und Jugendliche, das schon fest geplant ist.



#### Andrea Klasing, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin Fachberaterin für Säuglings- und Kinderernährung UGB



Es war immer schön, ins Seminarzentrum nach Bringhausen zu fahren. Ich habe dort immer viele nette Menschen getroffen, mit denen ich mich austauschen konnte. So habe ich viele Informationen und Ideen gesammelt und die **Referentinnen hatten immer ein offenes Ohr**. Wenn ich nach Hause gefahren bin, schwebten immer viele Ideen in meinem Kopf, was man alles machen könnte. Nun gebe

ich regelmäßig Kurse zum Thema Beikost und Kochen mit Kindern oder Familien, was mir sehr viel Spaß macht. Die Kurse beim UGB haben mir **mehr Sicherheit** gegeben mit Fachwissen, aber auch beim Auftreten gegenüber anderen Menschen.



#### **Fastenleiter**

Fasten tut Körper, Geist und Seele gut. Viele, die das einmal am eigenen Körper erlebt haben, möchten diese Erfahrung mit Begeisterung weitergeben. Als Fastenleiter begleiten Sie gesunde Menschen kompetent und liebevoll durch das Fasten und lassen den freiwilligen Nahrungsverzicht zu einem unvergesslichen, positiven Erlebnis werden – ob als Fastenwoche am Wohnort oder im Urlaub. Die UGB-Akademie qualifiziert

Sie zum Ansprechpartner für Fastende. Sie wissen, was im Stoffwechsel passiert,

wie man auf das Fasten vorbereitet und was bei kleinen Fastenflauten zu tun ist – eine dankbare und reizvolle Aufgabe.

## Claudia Suffner, Medizinisch-technische Radiologieassistentin UGB-Fastenleiterin



An den Weiterbildungen schätze ich besonders die fachliche, methodische und persönliche Kompetenz des UGB und seiner Dozenten. Eine Fortbildung beim UGB ist eine "runde Sache" und liegt in einer Linie mit der Ausbildung. Wenn ich an einer Weiterbildung des UGB teilnehme, weiß ich, worauf ich mich einlasse und freue mich darauf, was mich erwartet. Es ist ein **Auftanken in schöner Umgebung**, mit netten

Menschen bei einer überschaubaren Gruppengröße und interessanten Themen. Die **Atmosphäre ist angenehm und offen**, das Lernen fällt so leicht und macht Spaß.

Von den Weiterbildungen profitiere ich zuerst einmal inhaltlich. Das meiste lässt sich gut in meine Kurse einfügen und umsetzen. Hilfreich sind für mich dabei die **gute Dokumentation** und die **Handouts** mit allem Wesentlichen der Fortbildung.

Auch persönlich sind die Weiterbildungen für mich eine Bereicherung. Sei es, dass ich "alte Bekannte" wiedertreffe, mich fachlich austauschen kann, Tipps von Kollegen erhalte oder mir weitere Kompetenzen erarbeite, zum Beispiel im Bereich der Persönlichkeitsförderung, der Rhetorik oder des Konfliktmanagements. So entspricht für mich jede einzelne Fortbildung für sich gesehen, aber auch die Gesamtheit der Weiterbildungen einem ganzheitlichen Konzept.

**17** 

## Karla Lüderitz, Yogalehrerin, Journalistin UGB-Fastenleiterin



Für mich war die Ausbildung zur Fastenleiterin beim UGB beruflich ein echter Gewinn. Und ich denke damit auch für die Menschen, mit denen ich tagtäglich auf Sylt und mittlerweile auf der ganzen Welt arbeite. Nicht nur das Fachwissen der Dozenten, sondern die vielen kleinen hilfreichen Tipps aus der Praxis in den Bereichen Fasten, Motivation, Ernährung und Bewegung haben mir das Gefühl

gegeben, ein wirklich **solides Fundament** für die Arbeit mit meinen eigenen Kursen im Fastenhaus auf Sylt zu haben. Danke an alle für die Inspirationen und eine schöne Zeit.



# Frank Ahlers, selbstständiger Fastenanbieter UGB-Fastenleiter, UGB-Gesundheitstrainer Ernährung sowie UGB-Gesundheitstrainer Bewegung und Entspannung

Bei meiner Idee, Fastenseminare professionell anzubieten, war mir von Anfang an klar, dass ich dafür eine fundierte Ausbildung benötige. Fündig wurde ich durch den Tipp einer Teilnehmerin, die schon Ausbildungen beim UGB absolviert hatte. Mein erster Eindruck des UGB-Angebots war: **Fundiertes Wissen kompakt präsentiert** ohne viel Schnick-Schnack und esoterisches Rahmenprogramm. In den nächsten Jahren besuchte ich regelmäßig Seminare des UGB und absolvierte mehrere Ausbildungen. Was mir besonders gut

gefiel: Es war stets **undogmatisch**, **aufklärend**, **bodenständig und fördernd**. Der Teilnehmer wird nicht in eine Norm gepresst, sondern die Persönlichkeit gefördert. Der Umgang ist entspannt und die Dozenten fachkundig. Noch heute verbindet mich mit so manchem Dozent eine lockere Freundschaft.



Was für mich auch noch entscheidend war: Die Seminare lösten immer wieder einen **Motivationsschub** aus. Und das ist auch heute noch der Grund, warum ich jedes Jahr ein Seminar und – wenn zeitlich möglich – auch die Tagungen des UGB aufsuche. Mittlerweile hat sich meine Firma Fasten-Sylt gut und gesund entwickelt. Ich wünsche mir, dass alle meine Fasten-Mitarbeiter ihre Ausbildungen ebenfalls beim UGB absolvieren.



## Zertifizierter Kursleiter und Berater UGB

Sie sind in der Erwachsenenbildung tätig und begleiten Menschen bei Lernprozessen und unterstützen
Verhaltensänderungen? Dann brauchen Sie neben
Fachwissen vor allem Know-how in pädagogischer
Psychologie. Als Zertifizierter Kursleiter und Berater
UGB kennen Sie das Handwerkszeug, um souverän
Vorträge zu halten, zielgerichtet Beratungsgespräche
zu führen und Kurse zu leiten. Außerdem kommt Ihnen
in schwierigen Beratungssituationen eine größere

zugute. Sie entwickeln durch intensives Training
Ihren individuellen Beratungsstil
und Ihre eigene
Professionalität.

Konfliktfähigkeit



Doris Lauer, Diplom-Ökotrophologin
Zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB



Von der Ausbildung zur Zertifizierten Kursleiterin und Beraterin habe ich insofern profitiert, als dass sie mir **Bestätigung, Bereicherung, Sicherheit und Motivation** gebracht hat. Konkret heißt dies, dass ich darin, wie ich als Ökotrophologin arbeite, bestätigt wurde und sagen kann, dass ich auf dem richtigen Weg bin. Mein Wissen rund um die Themen Kommunikation, Rhetorik, Motivation und

Methodenauswahl konnte ich auffrischen und erweitern. Und dies nicht nur in theoretischer Form, sondern durch viele praktische Übungen, die mich motiviert haben, Neues auszuprobieren.

Bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung meiner Einzelberatungen, Gruppenkurse, Vorträge und meines Unterrichts **arbeite ich heute systematischer, zielgerichteter und mehr teilnehmerorientiert**. Die professionellen Ausbilder, die handlungsorientierte Vermittlung, das umfassende Nachschlagewerk und der immer wieder ermöglichte intensive Austausch mit Kolleginnen trugen zu all dem bei. Letztlich haben mich diese Erfahrungen dazu motiviert, mein Wirkungsfeld zu erweitern und mich und meine Arbeit in Form einer Visitenkarte und eines Internetauftrittes zu präsentieren.

#### Susanne Fischer, Medizinisch-technische Laborassistentin, Ernährungsberaterin TÜV

UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung, Fachberaterin für Säuglings- und Kinderernährung UGB, Zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB

Vor vier Jahren belegte ich mein erstes Seminar bei der UGB-Akademie am Edersee. Der Kurs weckte mein Interesse an der Vollwert-Ernährung und ich wurde neugierig auf weitere Seminare. In den folgenden Jahren habe ich dann die Abschlüsse als Fachberaterin für Säuglings- und Kinderernährung UGB, UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung und als Zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB gemacht. Für meine tägliche Arbeit mit Kindern und Erwachsenen kommt

mir zu Gute, dass in allen Ausbildungen der **praktische Teil einen** hohen Stellenwert hat.

Die Vermittlung der Theorie ist wichtig, aber immer wieder stellt sich die Frage, wie vermittle ich dieses Wissen in den Kursen, damit die Kursteilnehmer davon profitieren? In der Ausbildung zum Zertifizierten Kursleiter lernte ich all die Techniken, die man für einen Vortrag, ein Beratungsgespräch, für die Durchführung eines Seminars oder eines Kurses benötigt. Diese Kenntnisse geben mir Sicherheit bei meiner täglichen Arbeit.

Mein Haupttätigkeitsfeld ist die Ernährungsbildung in Schulen. Hier bestätigt sich deutlich: Nur wenn man etwas selber praktisch umsetzt, festigt sich das Erlernte. Kinder sind begeisterungsfähig und genau hier profitiere ich von den hervorragenden Ausbildungen beim UGB. Wissen nützt erst dann, wenn man seine Kursteilnehmer begeistern kann. Auch ich lerne ständig dazu und bin neugierig auf neue Kurse, um für meine tägliche Arbeit neue Impulse zu bekommen.



www.ugb.de

# Susanne Mücke, Diplom-Oecotrophologin, selbstständige Unternehmensberaterin Zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB



Bei den UGB-Seminaren fühle ich mich **professionell aufgehoben**. Die Seminare werden kompakt von engagierten Dozenten durchgeführt, die nicht nur ihr Handwerk verstehen, sondern auch die Philosophie des UGB (vor)leben. Die **idyllische Lage des Seminarhotels** und die entspannte Atmosphäre empfinde ich zudem als "ein Stück Entschleunigung" vom Arbeitsalltag. Durch die Seminare habe ich mein

Ernährungswissen bestens aufgefrischt und mich im Bereich methodischer Kompetenzen weiterentwickelt. Ich persönlich profitiere von der Möglichkeit, **interessante Kontakte** zu knüpfen und mein Netzwerk auszubauen.

Die UGB-Seminare geben mir neue Impulse für die Entwicklung und Durchführung eigener Beratungsangebote. Ich kann gezielter und kompetenter auf die Bedürfnisse der verschiedenen Zielgruppen eingehen – sei es im Bereich Marketing für den Gesundheits- und Ernährungssektor oder auch bei meinen Kursangeboten zum Thema gesunde Ernährung.

#### Claudia Colantoni, Erzieherin

UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung, UGB-Gesundheitstrainerin Bewegung und Entspannung sowie Zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB

Seit über 12 Jahren bin ich nun schon bei UGB-Seminaren dabei. Unterschiedlichste Themen wie fachliche Inhalte und praktische Anregungen zur Kursgestaltung haben mich bei meiner Entwicklung von eigenen Seminaren und Kursen optimal unterstützt.

Durch die praxisnahen Fortbildungen habe ich meine Seminare immer mehr weg von eintönigen Powerpointpräsentationen und Frontalunterricht gestalten können. Dabei hat mich besonders die Kursleiterausbildung unterstützt. Hier werden Möglichkeiten aufgezeigt, wie man Kurse ansprechend gestalten kann. Besonders wichtig war mir dabei, dass alles selbst erprobt wurde und somit ein "Learning bei Doing" stattgefunden hat. Immer wieder bekomme ich von Teilnehmern die Rückmeldung, dass meine Seminare lebendig, abwechslungsreich und alltagstauglich sind.





#### Gourmetkoch und Küchenfachkraft für Vollwert-Ernährung

Aus vorverarbeiteten Lebensmitteln ein schnelles Essen zu bereiten, fordert Sie als Koch oder Küchenfachkraft nicht heraus. Sie wollen frische Ware kreativ und pfiffig zu gesunden Gerichten verarbeiten und eigene Rezeptideen verwirklichen. Fachleute für die vegetarische Bioküche sind gefragt wie nie. Die Fortbildung an der UGB-Akademie macht Sie fit für alle Anforderungen an eine zeitgemäße, ideenreiche und köstliche Ernährung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

In den Seminaren wird die Theorie

gleich in die Praxis umgesetzt. So kann ich das Erlernte am besten

**Enrico Steuer, Koch** Gourmetkoch für Vollwert-Ernährung UGB, Zertifizierter Kursleiter und Berater UGB

> Für mich sind die UGB-Seminare durch eine offene und motivierende Lernatmosphäre gekennzeichnet. Das heißt Freude und Begeisterung bei der Wissenserschließung. Das theoretische Wissen wird sofort in die Praxis umgesetzt und damit ein nachhaltiges Lernerlebnis geschaffen.

Das Erlebte kann ich sofort in meinen Seminaren praktisch anwenden. Die verschiedenen UGB-Seminare geben mir ein fundiertes Hintergrundwissen und methodische Sicherheit bei der Vermittlung von Theorie und Praxis. Die UGB-Seminare bilden wesentliche Grundbausteine meines Berufes und für meine Kochschule Cooking Coaching

Petra Röhle, Küchenfachkraft
Gourmet-Küchenfachkraft für Vollwert-Ernährung UGB



Neugierig, aber voller Selbstzweifel bezüglich meiner Qualifikation und der erwarteten Fähigkeiten, begann ich 2010 die Ausbildung zur Küchenfachkraft für Vollwert-Ernährung beim UGB. Schon im Grundseminar merkte ich, dass diese Ausbildung mir ganz neue Horizonte eröffnete. Angefangen bei der großen Auswahl an Getreidearten, die ich bisher so nicht kannte, und der Möglichkeit, auch Hülsenfrüchte zu

Mehl zu mahlen, bis zu den unzähligen Variationen, diese mit anderen Lebensmitteln zu kombinieren. Besonders gut erinnere ich mich noch an die Vorgabe von Küchenleiter Helmut Million, im Praxistraining nur nach Grundrezepten zu kochen. Damals waren wir leicht geschockt, heute weiß ich: es fördert ungemein die **eigene Kreativität**. Gebt mir Zutaten und ich kann etwas daraus machen, ist heute mein Motto.

Die sympathischen und kompetenten Referenten, das allgemeine Wohlfühlklima des Seminarhotels und die Möglichkeit, die Ausbildung von der Müller Stiftung auch noch finanziell gefördert zu bekommen, lassen mich dankbar auf eine schöne und für mich wertvolle Zeit zurückblicken. Seit der Ausbildung zur Gourmet-Küchenfachkraft für Vollwert-Ernährung UGB versuche ich, auch anderen Menschen die Vollwert-Ernährung schmackhaft zu machen. Sei es den Gästen im Sport-, Natur- und Erlebniscamp der Sportjugend Hessen oder bei den Landfrauenvereinen des Landkreises Waldeck-Frankenberg, die mich als Ernährungsfachfrau zu jährlich unterschiedlichen Themen einladen.





#### **Ernährungsberater UGB**

Sie sind Oecotrophologe/Ernährungswissenschaftler
(Dipl./M.Sc.) oder Diätassistentin und möchten, dass Ihre
Präventionskurse von den gesetzlichen Krankenkassen bezuschusst werden? Dann lohnt sich für Sie die Zertifizierung
zum Ernährungsberater UGB. Mit dem Zertifikat erreichen Sie die Anbieterqualifikation für die Handlungsfelder
"Ernährung" und "Betriebsverpflegung" gemäß dem
Leitfaden Prävention des GKV-Spitzenverbandes. Auch viele
Arbeitgeber verlangen das Zertifikat. Sie profitieren aber
auch persönlich, denn Sie aktualisieren Ihr Fachwissen,
schulen Ihre methodisch-didaktischen Fähigkeiten
und stärken Ihre
Vermittlungskompetenz.

Die Seminare geben mir

Sicherheit bei Vorträgen und für

meine Arbeit mit Gruppen.

Erwin Kotter, Diätassistent, Koch
Fachdiätassistent und Koch für Vollwert-Ernährung UGB,
Zertifizierter Kursleiter und Berater UGB, Ernährungsberater UGB



Spaß am Lernen erlebte ich bei meinem ersten UGB-Grundseminar für Köche und Küchenfachkräfte. In dieser Woche lernten wir Teilnehmer uns selbst besser kennen und entwickelten uns weiter. Ein Grund dafür waren die vielen Feedbackrunden und die **Motivation der Seminarleiter**. Beim UGB konnte ich auch während der Prüfung noch dazu lernen, um mit diesem Zertifikat wirklich **zukunftsorientiert** zu

arbeiten. Die komplexe Ausbildung zum Ernährungsberater UGB beinhaltet nicht nur die Themen theoretisch zu erarbeiten, sondern in **umfangreichen praktischen Übungen** zu trainieren. Das Üben des professionellen Handlings beim Kochen vermittelt den Teilnehmern Sicherheit beim Präsentieren vor dem Publikum. Die eigene Persönlichkeit kommt auch hier nicht zu kurz. Ich habe das Gefühl, **über mich selbst hinaus zu wachsen und mich bei Vorträgen wirklich sicher zu fühlen**.

Carola Beck, Diplom-Ökotrophologin
Fachberaterin für Vollwert-Ernährung UGB, Zertifizierte Kursleiterin
und Beraterin UGB, Ernährungsberaterin UGB



Als Spezialistin für Gesundheitsmanagement in Bildungseinrichtungen ist die Verbindung von theoretischem Fachwissen mit der **Umsetzung in die Praxis** für mich sehr wichtig. Der Leitgedanke für meine Arbeit ist, die **Freude an einem ausgewogenen Lebensstil** erlebbar und erlernbar zu machen. Daher war für mich eine Weiterbildung mit sowohl fachlicher als auch praktischer Umsetzung das entscheidende Auswahlkriterium. Die Seminarangebote vom UGB

bieten hier eine **einmalige Kombination** von Vermittlung aktueller Fachinformationen und Praxisseminaren.

Als erfolgreiche Selbstständige ist mein Zeitkontingent knapp, weshalb für mich ein langfristiges Zeitfenster zur Erreichung des Zertifikates eine notwendige Voraussetzung war. Nicht zuletzt ist der Austausch mit Berufskollegen und die Diskussion über unterschiedliche Ansätze immer

ein Zusatznutzen. Weiterbildung ist gerade im Ernährungsbereich ein Schlüssel für die berufliche Entwicklung und den Erfolg.



Aber auch für meine **persönliche Entwicklung** sind die Dozenten vom UGB immer ein gutes Vorbild. Besonders gefällt mir, dass es nicht nur um Ernährungsthemen geht, sondern auch um soziale Kompetenzen, Moderation und Präsentation – eben alle wichtigen **Führungskompetenzen**.

Ich arbeite viel mit Behörden und Institutionen zusammen. Eine hohe Qualifikation ist dabei für eine Auftragserteilung selbstverständlich. Das Zertifikat und meine Erfahrung erleichtern hier meinen Erfolg.



© H. Rennen/pixelio

#### **Eine Partnerschaft macht stark**

Den Absolventen der UGB-Akademie mit gutem Abschluss bietet der UGB e.V. eine Partnerschaft im Netzwerk Gesunde Ernährung an. Als Netzwerk-Partner erhalten Sie exklusive Konzepte für Ihre Kurse



und Beratungen zu gesunder Ernährung, Gewichtsreduktion,
Fasten sowie Säuglings- und Kinderernährung, die dem freien Markt nicht zur Verfügung stehen. Vom Briefpapier
über Visitenkarten bis hin zur Vorlage für ein eigenes
Veranstaltungsprogramm profitieren Sie von einem gemeinsamen
Erscheinungsbild. Ihre Kurs- und Beratungsangebote präsentieren
Sie im Verbraucherportal des UGB www.fairberaten.net und erreichen so ein größeres Publikum. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 39.



Partner im Netzwerk Gesunde Ernährung genießen zahlreiche Vorteile: Der UGB empfiehlt Sie als qualitätsgesicherte Ernährungsfachkraft. Manuela Flamm-ter Meer, Diplom-Chemikerin

UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung und Neue Lebensstile,

UGB-Fastenleiterin, Partnerin im Netzwerk Gesunde Ernährung



Mein Ziel als Gesundheitsförderer sehe ich darin, andere dafür zu begeistern, bewusst gesund oder gesünder zu leben. Meine Seminare, Workshops, Gesundheitstage und Vorträge halte ich in Familienbildungsstätten, Mütterzentren, Volkshochschulen, Schulen oder Betrieben, biete aber auch individuelles Gesundheits-Coaching und Kochkurse an. Von Unternehmen werden themenorientierte Tages-

**seminare** im Bereich Ernährung für Auszubildende und Mitarbeiter nachgefragt.

Für die Weiterbildung von VHS-Dozenten führe ich regelmäßig Tagesseminare zu grundlegenden ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen durch. Der UGB unterstützt meine Arbeit durch das Netzwerk Gesunde Ernährung. Dadurch kann ich auf den Internetseiten des UGB mein Angebot präsentieren. Die interessanten Tagungen, Symposien und Seminare des UGB, die den Zeitgeist und aktuelle Entwicklungen im Ernährungs- und Gesundheitsvorsorgebereich widerspiegeln, nutze ich regelmäßig zur **Weiterbildung**.

35

Dörte Petersen, Bankkauffrau und Diplom-Ökonomin UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung und Neue Lebensstile, Zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB, Partnerin im Netzwerk Gesunde Ernährung



Natürliche Lebensmittel, Kochen und Ernährungsthemen lagen mir schon immer am Herzen und machten einen gro-Ben Teil meiner Freizeitbeschäftigung aus. So beschloss ich, eine Alternative für meinen bisherigen Beruf zu suchen und mich nach Qualifizierungsmöglichkeiten in diesem Bereich umzuschauen. Bei meinen Recherchen stieß ich auf den UGB, dessen Ausbildungskonzept mich sofort ansprach. Ich

war begeistert von dem ständigen Wechsel zwischen Theorie und Praxis. Dieser Mix hat das neue Wissen wie auch meine küchentechnischen Fertigkeiten besonders gefestigt. Insbesondere nach dem Abschlussseminar hatte ich einen guten Eindruck, wie man Kopf, Herz und Bauch von Kursteilnehmern erreichen kann. Mittlerweile gebe ich Kochkurse an der Volkshochschule, berate Einzelpersonen und Gruppen in Bezug auf eine vollwertige Ernährung, halte Vorträge und moderiere Workshops im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung. Viele Ideen und die nötige Methodenkompetenz dafür verdanke ich den Seminaren im Rahmen des Zertifizierten Kursleiters und Beraters UGB.

Ich empfehle die Kurse des UGB besonders gerne weiter, da sie nicht nur wichtige Inhalte vermitteln, sondern auch immer das praktische Üben in den Vordergrund stellen. Jeder kann sich ausprobieren und mit viel Spaß Situationen trainieren, die für die eigene Kursleitung wichtig sind. Zudem nutze ich den Austausch mit anderen Teilnehmern, um Kontakte zu knüpfen, Teil eines Netzwerks zu werden und zukünftige Kooperationspartner kennen zu lernen.





#### Dipl. oec. troph. Elisabeth Klumpp

#### Wir beraten Sie gerne.

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 Baukasten-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 freuen uns über Ihren Anruf!



Das komplette Fortbildungsprogramm der UGB-Akademie mit allen aktuellen Terminen gibt es unter  $\mathbf{www.ugb.de}$ 

Oder fordern Sie das aktuelle Programm kostenlos an:

Name, Vorname	
Straße, Nr.	
PLZ, Ort	
E-Mail	

☐ Bitte senden Sie mir per E-Mail einmal pro Monat kostenlos den **UGB-Newsletter** mit aktuellen Informationen des UGB. Dazu bitte Ihre E-Mail-Adresse angeben.

#### Bitte senden an:

Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB) Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg, Fax: +49 (0)641 / 80896-50, info@ugb.de

#### Faire Beratung für Verbraucher

Das KompetenzNetz **fair beraten** hebt qualifizierte Beratungsfachkräfte hervor, die sich den Qualitätsstandards des Netzwerks Gesunde Ernährung verpflichtet haben und sich regelmäßig fortbilden. Verbraucher können sicher sein, dass Produktverkauf ausgeschlossen ist und sie ehrlich



und fair informiert werden. Die Mühe, bei dem unüberschaubaren Kurs- und Beratungsangebot eine faire Beratung oder einen fundierten Gesundheitskurs zu finden, hat ein Ende.

Eine Auszeichnung mit dem Siegel erhalten ausschließlich geprüfte, qualitätsgesicherte Ernährungsfachkräfte – das ist **der Wettbewerbsvorteil für Partner im Netzwerk Gesunde Ernährung**.



Fotos: Fotolia.com (12), UGB (10), 123RF.com (2), Seminarzentrum fünfseenblick (2), project photos, DiGiTouch, pixelio

#### **UGB-AKADEMIE**

Mehr als 62.000 Teilnehmer in über 30 Jahren haben bereits die Aus- und Fortbildungen an der UGB-Akademie genutzt, um sich beruflich und persönlich weiterzubilden. Seien Sie dabei!

#### **Ihre Vorteile**

- Zertifizierte Abschlüsse mit anerkannten Qualitätsstandards
- Vernetzung von Theorie und praxisbezogenen Trainings
- Glaubwürdige Dozenten mit Überzeugungskraft
- Flexible Ausbildungen nach Ihrem persönlichen Zeitplan
- Finanziell und ideologisch unabhängig
- Seminare in erholsamer Umgebung mitten im Naturpark Kellerwald/Edersee mit vegetarischer Vollwert-Ernährung

#### Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V.

Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg, info@ugb.de Tel +49(0)641/80896-0 | Fax +49(0)641/80896-50

