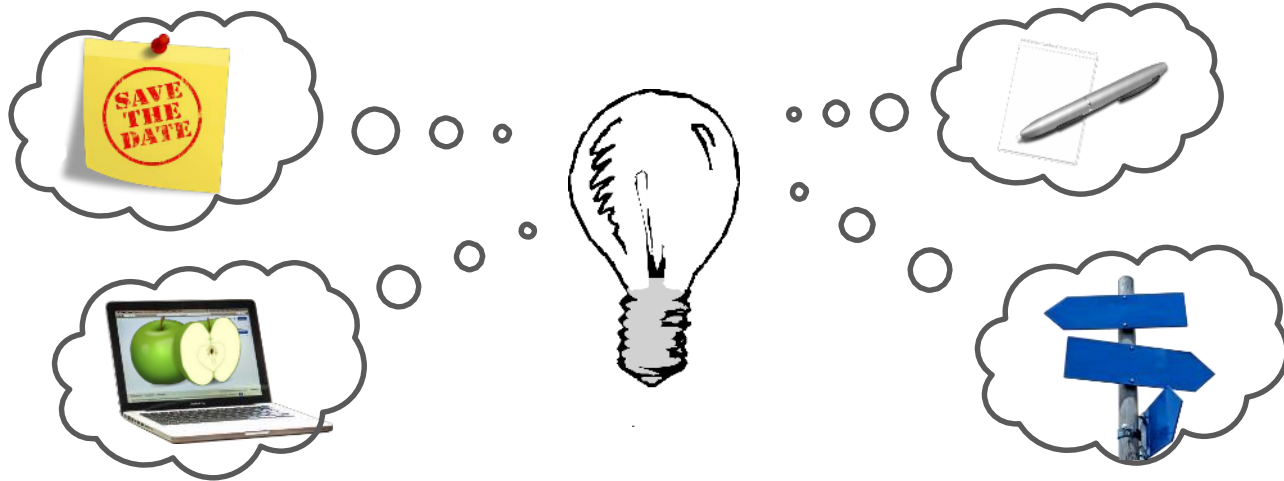


Kursleiterschulungen 2020

der KraaibeeK GmbH in Kooperation mit dem VDD e.V.
Zertifizierte Kursprogramme für Ernährungsfachkräfte



Ihre Vorteile auf einen Blick



**Keine zeitraubenden
Zertifizierungsmaßnahmen**

Es erwarten Sie attraktive, zielgruppenorientierte Kursprogramme. Alle Konzepte sind bereits durch die Zentrale Prüfstelle Prävention (ZPP) zertifiziert und einsatzbereit.



**Keine stundenlange Arbeit
an eigenen Konzepten**

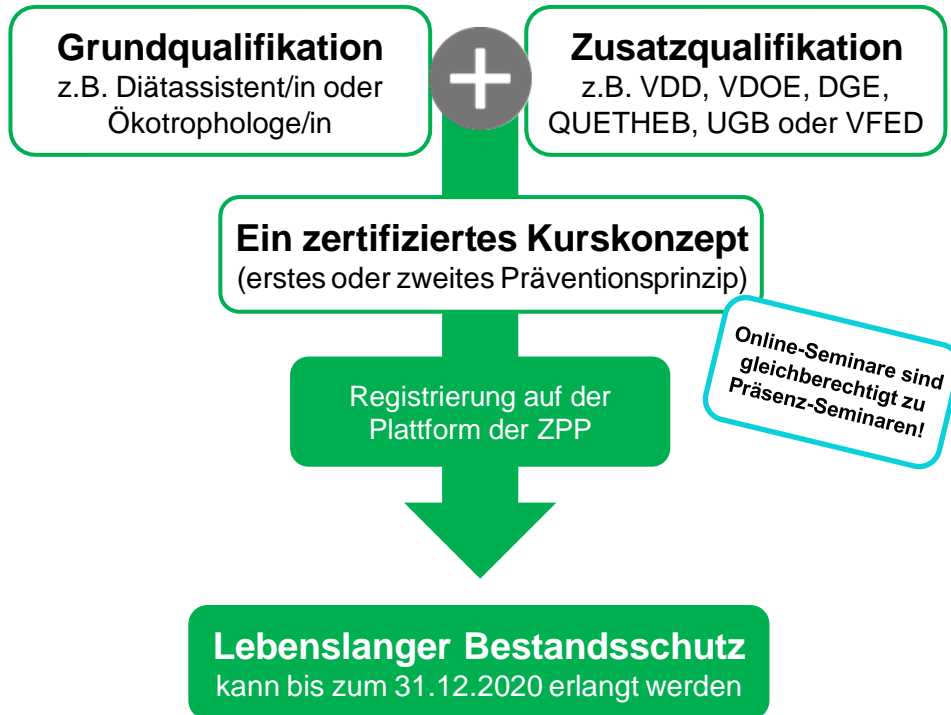
Die Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen sind bereit für die Nutzung.



**Keine endlose Suche
nach Einsatzgebieten**

Die Kraaibeek GmbH agiert bundesweit in der betrieblichen Gesundheitsförderung. Sie profitieren durch langjährige Kontakte zu Firmen und Institutionen sowie jahrelange Erfahrungen im Bereich BGM/BGF.

Bestandsschutz für Ernährungsfachkräfte



Nutzen Sie Ihre Chance des lebenslangen Bestandsschutzes bis 31.12.2020!

- ✓ Kein erneuter Nachweis Ihrer Anbieterqualifikation
- ✓ Lebenslange Möglichkeit, im Zukunftsbe-
reich der Prävention beruflich aktiv zu sein
- ✓ Voraussetzung für die Zusammenarbeit mit
Krankenkassen, da nur die Leistungen
bezuschusst werden, die von ZPP-
registrierten Anbietern erbracht werden
- ✓ Steuervorteile für Unternehmen realisierbar
- ✓ Mehr Informationen unter: Leitfaden
Prävention (Fassung vom 1.10.2018)

www.gkv-spitzenverband.de

Inhaltsüberblick (1/2)

Inhalt		Seite
DIABETES – NEIN DANKE! Das Typ 2 Diabetes Präventionsprogramm	Kursüberblick	6
	Termine	7
ON THE ROAD Gesunde Ernährung im Außendienst	Kursüberblick	8
	Termine	9
JOBFOOD Genussvoll und leistungsstark durch den Arbeitsalltag	Kursüberblick	10
	Termine	11
SCHICHT IM SCHACHT Richtig essen bei Schichtarbeit	Kursüberblick	12
	Termine	13 - 14
GESUND UND FIT© Gesunde Ernährung für Menschen mit Lernbehinderung bis geistiger Behinderung	Kursüberblick	15
	Termine	16
TOP IN FORM Gut essen & trinken – Gesund abnehmen	Kursüberblick	17
	Termine	18

Inhaltsüberblick (1/2)

Inhalt		Seite
NUR DAS BESTE FÜR MEIN KIND Essen ist Chefsache	Kursüberblick	19
	Termine	20
FIT MIT GENUSS AB 20+	Kursüberblick	21
	Termine	22
FIT MIT GENUSS AB 50+	Kursüberblick	23
	Termine	24
Preise		25
Informationen zur Anmeldung		26
Kontakt		27

DIABETES – NEIN DANKE!

Das Typ 2 Diabetes Präventionsprogramm

NEU!

Unsere neueste Kursleiterschulung. Werden Sie Präventionsexpert*in für eines der wichtigsten Präventionsfelder der heutigen Zeit. Dieses Kursprogramm wurde entwickelt in einem Gemeinschaftsprojekt von der KraaibeeK GmbH und Andrea Stensitzky-Thielemans.

Zielgruppe

- ✓ Personen bzw. Berufstätige mit einem erhöhten Risiko, einen Typ 2 Diabetes zu entwickeln

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Kompetenzen für die Beratung von Menschen mit erhöhtem Risiko
- ✓ Anamnese, Erfassung von Risikofaktoren, Krankheitsbilder Prädiabetes und Typ 2 Diabetes, Empfehlungen für die Zufuhr der Makronährstoffe sowie Thema Blutzucker und Insulin
- ✓ Verhaltens- und Lebensstilveränderungen
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile

- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Inklusive Workshop-Konzept für die BGF
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*



AndreaStensitzkyThielemans
Professionelle Ernährungsberatung




 **KRAAIBEEK**
Wir bringen Menschen in Bewegung.


VDD
Verband der Diätassistenten
Deutscher Bundesverband e.V.


save
nutrition
network

DIABETES – NEIN DANKE!

Das Typ 2 Diabetes Präventionsprogramm

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
Do., 23.07.2020	Regensburg	Andrea Stensitzky-Thielemans	RG-DP-16	10:00 - 16:00 Uhr
Fr., 31.07.2020	Münster	Hanna-Kathrin-Kraaibeeck	MS-DP-22	10:00 - 16:00 Uhr
Mi., 05.08.2020	Köln	Andrea Stensitzky-Thielemans	K-DP-23	10:00 – 16:00 Uhr
Mi., 26.08.2020	Frankfurt am Main	Andrea Stensitzky-Thielemans	F-DP-14	10:00 - 16:00 Uhr
Do., 10.09.2020	München	Andrea Stensitzky-Thielemans	M-DP-18	10:00 - 16:00 Uhr
Do., 17.09.2020	Leipzig	Andrea Stensitzky-Thielemans	L-DP-19	10:00 - 16:00 Uhr
Mi., 30.09.2020	Saarbrücken	Andrea Stensitzky-Thielemans	SB-DP-20	10:00 - 16:00 Uhr



ON THE ROAD

Gesunde Ernährung im Außendienst

Gesunde Ernährung, wenn man ständig unterwegs ist - das ist für viele Menschen eine echte Herausforderung. Imbissbuden und Tankstellen locken mit Fast Food und zuckerreichen Snacks und Getränken. Wie schafft man es, sich unterwegs gut zu verpflegen und langfristig gesund zu bleiben? Mit dieser Schulung werden Sie Präventionsexpert*in für dieses Thema. Dieses Kursprogramm wurde entwickelt von der Kraaibeek GmbH.

Zielgruppe

- ✓ Im Außendienst arbeitende Personen in Bereichen wie: Vertrieb, Spedition und Berufskraftfahrer, Vertreter der Pharmaindustrie, Krankenkassen etc.

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für Menschen, die beruflich viel unterwegs sind
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile




- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Inklusive Workshop-Konzept für die BGF
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*



ON THE ROAD

Gesunde Ernährung im Außendienst

Online-Seminare
werden von der ZPP
anerkannt!

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
Mi., 09.09.2020	Online	Ute Jentschura	O-OTR-01	10:00 - 14:00 Uhr
Fr., 11.09.2020	Saarbrücken	Kristin Barbknecht	SB-OTR-28	10:00 - 16:00 Uhr
Fr., 23.10.2020	Saarbrücken	Kristin Barbknecht	SB-OTR-29	10:00 - 16:00 Uhr
Fr., 23.10.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-OTR-34	10:00 - 16:00 Uhr
Do., 29.10.2020	Online	Ute Jentschura	O-OTR-02	10:00 - 14:00 Uhr
Sa., 07.11.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-OTR-35	10:00 - 16:00 Uhr
Mi., 11.11.2020	Online	Ute Jentschura	O-OTR-03	16:00 – 20:00 Uhr

JOBFOOD

Genussvoll und leistungsstark durch den Arbeitsalltag

Einer unser Klassiker, denn die richtige Ernährung im Job betrifft fast jeden. Mit dieser Schulung werden Sie Präventionsexpert*in für dieses Thema. Dieses Kursprogramm wurde entwickelt in einem Gemeinschaftsprojekt von der KraaibeeK GmbH und Yvonne Matthei (Konzeptinhaberin).

Zielgruppe

Personen, die...

- ... stark in den Berufsalltag eingebunden sind
- ... viel gestresst sind und wenig Zeit für gesunde Ernährung haben
- ... in ihrer Leistungsfähigkeit eingeschränkt sind

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für Menschen, die beruflich viel unterwegs sind
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile




- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Inklusive Workshop-Konzept für die BGF
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*



- 3 Versionen zur Auswahl**
- Kompakt (2 x 180 Min.)
 - Komfort (8 x 60 Min.)
 - Klassik (12 x 90 Min.)

JOBFOOD

Genussvoll und leistungsstark durch den Arbeitsalltag

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
Sa. 12.09.2020	Münster	Yvonne Matthei	MS-JF-23	10:00 – 16:00 Uhr
Do. 29.10.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-JF-24	10:00 – 16:00 Uhr
Fr. 30.10.2020	Münster	Yvonne Matthei	MS-JF-25	10:00 – 16:00 Uhr
Sa. 31.10.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-JF-21	10:00 – 16:00 Uhr
Fr. 11.12.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-JF-22	10:00 – 16:00 Uhr
Sa. 12.12.2020	Münster	Yvonne Matthei	MS-JF-26	10:00 – 16:00 Uhr

Anmeldungen über:

info@ernaehrungsberatung-nordhorn.de



SCHICHT IM SCHACHT

Richtig essen bei Schichtarbeit

Schichtarbeit ist eine besondere Herausforderung für unseren Körper und betrifft mittlerweile viele Menschen in den unterschiedlichsten Berufsgruppen. Mit dieser Schulung werden Sie Präventionsexpert*in für dieses Thema. Dieses Kursprogramm wurde entwickelt von der KraaibeeK GmbH.

Zielgruppe

Im Schichtdienst arbeitende Personen in Bereichen wie...

- ... Krankenhäuser
- ... Pflegeheime
- ... Polizei und Feuerwehr
- ... Stahlindustrie
- ... Callcenter u. v. m.

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für Menschen, die beruflich viel unterwegs sind
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile

- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Inklusive Workshop-Konzept für die BGF
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*



Version
Kompakt (2 x 180 Min.)

SCHICHT IM SCHACHT

Richtig essen bei Schichtarbeit

Online-Seminare
werden von der ZPP
anerkannt!

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
Fr., 11.09.2020	Online	Ute Jentschura	O-SIS-01	10:00 - 14:00 Uhr
Sa., 12.09.2020	Saarbrücken	Kristin Barbknecht	SB-SIS-33	10:00 - 16:00 Uhr
Mo., 14.09.2020	Online	Anja Schneider	O-SIS-06	09:00 - 13:00 Uhr
Mi., 16.09.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-SIS-42	10:00 – 16:00 Uhr
Do., 08.10.2020	Online	Ute Jentschura	O-SIS-02	10:00 – 20:00 Uhr
Do., 15.10.2020	Speyer	Hanna-Kathrin Kraaibeek	SP-SIS-47	10:00 - 16:00 Uhr
Sa., 24.10.2020	Saarbrücken	Kristin Barbknecht	SB-SIS-34	10:00 - 16:00 Uhr
Fr., 30.10.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-SIS-40	10:00 - 16:00 Uhr
Fr., 30.10.2020	Münster	Hanna-Kathrin Kraaibeek	MS-SIS-45	10:00 - 16:00 Uhr
So., 08.11.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-SIS-41	10:00 - 16:00 Uhr

SCHICHT IM SCHACHT

Richtig essen bei Schichtarbeit

Online-Seminare
werden von der ZPP
anerkannt!

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
Sa., 24.10.2020	Saarbrücken	Kristin Barbknecht	SB-SIS-34	10:00 - 16:00 Uhr
Fr., 30.10.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-SIS-40	10:00 - 16:00 Uhr
Fr., 30.10.2020	Online	Ute Jentschura	O-SIS-03	16:00 - 20:00 Uhr
So., 08.11.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-SIS-41	10:00 - 16:00 Uhr
Sa., 14.11.2020	Online	Ute Jentschura	O-SIS-04	10:00 - 14:00 Uhr
Fr., 10.12.2020	Online	Ute Jentschura	O-SIS-05	10:00 - 14:00 Uhr

GESUND UND FIT©

Gesunde Ernährung für Menschen mit Lernbehinderung bis geistiger Behinderung

Menschen mit Behinderung leiden häufig an Übergewicht. Für eine ausgewogene und gesunde Ernährung fehlen oft das Wissen und das Handwerkszeug. Mit dieser Kursleiterschulung lernen Sie, worauf es bei der Vermittlung in Theorie und Praxis besonders ankommt. Dieses Kursprogramm wurde entwickelt von Margarete Nowag.

Zielgruppe

- ✓ Für Erwachsene mit Übergewicht und einer Lernbehinderung bis zur geistigen Behinderung

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für Menschen mit Übergewicht und eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile

- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*



GESUND UND FIT©

Gesunde Ernährung für Menschen mit Lernbehinderung bis geistiger Behinderung

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
Fr., 13.11.2020	Hamburg	Margarete Nowag	HH-GUF-03	10:00 - 16:00 Uhr
Sa., 14.11.2020	Hamburg	Margarete Nowag	HH-GUF-04	10:00 - 16:00 Uhr

Weitere Informationen und Anmeldungen über:
margarete.nowag@alice.de



TOP IN FORM

Gut essen & trinken – Gesund abnehmen

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

Zielgruppe

- ✓ Personen, die...
 - ... wenig Zeit für gesunde Ernährung haben
 - ... gerne frustfrei abnehmen möchten
 - ... mehr Leistung und Lebensfreude im Alltag erleben wollen

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für Menschen mit Übergewicht und eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile

- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Inklusive Workshop-Konzept für BGF
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*






2 Version zur Auswahl:
Top in 4M (ab 40 J.)
Top in 4M for all (ab 18 J.)

TOP IN FORM

Gut essen & trinken – Gesund abnehmen

Online-Seminare
werden von der ZPP
anerkannt!

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
Mi, 09.09.2020	Münster	Hanna-Kathrin Kraaibeek	MS-TOP-09	10:00 - 16:00 Uhr
Mo., 21.09.2020	Online	Anja Schneider	O-TOP-03	10:00 - 14:00 Uhr
Mo., 28.09.2020	Regensburg	Anja Schneider	RG-TOP-16	10:00 - 16:00 Uhr
Mo., 28.10.2020	Online	Ute Jentschura	O-TOP-04	10:00 - 14:00 Uhr
Di., 10.11.2020	Online	Ute Jentschura	O-TOP-05	10:00 - 16:00 Uhr

NUR DAS BESTE FÜR MEIN KIND

Essen ist Chefsache

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

Zielgruppe

- ✓ Eltern, die...
 - ... Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahren haben
 - ... ihre Familie zu einem verbesserten Ess- und Ernährungsverhalten bewegen möchten

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für Eltern mit Kleinkindern
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile

- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*



NUR DAS BESTE FÜR MEIN KIND

Essen ist Chefsache

Online-Seminare
werden von der ZPP
anerkannt!

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
Di., 08.09.2020	Münster	Hanna-Kathrin Kraaibeeck	MS-NDB-13	10:00 - 16:00 Uhr
Do., 22.10.2020	Online	Hanna-Kathrin Kraaibeeck	ONDB-01	16:00 - 20:00 Uhr
Di., 27.10.2020	Münster	Hanna-Kathrin Kraaibeeck	MS-NDB-14	10:00 - 16:00 Uhr

FIT MIT GENUSS AB 20+

Ausgewogene Ernährung für junge Menschen. Für einen gesunden Start in das Berufsleben und einen aktiven Alltag. Mit dieser Schulung werden Sie Präventionsexpert*in für dieses Thema. Dieses Kursprogramm wurde entwickelt von Astrid Francke.

Zielgruppe

- ✓ Personen, die...
 - ... über 20 Jahre alt sind
 - ... ihre Ernährung verbessern und ihren Körper optimal unterstützen möchten
 - ... mehr Leistungsfähigkeit und Lebensfreude im Alltag erleben wollen

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für Menschen ab 20 Jahren, die sich gesund ernähren möchten
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile




- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Inklusive Workshop-Konzept für die BGF
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*



FIT MIT GENUSS AB 20+

Kann ein Präsenztermin aufgrund weiterhin bestehender Corona-Maßnahmen nicht stattfinden, findet automatisch am gleichen Tag die Onlineschulung statt

Online-Kurse
60 min

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)
		Weitere Kurse auf Anfrage	

FIT MIT GENUSS AB 50+

Mit dem Alter verändern sich der Körper, die hormonelle Lage und der Stoffwechsel. Für Menschen 50+ gibt es daher beim Thema Ernährung besondere Anforderungen. Mit dieser Schulung werden Sie Präventionsexpert*in für dieses Thema. Dieses Kursprogramm wurde entwickelt von Astrid Francke.

Zielgruppe

- ✓ Personen, die...
 - ... über 50 Jahre alt sind
 - ... ihre Ernährung optimieren und ihre Gesundheit wirksam unterstützen möchten
 - ... mehr Leistungsfähigkeit und Lebensfreude im Alltag erleben wollen

Inhalte der Schulung

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für Menschen ab 50 Jahren, die sich gesund ernähren möchten
- ✓ Umsetzung und praktische Tipps für die Beratung

Leistungen und Vorteile

- ✓ Zertifiziertes Kurskonzept (bundesweit bei der ZPP)
- ✓ Fertige Kursmaterialien inkl. Stundenbilder und Teilnehmerunterlagen
- ✓ Inklusive Workshop-Konzept für die BGF
- ✓ Mit diesem Konzept bei der ZPP registrieren und Bestandsschutz sichern (bis 30.09.2020)*



FIT MIT GENUSS AB 50+

Kann ein Präsenztermin aufgrund weiterhin bestehender Corona-Maßnahmen nicht stattfinden, findet automatisch am gleichen Tag die Onlineschulung statt

Kurszeit
10:00 – 16:00 Uhr

 Datum	 Schulungsort	 Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)
		Weitere Kurse auf Anfrage	

Preisübersicht

Leistungen	Ernährungsfachkräfte	VDD Mitglieder	VDD+SNN Mitglieder
Schulung inkl. Konzept Präsenz-Kurse	339,00 € zzgl. der gesetzl. MwSt.	310,00 € zzgl. der gesetzl. MwSt.	279,00 € zzgl. der gesetzl. MwSt.

Informationen zur Anmeldung

Für folgende Kurse melden Sie sich bitte online an unter

<https://www.kraaibeeek.de/anmeldung/>

- SCHICHT IM SCHACHT
- FIT MIT GENUSS AB 20+ / 50+
- ON THE ROAD
- NUR DAS BESTE FÜR MEIN KIND
- TOP IN FORM
- DIABETES – NEIN DANKE (MS+PI!)

GESUND UND FIT

Weitere Informationen und Anmeldungen über:
margarete.nowag@alice.de

JOBFOOD

Weitere Informationen und Anmeldungen über:
info@ernaehrungsberatung-nordhorn.de

DIABETES - NEIN DANKE1

Kurse, die Frau Stensitzky-Thielemans anbietet:
ernaehrung@stensitzky-thielemans.de

Unsere Kontaktdaten



Kraaibeek GmbH

Am Drosteipark 3
25421 Pinneberg

Tel.: 04101/8050547

Fax: 04101/805 07 02

Email: info@kraaibeek.de

Haben Sie noch Fragen?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf
oder Ihre Email!

Alle aktuellen Kurse und Termine finden Sie
auch auf unserer Homepage www.kraaibeek.de

**Es können auch Inhouse-Schulungen mit
Wunschterminen vereinbart werden.**