



**Jeder Kurs beinhaltet:**

- ✓ Hintergründe und Beraterkompetenz für das entsprechende Themenfeld
- ✓ Anleitung und praktische Tipps für die Kurs-Umsetzung
- ✓ Unterstützung bei der Platzierung des Kurs-Angebotes auf dem Markt
- ✓ Themenbezogene Verhaltens- und Lebensstiloptimierungen

**Ihre Vorteile auf einen Blick**

Keine zeitraubenden  
Zertifizierungsmaßnahmen

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

Keine stundenlange Arbeit  
an eigenen Konzepten

Fertige Kursmaterialien, Stundenverlaufspläne und Teilnehmerunterlagen erhalten Sie zu Ihrer Verwendung.

Keine endlose Suche  
nach Einsatzgebieten

Die KraaiBEEK GmbH agiert bundesweit in der betrieblichen Gesundheitsförderung. Sie profitieren durch langjährige Kontakte zu Firmen und Institutionen.

Bestandsschutzsicherung

Registrierung bei der ZPP und Bestandsschutzsicherung (sh. Übergangsfrist 2020 – 2025 für die Prüfung nach Abschlüssen)

**Unsere Kontaktdaten**

**KraaiBEEK GmbH**  
Am Drosteipark 3  
25421 Pinneberg  
Tel.: 04101/805 05 48  
Email: info@kraaiBEEK.de

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

Osteoporose zählt zu den TOP 10 Volkskrankheiten weltweit. Decken Sie als Präventionsexpert\*in das ungenutzte Potenzial knochengesunder Ernährung auf. Konzeptentwicklung durch Barbara Haidenberger.

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
03.02.2022 & 10.02.2022	Online	Barbara Haidenberger	O-BS-1	17:00 – 20:30 Uhr

**Fühl dich fit und stark mit einem gesunden Darm – Zuhause und bei der Arbeit**

Ist der Darm gesund, sind wir insgesamt besser gegen Krankheiten geschützt. Werden Sie Präventionsexpert\*in und leisten einen Beitrag zur Immunsystemoptimierung. Konzeptentwicklung durch Kraaibeeck GmbH und Nicole Steenfatt.

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
18.02.2022	Online	Dr. Nicole Steenfatt	O-DG-1	12 – 16 Uhr
25.03.2022	Online	Dr. Nicole Steenfatt	O-DG-2	12 – 16 Uhr
29.04.2022	Online/Präsenz	Dr. Nicole Steenfatt	O-DG-2	12 – 18 Uhr

**DIABETES – NEIN DANKE! Das Typ 2 Diabetes Präventionsprogramm**

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

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
28.01.2022	Online	Andreas Giesbertz	O-DB-02	16 – 20 Uhr
21.02.2022	Online	Andrea Stensitzky-Thielmans	O-DB-03	10 – 14 Uhr
14.03.2022	Online	Andrea Stensitzky-Thielmans	O-DB-04	10 – 14 Uhr
26.03.2022	Online	Andreas Giesbertz	O-DB-05	12 – 16 Uhr
11.04.2022	Online	Andrea Stensitzky-Thielmans	O-DB-06	10 – 14 Uhr
16.05.2022	Frankfurt	Andrea Stensitzky-Thielmans	F-DB-07	10 – 16 Uhr
13.06.2022	Wiesbaden	Andrea Stensitzky-Thielmans	WI-DB-08	10 – 16 Uhr

**KINDERWUNSCH**

Besteht der Wunsch nach einem Kind, kann bereits vor der Schwangerschaft viel dafür getan werden. Ebenen Sie als Präventionsexpert\*in den Weg in eine gelingende Schwangerschaft. Konzeptentwicklung durch Kraaibeeck GmbH und Diane Faude.

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
16.02.2022	Online	Diane Faude	O-KW-1	9:00 – 13:00 Uhr
03.09.2022	Online	Diane Faude	O-KW-2	9:00 – 13:00 Uhr
25.04.2022	Online/Präsenz	Diane Faude	O-KW-3	9:00 – 15:00 Uhr
23.05.2022	Online/Präsenz	Diane Faude	O-KW-4	9:00 – 15:00 Uhr

## ESSEN & TRINKEN IN DER SCHWANGERSCHAFT

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

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
15.02.2022	Online	Jennifer Förster	O-ETS-01	10 – 14 Uhr
31.03.2022	Online	Jennifer Förster	O-ETS-02	10 – 14 Uhr
30.04.2022	Online	Jennifer Förster	O-ETS-03	10 – 14 Uhr

## ERNÄHRUNGSTIPPS für Mutter, Vater & Kind

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

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
26.02.2022	Online	Jennifer Förster	O-EMK-01	10 – 14 Uhr
24.03.2022	Online	Jennifer Förster	O-EMK-02	
29.04.2022	Online	Jennifer Förster	O-EMK-03	

## 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. Konzeptentwicklung durch Kraaibeeck GmbH.

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
15.02.2022	Online	Ina Seitz	O-NDB-02	09:00 – 13:00 Uhr
16.03.2022	Online	Ina Seitz	O-NDB-03	16:00 – 20:00 Uhr
29.04.2022	Online/Präsenz	Ina Seitz	B-NDB-04	10:00 – 16:00 Uhr
02.05.2022	Online/Präsenz	Ina Seitz	B-NDB-05	14:00 – 18:00 Uhr
09.06.2022	Online/Präsenz	Ina Seitz	B-NDB-06	09:00 – 13:00 Uhr

## KEEP IT CLEAN & SIMPLE

Der Start ins Berufsleben hält einige Herausforderungen bereit. Die Ausbildung, das Studium oder der erste Job verändert das gewohnte Leben. Damit die neue Freiheit einfach und gesund gelingt wurde dieses Kursprogramm von der Kraaibeeck GmbH entwickelt.

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
19.02.2022	Online	Nina Fischer	O-KICS-1	10:00 – 14:00 Uhr
25.03.2022	Online	Nina Fischer	O-KICS-2	15:00 – 19:00 Uhr
09.04.2022	Online	Nina Fischer	O-KICS-3	10:00 – 14:00 Uhr
21.05.2022	Präsenz	Nina Fischer	O-KICS-4	10:00 – 16:00 Uhr
25.06.2022	Präsenz	Nina Fischer	O-KICS-5	10:00 – 16:00 Uhr

## JOBFOOD – Genussvoll und leistungsstark durch den Arbeitsalltag

Einer unser Klassiker, denn die richtige Ernährung im Job betrifft fast jeden. Konzeptentwicklung durch Yvonne Matthei (Kraaibeek GmbH).

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
19.02.2022	Online	Yvonne Matthei	O-JF-02	9:00 – 13:00 Uhr
14.05.2022	Online / Präsenz	Yvonne Matthei	O-JF-03	9:00 – 13:00 Uhr / 10:00 – 17:00 Uhr
25.06.2022	Online / Präsenz	Yvonne Matthei	O-JF-04	9:00 – 13:00 Uhr / 10:00 – 17:00 Uhr
03.09.2022	Online / Präsenz	Yvonne Matthei	O-JF-05	9:00 – 13:00 Uhr / 10:00 – 17:00 Uhr
13.11.2022	Online / Präsenz	Yvonne Matthei	O-JF-06	9:00 – 13:00 Uhr / 10:00 – 17:00 Uhr

## ON THE ROAD – Gesunde Ernährung im Außendienst

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

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
19.03.2022	Online	Andreas Giesbertz	O-OTR-01	12 – 16 Uhr
09.04.2022	Online	Andreas Giesbertz	O-OTR-02	12 – 16 Uhr

## SCHICHT IM SCHACHT – Richtig essen bei Schichtarbeit

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

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
26.02.2022	Online	Andreas Giesbertz	O-SIS-01	12:00 – 16:00 Uhr
20.05.2022	Online	Andreas Giesbertz	O-SIS-02	16:00 – 20:00 Uhr

## TOP IN FORM – Gut essen & trinken – Gesund abnehmen

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

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
18.02.2022	Online	Ute Jentschura	O-TOP-02	9:00 – 13:00 Uhr
16.03.2022	Online	Ute Jentschura	O-TOP-03	9:00 – 13:00 Uhr
11.04.2022	Online	Ute Jentschura	O-TOP-04	9:00 – 13:00 Uhr
13.05.2022	Online	Ute Jentschura	O-TOP-05	9:00 – 13:00 Uhr
23.06.2022	Online	Ute Jentschura	O-TOP-06	9:00 – 13:00 Uhr

## VITALITÄT UND GENUSS – Essen nach dem Francke Modell

Welche Rolle spielt Ernährung im (Arbeits-) Alltag? Man greift häufiger zu Fast-Food, Fertiggerichten, Schokoriegel, Süßgetränk und Kaffee? Was hält aber fit und leistungsfähig? Entdecken Sie Essen als Energietankstelle im Alltag, Vitalität & Genuss – Essen nach dem Francke-Modell.

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
18.02.2022	Online	Astrid Francke	O-VG-01	14:00 – 18:00 Uhr
18.03.2022	Neumünster	Astrid Francke	NMS-VG-02	10:00 – 16:00 Uhr
29.04.2022	Online	Astrid Francke	O-VG-03	14:00 – 18:00 Uhr
03.06.2022	Neumünster	Astrid Francke	NMS-VG-04	10:00 – 16:00 Uhr

### Preisübersicht Kursleiterschulungen

Leistungen	Ernährungsfachkräfte	VDD Mitglieder	VDD+SNN Mitglieder
Präsenz-Schulung je Online-Schulung je	410,00 €* 370,00 €* 340,00 €* 340,00 €*	370,00 €* 370,00 €* 340,00 €* 340,00 €*	340,00 €* 340,00 €* 340,00 €* 340,00 €*

\*Preise ab 2022 – zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Sonderfortbildung

### !WICHTIGE FORTBILDUNG!

#### PRÄVENTION IN DEUTSCHLAND – Zusammenhänge verstehen – Kompetent als Anbieter dabei sein

Die Bedingungen für eine erfolgreiche freiberufliche Tätigkeit als Ernährungsfachkraft in der Prävention haben sich insbesondere durch die Digitalisierung im Zuge der Coronapandemie grundlegend geändert. Wie der GKV-Spitzenverband mit einer Aktualisierung des Leitfadens Prävention durch digital gestützte Präventionsberatungen den neuen Bedingungen Rechnung trägt und wie Sie diese in Ihren Berufsalltag integrieren erfahren Sie in dieser Fortbildung mit Uwe Dresel (Präventionsexperte von der DAK-Gesundheit).

Datum	Schulungsort	Referent/in	Kurs-Kürzel (bitte bei Anmeldung angeben)	
11.03. & 18.03.2022	Online	Uwe Dresel	O-Präv-2	14:00 – 19:00 Uhr

Anmeldung unter: <https://kraaibeek.de/kraaibeek-kompetenzhaus/fortbildungen/praevention/>

### Preisübersicht Fortbildung „Prävention in Deutschland“

Leistungen	Ernährungsfachkräfte	VDD Mitglieder	VDD+SNN Mitglieder	Studierende
Online-Schulung	350,00 €* 350,00 €*	330,00 €* 330,00 €*	320,00 €* 320,00 €*	100,00 €* 100,00 €*

\*Preise – zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer