

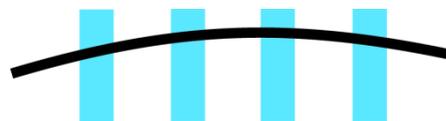


Ausbildungsbeschreibung

Ernährungs-Coach

2026

Raum Tübingen



Tübinger Akademie
für Weiterbildung

Inhalte der Weiterbildung: Ernährungs-Coach EC9



Teil 1: Ernährungscoach Grundlagen (ECG)

1. Einstieg 1 Tag Kleo Eisenlohr 10.01.26	2. Kommunikation 3 Tage Susanne Deiters 16.-18.01.26	3. Coaching-Grundlagen 3 Tage Susanne Deiters 20.-22.02.26	4. Ernährung 3 Tage Dr. Celia König 20.-23.03.26
<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 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Ernährung • Ernährungsphysiologie • Stoffwechsoptimierung • Gewichtsregulation • Entlasten durch Fasten • Kühlschrankcheck • Somatische Intelligenz • Essen und Psyche • Ernährungsprotokoll • Schüssler Salze und Ernährung

• Teil 2: Aufbau zum Ernährungs-Coach (ECA)

5. Coaching-Vertiefung 3 Tage Susanne Deiters 24.-26.04.26	6. Marketing 1,5 Tage Sabine Andreadis 12.-13.06.26	7. Ernährung II 3 Tage Lehrküche Reutlingen Dr. C. König 25.-27.09.26	8. Ernährung III 3 Tage Lehrküche Reutlingen Dr. Celia König 23.-25.10.26
<ul style="list-style-type: none"> • Problemfeld-Analyse nach dem systemischen Ansatz • Glaubenssätze ändern • Prozess-Kompetenz • Coaching-Beziehung und Interaktive Fähigkeiten • Symptom-Deutung und Symptom-Reframing • Live-Coaching • Hui Chun Gong 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen Marketing • An Zielgruppen ausgerichtetes Marketing • Persönliches Coaching- Profil • Werbung: Flyer, Visitenkarte, Homepage etc. • Professionelle Öffentlichkeitsarbeit • Praktische Beispiele • Angebotsgestaltung für Firmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Säure-Basen-Haushalt • Zielgruppenspezifische Ernährung • Wechseljahre • Happy Aging... • Vollwert-, vegetarische und vegane Ernährung, • Qualität der Lebensmittel • Food Trends • Praxis in der Lehrküche • Bewegungspausen 	<ul style="list-style-type: none"> • Antientzündliche Ernährung • Darmerkrankungen • Metabolisches Syndrom • Erkrankungen des Bewegungsapparates • Nahrungsmittelunverträglichkeiten • Autoimmunerkrankungen • Ganzheitliche Augengesundheit • Praxis in der Lehrküche • Beratungsgespräch führen
9. Abschluss Eisenlohr/Deiters, König 04.-06.12.26	<ul style="list-style-type: none"> • Live-Coachings Feedback • Präsentationen und Vorträge 	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsberatung • Feedbackrunde 	<ul style="list-style-type: none"> • Abschluss • Verleihung der Zertifikate

Die Termine und Themen können sich ändern.

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 übungintensives Präsenztraining
- Qualifizierte Trainer/innen mit langjähriger praktischer Erfahrung: Über uns erfahren Sie mehr auf unserer Homepage www.tuebinger-akademie.com/gesundheits 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

1. ESF- Förderung – jetzt bis zu 70% Ermäßigung

Die aktuelle Förderung im Rahmen des EU-Förderprogramms Fachkurse (ESF) ist überraschend erhöht worden und richtet sich vor allem an folgende Zielgruppen:

- Freiberufler, Existenzgründer, Gründungswillige, Unternehmer*innen
- Wiedereinsteiger*innen nach der Familienphase, Selbstständige
- Ausbilder*innen, Trainer*innen, Berater*innen
- und alle Angestellten, die nicht in Einrichtungen arbeiten, die zu mehr als 50% aus öffentlichen Mitteln getragen sind.

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

Teilnehmer bis 54 Jahre bekommen jetzt **30%**, **ab 55 Jahre bekommen Sie 70% der Seminargebühren ersetzt**. **Teilnehmer*innen ohne Berufsabschluss erhalten auch 70% Förderung**.



Kofinanziert vom Ministerium für
Wirtschaft, Arbeit und Tourismus
Baden-Württemberg



Kofinanziert von der
Europäischen Union

2. Bildungsurlaub: Die Tübinger Akademie ist anerkannt als Bildungseinrichtung nach dem neuen baden-württembergischen Bildungszeitgesetz. Das bedeutet: Sie können für diese Weiterbildung zusätzlich bis zu 5 Urlaubstage **bezahlten Bildungsurlaub** pro Jahr nehmen.

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 | ◆ Lehrküche |
| ◆ Angebotserstellung | ◆ Live-Coachings |
| ◆ Atemübungen | ◆ Marketing |
| ◆ Bewegungspausen | ◆ Metabolisches Syndrom |
| ◆ Beratungssetting | ◆ Nahrungsmittelallergien |
| ◆ Brain Gym | ◆ NLP-Formate |
| ◆ Coaching-Techniken | ◆ Praxisprojekt |
| ◆ Coaching-Profil | ◆ Qi Gong |
| ◆ Entspannung | ◆ Säure-Basen-Haushalt |
| ◆ Ernährungsbedingte Krankheiten | ◆ Somatische Intelligenz |
| ◆ Ernährungsgrundlagen | ◆ Wahrnehmungsschulung |
| ◆ Gesprächsführung | ◆ XCO-Training |
| ◆ Gruppenarbeit | ◆ Zielgruppenspezifische Ernährung |

Coaching

- Grundlagen der Beratung: Wahrnehmungsschulung, Kommunikationsmodelle, Feedback- und Fragetechniken
- Gesprächsführung: Gesprächsleitfäden, schwierige Gesprächssituationen
- Grundlagen des Coachings: 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. metabolisches Syndrom, Darmerkrankungen, Herz-Kreislaufkrankungen, Krebs, Osteoporose, Säure-Basen-Haushalt, Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen, Autoimmunerkrankungen, Stressbelastung durch Strahlung (Handy, Mobilmast, Elektromog)
- Alternative Ernährungsformen wie Vollwert, Vegetarisch, Vegan, Rohkost und Gewichtsreduktionsprogramme
- 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 vergleichen verschiedene Formen der Gewichtsreduktion und setzen sich mit dem Säuren-Basen-Haushalt, alternativen Ernährungsformen und zielgruppenspezifischer Ernährung auseinander. Sie erhalten Hintergrundwissen für das Ernährungscoaching, Erstellen eines Ernährungs-Protokolls und einen Fragenkatalog für ein zielführendes Ernährungsgespräch an die Hand. Sie werden die Vorzüge bestimmter Lebensmittel kennen lernen und die als Superfoods bezeichnete Lebensmittel mit den heimischen Nahrungsmitteln vergleichen. Abgerundet wird die Theorie mit praktischen Fallbeispielen.

- Ernährungsbedingte Krankheiten

Industriell verarbeitete Nahrung enthalten oft viel Zucker, isolierte Kohlenhydrate, minderwertige Fette und eine Vielzahl an Zusatzstoffen. Diese Industrienahrung in Kombination einer Inaktivität und fehlender Stressprävention liefern die Grundlage für unsere weit verbreiteten Zivilisationserkrankungen. Dazu zählt das metabolische Syndrom, welches sich durch Diabetes Typ II, Bluthochdruck, erhöhter Cholesterinspiegel, hohe Homocysteinwerte, Herz-Kreislaufkrankungen, Fettleber, Alzheimer und sogar Krebs manifestieren kann. Diesen Krankheiten gehen chronische Entzündungsprozesse voraus, die langfristig sämtliche Körperfunktionen in Mitleidenschaft ziehen. Bei einer Ernährungsumstellung mit naturbelassenen Produkten, die viele natürliche Ballaststoffe, essentielle Mikronährstoffe und Fettsäuren und auch Vitalstoffe enthalten, können den Zivilisationskrankheiten eingegrenzt 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 Zusatzstoffe in der Nahrung, 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.

- **Autoimmunerkrankungen**

In den letzten Jahren treten immer häufiger Autoimmunerkrankungen wie Hashimoto, Morbus Crohn oder Multiples Sklerose verstärkt bei jüngeren Menschen auf. Auch wenn die Ursachen noch nicht ganz geklärt sind, spielt die Ernährung und speziell die Ernährung unserer Darmbakterien eine nicht unerhebliche Rolle. Durch einen geschädigten Darm laufen die Immunprozesse nicht mehr reibungslos ab und die Immunzellen können körpereigene und körperfremde Zellen nicht mehr unterscheiden. Durch gezielte Ernährungsempfehlungen und Unterstützung des Immunsystems können diese Erkrankungen einen milderen Verlauf nehmen und Krankheitsschübe minimieren.

- **Strahlenbelastung**

Wir sind in der heutigen mobilen Welt verschiedensten Strahlungen ausgesetzt. Durch die ständige Benutzung des Smartphones, Dect-Telefon, Mikrowellengeräte und Induktionsherde wird unser Immunsystem auf eine harte Probe gestellt. Kommen dann noch ein Handymast in Wohnnähe und ungeschirmte Leitungen hinzu, sind wir ständig gepulster Strahlung und Elektromog ausgesetzt. Durch Verhaltensänderungen mit dem Umgang der Stressoren und gezielte Atem- und Rhythmusübungen können wir zur Entspannung des Hormon- und Drüsensystems beitragen. Eine gute Sauerstoffversorgung über natürliche Nahrungsmittel verbessert zudem die Blutqualität und stärkt das Immunsystem.

3. Praktische Methoden

- **Brain Gym:** Leichte und schnelle Übungen zur Steigerung der Lern- und Konzentrationsfähigkeit, die überall eingesetzt werden können.
- **Entspannung:** Progressive Muskelentspannung nach Jacobson, Stress-Release-Übung, Trancen und Phantasiereisen.
- **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 knappen Jahr und umfasst 23 Seminartage mit 6 Seminarmodulen à 3 Tage, 1 Modul à 1,5 Tage, sowie den Einstiegstag mit 1 Tag und den Abschlusstag mit 2,5 Tagen, ca. alle 4 - 8 Wochen am Wochenende. Außerdem sind noch Übungsgruppen und ein begleitendes Praxisprojekt integriert.

Seminarzeiten/Termine

Beginn am allerersten Tag 10 Uhr, an den darauffolgenden Tagen und Modulen immer um 9 Uhr, Ende ca. 19.00. Der letzte Seminartag jedes Moduls endet jeweils um 17 Uhr.

Kosten

Ausbildungskosten: **3580 €** (inkl. Lehrküche und Bio-Lebensmittel) entweder als Gesamtpreis oder in 6 Raten.

Bei einer ESF-Förderung werden die Raten entsprechend gekürzt:

Sie bezahlen nur 2.506 € oder 1.074 € !

In den Ausbildungskosten sind die ausführlichen Teilnehmer-Unterlagen und die Bio-Lebensmittel sowie die Rezepte in der Lehrküche enthalten.

Es werden keine zusätzlichen Prüfungsgebühren erhoben. Zusätzliche Leistungen wie z.B. Duplikate von Rechnungen oder Zertifikaten sind kostenpflichtig.

Anmeldung

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

Veranstaltungsorte

Unsere Tagungsräume sind im Raum Tübingen: Gomaringen, Tübinger Str.58.

Für die Ernährungsmodule 7 und 8 sind wir in einer Lehrküche in der **Freien Evangelische Schule Reutlingen** (FES), Königstraße 27, 72766 Reutlingen.

Alle anderen Module finden in der **Tanzetage** in Gomaringen statt.

Sie bekommen noch eine Anfahrtsskizze zu den einzelnen Modulen.

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.: 07121 / 600131

Email: 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. Die Durchführung der Bildungsmaßnahme ist an eine Teilnehmermindestzahl gebunden. Wenn ein Kurs aufgrund zu geringer Teilnehmerzahl abgesagt wird, wird zunächst versucht, die Teilnehmer auf einen anderen Kurs umzubuchen. Gelingt dies nicht, werden bereits bezahlte Gebühren zurückerstattet.
- 1.3. Aus wichtigem Grund, z.B. Pandemie, Ausfall des Referenten, höhere Gewalt, können Module verlegt werden. In diesem Fall besteht kein Anspruch auf Kostenerstattung.
- 1.4. Die Tübinger Akademie für Weiterbildung behält sich vor, eine Änderung der Kurszeiten und/oder des Kursortes vorzunehmen, soweit dies aus organisatorischen Gründen erforderlich ist.
- 1.5. 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 Teilnehmers oder einer Teilnehmerin 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, 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*in:

Anschrift des/der Teilnehmer*in:

Datum:

Unterschrift (nur bei Mitteilung auf Papier):

Sie können Ihren Widerruf wahlweise per Post oder per E-Mail an uns mit Hilfe dieses Formulars versenden
(*) Unzutreffendes streichen

5. Kündigung/Rücktritt

Die Tübinger Akademie für Weiterbildung behält sich vor, auch während der laufenden Ausbildung, Teilnehmende - 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 nur 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.