

Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen unter einem Dach



Stärke deine Führungskompetenz

Wir selbst als Unternehmer: innen stehen mit unserem Namen für die beste Fleischauswahl, eine herausragende Qualität sowie erstklassige Frische. Diese Fachkompetenz haben wir uns über Jahre hinweg motiviert und hart erarbeitet. Stolz verbinden wir somit Tradition und Innovation mit unserer Leidenschaft, dem Fleischer-Handwerk.

Bekannt und immer mehr bewusst ist auch, dass dieser Erfolg ohne ein funktionierendes Team, nicht ansatzweise möglich wäre. Beginnend mit Familienmitgliedern, wichtigen Menschen an Schlüsselpositionen, bis hin zur unverzichtbaren Ergänzungskraft. Dazu benötigen wir neben der Fachkompetenz auch die soziale Kompetenz, als wichtigste Basis für ein erfolgreiches Miteinander. Sie ermöglicht es, uns selbst und das Team, kraftvoll und gesund zu führen. Soziale Kompetenz ist damit die perfekte Ergänzung, für den beruflichen und privaten Erfolg.

Nutzen Sie wertvolle 2,5 Tage zur Erweiterung Ihrer Kompetenz um einen wichtigen, persönlichen Führungsbau-stein.

Als selbstständiger Fleischermeister, Fleischsommelier, BBQ-Profi und Mastercoach, freue ich mich sehr über Ihr Interesse.

Servus und bis bald, Ulf Mersch

KURSinHALTE:

- ✓ Führungskräfteleitbild
- ✓ Führungsstil und -effizienz
- ✓ Das eigene Mindset
- ✓ Die Typologie des Menschen
- ✓ Das Gegenüber einschätzen
- ✓ Konfliktpotenziale
- ✓ Die neurologischen Grundmotive
- ✓ Emotionen, Basis des Handelns
- ✓ Merkmale der Kommunikation
- ✓ Der eigene Kommunikationsstil
- ✓ Gespräche gekonnt führen
- ✓ Feedback geben
- ✓ Konflikte reflektieren
- ✓ Nonverbale Kommunikation
- ✓ Die Pinocchio-Nase

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 1.450,00 €

(Enthalten darin sind die umfangreichen Kursunterlagen sowie die Verkostungen und Getränke im Rahmen des Kurses.)

Vollverpflegung 160,00 €

(Frühstück, Mittag- und Abendessen)

Unterkunft im eigenen Wohnheim der

Fleischerschule (nach Verfügbarkeit der Zimmer)

Einzelzimmer (inkl. Dusche, WC, kostenfreiem WLAN): **240,00 € zzgl. MwSt**

Doppelzimmer (inkl. kostenfreiem WLAN): **208,00 € zzgl. MwSt**



Termine & Anmeldung zum Praxisseminar „Stärke deine Führungskompetenz“

Beginnen Sie Ihren Erfolg – wir bereiten Ihnen den Weg dafür!

Kursanmeldung: per Fax senden an 0821/5 68 61-40 oder per E-Mail an info@fleischerschule.de

24. März bis 26. März 2025

Nachname: <input type="text"/>	Vorname: <input type="text"/>	Geburtsdatum: <input type="text"/>
Straße, Hausnummer: <input type="text"/>	PLZ: <input type="text"/>	Wohnort: <input type="text"/>
E-Mail: <input type="text"/>	Telefon: <input type="text"/>	

Unterkunft (Unterbringung nach Verfügbarkeit)

- keine Unterkunft erwünscht oder
- Einzelzimmer oder
- Doppelzimmer

Verpflegung

- keine Verpflegung erwünscht
- Vollverpflegung (Frühstück, Mittag- und Abendessen)
- Halbpension (Frühstück und Mittagessen)
- Mittagessen

Rechnung an Betrieb

- ja oder nein

Arbeitsstätte/Betrieb Name: <input type="text"/>		
Arbeitsstätte Straße, Hausnummer: <input type="text"/>	Arbeitsstätte PLZ: <input type="text"/>	Arbeitsstätte Ort: <input type="text"/>
Arbeitsstätte E-Mail: <input type="text"/>	Arbeitsstätte Telefon: <input type="text"/>	

Ort, Datum:

Unterschrift:

Die Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten zum Zweck der Kursanmeldung erfolgt in Übereinstimmung mit unseren Datenschutzregeln als vertragliche oder vorvertragliche Maßnahme sowie nach den Regelungen des Bundesdatenschutzgesetzes. Mit der Unterschrift stimmen Sie zu, dass im Zusammenhang mit ihrer Anmeldung personenbezogene Daten gespeichert und verarbeitet werden. Weitere Informationen können Sie gerne in unseren Datenschutzhinweisen nachlesen. Absagen und Änderungen von Veranstaltungen aus wichtigen Gründen (z.B. Erkrankung des/der Referenten/-in, unzureichende Teilnehmerzahl) behalten wir uns vor. Sie werden in diesem Fall so rechtzeitig wie möglich informiert. Bei Nichterscheinen zum Kurs oder Absagen, die nicht mindestens 7 Tage vor Kursbeginn bei uns eingegangen ist, behalten wir uns vor, die Kursgebühr in Rechnung zu stellen.