SEMINAR | BRAIN FOOD MEETS SOUL FOOD

Mehr Zeit. Mehr Leben.

Impulse zu Zeit- und Selbstmanagement

Die Idee: Brain Food meets Soul Food

In einer Zeit, die gefühlt immer anspruchsvoller wird, gehen wir **neue Wege**. Wir verbinden das Angenehme mit dem Nützlichen: Wertvoller Input zur Stärkung der Resilienz und leckeres Essen. Beides vereint **an einem Ort**.

Gemeinsam lernen verbindet – gemeinsam essen auch!

Seminar-Highlights

- Zeiträuber identifizieren und eliminieren
- SMARTe Ziele definieren
- Prioritäten setzen mit dem passenden Tool
- Wirkungsvolle Techniken zum besseren Umgang mit der Zeit
- Ins Handeln kommen, das Erlernte direkt anwenden

Paella-Menue

- Aperitif: Sherry, Secco oder ein kühles Karlsberg Pils.
- Entrée: Bunter Frühlingssalat
- Hauptspeise: Eiswoog-Paella mit dreierlei Fisch, Safranreis, Meeresfrüchten, Garnelen, Gemüse und frischem Knoblauch.
- Dessert: Creme brûlée ohne Ebbes
- Inklusive: ¼ l Rosé-Wein, Quellwasser und eine Kaffeespezialität zum Dessert.

Die Akteure

- **Claudia Jung**: Markforscherin, Dozentin, Kreativ-Coach, in mehr als 70 Ländern für Global-Player aktiv.
- **Jörg Maier**: Hotelier und Unternehmensberater, bekannt durch sein Seminar „Wir machen glücklich!“

Jung S
Organisation Personal Kommunikation

Freitag, 16.05.2025; ab 16:00 Uhr

seehaus forelle, Eiswoog 1, 67305 Ramsen

Teilnahmegebühr: 199 € für **Seminar** (16:00-18:30) inkl. Workbook und **Paella-Menue** inkl. Getränke

Anmeldung unter: info@seehaus-forelle.de oder 06356-60880

www.jung-s.de

www.seehaus-forelle.de