

Titel	Startup Training
Datum, Uhrzeit	14., 21, 28. Nov, 5. Dez. 2015, jeweils von 13:00 bis 19:00 Uhr
Kategorie	Gründung
Inhalt	<p>Was sind die Trainingsinhalte?</p> <p>Die Tätigkeiten während der Umsetzung der Geschäftsidee sind neu und komplex. Bei der Durchführung der Aufgaben können Sie noch nicht auf ihr Erfahrungswissen zurückgreifen. Aus diesem Grund thematisiert das Training grundsätzliche Aufgaben und bietet auf das jeweilige Gründungsvorhaben und die einzelne Person zugeschnittene Wege und Möglichkeiten, diese Aufgaben zu bewältigen.</p> <p>Sie lernen alles, was Sie in ihrer Startphase brauchen – und auch nur das, was wirklich relevant ist. Geht es darum, die unternehmerischen Prozesse der KundInnen und die Prozesse im eigenen Unternehmen zu verstehen und dadurch wirkungsvoll die eigenen Gestaltungsspielräume zu aktivieren und zu nutzen oder das eigene Angebot marktfähig und kompetent anzubieten.</p>
Methoden	Das Training ist ganzheitlich ausgerichtet und die Lernmöglichkeiten sind praxisnah aufbereitet. Zu den Methoden der Vermittlung gehören Übungen, Rollenspiele, fachlicher Input, Präsentationen, etc.
Lernziel	Das Training unterstützt die GründerInnen aktiv bei der Umsetzung ihrer Geschäftsideen in der Phase des Markteintritts.
Referent/-in	Dipl.-Wirtsch.-Ing. Dagmar Pilzecker CMC/BDU Dipl.-Kfm. Benedikt Queins, NLP-Master/DVNLP
Zielgruppe	Das Trainingsprogramm richtet sich an ExistenzgründerInnen, die die Phase des Markteintritts aktiv begleiten wollen. Auch JungunternehmerInnen, die sich weiterentwickeln wollen sind herzlich willkommen.
Preis	Das Training umfasst 4 Seminartage à 6 Stunden. 640 € + 19 % MwSt (761,60 € brutto) Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Teilnahme am Schulungstag inklusive Tagungsgetränke, Snacks, Seminarunterlagen und Teilnahmebescheinigung.
Max. Teilnehmerzahl	max. 10
Ort	CUK Trainingszentrum Langemerstr. 2 in 54424 Thalfang
Anmeldung	Bitte nutzen Sie zur Anmeldung unser Online-Anmeldesystem
Ansprechpartner/-in	Dagmar Pilzecker Fon 06504 950583, Mobil 0173 7146428, Email info@cukpilzecker.de