

Business in the Box und der Schlüssel zum Erfolg

Fit Und Leistungsfähig Im Berufsalltag
Fit Und Leicht In Balance

Das **FULIB**[®]-Präventionskonzept wurde auf Basis der 5-Elemente-Philosophie und der Ernährung nach den 5 Elementen von der Kochschule Isabel Ockert im Juli 2017 entwickelt. Im April 2019 wurde das Konzept beim Patentamt als Marke eingetragen und umfasst mittlerweile 5 verschiedene Module.

In der Online-Akademie befinden sich die umfangreichen Unterlagen und fertigen Konzepte, um möglichst mit Unternehmen und Firmen-Kunden in der Prävention aktiv durchzustarten.

Zudem gibt es seitens der Kochschule Isabel Ockert eine umfangreiche Begleitung und Austausch im Netzwerk der Berater/-innen samt gemeinsamen Web-Auftritt und verschiedener Marketing-Tools.

Business in the Box

und KEIN klassischer Fortbildungskurs !!!

Ein fertiger Werkzeug-Kasten für die erfolgreiche Anwendung und Umsetzung und ein Geschäfts-Modell mit Erfolgs-Garantie

FÜR WEN ?

Das **FULIB**[®] Konzept ist ein Geschäftsmodell und eine Fortbildungsmöglichkeit für Ernährungsberater, Köche, Gesundheits-Coaches, Stress- und Burnout-Berater, Präventologen, TCM-Therapeuten, Heilpraktiker sowie Menschen aus dem Bewegungs-Bereich wie z.B. Shiatsu, Qi-Gong, Tai-Qi und bietet für viele die im Wellness- und Gesundheitsbereich in der Prävention tätig sind ein weiteres wichtiges Standbein, um z.B. auch in Firmen und Unternehmen aktiv zu werden.

Zudem ist es eine Möglichkeit für Menschen, die sich mit einem gesunden Lifestyle beschäftigen oder mit Nahrungsergänzungsprodukten aktiv sind. Mit dem **FULIB**[®] Konzept bietet man seinen Kunden einen ganzheitlichen Ansatz und nicht nur Produkte, sondern zusätzlich noch Dienstleistungen wie z.B. eine persönliche Beratung/Coaching, Vorträge, Tages-Workshops und eine Vielzahl an praktischen Umsetzungsmöglichkeiten.

WO ANWENDBAR und welche MÖGLICHKEITEN ?

Umsetzbar wird das **FULIB**[®] Konzept in Workshops und Seminaren, durch Gesundheitstage, mit Vorträgen und Kochevents bis hin zur Durchführung von Basischen Gesundheitswochen ob als öffentliche Veranstaltungen, Gruppen-Events... ob im Firmenbereich, mit Einzelpersonen oder sogar umsetzbar in der Betriebsgastronomie bis hin als Hotel-Konzept.

WIE STARTE ICH ?

Sobald der Login freigeschaltet ist, kann man sich in der Online-Akademie step-by-step durch die einzelnen Module arbeiten. Für Fragen stehe ich in der Akademie mit Rat zur Seite. Über die Kommentar-Funktion können Fragen direkt bei den einzelnen Lektionen geklärt werden. Zudem gibt es eine geschlossene Facebook-Gruppe als Austausch-Möglichkeit, wie auch eine whatsapp-Gruppe der aktiven Lizenzpartner.

Die Online-Akademie der Kochschule Isabel Ockert ist unter folgendem LINK erreichbar:

<http://akademie-isabel-ockert.coachy.net>

FULIB® ist ein ganzheitliches und gesundheitsförderliches Konzept zur Steigerung der Leistungsfähigkeit und Optimierung des Wohlbefindens.

Dieses Konzept lässt sich vielseitig umsetzen und ist praxis-erprobt. Die Inhalte bieten einen komplett bestückten Werkzeugkasten und alle notwendigen Unterlagen um SOFORT in eine erfolgreiche Selbständigkeit zu starten.

Jeder Teilnehmer profitiert von den gesammelten Erfahrungen und dem Wissen einer 17-jährigen Selbständigkeit in diesem Markt-Segment und auch von den Referenzen der Kochschule Isabel Ockert.

Die Inhalte in der Online-Akademie umfassen 5 verschiedene Module und befähigen die Teilnehmer, später selbst folgende Leistungen anzubieten:

Modul 1 = Präsentation von Gesundheitstagen

Modul 2 = Persönliches Ernährungs-Coaching mittels dem **FULIB®** Guide

Modul 3 = Vortrags- und Dozententätigkeit mit fix-fertigen Vorträgen

Modul 4 = Teamkochevents / Teambuilding in der Küche

Modul 5 = Säure-Basen-Balance / Basische Gesundheitswochen

NEU verfügbar ab April/Mai 2020 = Es ist ein weiteres Modul separat erhältlich und aktuell in Ausarbeitung.

Inhalt: Seminar-Catering-Ideen, mit Volldampf durch die Mittagspause, Finger-Food und Antipasti als After-Work-Cooking mit neuen Rezepten, weitere 5 neue Vortragsthemen.

Ob in der Dozenten-Tätigkeit mit Vorträgen und Gesundheitstagen oder in Kochevents mit einer mobilen Kochschule wie auch in Einzelberatungen und Coachings sowie für Gruppenveranstaltungen sind sämtliche Vorlagen in diesem Lehrgang in den Modulen 1-5 inkludiert. Neue Themen und Module kommen dann im Laufe der Zeit hinzu – je nachdem wie sich auch das Dienstleistungs-Angebot der Kochschule Isabel Ockert am Markt weiterentwickelt. Somit ist diese Fortbildung „am Puls der Zeit“ und up-to-date.

Gibt es eine Voraussetzung für diese Fortbildung ?

Grundkenntnisse in TCM und der 5-Elemente-Philosophie sollten vorhanden sein, da dieses Konzept nach diesen Prinzipien entwickelt wurde.

Wenn die Grundkenntnisse der TCM fehlen, dann bietet die Kochschule Isabel Ockert zusätzlich ein 2-tägiges Basis-Seminar in Theorie und Kochpraxis an, um die Grundkenntnisse zu erwerben.

Das ist die einzige Voraussetzung für dieses **FULIB-Fortbildungs-Tool.**

Aktuelle Termine der Basis-Seminare findet man auf der Webseite unter:
<https://isabel-ockert.de/5-elemente-seminare/>

Die einzigartige Chance – learning by doing

Dieser Fortbildungskurs wird zwar ONLINE vermittelt, bietet aber neben den Schritt-für-Schritt-Anleitungen auch ganz viel Möglichkeit, sich praktisches Wissen anzueignen.

Die Teilnehmer erhalten umfangreiche Kurs-Unterlagen und jahrelang erprobte Konzepte mit Erfolgsgarantie. Jeder kann in seinem Tempo damit wunderbar arbeiten und spart sich jede Menge Zeit und Geld, weil das stundenlange Ausarbeiten eigener Materialien entfällt.

Du bekommst „nicht nur“ wertvolles Wissen, welches ich selbst über die Jahre gesammelt habe, sondern auch Einblick in die Kalkulation, Insider-Wissen und Angebotsbeispiele - sowie fertige Handouts, ausgearbeitete Kurse, Vorlagen für Scripte, erprobte Rezepte und offene Power-Point-Vortrags-Dateien mit denen Du sofort arbeiten und in die praktische Umsetzung starten kannst.

Einzigartige Möglichkeit:

Du kannst auch LIVE bei Veranstaltungen mit dabei sein und so learning by doing die Umsetzung für das eigene Business erleben und erlernen. Mehrmals jährlich habe ich Groß-Events und Gesundheitstage wo regelmäßig Kollegen und Kolleginnen hospitieren und dann mittendrin und dabei sind.

Deine Kurs-Unterlagen auf einen Blick... das erwartet Dich im FULIB-Kurs in der 5-Elemente-Online-Akademie im Detail

MODUL 1 – Der FULIB-Gesundheitstag

**VORTRÄGE als fix und fertige PowerPoint-Vorlagen
ausgearbeitet und sofort verwendbar:**

- 1. Basic's der 5-Elemente**
- 2. Die 10 größten Ernährungsfehler aus Sicht der TCM**
- 3. Power-Point zur Einleitung des Gesundheitstages**
- 4. DETOX – Nahrungsmittel die unseren Stoffwechsel reinigen**

Rezepte – Seminar-Unterlagen – Handout - Angebote

Alles was für den Seminar-Tag noch benötigt wird... fertiges Handout als Seminar-Unterlagen, ausgearbeitete FULIB-Rezepte wie auch Kalkulations-Beispiele und Angebotsvorlagen sowie Ausschreibungstexte der Vorträge.

MODUL 2 – Ernährungs-Guide

Eine FULIB® Ernährungs-Mappe wird mit folgendem Inhalt und insgesamt 24 Seiten zur Verfügung gestellt:

- Empfehlungen und Vermeidungen von Nahrungsmitteln
 - Beispiel eines Tagesplans
 - Auflistung der empfehlenswerten Nahrungsmittel
 - die no-go Liste = zu vermeidende Nahrungsmittel
 - Tipps zum Kochmanagement
 - Tipps zur Vorratshaltung
 - Tipps zur Umsetzung im Alltag
 - ausgearbeiteter Wochenplan
 - Wochenplan blanco zum selbst gestalten
 - das 21-Tage Programm inkl. to-do-Liste zur erfolgreichen Umstellung.
-
- Angaben zur Kalkulation und Preis-Gestaltung von Beratungen und Ernährungs-Coachings sowie Tipps zur Bewerbung & Ausschreibung.
-

MODUL 3 – Ein weiteres Vortrags-Paket

Vorträge eignen sich ideal als Einstieg und können als Marketing-Instrument genutzt werden.

Jeder der nächsten Vortragsthemen hat die 5-Elemente-Philosophie als Grundlage und roter Faden, so dass immer die Möglichkeit besteht, aus den Vorträgen anschließend Kunden für Kochkurse, Coachings, Gesundheitstage etc. zu gewinnen.

Diese Vorträge sind komplett ausgearbeitet als Power-Point und sofort für Dich verwendbar:

1. Die Organ-Uhr – Leben im Takt der inneren Uhr
2. Mit dem Kochlöffel gegen die Rotznase
3. Alarm im Darm
4. Aroma-Küche – Ätherische Öle in der Küche
5. Die 20 Dinge die das Leben einfacher machen
6. Ernährung & Psyche und wie der Bauch den Kopf bestimmt
7. Gewürze in der Küche als Stoffwechsel-Turbo nutzen
8. Stress & Ernährung / die Stress-Typen in der TCM
9. Allergien aus ganzheitlicher Sicht
10. Die 77 Lebensgesetze präsentiert unter dem Aspekt der TCM
11. Übersäuerung – ein Thema das uns alle betrifft
12. Crash-Kurs / Kurz-Vortrag Ernährung und Psyche

Pro Vortragsthema eine PowerPoint-Vorlage als offene Datei sowie ein Video-Vortrag zum ansehen, wie ich das Thema präsentiere.

Zudem Hintergrundwissen zur Organuhr, Erklärung des Dreifach-Erwärmer-Modell der TCM und Einstieg in die TCM-Psychologie.

MODUL 4 – Teambuilding in der Küche - Kochevents

Hier profitierst Du von meinem jahrelangen Erfahrungsschatz der letzten 17 Jahre sowie über 600 geleitete Kochkursen.

Du bekommst **fertig ausgearbeitete** Kochkurs-Unterlagen inkl. Hinweise für die Einkaufsliste und Mengen-Berechnung sowie Angebotsbeispiele und Insider-Tipps zur Kalkulation solcher Veranstaltungen.

1. Ein 4-Gänge Menü mit Fisch-Hauptspeise
2. Ein 4-Gänge Menü mit Fleisch-Hauptspeise
3. Ein 4-Gänge Menü mit Vegetarischer Hauptspeise
4. FULIB-Kostproben für Inhouse-Veranstaltungen
5. Ein FULIB Menü für Frühjahr/Sommer und eines für Herbst/Winter
6. Ein kalt-warmes Buffet für große Gruppen ab ca. 25 und bis zu 50 Personen als BIG Kochparty
7. Food for Love / spezielles Menü für Single-Kochkurse, Junggesellinnen-Abschied oder Valentinstag inkl. Hintergrundwissen der aphrodisierenden NM
8. Fix für Feinschmecker – ein Weihnachtsmenü für stressfreie Weihnachten

Mit diesen Kochkurs-Unterlagen gehst Du auf Nummer sicher und hast automatisch die Erfolgsgarantie für einen reibungslosen Kursablauf, ein passendes Zeitmanagement sowie die Genuss-Garantie.

Zu den ausgearbeiteten Kursen gibt es eine Fülle an Tipps sowie Hinweise zur Mengen-Berechnung und Angebotsbeispiele um Unternehmen im Bereich Team-Building in der Küche anzuschreiben.

MODUL 5 – Basenwoche

Hier bekommst Du Tipps und Unterlagen um eigene Basenwochen im Sinne der 5-Elemente-Philosophie durchzuführen...

Ob offline als Gruppen-Veranstaltung mit Tipps wie man 4 Treffen gestaltet oder online in einer Facebook-Gruppe mit täglichen Live-Videos sowie als Teambuilding-Aktion in Firmen – alles habe ich mehrfach erfolgreich umgesetzt.

Ich gebe Dir einen umfassenden Einblick in dieses Thema. Die Basenwochen eignen sich ideal im März, Mai, Juli und September und es lassen sich durch Vorträge aus Modul 3 hierfür Kunden gewinnen. Diese Strategie der Kundengewinnung werde ich Dir ebenfalls aufzeigen.

In diesem Modul bekommst Du zudem ein komplettes Basen-Begleitheft sowie Rezepte für die Kursteilnehmer einschl. Kalkulations- und Marketing-Tipps zur erfolgreichen Umsetzung.

Als live-learning hast Du die Möglichkeit an meinen Online-Basen-Wochen kostenlos teilzunehmen. Ich biete mehrere Termine an und Du kannst Dich gerne auch mehrmals einklinken. Hier bist Du aktiv dabei wie ein Teilnehmer und erlebst LIVE wie ich diese Online-Gruppen durch die Basenwoche führe.

Konnte ich Dein Interesse wecken ?

Bist Du an einer **FULIB® Lizenz und diesem Geschäfts-Modell** interessiert ?

Gerne beantworte ich Fragen auch noch in einem persönlichen Telefonat und nehme mir die Zeit, für ein individuelles Gespräch.

Schreibe an folgende Mail-Adresse bezüglich einer Termin-Abstimmung für offene Fragen:
isabel@isabel-ockert.de

ANMELDE-FORMULAR

zur Fortbildung als FULIB® -Berater und Lizenz-Nehmer

Hiermit melde ich mich verbindlich für die FULIB-Fortbildung an:

FULIB® Komplett-Lehrgang in Höhe von 1.750,-- zzgl. MwSt.
zahlbar in **10 Raten** zu je 175,00 zzgl. MwSt. plus Ratenzahlungsaufwand
von je 20 Euro pro Rate
Gesamtpreis = 2.282,50 Euro inkl. MwSt.

FULIB® Komplett-Lehrgang in Höhe von 1.750,-- zzgl. MwSt.
mit Einmal-Zahlung und 200 Euro Ersparnis gegenüber der Ratenzahlung
Anmeldung in einer Rate zahlbar zzgl. MwSt.
Gesamtpreis = 2.082,50 Euro inkl. MwSt.

Wie wurdest Du auf den FULIB® -Lehrgang aufmerksam ?
Hat Dir jemand dieses Geschäftsmodell empfohlen ??

Für die Anmeldung bitte in Druckbuchstaben leserlich ausfüllen:

Name

Vorname

PLZ / Ort

Straße

E-Mail

Datum, Unterschrift

Anmelde-Formular bitte einscannen oder fotografieren und mailen an:
isabel@isabel-ockert.de

Direkt-Link zur Bestellung im INTERNET:
<https://www.digistore24.com/product/214683>

FULIB® ist ein Lizenz-Modell

Dieser Kurs ist keine Fortbildung im klassischen Sinne, sondern ein Arbeits-Werkzeug und Tool, mit dem Du sofort durchstarten und Umsatz generieren kannst. **FULIB®** ist auch kein Franchise-Modell – sondern ein eingetragene Marke mit Lizenz-Gebühr.

Im Jahr Deiner Kurs-Buchung hast Du automatisch die Lizenz-Gebühr für diesen Zeitabschnitt inkludiert... Im Folgejahr gelten folgende Bedingungen:

Immer im Januar wird eine jährliche Lizenz-Gebühr von 96 Euro zzgl. MwSt. fällig, welche Dich dazu berechtigt, die Marke samt ihren Unterlagen für das aktuelle Kalenderjahr zu nutzen.

Zudem wirst Du auf der **FULIB® Webseite mit Deiner PLZ und Deinem Namen veröffentlicht. Während der Lizenz-Zeit hast Du Zugriff zum **FULIB-Kurs** in der Online-Akademie und bist Mitglied in der Facebook- und whatsapp-Gruppe.**

Zudem besteht auf unserer Webseite www.fulib-berater.info auch die Möglichkeit eine eigene Berater-Seite zu aktivieren.

Dadurch ist auch Auftragsvermittlung im **FULIB®** Team möglich !!!
Darum ist **FULIB®** wahrlich ein Geschäftsmodell und bietet eine Geling- und Erfolgs-Garantie.



Wir freuen uns auf Dich !!!
Steig mit ein in unserem **FULIB®** Netzwerk