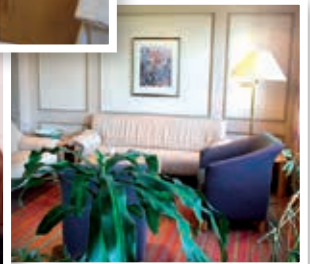




seminarzentrum
fünfseenblick
edersee

mit vegetarischer Vollwert-Ernährung

Seminarzentrum fünfseenblick GmbH
Kurstr. 4, D-34549 Edertal-Bringhausen
Tel. +49 5623 - 94940, Fax +49 5623 - 949596
info@seminarzentrum-fuenfseenblick.de



Lernen in der Natur

Das Seminarzentrum „*fünfseenblick*“ liegt malerisch am Rande des UNESCO Nationalparks Kellerwald-Edersee. Nur „einen Steinwurf entfernt“ schlängelt sich der Edersee auf einer Länge von 27 km durch die fjordartige Landschaft des alten Edertals – einfach traumhaft.

An das Haus schließt sich eine parkähnliche Garten- und Grünanlage an, die zum Erholen und Spielen einlädt oder die Sie für Ihr Seminar nutzen können. Eine Tee- und Kaffeepause auf unserer Sonnenterrasse – so macht Bildung Freude.

Die Gäste können sich nach den Veranstaltungen in der finnischen Sauna entspannen oder sich mit einer wohltuenden Massage verwöhnen lassen. Am Abend treffen sich die Teilnehmer in gemütlicher Atmosphäre im Blauen Salon. Getränke werden zur Selbstbedienung angeboten. Ein PC-Platz, Internetzugang über WLAN und der Fernsehraum stehen gratis zur Verfügung.



Veranstaltungsräume für viele Gelegenheiten

Das „*fünfseenblick*“ versteht sich als Bildungseinrichtung im Themenfeld Gesundheitsförderung. Seit mehr als 30 Jahren arbeiten wir mit Veranstaltern zusammen, die ein ganzheitliches Verständnis von Gesundheit anstreben und das Seminarzentrum als Fortbildungsstätte nutzen.

Die Räume lassen sich flexibel ausstatten mit:

- Beamer und Tageslichtprojektor
- transportablem CD- und DVD-Player
- Funkmikrofon-/Audioanlage (großer Saal)
- Flipchart und Moderationsstellwänden
- Gymnastikmatten
- Tischen und Stühlen
- Klavier/Flügel

Räume – Mietkonditionen

Seminarraum	Größe	Sitzplätze	Miete pro Tag
Bärenbach – Großer Saal	etwa 200 qm	max. 100	200 €
Edertal – Meditationsraum	etwa 160 qm	max. 80	140 €
Goldbach – Lehrküche*	etwa 120 qm	max. 25	390 €
Rehbach – Seminarraum	etwa 120 qm	max. 50	94 €
Dreisbach – Neuer Saal	etwa 80 qm	max. 35	94 €
Elsbach – Kleiner Saal	etwa 45 qm	max. 20	44 €

* Die Endreinigung der **Lehrküche** und das Geschirrspülen während der Kochseminare sind in der Miete enthalten. Die Kosten für die Lebensmittelbereitstellung bei Kochseminaren werden nach Aufwand berechnet, in der Regel 10 % der Lebensmittel-Bruttosumme.

- Für Veranstaltungstechnik, Raumausstattung und Raumpflege fällt pro Veranstaltung eine **Nutzungspauschale** an.
- Für die Teilnehmer Ihrer Veranstaltung stellen wir **gratis Tagungsgetränke** (Quellwasser und Tagestee) zur Verfügung. Zusätzlich sind kostenpflichtig Kaffee- und Kakaospezialitäten am Kaffeevollautomaten sowie Kaltgetränke erhältlich. Eine Pausenverpflegung (Obst, Kekse, Kuchen, Joghurt-/Quarkspeise etc.) kann bestellt werden.
Standard-Kaffeepause: 4,50 € / Teilnehmer
- **Freiplätze für Stammkunden**
Für je 15 Teilnehmer mit Vollpension erhalten Sie als Veranstalter den 16. Vollpensionsplatz für einen Dozenten kostenlos. Bei geringerer Teilnehmezahl erhalten Sie pro Teilnehmer mit Vollpension eine Ermäßigung von 5 € auf den eigenen Vollpensionsplatz.
- **Buchung und Stornierung**
Mit der vollständigen Anzahlung der Nutzungspauschale wird Ihre Buchung verbindlich. Im Falle einer Stornierung wird die Anzahlung als Stornogebühr einbehalten.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer – Stand Juni 2015 – Änderungen vorbehalten





Wir kümmern uns um die Lebensmittel

Wir besorgen für Sie Lebensmittel und Produkte, die Sie in Ihrer Veranstaltung benötigen – aus ökologischer Herkunft, ansonsten Produkte aus der Region (Berechnung nach Aufwand).

Lehrküche

Mit vier Kochkojen bietet unsere Lehrküche **Gruppen mit bis zu 16 Personen** ausreichend Platz.

Neben der üblichen Ausstattung einer Lehrküche stehen auch besondere Geräte zur Verfügung: Getreidemühle, Flocker, Keimgeräte, Spezialmischer und eine Nudelmaschine.

Es werden ausschließlich ovo-lakto-vegetarische Lebensmittel bereitgestellt und verarbeitet – bevorzugt aus ökologischer Erzeugung. Die Verarbeitung von Fleisch und Fisch ist für die Lehrküche nicht zugelassen.

- Großzügiges Platzangebot um Theorie-Einheiten, Praxistrainings und Verkostungen im selben Raum durchzuführen.
- Mobile Präsentationsflächen (Küchenwagen aus Edelstahl) ermöglichen das Trainieren von Kochvorführungen.
- Endreinigung und Geschirrspülen während der Kochseminare sind in der Mietgebühr inbegriffen.

Ausstattung

- Miele Dampfgarer + Miele Kombidampfgarer
- Komo Getreidemühle mit Steinmahlwerk
- Kitchen Aid Küchenmaschine (Rührwerk)
- Spezialmischer: Komo- und Vita-Mix (30.000 min⁻¹)
- 2 Messerschmidt Küchenmaschinen mit Stahlkegelmahlwerk
- je 4 Handrührgeräte, Pürierstäbe, Küchenwaagen
- Moulinette, Flockenpresse, Nudelmaschine
- 4 Miele Cerankochfelder mit je 4 Kochzonen
- 4 Miele Backöfen mit Umluft und Garprogrammen
- 4 Arbeitsplatzkühlschränke á 100 Liter
- Arbeitsgeschirr und Küchenhelfer

Vorratsraum

- 2 fahrbare Edelstahl-Arbeitstische, 150 x 70 cm
- 1 Kühlschrank, 250 Liter
- 1 Kühl-Gefrierschrank, 80 Liter



Vegetarische Bio-Küche

- Unsere biozertifizierte Küche bietet ausschließlich vegetarische Speisen an – vollwertig, vielseitig und schmackhaft.
- Es werden vorwiegend Lebensmittel aus ökologischem Anbau verwendet und regionale Produkte entsprechend dem Saisonangebot bevorzugt.
- Die abwechslungsreichen Mahlzeiten werden frisch und vollwertig als Büfett präsentiert.
- Freuen Sie sich morgens auf Frischkornmüsli und warmen Getreidebrei, die Sie mit frischem Obst, Nüssen, Datteln oder Feigen verefeinern können. Oder entdecken Sie unsere selbstgemachten Brotaufstriche auf frischen Vollkornbrötchen.
- Mittags erwarten Sie eine reichhaltige Auswahl an Frischkostsalaten, eine Suppe sowie gegarte Gemüse- und/oder Getreidegerichte.
- Gästen mit Allergien oder Unverträglichkeiten können wir bei Voranmeldung eine Sonderkost gegen Gebühr zubereiten.





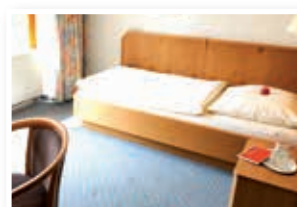
Zimmer mit Vollpension

Das gesamte Haus ist rauchfrei. Die Zimmer sind mit freundlichen, hellen Holzmöbeln und Telefon ausgestattet, überwiegend mit Teppich oder Parkett. Alle Zimmer verfügen über Dusche/WC oder Bad/WC. Ein Fernseher steht im TV-Gemeinschaftsraum bereit. In fast allen Zimmern ist kostenloses W-LAN verfügbar.

Es stehen Einzel- und Doppelzimmer in drei Kategorien zur Verfügung sowie 2 Mehrbettzimmer für 2-4 Personen.

- **Standard**
Etagenbad/WC, Schreibtisch, Telefon
- **Komfort**
teilweise mit Balkon, Bad/WC, Schreibtisch, Telefon
- **Komfortplus**
mit Balkon, Bad/WC, Schreibtisch, Telefon

Die Übernachtung mit Vollpension (Frühstück, Mittag und Abendessen) ist bei Seminaren obligatorisch.



Einzelzimmer
73-89 Euro*

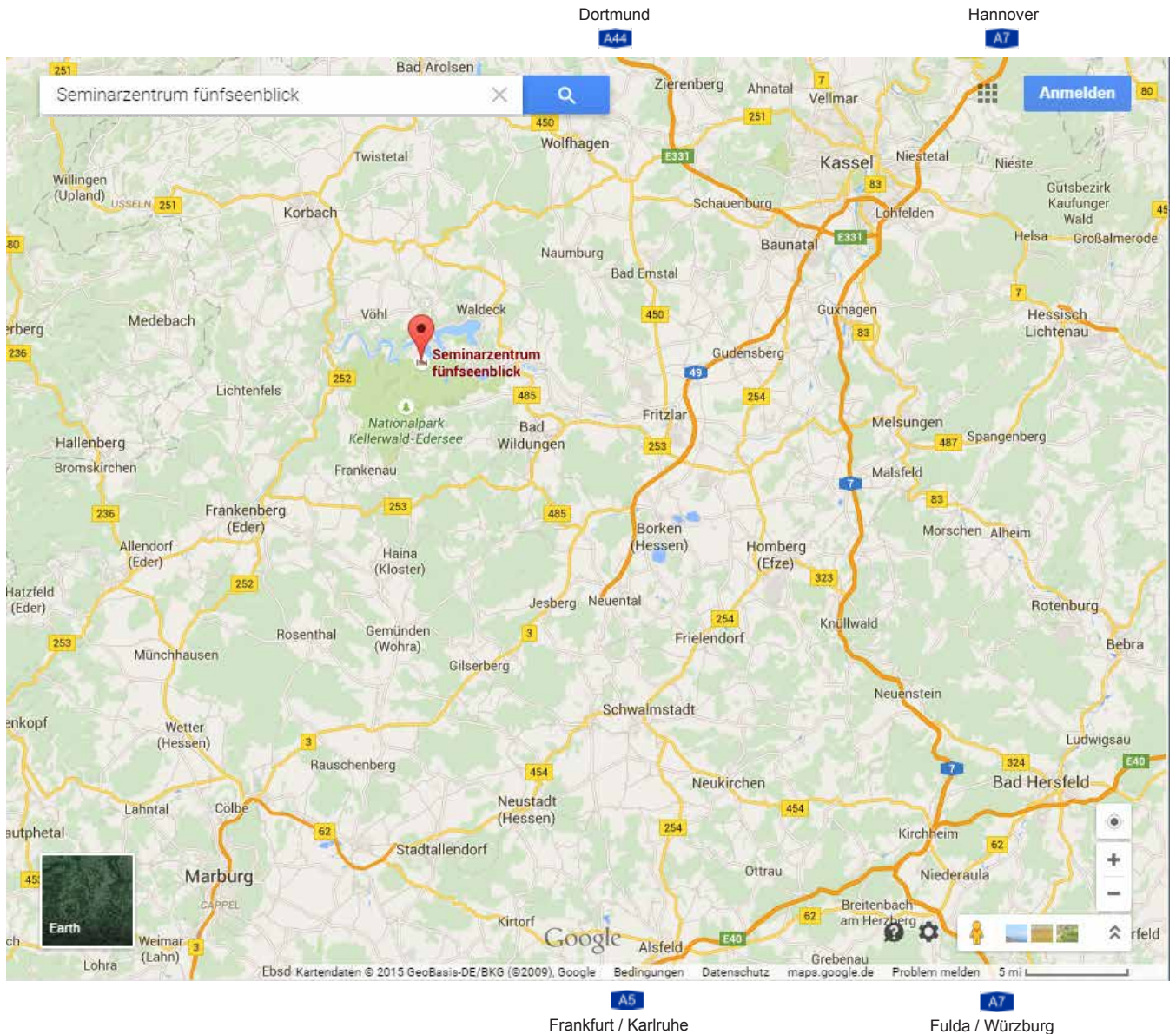


Doppelzimmer
70-82 Euro*



Mehrbettzimmer
ab 65 Euro*
Appartement
ab 72 Euro*

* Alle Preise mit Vollpension pro Person inkl. Mehrwertsteuer – Stand 2015 – Änderungen vorbehalten



Anreise mit der Bahn



Bahnreisende buchen als Zielort Bad Wildungen. Von diesem Kurort ist das Seminarzentrum entweder für 4,10 Euro mit dem Anruf-Sammeltaxi (AST) zu erreichen oder mit dem Bus bis Bringhausen Mitte für 3,10 Euro. Etwa eine Stunde vor Ankunft in Bad Wildungen empfehlen wir die Bestellung des AST unter der Telefonnummer 05631 – 5062088.

Wer Wabern als Zielort wählt, kann sich bei recht zeitiger Voranmeldung im Seminarzentrum für 25 Euro mit dem Taxi abholen lassen (bei eigener Taxibuchung 60 Euro).

Fahrplanservice des NVV unter www.nvv.de oder Telefonnummer: 0800-939-0800 (gebührenfrei).

Mit dem Auto



Das „fünfseenblick“ liegt verkehrsgünstig in zentraler Lage Deutschlands.

Entfernungen zum „fünfseenblick“ etwa

- von Kassel 50 km
- von Frankfurt 170 km
- von Köln 220 km
- von Dresden 410 km
- von Zürich 550 km
- von Dortmund 175 km
- von Hamburg 350 km
- von Berlin 430 km
- von München 480 km
- von Innsbruck 620 km