

# Konfliktmanagement

*Konflikte frühzeitig erkennen und meistern*

**Die Teilnehmer lernen, auch latente Konflikte frühzeitig wahrzunehmen und anzusprechen. Sie können die jeweiligen Chancen und Risiken klar erkennen und realistische Entscheidungen treffen. Durch die Anwendung professioneller Techniken und Strategien sind sie in der Lage, auch in schwierigen Situationen angemessen und stimmig zu agieren.**

## INHALTE

- **Definition Konflikt**
- **Konfliktarten**
- **Konflikte: Risiken und Chancen**
- **Persönlichkeitsstile und Konfliktmanagement**
- **Konflikte konstruktiv ansprechen**
- **Typische Killerphrasen und Fallstricke erkennen und parieren**
- **Eskalationsstufen von Konflikten**
- **Erfolgreiche Strategien zur Abgrenzung**
- **Arbeit an konkreten Fallbeispielen**

## ZIELGRUPPE

**Fach- und Führungskräfte** sowie **Projektverantwortliche**, die ihr Konfliktverhalten im beruflichen Kontext bewusster gestalten möchten.

## METHODEN

Bewährter Mix aus Theorie und Praxiseinheiten:

- **Präzise Hintergrundinformationen,**
- **Erfahrungsaustausch &**
- **Praxisübungen**

bieten Ihnen die Gelegenheit zur lösungsorientierten Arbeit an konkreten Fallbeispielen.

## IHR NUTZEN

Durch die praxisorientierte Auseinandersetzung mit der Entstehung und den typischen Grundmustern menschlichen Konfliktverhaltens setzen Sie sich mit Ihrem eigenen Verhalten in Konfliktsituationen bewusst auseinander.

Sie lernen **bewährte Methoden** kennen, die Ihnen auch in unangenehmen Situationen helfen werden, angemessen und gelassener zu agieren.

## NACHHALTIGKEITSGARANTIE

Individuelle Vor- und Nachbereitung des Trainings per Mail. Dadurch werden die Inhalte des Trainings nicht gleich wieder verpuffen, sondern Ihre Arbeit im Berufsalltag wird nachhaltig positiv beeinflusst. Garantiert.

## TERMINE

**26.-27.11.2015**  
**05.-06.01.2016**  
**14.-15.04.2016**  
**15.-16.09.2016**  
**28.-29.11.2016**

## TEILNEHMER

max. 9 Personen

## ZEITEN

1.Tag: 10:00 – 17:30 Uhr  
2.Tag: 09:00 - 16:30 Uhr

## SEMINARGEBÜHR

**1.250,- € zzgl. MwSt.**  
**(1487,50€ incl. MwSt.)**

incl. Mittagessen und Getränke