



# Beratungs- und Fortbildungsprogramm 2025 für die Küche und Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung

**planen.beraten.coachen.trainieren – Wirtschaftsförderung durch INQA-Coaching**

Als Prozessgestalter nehme ich die Küchen aus unterschiedlichen Sichtweisen wahr:

Als Koch aus der Produktion und Organisation heraus, als Industriekaufmann aus der kaufmännischen Sicht des Controllers, als Planer und Einrichter mit dem Blick auf die Infrastruktur inklusive der Technik und als Coach/Berater zu Küchen- und Kommunikationsthemen mit dem Blick des Managements sowie jedes einzelnen Mitarbeiters.

Diese Erfahrungen und zusätzlich eine psychologische Ausbildung nutze ich in meinen Beratungen und Coachings und bewege mich in allen Gefühlswelten.

Wenn auch Sie sich Unterstützung und Erleichterung für diesen arbeitsintensiven Bereich wünschen, freue ich mich auf den Kontakt!

Weiter gilt es, Organisations- und Produktionsprozesse effektiver zu steuern, zukunftsfähige Ablauforganisation zu implementieren die zur Entstressung des Arbeitsalltags beitragen und Konzepte zur Unterweisung/Training Ihrer Mitarbeitenden zu installieren, um ein ökologisches und ökonomisches Wirtschaften in Ihrer Großküche zu ermöglichen.

In meinem Programm biete ich Ihnen verschiedene Bausteine an, die Ihnen helfen, diese Wege erfolgreich zu gehen. Weitere Informationen auf : <https://www.dafufood.de>

Mit freundlichen Grüßen  
Stefan Hartsch

# Inhaltsverzeichnis

<u>Thema</u>	<u>Kurzbeschreibung</u>
Beratung und Coaching Koch- und Zubereitungstechniken Effiziente Küchenorganisation und Arbeitsabläufe	<b>Erfolg mit neuen Ideen und Konzepten</b>
Planung und Beratung zu neuen Küchen oder Umplanung Ihrer vorhandenen Küche	<b>Aus der Praxis - für die Praxis! Umsetzung Ihres Projektes</b>
Equipment – Management und Job-Coaching	<b>Herstellerunabhängige Aufklärung und Beratung</b>
Lebensmittelhygiene und Sicherheit	<b>Praktische Veranschaulichung die JEDEN erreichen Gefahr erkannt – Gefahr gebannt – Welche Gefahren lauern wo?</b>
Erfolgreiches Küchenmanagement Digitalisierung in der Küche	<b>Organisations- und Produktionsprozesse effektiver</b>
Cook & Taste in Ihrer Küche Vegan und Vegetarisch in der Großküche	<b>Gemeinsames Zubereiten verschiedener Gerichte in Ihrer Küche</b>
Organisation und Management Mitarbeiterführung und -motivation Zeitmanagement und Arbeitsplanung Kommunikation und Teamarbeit Effektive Kommunikation im Team Konfliktmanagement Teamführung und Teambuilding Das Betriebsklima	<b>„So war das nicht gemeint!“ verstehen und verstanden werden  Kommunikation in Krisenzeiten und in schwierigen Situationen  Der Blick in sich hinein und in das System</b>
Psychologische und praktische Kenntnisse zu Persönlichkeits- und Systemstrukturen am Arbeitsplatz	<b>Wer erfolgreich leiten will, muss die eigenen Fähigkeiten und die seiner Mitarbeitenden erkennen</b>
Probleme rechtzeitig lösen	<b>Konflikte verhindern - bereinigen – abschwächen Fehler- und Konfliktmanagement</b>
Wirtschaftsförderung	<b>INQA-Coaching Förderprogramm</b>
Teilnahme an Seminaren	<b>Weitere Informationen</b>
Anmeldeformular	<b>Vordruck und Teilnahmebedingungen</b>

Impressum:  
 Programm 2025  
 coachen.beraten.trainieren  
 Stefan Hartsch  
 Kämpfersweg 9A  
 29323 Wietze




## Beratung und Coaching

### Erfolg mit neuen Ideen und Konzepten

Die Arbeitswelt befindet sich in einer Transformation!

Es geht um den effizienten Umgang mit zur Verfügung stehenden Ressourcen in der Küche!

Hierbei gilt es auch, zur Entstressung des Arbeitsalltags beizutragen, Konzepte zur Unterweisung/Training Ihrer Mitarbeitenden zu installieren um ein ökologisches und ökonomisches Wirtschaften in Ihrer Großküche zu ermöglichen und die Digitalisierung bestmöglich zu nutzen.

Themenspektrum: 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organisations- und Produktionsprozesse effektiver steuern</li><li>- zukunftsfähige Ablauforganisation implementieren</li><li>- ökologisches und ökonomisches Wirtschaften in Ihrer Großküche</li><li>- Führungskräfte und das gesamte Team weiterentwickeln</li><li>- Stärkung der Führungskräfte</li><li>- Aufbau von Leitungskräften</li><li>- Aufgabenverteilung und Delegation</li><li>- das Team befähigen, Lösungen für Herausforderungen zu erarbeiten</li><li>- Erleichterung zur Bewältigung der täglichen Anforderungen</li><li>- Stärkung der individuellen Widerstandskraft</li><li>- Teamdenken fördern</li><li>- Ordnung und Struktur zu erhalten bzw. neu zu schaffen sowie flexibel auf unvorhergesehenes zu reagieren</li></ul>
Ziele:	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ die Motivation und Mitarbeiterbindung erhöhen, Fluktuation vermeiden und die Arbeitgeber-Attraktivität steigern</li><li>➤ das Leistungs- und Lernpotenzial der Mitarbeiter unter Berücksichtigung der Unternehmens- und Mitarbeiterbedürfnisse steigern</li><li>➤ Unternehmenskompetenzen und damit Wettbewerbsvorteile sichern</li><li>➤ Mitarbeiterpotenziale optimal nutzen und dem Fachkräftemangel entgegenwirken</li></ul>
Zeitraumen:	Nach Absprache. Regelmäßige Treffen um nachhaltige Ergebnisse zu erzielen
Ort:	In Ihrer Einrichtung, in meinem Seminarraum und als Online-Meeting
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: <a href="mailto:info@dafufood.de">info@dafufood.de</a>
Kosten	Nachdem wir in einem persönlichen Vorgespräch alles geklärt haben erhalten Sie ein individuelles Angebot.

## Planung und Beratung zu neuen Küchen oder Umplanung Ihrer vorhandenen Küche

### Unabhängige Beratung und Planung von Küchen

Es sind unzählig viele Gesetze, Verordnungen und Vorschriften zu beachten, daneben spielt die räumliche Anordnung und die Arbeitsorganisation, besonders im Hinblick auf den späteren Betriebsablauf, eine große Rolle.

### Aus der Praxis - für die Praxis!

Ich berate und plane, als ob ich zukünftig in Ihrer Küche arbeite und hauswirtschafte und das tue ich mit der bestmöglichen Nutzung aller Ressourcen!

Der Ressourcenschutz, energierückgewinnende Technik, die wirtschaftliche Betrachtung, auch in Bezug auf die Folgekosten werden von mir berücksichtigt.

	<p>Themenspektrum: Projektsteuerung für die Umsetzung und Sie können sich um Ihr Tagesgeschäft kümmern!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durchführung von Meetings/Absprachen zwischen allen am Bau beteiligten Firmen mit Berichtserstellung</li> <li>- Einhaltung der Verordnungen, Gesetze und Richtlinien für gewerbliche Küchen</li> <li>- das Zusammenbringen der Interessengemeinschaften mit einer praxisnahen und auf Erfahrungswerten basierenden Beratung, was möglich und praktikabel ist (bei Bedarf Besichtigungen von Einrichtungen)</li> <li>- Entwurfsplanung mit Präsentation und Ausführungsplanung in DWG/DXF Datei zur Einbindung in die Gesamtplanung, auch als 3D Ansicht ihrer zukünftigen Großküche</li> <li>- Betriebsbeschreibungen, Geräte- und Inventarlisten, AW- Tabellen und Kostenschätzungen</li> <li>- Produktneutrale Erstellung der Leistungsverzeichnisse der Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie der Kleinteile nach VOB/VOL</li> <li>- Beratung bei der Auswahl von Mensabetreibern- Cateringunternehmen unter Berücksichtigung Ihrer Anforderungen</li> <li>- (Re) Organisation Ihrer zu unterhaltenden Küchen/Mensen</li> <li>- Optimierung, Aufbaupotenziale &amp; Wirtschaftlichkeit</li> </ul>
Zeitraumen:	Nach Absprache
Ort:	In Ihrer Einrichtung, in meinem Seminarraum und als Online-Meeting
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: <a href="mailto:info@dafufood.de">info@dafufood.de</a>
Kosten	Nachdem wir in einem persönlichen Vorgespräch alles geklärt haben erhalten Sie ein individuelles Angebot.

**Equipment – Management**  
**Beratung zur vorhandenen Küchenorganisation**  
**Job-Coaching für Ihr Küchen-HW-Team**

**Equipment Management**

Eine Vielzahl von Herstellern ähnlicher Geräte überfordert manchen potentiellen Käufer: Hier erfolgt eine objektive, herstellerunabhängige Aufklärung und Beratung mit dem Ziel, dass Sie genau das Gerät erwerben, welches Ihren Nutzen am besten erfüllt.

Innerhalb dieser erklärungs- und einweisungsintensiven Geräte erhalten Sie, bzw. Ihre Mitarbeitenden, auch für schon angeschaffte Geräte eine praxisnahe, kochtechnische und ressourcenschonende Einweisung die Ihnen gezielt in Ihrem Arbeitsalltag hilft.

Themenspektrum:	<p><b>Equipment-Management</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beratung beim Kauf der technischen Ausrüstung für Ihre Küche</li> <li>- Beratung in der Planung von Küchen</li> <li>- Einweisungen und Schulungen auf vorhandene Koch und Spültechnik</li> <li>- Arbeitsablaufoptimierung</li> <li>- Regelmäßige Audits Ihrer Küche</li> </ul> <p><b>Beratung zur Küchenorganisation – Job-Coaching für Ihr Küchenteam hinsichtlich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strukturen und Abläufe, das Hygienemanagement und die Ausweisungs- sowie Dokumentationspflichten, die Organisation und Einrichtungs- sowie gerätetechnische Substanz und Nutzung</li> <li>- Richtlinienkonforme und auf die Praxis umsetzbare Lösungen bezüglich Lebensmittelhygiene, HACCP und LMIV</li> </ul> <p><b>Kostenerzeugende Faktoren transparent und somit veränderbar machen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisenplanung/Einkauf – Mengenkalkulation und Abfallmanagement Personaleinsatzplanung</li> <li>- Neues und aktuelles Wissen bezüglich der Speisenzubereitung/Lebensmittelauswahl ins Team bringen (saisonal, regional, unter gezielten und individuellen ernährungs-physiologischen Gesichtspunkten)</li> <li>- eine praktisch angeleitete zeitgemäße Zubereitung und Verwendung alternativen Lebensmittel in Bezug auf die vegetarische/vegane Küche (gemeinsames Kochen mit Ihrem Team in Ihrer Küche)</li> <li>- ein professionelles Coaching Ihrer Leitungs-/Fachkräfte und des gesamten Teams um die Zusammenarbeit zu stärken und überflüssige samt arbeitszeitraubende Stressoren (Auseinandersetzungen, Missverständnisse, Konflikte) zu reduzieren</li> <li>- das „Miteinander- anstatt übereinander reden“ fördern</li> </ul>
Zeitraumen:	Nach Absprache – regelmäßige Treffen um nachhaltige Ergebnisse zu erzielen
Ort:	In Ihrer Einrichtung, in meinem Seminarraum und als Online-Meeting
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: <a href="mailto:info@dafufood.de">info@dafufood.de</a>
Kosten	Nachdem wir in einem persönlichen Vorgespräch alles geklärt haben erhalten Sie ein individuelles Angebot.



## Aktualisierung und Ergänzung zu den Themen Lebensmittelhygiene/HACCP/LMIV

### Fortbildung - Inhalte und Ziele Lebensmittelhygiene/HACCP/LMIV

Die Grundsäulen Ihrer Arbeit!  
 Bringen Sie Ihr Wissen auf den aktuellen Stand:  
 Hygiene und HACCP in gewerblichen Küchen – mit Folgebelehrung  
 nach der geltenden LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung

Themenspektrum:



- Warum Hygiene wichtig ist – Praktische Veranschaulichung die JEDEN erreiche
- Gefahr erkannt – Gefahr gebannt – Welche Gefahren lauern wo?
- Aktuelle Informationsplattformen im Internet
- Die 4 (5) Spülfaktoren und deren Wirkungen?
- Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen
- Aktuelles zu Corona-Viren, EHEC; Norovirus und MRSA und weiteren aktuellen pathogenen Keimen
- Folgebelehrung nach dem IFSG §42 und § 43
- Praktische Tipps für den Berufsalltag inklusive Anleitung für ein Internes Audit zur Durchführung von Abklatschproben

Bei Inhouse-Schulung: Durchführung eines internen Audits mit Abklatschproben zur Sichtbarmachung von Hygiene/Reinigungsdefiziten

Zeitraumen:	Eintägige Fortbildung von 9.30 – 15.30 Uhr für Mitarbeitende aus der Küche/Hauswirtschaft sowie allen Bereichen
Ort:	Kämpfersweg 9A, 29232 Wietze Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: <a href="mailto:info@dafufood.de">info@dafufood.de</a>
Kosten	Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich
Termine	Nach Absprache

## Erfolgreiches Küchenmanagement: Organisations- und Produktionsprozesse effektiver steuern

### Fortbildung - Inhalte und Ziele

#### Organisations- und Produktionsprozesse effektiver steuern

#### Prozessgestaltung

In dieser Aufgabe bin ich für Sie Strukturerfinder und Prozessgestalter.

Hier bringe ich vielfältige Erfahrungen als autorisierter Prozess-Berater des Projektes UnternehmensWert:Mensch mit, in dem ich seit 2015 unterschiedliche Unternehmen genau mit diesem Verständnis begleitet habe.

Jedes Thema wurde "lebendig", alle Mitarbeitenden wurden auf dem Weg mitgenommen und die Bearbeitung erfolgte ohne "Schema F"!

#### Themenspektrum:



- Speisenplanung
- Speisen- und Mengenkalkulation
- Personaleinsatz und Küchengerätenutzung
- Hygiene, HACCP, Allergene
- zukunftsfähige Ablauforganisation - Optimierungen und Einsparpotenziale nutzen
- Praxisbeispiele und Antworten auf die Frage:  
Wie gelingt die Umsetzung?
- Digitalisierungskonzepte für unterschiedliche Bereiche  
(Hygiene/HACCP, Bewohnerkarten, Speisenplanung)

#### Zeitraumen:

Zweitägige Fortbildung jeweils von 9.30 – 15.30 Uhr für alle Küchen-Hauswirtschafts-Leitungskräfte, Stellvertretungen und angehende Leitungskräfte

#### Ort:

Kämpfersweg 9A, 29232 Wietze  
Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich

#### Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: [info@dafufood.de](mailto:info@dafufood.de)

#### Kosten

Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich

#### Termine

Auf Anfrage

## Cook & Taste in Ihrer Küche Vegan und Vegetarisch in der Großküche

### Fortbildung - Inhalte und Ziele

#### Gemeinsames Zubereiten verschiedener Gerichte in Ihrer Küche!

Machen Sie mit bei der „Entdeckungsreise Essen“ !

Selbermachen – Entdecken – Sehen - Schmecken – Riechen – Fühlen – Genießen

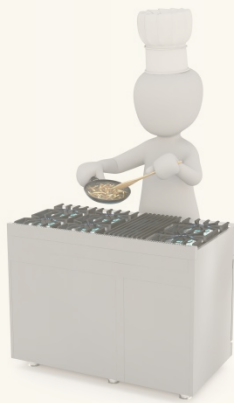
Praktisches Koch-Event in dem gemeinsam vorbereitet, zubereitet und gegessen wird  
Vollwertig – vegetarisch – vegan

In diesem Workshop zeige ich Ihnen, wie Sie Ihre Gäste/Bewohner mit trendigen, schmackhaften und gesunden Gerichten überzeugen. Außerdem erhalten Sie wissenswertes Know-how rund um die vegane/vegetarische Küche.

Ziele:

- Verbesserung und/oder Erhaltung des eigenen Gesundheitszustandes sowie der zu Verpflegenden mit Prävention von Übergewicht und Krankheiten aufgrund falscher (mangelnder) Ernährung
- Ernährungsbildung auf Basis aktueller Erkenntnisse

Themenspektrum:



- Speisenplanung und Herstellung von vollwertigen, vegetarischen/veganen Speisen
- Definitionen der unterschiedlichen Ernährungsformen
- Sinnvoller Einsatz von Fleisch-Ersatzprodukten
- Superfoods in der Gemeinschaftsverpflegung
- Rezeptideen - Speisenkalkulation und Mengenerrechnungen
- Zutatenliste mit Zubereitungshinweisen
- Nährwertberechnung der hergestellten Speisen (BIG 7)

Es geht natürlich auch konventionell und Flexitarisch!  
Sprechen Sie mich gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen an

Zeitraumen:	Nach Absprache; für alle Mitarbeitenden aus der Küche/HW und aller Bereiche
Ort:	In Ihrer Küche/Einrichtung
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: <a href="mailto:info@dafufood.de">info@dafufood.de</a>
Kosten	Inhouse-Fortbildung auf Anfrage
Termine	Nach Ihrer Anfrage besprechen wir persönlich/Online den genauen Ablauf und Ihre Erwartungen und Ziele mit Klärung was in Ihrer Küche möglich ist
Team-Event	Buchen Sie ein Teamevent der besonderen Art: Teamkochen - Ein nachhaltiges Erlebnis zur Stärkung des Teams! Termine individuell nach Absprache (max. Teilnehmerzahl: 12 Personen)

## Kommunikation in Krisenzeiten und in schwierigen Situationen

### Fortbildung - Inhalte und Ziele

#### „So war das nicht gemeint!“ verstehen und verstanden werden

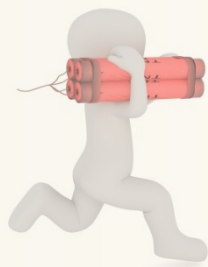
Sie haben das Gefühl, ein Thema befindet sich in der Endlosschleife, ohne eine endgültige Klärung zu erwirken?

„Die Sprache ist die Quelle aller Missverständnisse.“ (Antoine de Saint-Exupery)

Sprechen kann (fast) jeder, und deshalb denken die meisten, dass das Reden miteinander die einfachste Sache der Welt ist. Leider irren sie sich! Wenn ein noch so gut gemeintes Wort falsch ankommt, tun sich Gräben auf, die über Jahre nicht zugeschüttet werden können und das Betriebsklima nachhaltig vergiften.

*Mit Schnee von gestern kann man wunderbar ein Feuer legen!*

Themenspektrum:



Gerade für Menschen, die in pflegenden Berufen arbeiten, ist es von elementarer Bedeutung, fundiertes Wissen über das Funktionieren der Kommunikation zu haben:

#### **Gesagt ist nicht gehört - Gehört ist nicht verstanden - Verstanden ist nicht einverstanden**

Die Sprache als Lösungsmittel benutzen

- Was sage ich wie mit welchen Wörtern?
- Wie sage ich, was ich wirklich meine?
- Wie erkenne ich, was bei meinem Gegenüber ankommt?
- Was sind „Kommunikationskiller- und Thriller“?
- Wie reagiere ich auf Gefühle?
- Wie stelle ich Kontakt her und breche ihn wieder ab?
- Welche Fragen bewirken „Wunder“ und warum?
- Wie kann ich frühzeitig intervenieren?
- Was hilft, wenn die Lage eskaliert?
- Welche Kommunikation hilft in der Krise?

Stress ist für „normale“ Menschen schon stressig. Für Menschen mit körperlichen und geistigen Einschränkungen ist er besonders belastend und kann zu irrationalen Reaktionen führen.

Es ist hilfreich, diesen Personenkreis aufmerksam im Blick zu haben und vorbeugende Maßnahmen zu treffen.

- Welche äußeren und inneren Gegebenheiten führen dazu, dass Menschen gefährdet sind (z.B. Krankheiten, seelische Störungen)?
- Welche Möglichkeiten habe ich – präventiv und in der aktuellen Situation?

*„Wer als Werkzeug nur einen Hammer hat, sieht in jedem Problem einen Nagel“*

Zeitraumen:

Zweitägige Fortbildung von 9.30 – 15.30 Uhr für alle Mitarbeitenden

Ort:

Kämpfersweg 9A, 29232 Wietze  
Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich

Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: [info@dafufood.de](mailto:info@dafufood.de)

Kosten

Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich

Termine

Auf Anfrage

## **Persönlichkeitsstrukturen und Systemstrukturen am Arbeitsplatz in Bezug auf das Betriebsklima**

Das Betriebsklima ist keine messbare Größe. Es ergibt sich aus dem Wechselspiel zwischen den Anforderungen des Arbeitsplatzes sowie den individuellen Eigenschaften der Führungskräfte und der Mitarbeitenden:

- Es gibt freundliche Chefs, die loben, aber nicht führen – oder distanzierte, die führen, aber nicht loben.  
Manche Chefs lassen den Laden laufen, haben jeden Tag eine neue Idee und verzetteln sich dabei. Andere Vorgesetzte planen alles perfekt, ordnen jeden Handgriff genau an und verhindern dadurch Eigeninitiativen.
- Es gibt Mitarbeiter, die gut im Team und schlecht alleine arbeiten – oder Einzelkämpfer, die zu niemandem Kontakt haben wollen.  
Andere Mitarbeiter sind flexibel und überall einsetzbar, handeln aber oft vorschnell und unreflektiert. Und manche sind absolut sorgfältig, korrekt, verbeißen sich aber hin und wieder in Kleinigkeiten und kommen zu keinem Entschluss.

Wenn eine Führungskraft diese Komponenten nicht im Blick hat, sind Konflikte vorprogrammiert.

### **Der Blick in sich selbst hinein**

Was kann ich gut? Was kann ich hinzulernen? Was muss ich managen?

Wovon lass ich besser die Finger?

Welchen Führungsstil habe ich? Wie übe ich Macht aus?

### **Der Systemblick auf den Arbeitsplatz**

Wie ist die Struktur des jeweiligen Arbeitsplatzes? Wo liegt der Schwerpunkt?

Was sind Randgebiete? Wie passen Mensch und Arbeitsplatz zusammen?

### **Der Systemblick auf die Menschen am Arbeitsplatz**

Was kann jemand richtig gut? Was kann er hinzu lernen? Welche Arbeiten übertrage ich ihm oder ihr besser nicht?

### **Der Systemblick auf die Gruppe**

Welche Aufgaben erledigt die Gruppe gut? Was überfordert sie?

### **Der Systemblick auf den Arbeitsplatz und mich**

Wie ist mein Arbeitsplatz strukturiert? Wie passen meine persönlichen Fähigkeiten, der Arbeitsplatz und die Menschen um mich herum zusammen?

### **Der Systemblick auf die Mitarbeitenden und mich**

„Was Peter über Paul sagt, sagt mehr über Peter aus als über Paul!“

Warum verstehe ich mich mit dem einem gut, mit der anderen schlecht? Was ist mein Anteil an Konflikten? Wie gehe ich gerecht mit allen um?

## Psychologische und praktische Kenntnisse zu Persönlichkeitsstrukturen und Systemstrukturen am Arbeitsplatz

### Fortbildung - Inhalte und Ziele

#### Wer erfolgreich leiten will, muss die Fähigkeiten seiner Mitarbeitenden erkennen

Führungskräfte brauchen die Fähigkeit, sowohl ihre eigenen Möglichkeiten und Grenzen zu erkennen als auch die ihrer Mitarbeitenden. Wenn sie wissen, welche Interaktionen sich daraus ergeben, können sie entsprechend handeln. Dann schaffen sie die Grundlagen für ein gutes Betriebsklima und sparen Zeit, Geld und Nerven.

Die Teilnehmenden erhalten ein pragmatisches, wirksames Analyse-Instrument für den Sand im Getriebe des beruflichen und zwischenmenschlichen Alltags.

#### Themenspektrum:

Fortbildungsinhalte mit Arbeitsmaterialien und Vordrucken  
 Wer erfolgreich leiten will, braucht die Bereitschaft zur Selbstreflexion!  
 - Welchen Führungsstil habe ich?  
 - Wie passt mein Führungsstil zu den Anforderungen des Arbeitsplatzes und den Bedürfnissen der Mitarbeitenden?  
 Ergeben sich daraus Reibungsflächen?  
 - In diesem Bereich liegt ein großes Konfliktpotential.  
 Nur wenn ich bereit bin, mich selbst zu hinterfragen, kann ich auf Dauer erfolgreich leiten.

Dazu werden folgende Themen bearbeitet:

- Basiswissen Systemstrukturen am Arbeitsplatz  
 (das Persönlichkeitsstrukturen-Kreuz – nach Riemann-Thomann-Schulz von Thun)
- Mit welchen Strukturen habe ich es an meinem Arbeitsplatz zu tun?
- Welche Möglichkeiten und Grenzen haben die beteiligten Menschen?
- Welche Aufgaben erledigt die Gruppe gut? Was überfordert sie?
- Wo sind meine Möglichkeiten und Grenzen?

„Menschen sind gleichwertig, aber nicht gleichartig“

- Möglichkeiten und Grenzen
- Klärungshilfen mit dem Persönlichkeitsstrukturen-Modell
- Mein seelisches Heimatgebiet und der Schatten

Beziehungsstrukturen erkennen:

- Gleich und Gleich gesellt sich gern oder Gegensätze ziehen sich an?  
 Strukturen und Gruppenfelder in der Arbeitswelt
- Es gibt keine Objektivität! Beurteilung von Menschen
- Selbstklärung
- Praxistransfer



#### Zeitraumen:

Dreitägige Fortbildung von 9.30 – 15.30 Uhr für Mitarbeitende aller Bereiche  
 Gruppengröße: max. 10 Teilnehmende

#### Ort:

Hybrid-Seminar: In meinem Seminarraum und als Online-Meeting  
 Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich

#### Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: [info@dafufood.de](mailto:info@dafufood.de)

#### Kosten

Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich

#### Termine

Auf Anfrage

**Probleme rechtzeitig lösen**  
**Konflikte verhindern - bereinigen – abschwächen**  
**Fehler- und Konfliktmanagement**

**Fortbildung – Inhalte und Ziele**

**Probleme rechtzeitig lösen**

Probleme zu lösen ist anstrengend! Meist haben sie eine lange Vorgeschichte. Manchmal sind sie so diffus, dass man nicht erkennen kann, worum es überhaupt geht. Manchmal sind die Beteiligten dermaßen miteinander verstrickt, dass man Sorge hat, mit jeder Intervention in ein Wespennest zu stechen.

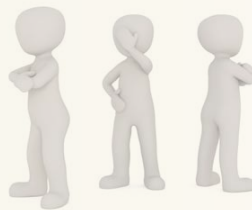
**Konflikte verhindern - bereinigen – abschwächen**

**Fehler- und Konfliktmanagement**

Deshalb ist es ratsam, an Präventionsmaßnahmen zu arbeiten. Dazu gehören

- eine verbindliche Strategie zum Umgang mit Fehlern
- ein Beschwerdemanagement sowohl für Außenstehende als auch für Mitarbeitende
- der konstruktive Umgang mit Kritik.

**Themenspektrum:**



**Analyse**

- Was ist die Grundstruktur des Problems?
- Wie kann es gelöst werden?
- Welche Blockaden stellen sich in den Weg?

„Ein frischer Fleck geht leichter weg!“

- Was ist die Grundstruktur des Problems?
- Lässt es sich in dem Bereich lösen, indem es entstanden ist?
- Welche Lösungsschritte sind sinnvoll?
- Welche Blockaden stellen sich dabei in den Weg?

„Das Kind liegt schon im Brunnen, aber...“

- Wie kann ich einen sich anbahnenden Konflikt erkennen?
- Wie werden aus Konflikten Dramen?
- Wie lässt sich die Thematik aus allen Sichtweisen aufnehmen und bearbeiten?
- Was benötigen die Konfliktparteien zur Lösung?
- Bearbeitung anhand von Beispielen (ggf. aus der Gruppe)

**Zeitraumen:**

Zweitägige Fortbildung von 9.30 – 15.30 Uhr für Mitarbeitende aller Bereiche  
 Gruppengröße: max. 10 Teilnehmende

**Ort:**

Hybrid-Seminar: In meinem Seminarraum und als Online-Meeting  
 Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich

**Kontakt**

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: [info@dafufood.de](mailto:info@dafufood.de)

**Kosten**

Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich

**Termine**

Auf Anfrage

# INQA-Coaching

## Initiative Neue Qualität der Arbeit Förderprogramm für Ihre Zukunft!

**Das Programm INQA-Coaching** hat zum Ziel, kleine und mittlere Unternehmen (KMU) bei der Gestaltung einer mitarbeiterorientierten und zukunftsgerichteten Personalpolitik und der Förderung von Innovationsfähigkeit unter Einbeziehung ihrer Beschäftigten zu unterstützen.

Damit soll eine Unternehmenskultur etabliert werden, die zur motivierenden, innovations- und leistungsförderlichen, vielfaltsorientierten sowie altersgerechten Gestaltung der Arbeitsbedingungen wie auch zur Fachkräftesicherung beiträgt.

Ziel ist es, dass Unternehmen eine mitarbeiterorientierte, agile Arbeitsmethode ausprobieren und erlernen und ihren Blick für den ganzheitlichen, nachhaltigen Ansatz einer mitarbeiterorientierten Personalpolitik weiten, der die Beschäftigten konsequent mit einbezieht.

Damit sollen KMU befähigt werden, zukünftig auf die vielfältigen betrieblichen Herausforderungen, die der demografische, digitale und ökologische Wandel und die damit verbundenen Veränderungen der Arbeitswelt mit sich bringen, auch eigenständig angemessen zu reagieren.

### Coaching für KMU – Förderquote: 80%

#### Es werden Beratungsleistungen gefördert, die

- durch für das Programm INQA-Coaching autorisierte Coaches durchgeführt werden
- nach Maßgabe der methodischen Vorgaben unter Einbeziehung der Beschäftigten durchgeführt werden
- auf einen personalpolitischen oder arbeitsorganisatorischen Veränderungsbedarf bezogen sind, der im Zusammenhang mit nachvollziehbaren digitalen Transformationen innerhalb des Betriebs steht.

Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung!



## Seminare - Modalitäten

Weitere Informationen:	<p>Ab 30 Minuten vor dem jeweiligen Seminarbeginn stehen Ihnen meine Räumlichkeiten zur Verfügung.</p> <p>Kaffee, Tee und alkoholfreie Getränke sind enthalten.</p> <p>Die angegebenen Preise sind zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19%).</p> <p>Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt!</p> <p>Melden Sie sich bzw. Ihre Mitarbeiter mindestens 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich an.</p> <p>Bitte verwenden Sie dazu die beigelegte Seminaranmeldung und senden Sie mir diese vollständig ausgefüllt zurück.</p> <p>Alle von mir angebotenen Seminare können von einzelnen Mitarbeitern verschiedener Unternehmen sowie privaten Personen gebucht werden.</p> <p>Zu jedem Workshop erhalten Sie ein Zertifikat zur innerbetrieblichen Dokumentation, ein Handout sowie ein Fotoprotokoll der individuell gestalteten Flipcharts.</p>
Kontakt:	Für spezielle Anforderungen senden Sie mir gerne Ihre Anfragen. <a href="#">Kontakt aufnehmen</a>
Teilnahmebedingungen:	Diese entnehmen Sie bitte dem beigelegten Anmeldeformular

**Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.**

per E-Mail: [info@dafufood.de](mailto:info@dafufood.de)

per Telefon: 05146-987402

im Web: <https://www.dafufood.de>



### Programm 2025

coachen.beraten.trainieren

Stefan Hartsch

Kämpfersweg 9A

29323 Wietze



Anwort scannen und per E-Mail an : [info@dafufood.de](mailto:info@dafufood.de)  
oder per Post an

beraten.coachen.trainieren  
Stefan Hartsch  
Kämpfersweg 9 A  
29323 Wietze

### Seminaranmeldung

Seminartitel: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Hiermit melde(n) ich/wir folgende(n) Mitarbeiter(in) zu o. g. Seminar unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich an.

#### Teilnahmebedingungen:

Die Anmeldungen zur Veranstaltung werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs bei der o.g. Adresse berücksichtigt. Die Seminargebühren sind bei Anmeldung (bis zu 10 Tage vor Seminarbeginn) fällig.

#### **Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung (ca. 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn)**

Bei Rücktritt des Seminarteilnehmers ab dem fünften Tage vor der Veranstaltung ist der Veranstalter berechtigt, 50% der Teilnahmegebühr zu berechnen, sofern eine Weitervermittlung nicht mehr möglich ist. Scheidet ein Teilnehmer im Laufe der Fort-/Weiterbildungsmaßnahme aus, erfolgt keine - auch nicht anteilige - Rückerstattung der Gebühren. Der Veranstalter ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Veranstalter nicht zu vertretende Umstände die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen (Krankheit oder Verhinderung, Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl, Pandemie etc.)  
Der Veranstaltungspreis wird dann zurückerstattet.

#### Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): \_\_\_\_\_

Funktion/Abteilung : \_\_\_\_\_

Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mailadresse: \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift / Stempel: \_\_\_\_\_  
Vertretungsberechtigter des Unternehmens