

Professionelle Fachberatung und Mentoring
für Schulen, Seniorenhäuser, Gastronomie, Betriebsverpflegung
und Einrichtungen, die Wert auf gute Verpflegung legen.



Fachberatung Großküchen + Next Level Workshops

Tel. 05146 / 98 74 02

stefan.hartsch@dafufood.de - www.dafufood.de

Persönlich. Kompetent. Zertifiziert.

Küchen neu denken. Zukunft gestalten. Für gelungene Prozesse in 2026.

Ich sehe Großküchen als lebendige Systeme. In ihnen treffen Handwerk, Wirtschaftlichkeit, Technologie, Nachhaltigkeit und Menschlichkeit aufeinander.

Als Koch kenne ich die Dynamik der Produktion und den Puls der Küche.

Als Industriekaufmann verstehe ich die kaufmännischen Ziele und die Sprache der Zahlen.

Als Planer und Einrichter betrachte ich die technische Infrastruktur und alle Wege, die Lebensmittel nehmen.

Als Coach und psychologischer Berater höre ich auf das, was Teams wirklich brauchen, um sich wohlzufühlen und leistungsfähig zu bleiben und bewege mich in den Gefühlswelten, die Arbeit ausmachen: Stress, Motivation, Kommunikation, Zusammenhalt.

Diese gebündelten Perspektiven nutze ich, um Küchen zukunftsfähig zu machen – ökonomisch, ökologisch und menschlich nachhaltig.

Wenn Sie Entlastung, Klarheit und Verbesserung in einem arbeitsintensiven Umfeld suchen, begleite ich Sie gerne bei den nächsten Schritten.

Im Fokus stehen:

- effiziente Organisations- und Produktionsprozesse
- moderne Abläufe für weniger Stress und mehr Struktur
- Trainings und Entwicklung für motivierte, starke Teams
- bewusster Ressourceneinsatz und wirtschaftliches Denken

Mit modularen Bausteinen unterstütze ich Sie dort, wo es am wichtigsten ist.

Für eine Großküche, die Zukunft kann.

Mehr erfahren Sie unter: <https://www.dafufood.de>

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Hartsch



Organisation und Management
Mitarbeiterführung und -motivation
Zeitmanagement und Arbeitsplanung

Kommunikation und Teamarbeit
Stärkung der Leitungskräfte und Verbesserung der Kommunikations- und Team-dynamik
Effektive Kommunikation im Team
Konfliktmanagement

HACCP-Schulung (Hazard Analysis and Critical Control Points)
Hygienevorschriften und -praktiken
Lebensmittelsicherheit und Allergene

Koch- und Zubereitungstechniken
Effiziente Küchen- und Arbeitsorganisation sowie Arbeitsabläufe

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein
Energieeffizienz in der Küche
Umweltfreundliche Küchenpraktiken – Lebensmittelabfälle reduzieren
Kontinuierliche Supervision und Feedback-Runden

IT und Digitalisierung (Bewohnerkarte & HACCP & Arbeitssicherheit & Arbeitsablauf)
Einsatz von organisationsstützender Software
Digitale Kommunikationstools
Inqa-Coaching Förderprogramm
Seminaranmeldung/Anfrage

Impressum:
Programm 2026
coachen.beraten.trainieren
Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9A
29323 Wietze



 unternehmensWert:
Mensch

AUTORISIERTER PROZESSBERATER



Pressemitteilung

Innovationskraft in Senioreneinrichtung:

Stefan Hartsch digitalisiert Bewohnerkarten im Caritas Stift St. Josef

Verden und Wietze, – Mit der Entwicklung und erfolgreichen Umsetzung der digitalen Bewohnerkarte hat Stefan Hartsch, externer Berater und langjähriger Prozessbegleiter, ein zukunftsweisendes Projekt im Caritas Stift St. Josef maßgeblich initiiert und umgesetzt.

Als Impulsgeber, technischer Entwickler und Moderator des Veränderungsprozesses war Hartsch verantwortlich für Konzeption, Programmierung und Implementierung eines digitalen Systems, das die interne Verpflegungskommunikation auf eine völlig neue Ebene hebt.

„Die Herausforderung bestand darin, komplexe, oft informell verlaufende Informationsketten in der Hauswirtschaft, Pflege und Küche transparent, fehlerfrei und digital verfügbar zu machen – ohne große Zusatzkosten, aber mit hoher Alltagstauglichkeit“, erklärt Hartsch.

Sein pragmatischer Ansatz: Der bisherige Zettel- und Laminiersystem wurde durch eine eigens entwickelte, MS-Office-basierte Softwarelösung ersetzt. Das System sammelt, strukturiert und visualisiert alle relevanten Daten zur Frühstück- und Abendessenversorgung auf Monitoren direkt an den Zubereitungsplätzen. So ist jederzeit ersichtlich, welche Bewohner welche Bedürfnisse haben – von Unverträglichkeiten bis zu individuellen Wünschen.

Unterstützt durch das Förderprogramm „unternehmensWert:Mensch plus“ setzte Hartsch auf ein agiles Arbeitsmodell, das die Mitarbeitenden von Beginn an aktiv in die Entwicklung einbezog. Der Erfolg spricht für sich: Eine messbare Reduktion der Lebensmittelreste um 20 %, geringerer Wareneinsatz der industriell hoch verarbeitenden Lebensmitteln, deutliche Entlastung der Mitarbeitenden sowie eine nachweislich höhere Zufriedenheit bei den Bewohnern und Teams.

Mit seiner Arbeit zeigt Stefan Hartsch, wie durch digitale, aber menschorientierte Innovation echte Verbesserungen im Alltag der Altenpflege möglich sind – und dass nachhaltige Veränderung nur gemeinsam mit den Menschen gelingt, die täglich vor Ort wirken.

Aktuell gibt es für Unternehmen, die eine Idee zur Digitalisierung (**auch passend für das HACCP System**) haben oder auch ein konkretes digitales Projekt umsetzen möchten ein neues Förderprojekt:

[IN QA – COACHING](#)



Für weitere Auskünften steht Ihnen Stefan Hartsch gerne zur Verfügung:
Tel. 05146 – 98 74 02 oder
per E-Mail: info@dafufood.de



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">- Organisations- und Produktionsprozesse effektiver steuern- zukunftsfähige Ablauforganisation implementieren- ökologisches und ökonomisches Wirtschaften in Ihrer Großküche- Führungskräfte und das gesamte Team weiterentwickeln- Stärkung der Führungskräfte- Aufbau von Leitungskräften- Aufgabenverteilung und Delegation- das Team befähigen, Lösungen für Herausforderungen zu erarbeiten- Erleichterung zur Bewältigung der täglichen Anforderungen- Stärkung der individuellen Widerstandskraft- Teamdenken fördern- Ordnung und Struktur zu erhalten bzw. neu zu schaffen sowie flexibel auf unvorhergesehenes zu reagieren
Ziele:	<ul style="list-style-type: none">➤ die Motivation und Mitarbeiterbindung erhöhen, Fluktuation vermeiden und die Arbeitgeber-Attraktivität steigern➤ das Leistungs- und Lernpotenzial der Mitarbeiter unter Berücksichtigung der Unternehmens- und Mitarbeiterbedürfnisse steigern➤ Unternehmenskompetenzen und damit Wettbewerbsvorteile sichern➤ Mitarbeiterpotenziale optimal nutzen und dem Fachkräftemangel entgegenwirken
Zeitrahmen:	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: info@dafufood.de
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 hauswirtschaftet 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.

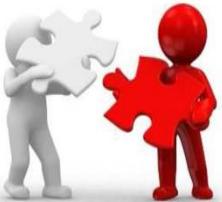
Themenspektrum:	 <p>Projektsteuerung für die Umsetzung und Sie können sich um Ihr Tagesgeschäft kümmern!</p> <ul style="list-style-type: none">- Durchführung von Meetings/Absprachen zwischen allen am Bau beteiligten Firmen mit Berichtserstellung- Einhaltung der Verordnungen, Gesetze und Richtlinien für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

	<p>Themenspektrum:</p> <p>Equipment-Management</p> <ul style="list-style-type: none">- Beratung beim Kauf der technischen Ausrüstung für Ihre Küche- Beratung in der Planung von Küchen- Einweisungen und Schulungen auf vorhandene Koch und Spültechnik- Arbeitsablaufoptimierung- Regelmäßige Audits Ihrer Küche <p>Beratung zur Küchenorganisation – Job-Coaching für Ihr Küchenteam hinsichtlich</p> <ul style="list-style-type: none">- Strukturen und Abläufe, das Hygienemanagement und die Ausweisungs- sowie Dokumentationspflichten, die Organisation und Einrichtungs- sowie gerätetechnische Substanz und Nutzung- Richtlinienkonforme und auf die Praxis umsetzbare Lösungen bezüglich Lebensmittelhygiene, HACCP und LMIV <p>Kostenerzeugende Faktoren transparent und somit veränderbar machen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Speisenplanung/Einkauf – Mengenkalkulation und Abfallmanagement Personaleinsatzplanung- Neues und aktuelles Wissen bezüglich der Speisenzubereitung/Lebensmittelauswahl ins Team bringen (saisonal, regional, unter gezielten und individuellen ernährungs-physiologischen Gesichtspunkten)- eine praktisch angeleitete zeitgemäße Zubereitung und Verwendung alternativen Lebensmittel in Bezug auf die vegetarische/vegane Küche (gemeinsames Kochen mit Ihrem Team in Ihrer Küche)- 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- das „Miteinander- anstatt übereinander reden“ fördern
Zeitrahmen:	Nach Absprache – regelmäßige Treffen um nachhaltige Ergebnisse zu erzielen
Ort:	In Ihrer Einrichtung und in meinem Seminarraum.
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de
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:	 <ul style="list-style-type: none">- 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 Kreutz 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 <p>Bei Inhouse-Schulung: Durchführung eines internen Audits mit Abklatschproben zur Sichtbarmachung von Hygiene/Reinigungsdefiziten</p>
Zeitrahmen:	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: info@dafufood.de
Kosten	Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich
Termine	Nach Absprache

Online-Formate meiner Workshops

Meine Online-Workshops finden in einem interaktiven und lebendigen Format statt, das sowohl persönliche Reflexion als auch Gruppenarbeit ermöglicht.

Technische Umsetzung

- **Live-Präsentationen** über eine Videoplattform (z. B. Zoom oder MS Teams)
- **Interaktive Tools** wie Mentimeter, Miro oder Padlet zur Visualisierung und Beteiligung
- **Breakout-Sessions** für Kleingruppenarbeit und persönlichen Austausch
- **Aufzeichnung** der Hauptinhalte (optional), damit Teilnehmer*innen später darauf zurückgreifen können

Materialien

Vorab erhalten die Teilnehmer*innen per E-Mail:

- PDF mit Workshop-Infos und Vorbereitungshinweisen
- Ausdruckbare Vorlagen für die kreative Arbeit
- Link zu einem digitalen Whiteboard oder Arbeitsblatt

Nach dem Workshop:

- Zusammenfassung der Inhalte als PDF
- Links zu weiterführenden Ressourcen
- Aufgaben zur Vertiefung

Follow-up

- Persönliche **Nachbereitung per E-Mail**
- Optional: Austausch in einem geschützten **Online-Forum oder Padlet**, um Erfahrungen zu teilen und Fragen zu stellen

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:	 <ul style="list-style-type: none">- 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)
Zeitrahmen:	Zweitägige Fortbildung jeweils von 9.30 – 15.30 Uhr für alle Küchen-Hauswirtschafts-Leitungskräfte, Stellvertretungen und angehende Leitungskräfte
Ort:	Kämpfersweg 9A, 29232 Wietze oder online möglich! Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de
Kosten	Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich
Termine	Auf Anfrage

Online-Formate meiner Workshops

Meine Online-Workshops finden in einem interaktiven und lebendigen Format statt, das sowohl persönliche Reflexion als auch Gruppenarbeit ermöglicht.

Technische Umsetzung

- **Live-Präsentationen** über eine Videoplattform (z. B. Zoom oder MS Teams)
- **Interaktive Tools** wie Mentimeter, Miro oder Padlet zur Visualisierung und Beteiligung
- **Breakout-Sessions** für Kleingruppenarbeit und persönlichen Austausch
- **Aufzeichnung** der Hauptinhalte (optional), damit Teilnehmer*innen später darauf zurückgreifen können

Materialien

Vorab erhalten die Teilnehmer*innen per E-Mail:

- PDF mit Workshop-Infos und Vorbereitungshinweisen
- Ausdruckbare Vorlagen für die kreative Arbeit
- Link zu einem digitalen Whiteboard oder Arbeitsblatt

Nach dem Workshop:

- Zusammenfassung der Inhalte als PDF
- Links zu weiterführenden Ressourcen
- Aufgaben zur Vertiefung

Follow-up

- Persönliche **Nachbereitung per E-Mail**
- Optional: Austausch in einem geschützten **Online-Forum oder Padlet**, um Erfahrungen zu teilen und Fragen zu stellen

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:	 <ul style="list-style-type: none">- Speisenplanung und Herstellung von vollwertigen, vegetarischen/veganen Speisen- Definitionen der unterschiedlichen Ernährungsformen- Sinnvoller Einsatz von Fleisch-Ersatzprodukten- Superfoods in der Gemeinschaftsverpflegung- Rezeptideen - Speisenkalkulation und Mengenberechnungen- Zutatenliste mit Zubereitungshinweisen- Nährwertberechnung der hergestellten Speisen (BIG 7) <p>Es geht natürlich auch konventionell und Flexitarisch! Sprechen Sie mich gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen an</p>
Zeitrahmen:	Nach Absprache; für alle Mitarbeitenden aus der Küche/HW und aller Bereiche
Ort:	In Ihrer Küche/Einrichtung
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de
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)

✿Workshops mit Wirkung – Kommunikation, die verbindet!

Für Teams in Pflege, Betreuung, Hauswirtschaft, Küche & Verwaltung

„Was kümmert's den Mond, wenn der Hund ihn anbellt?“

Ein Satz, der schmunzeln lässt – und gleichzeitig tief trifft. Denn in stressigen Arbeitswelten, wo der Ton rauer wird und die Nerven blank liegen, braucht es mehr als gute Absichten: Es braucht Werkzeuge für klare, respektvolle und entlastende Kommunikation.

Ob im Pflegealltag, in der Großküche oder im Büro – Missverständnisse, Kritik und Ärger gehören zum Job. Aber wie wäre es, wenn wir statt zu explodieren lieber souverän reagieren? Wenn wir statt zu streiten gemeinsam Lösungen finden?

Stefan Hartsch bietet Workshops, die genau dort ansetzen: praxisnah, humorvoll und tiefgründig. Für mehr Gelassenheit, Klarheit und Teamgeist – auch in schwierigen Momenten.

Workshop-Angebote 2026 – Auswahl für Ihre Einrichtung

„So war das nicht gemeint!“ – Kommunikation in schwierigen Zeiten

- Kommunikationspannen erkennen und auflösen
- Ich-Botschaften statt Du-Vorwürfe
- Rollenspiele mit echten Beispielen aus dem Pflegealltag

Für Teams, die auch unter Druck klar und respektvoll bleiben wollen

„Kritik als Kompass“ – Fehlerkultur mit Haltung

- Beschwerden als Entwicklungschance nutzen
- Empathisch reagieren statt abwehren
- Strukturen für professionelles Fehlermanagement
- Für Führungskräfte, QM-Beauftragte und Teams mit Kundenkontakt

Für Führungskräfte, QM-Beauftragte und Teams mit Kundenkontakt

„Vom Opfer deines Ärgers zum Dirigent deiner Reaktion!“

- Ärger verstehen und steuern
- Kommunikation unter Stress meistern
- Anti-Ärger-Strategien für den Alltag

Für alle, die in emotionalen Ausnahmesituationen handlungsfähig bleiben wollen

„TeamBoost“ – Strategien für effektive Zusammenarbeit

- MiniMax-Interventionen nach Manfred Prior, angepasst für Pflege & Küche
- Konflikte frühzeitig erkennen und lösen
- Motivation und Kooperationsbereitschaft stärken

Für alle, die gemeinsam mehr erreichen wollen

„Stark & Gelassen“ – Resilienztraining mit ACT

- Stressbewältigung und Burnout-Prophylaxe
- Achtsamkeit, Selbstmanagement und Wertearbeit

Für ein gesundes, motiviertes Teamklima

„Starke Worte in schwierigen Momenten“

- Kommunikation in Krisen, Konflikten und Veränderung
- Gesprächsführung mit Klarheit und Empathie

Für Führungskräfte und Mitarbeitende in belastenden Kontexten

Methoden & Formate

- Interaktive Übungen, Rollenspiele, Fallarbeit
- Theorie-Impulse mit Humor und Tiefgang
- Inhouse-Schulungen möglich – flexibel anpassbar
- Optional: Einzelcoachings, Vertiefungsmodule, Konfliktmoderation

Warum diese Workshops für Ihre Einrichtung?

- Entlastung im Alltag durch bessere Kommunikation
- Stärkung von Teamgeist und Resilienz
- Weniger Konflikte, mehr Klarheit
- Nachhaltige Wirkung durch praxisnahe Umsetzung

Online-Formate meiner Workshops

Meine Online-Workshops finden in einem interaktiven und lebendigen Format statt, das sowohl persönliche Reflexion als auch Gruppenarbeit ermöglicht. Die Teilnehmer*innen erleben eine Mischung aus kreativen Methoden, emotionaler Tiefe und digitaler Zusammenarbeit.

Technische Umsetzung

- **Live-Präsentationen** über eine Videoplattform (z.B. Zoom oder MS Teams)
- **Interaktive Tools** wie Mentimeter, Miro oder Padlet zur Visualisierung und Beteiligung
- **Breakout-Sessions** für Kleingruppenarbeit und persönlichen Austausch
- **Aufzeichnung** der Hauptinhalte (optional), damit Teilnehmer*innen später darauf zurückgreifen können

Materialien

Vorab erhalten die Teilnehmer*innen per E-Mail:

- PDF mit Workshop-Infos und Vorbereitungshinweisen
- Ausdruckbare Vorlagen für die kreative Arbeit
- Link zu einem digitalen Whiteboard oder Arbeitsblatt

Nach dem Workshop:

- Zusammenfassung der Inhalte als PDF
- Links zu weiterführenden Ressourcen
- Aufgaben zur Vertiefung

Follow-up

- Persönliche **Nachbereitung per E-Mail**
- Optional: Austausch in einem geschützten **Online-Forum oder Padlet**, um Erfahrungen zu teilen und Fragen zu stellen

INQA-Coaching Förderprogramm

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 zukunftsgerechten 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 alternsgerechten 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. Kontakt aufnehmen
Teilnahmebedingungen:	Diese entnehmen Sie bitte dem beigefügten Anmeldeformular

Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

per E-Mail: info@dafufood.de

per Telefon: 05146-987402

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



Programm 2026

coachen.beraten.trainieren

Stefan Hartsch

Kämpfersweg 9A
29323 Wietze



**unternehmensWert:
Mensch**

AUTORISIERTER PROZESSBERATER



Seminaranmeldung

Bitte senden Sie die ausgefüllte Anmeldung per E-Mail an:

info@dafufood.de

oder per Post an:

beraten.coachen.trainieren

Stefan Hartsch

Kämpfersweg 9 A

29323 Wietze

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 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 ab dem 5. Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 50% der Teilnahmegebühr berechnet, sofern keine Weitervermittlung möglich ist.
- Bei Abbruch der Teilnahme erfolgt keine Rückerstattung.
- Der Veranstalter kann aus sachlich gerechtfertigtem Grund zurücktreten (z. B. höhere Gewalt, Krankheit, Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl, Pandemie).
- In diesem Fall wird der Veranstaltungspreis zurückerstattet.

Teilnehmerdaten (Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Vor- und Zuname(n): _____

Funktion / Abteilung: _____

Name der Einrichtung: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mailadresse: _____

Datum und Unterschrift / Stempel: _____

(Vertretungsberechtigter des Unternehmens)