

Kurzprofil  
**Daniela Koch**  
Gastrocoach & Trainerin

**act**

advanced coaching & training  
Nick Martin Willer  
Friedenstraße 14  
10249 Berlin  
Tel.: 0 30 - 61 62 99 35  
Fax: 0 30 - 61 62 99 36  
Funk: 0173 - 867 58 29  
www.advancedcoachingandtraining.com  
n.willer@act-team.com

**Name:** Koch  
**Vorname:** Daniela  
**Geburtsjahrgang:** 1969  
**Geburtsort:** Meiningen  
**Wohnort:** Berlin  
**Abschlüsse:** Restaurantfachfrau mit AEVO



### Einsatzfelder bei ACT

Auftragsklärung  
Marketing & Vertrieb  
Strategische Beratung  
Führung  
Standort  
HACCP Schulung

### Ausbildung und Weiterbildung

2012 **Accelerated Learning**, Simone Krejny  
2011 **Flow Coach**, Flow Akademie Berlin von Dr. Gerhard Huhn  
1997 **VIA Seminar für Existensgründerinnen**  
1996 **Ausbildereignungsprüfung**  
1990 **Baarkeeperin**, Kaltenbach Barfachscheule Zürich  
1986 - 1988 **Restaurantfachfrau**, Hotel Berlin

### Berufserfahrung

seit 2015 **Gastrocoach Einzelberatung**, AKR-Consult GbR  
seit 2014 **Dozentin für „Perspektiv-Wechsel Gastronomie“**,  
Bildungsträger Gaetan Berlin  
2013 - 2015 **Dozentin für strategisches Management**  
Gründungszentrum „Garage“ Berlin  
seit 2013 **Dozentin**, ACT-Advanced Coaching and Training  
2012 - 2013 **Vertrieb von Gastro-App**, Stampy  
seit 2011 **Gründung Einzelunternehmen Gastrocoach**  
KfW-Gründercoaching akkreditiert  
2010 - 2012 **Bio-Käse-Fachverkäuferin**, Knippenbergs Lust auf Käse  
seit 2009 **selbständige Beraterin** in der Gastronomie

---

2002 – 2009	<b>Geschäftsinhaberin</b> des Shop-in-Shop Unternehmens SISTERS Keramikmalstudio & coffee-bar
2000 – 2001	<b>Barchefin und Ausbilderin</b> , Palace Hotel
2000	<b>Restaurantleiterin</b> , Play Off Berlin
1997 – 2000	<b>Inhaberin der News Paper Bar</b> , Wangen/Allgäu
1996 – 1998	<b>Selbständig im MLM Bereich</b> , Mary Kay
1995 – 1996	<b>Restaurantleiterin</b> , Terrassenhotel Isnyland, Isny/Allgäu
1993 – 1994	<b>Chef de bar</b> , Hotel des Balances, Luzern/ Schweiz
1993	<b>Servicefachangestellte</b> , Hotel Hermitage/Luzern <b>Commis de rang</b> , Moat House Internat. Stratford upon Avon/England
1992	<b>Servicefachangestellte</b> , Hotel Hermitag/Luzern
1991	<b>Servicefachangestellte</b> , Restaurant „Drei Stuben“ Zürich/Schweiz
1990	<b>Restaurantfachfrau</b> , Peking Restaurant im Grand Hotel Berlin

#### **Referenzen (Auszug)**

---

Madame Tartinette – Französisches Restaurant  
Restlos Glücklich – Essen statt Müll –Restaurant  
Häppies – Restaurant  
Hirsch & Eber - Wild-Grill Foodtruck und Restaurant  
Fräulein Schneefeld & Herr Hund – Buch & Schokolade  
Hasina Eatery  
Rohkostwerk – Rohkostcatering und Kochkurse  
Lina Rothenberger – Restaurant, Café, Picknick-Catering  
Agüevo Taquería Cantina - Mexikanisches Restaurant  
Luisa kocht  
Dolls Kitchen  
Ebe Ano – african soul food  
Babbelfood  
Dai Raggazzi  
Crêpes Maman – Foodtruck  
Naninka Picanteria & PiscoBar - CebicheBerlin

Und zum Schluss...

---

„Der beste Beweis für das Können ist das Tun“