

IHR FOKUS:

UNTERNEHMENSENTWICKLUNG. NACHHALTIG.



WORKSHOPS IN THEORIE UND PRAXIS

Kompakt. Konkret. Nachhaltig.



Martina Anderberg
Sibille Baier
Bettina von Massenbach



MODUL 1. STRATEGIE.

Bewusstsein schaffen. Nachhaltigkeit als Strategie.



RÄUME FÜR THEORIE UND ERGEBNIS

2 Seminarräume, 1 Event-Space
Garderobe, Entrée, Terrasse, Garten



MODUL 2. LEADERSHIP.

Veränderung gestalten und annehmen.



REALLABOR FÜR PRAXIS UND ERLEBNIS

1 Hauptküche, 3 mobile
Kochstationen. Praxis-Methoden mit
Spitzenköchen von Maison des Chefs.



MODUL 3. MENSCH.

Wirkung entfalten, Kultur prägt
Haltung und Verhalten.



Die Workshops finden [@dieCuisine](#)
statt. Oder auf Anfrage Inhouse.

STRATEGIE. BEWUSSTSEIN SCHAFFEN. NACHHALTIGKEIT ALS STRATEGIE.

Eine Strategie, die zu Ihnen passt, entfaltet nachhaltig Wirkung. Finden oder prüfen Sie Strategievarianten. Entscheiden Sie für diejenige, die potentiell für Sie lohnend und nachhaltig ist. Bauen Sie mithilfe von effektivem «Begreifen» an unseren Theorie-und-Praxis-Workshops ein starkes Fundament für Ihre Entscheidungen. Gemeinsam.

Ein Workshop von MAISONDESCHEFS@dieCuisine

WORKSHOP-BESCHREIBUNG

Fragen zum Thema Nachhaltigkeit in die gewünschte Zukunft projizieren soll Leader und Leadership Teams dabei unterstützen, gemeinsam Strategien zu finden oder Varianten zu prüfen.

Erarbeiten Sie einen gemeinsamen Veränderungswillen, eine Charta, einen konkreten Plan, einer Wertelandskarte.

Das Resultat soll sich innerbetrieblich solide und positiv verankern lassen und gut nach Aussen getragen werden können. Es soll Haltung und Stil prägen.

Nutzen Sie die kompakten Workshops für konkrete und individuelle Schritte. Die Ziele mit Ihnen zusammen vorbereitet, die Ergebnisse transferfähig für den Alltag.



Gemeinsam mehr Wirkung durch gelebte Strategie

ERKENNTNIS UND ERLEBNIS

Teamarbeit: Zusammenarbeit, Zusammenhalt, Gemeinsamkeit, Vertrauen, Resilienz.

Die Workshops mit Theorie- und Praxis-Anteil finden unter Einhaltung aktueller Schutzkonzepte statt.

NUTZEN SCHAFFEN

ENTWICKELN SIE IM TEAM EIN THEMA NACHHALTIG. MÖGLICHE ZIELSETZUNGEN SIND:

- Strategieoptionen
- Stresstest für Ideen
- Onboarding von Teams, von Menschen
- Identität und Identifikation schaffen.
- Positive Ergebnisse, motivierende Quick Wins und für nachhaltige Veränderung
- Richtlinien, verbindlicher Ausgangspunkt für Veränderung
- Strategie und Kultur - Veränderung planen

oder andere Themen der Unternehmensentwicklung. Nachhaltig.

ZIELGRUPPE

Leaders und Leadership Teams, Strategen, Innovations- und New-Bizz-Verantwortliche



Methodische Zusammenarbeit in modernen Seminarräumen



Räume für Austausch, zum Beispiel im modularen Eventraum.
Oder Inspiration für Ideen, im "Essbaren Garten".



dieCuisine
Geerenweg 23 a
8048 Zürich
vis à vis Bahnhof Altstetten

LEISTUNGEN

- Vorbereitungsgespräch Ausgangslage und Zieldefinition
- Theorie-Workshop mit Ergebnisskizze
- Praktische Umsetzung im Reallabor
- Resultat und Take-away mit konkretem Transfer-Beschluss
- Gemeinsames Erlebnis und eine positive, starke Erinnerung
- Summary/Fotoprotokoll, auf Wunsch Video* und Transfer-Training**

*Separate Offerte ** Beratung und weiterführende Angebote: Team-Workshops und Transfertrainings bringen Resultate in den unternehmerischen Alltag und die Unternehmenskultur.

IN KÜRZE

Moderation, Training, Facilitation:

Workshops mit mind. zwei Trainerinnen.

Dauer: Modul à 4 Stunden, Theorie und Praxis. Auf Wunsch mit Anschlussprogramm Dining.

Teilnehmende: ideal ab 8 Personen (grössere Gruppen oder Rotation möglich)

Preis Basismodul ab CHF 5'450.00
Vorbereitungen, Setup und Theorie-Workshop. Inkl. 8 Personen, Workshop- und Praxisraum, Kaffee, Tee, Wasser. Pro weitere Teilnehmende ab CHF 150.00

Preis Praxis-Workshop ab CHF 1'500.00
mit Spitzenkoch, Michelin-Star-Level- Auf Wunsch mit zusätzlichem Abendessen (separate Offerte). Individuelle Anforderungen bitte anfragen.

Wann: Individuelle Abstimmung, vorzugsweise am Nachmittag mit anschliessendem Abendessen.

Spitzengastronomie: Handwerkskunst und Vermittlungskompetenz bauen Brücken zwischen Theorie und Praxis, was gelerntes verankert.

Standort-Partner: dieCuisine Innovationsgenossenschaft arbeitet mit Produkten aus nachhaltiger Produktion.

KONTAKT:
WORKSHOPS@MAISONDESCHEFS.CH
T +41 79 314 84 24

ALTERNATIVEN

- Hybride oder Online-Veranstaltungen, für mehrere Gruppen, für mehrteilige Prozesse.
- Bausteine auch einzeln buchbar (Raum, Organisation, Facilitation, Moderation, Praxis mit Spitzengastronom etc.). Zielkunden sind interne oder externe Berater, die mit Teilen aus unserem Programm **Momentum** in ihre Beratungsprozesse einbauen möchten.
- Anschlussprogramme wie Exkursionen, Keynotes, Fine Dining, Ganztages-Anlässe, begleitende Programme im Strategie- und Change-Prozessen

«Verändern wird, wer den Sinn darin begreift.»

Workshops von Maison des Chefs@dieCuisine



[Workshop anfragen](#)

[Workshop buchen](#)