

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.



MODUL 2. LEADERSHIP.

Veränderung gestalten und
annehmen.



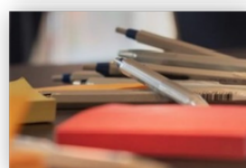
MODUL 3. MENSCH.

Wirkung entfalten, Kultur prägt
Haltung und Verhalten.



RÄUME FÜR THEORIE UND ERGEBNIS

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



REALLABOR FÜR PRAXIS UND ERLEBNIS

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



Die Workshops finden @dieCuisine
statt. Oder auf Anfrage Inhouse.

MENSCH. WIRKUNG ENTFALTEN. KULTUR, HALTUNG UND VERHALTEN.

Haltung steuert unser Verhalten, Kultur prägt unsere Haltung. Und Werte sind die Grundlagen der Kultur. Ob als einzelner Mensch oder als Gemeinschaft, beispielsweise in einer Unternehmung, in einem Team oder in einer Organisation – je stärker das (gemeinsame) Fundament an Werten ist, umso grösser ist die Wirkung, die wir entfalten. In diesem Workshop arbeiten wir an der Attraktivität, Werte lebendig werden zu lassen und ihre Wirkung zu entfalten.

Ein Workshop von MAISONDESCHEFS @ DIE CUISINE

WORKSHOP-BESCHREIBUNG

Hier wird auf einer emotionalen Ebene ein Verständnis oder ein Konsens oder gar eine Neudefinition über Werte erarbeitet.

Werte gemeinsam zu thematisieren schafft Verbundenheit, sie zu leben schafft Vertrauen. Vertrauen stärkt Organisationen in ihrer Wirkungsfähigkeit.

Um Werte in der Gemeinschaft zu leben und um damit Wirkung zu entfalten, ist soziale Kompetenz notwendig. Mithilfe gut ausgeprägter Soft Skills entfalten Menschen ihr Potential in der Kommunikation, im Beziehungsmanagement, in der Kreation und in der Adaptionsfähigkeit. Soft Skills gehören genauso zu den Future Skills wie digitale Kompetenz und fachliche Kompetenz.

Die zwei Elemente, Werte und Wirkung, bilden die starken und sich ergänzenden Kräfte, um Unternehmen effektiv nachhaltig zu verändern. Nutzen Sie die kompakten Workshops, um die Ressource Soft Skills nachhaltig zu stärken.



Soft Skills sind eine kostenlose und allgemeine Ressource mit ausschliesslich positiven Effekten auf mich, dich, uns.

ERKENNTNIS UND ERLEBNIS

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

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

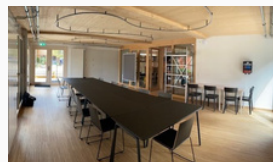
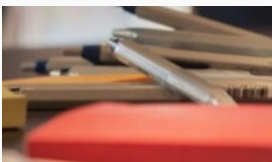
NUTZEN SCHAFFEN

STÄRKEN SIE IHRE WIRKUNG, BEISPIELSGEWEISE MIT DIESEN FRAGESTELLUNGEN:

- Wer ist verantwortlich? Authentisch sein, Leadership, Wirkung und Wohlergehen
- Was bleibt? Wirkung und Kontrolle, Transfer und Training
- Kennenlernen von Methoden für Werte orientierte Teamentwicklung
- Mit Soft Skills Aufgaben bewältigen, Zusammenhalt als Team (Teamentwicklung/-Coaching)

ZIELGRUPPE

Unternehmen und Gruppen, kleine und grössere Teams, Change Piloten und Change Berater, HR



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 Erleben 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**