

# 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.

# 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 MAISONDESCHÉFS @ 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 Adoptionsfähigkeit. 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.

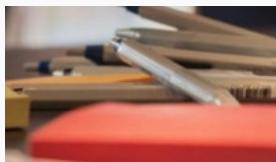
# NUTZEN SCHAFFEN

## STÄRKEN SIE IHRE WIRKUNG, BEISPIELSWEISE 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".

## LEISTUNGEN

- Vorbereitungsgespräch Ausgangslage und Zieldefinition
- Theorie-Workshop mit Ergebniskizze
- 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.



dieCuisine  
Geerenweg 23 a  
8048 Zürich  
vis à vis Bahnhof Altstetten

# 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, Ganztage-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](#)