

BEWUSSTSEIN SCHAFFEN. NACHHALTIGKEIT ALS STRATEGIE.

Finden Sie die Strategie, die zu Ihnen passt, eine natürliche Strategie basierend auf Werten. Oder prüfen Sie Strategievarianten und 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.

Ein Workshop von MAISONDESCHEFS @ DIE CUISINE

Workshop-Beschreibung

In diesen massgeschneiderten Workshops werden Fragen zum Thema Nachhaltigkeit in die gewünschte Zukunft projiziert. Es soll Leader und Leadership Teams dabei unterstützen, «natürliche» Strategien zu finden oder Strategievarianten zu prüfen. Ziel ist das Erarbeiten eines gemeinsamen Veränderungswillens, oder einer Charta, eines Manifests, einer Wertelandskarte, das sich sowohl innerbetrieblich solide und positiv verankern lässt, wie auch gut nach Aussen getragen werden kann, die Haltung und Stil prägen.

Die Workshops sind kurz, kompakt und individuell. Die Fragestellungen mit Ihnen zusammen vorbereitet und die Ergebnisse transferfähig für den betrieblichen Alltag.

Live-Erlebnis: Der kompakte Workshop findet mit Theorie- und Praxis-Anteil im Reallabor von dieCuisine statt.

(Schutzkonzept: Workshops mit bis zu 20 Personen können unter Einhaltung der Distanz- und Hygieneregeln zu Covid-19 in den Workshop- und Reallabor-Räumen durchgeführt werden)

Nutzen schaffen:

Entwickeln Sie im Team ein Thema nachhaltig. Mögliche Zielsetzungen sind:

- konkrete Strategieoptionen für Ihr Unternehmen
- Stresstest für eigene Ideen (Funktioniert der Plan? Können sich die Teammitglieder identifizieren? Testen der Akzeptanz und Tragfähigkeit mit Reality Check oder Stresstests)
- Onboarding von Teams, von Menschen (Identität und Identifikation schaffen)
- Positive Ergebnisse, als motivierende Quick Wins und für nachhaltige Veränderung
- Richtlinien erarbeiten, als verbindlicher Ausgangspunkt für Veränderung
- Oder andere Themen der Unternehmensentwicklung. Nachhaltig.

Zielgruppe

Leader und Leadership Teams in Unternehmen, Strategen, Innovations- und New-Bizz-Verantwortliche

Leistungen

- Vorbereitungsgespräch Ausgangslage und Zieldefinition
- Theorie-Workshop mit Ergebnisskizze
- Praktische Umsetzung im Reallabor (dieCuisine)
- 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

Training, Facilitation:

Martina Anderberg, Sibille Baier, Bettina von Massenbach (1-2 Trainer, nach Anzahl Teilnehmende)

Dauer:

Modul à 4 Stunden, Theorie und Praxis. Auf Wunsch mit anschliessendem Dining (ca. 2-3 Stunden)

Teilnehmende:

Ab 8 Personen, maximal 20 Personen pro Durchführung

Preis Basismodul (Vorbereitungen, Setup und Theorie-Workshop):

- ab CHF 5'450.00 inkl. 8 Personen, Workshop- und Praxisraum, Kaffee, Tee, Mineralwasser. Workshop mit 1 Moderator, 1 Trainer
- Pro weitere Teilnehmende ab CHF 150.00

Praxis Workshop (mit Spitzenkoch)

- ab CHF 1'500.00 bei 8 Personen, für Kulinarik-Praxis und auf Wunsch inkl. Abendessen (je nach Programm und Wunsch, inkl. Service, ohne Getränke.
- Individuelle Anforderungen bitte anfragen.

Termine:

Individuelle Abstimmung. Vorzugsweise Nachmittags-Workshops mit anschliessendem Abendessen.

Für den Praxisteil arbeiten wir mit ausgewiesenen Kulinarik-Profis aus der Schweizer Spitzengastronomie zusammen, mit denen Praxis-Resultate nicht nur erfolgreich, sondern erinnerungswürdig werden. Und ausschliesslich mit Produkten aus Nachhaltiger Produktion von dieCuisine und ihren Partnern.

Hinweis zu alternativen Formaten:

Auf Wunsch planen wir diese Formate auch als Hybride Veranstaltungen, als reine Online-Veranstaltungen, für mehrere Gruppen oder für mehrteilige Prozesse.

[Workshop buchen](#)

[Workshop anfragen](#)



© by Maisondeschefs. Programm gültig ab 10.12.2020

