

Dialogförderung am Herd

Leichteres Handling in Teams und damit verbunden weniger Konfliktpotential durch entsprechendes Training. Aber kein Training im Seminarraum sondern in der Küche! Am Herd wird von allen Einsatz und Dynamik gefordert. Die Küche gilt seit jeher als Ort der Kommunikation und des gemeinsamen Schaffens

„Die Arbeit in der Küche ist ideal zur Stärkung des Dialoges, des Teamgeistes und des kreativen Potentials. Dadurch erwirbt jeder Teilnehmer mehr soziale Kompetenz und erarbeitet aus dem Küchenablauf Lösungsstrategien für den beruflichen Alltag“, erklärt Alexander Bader, Spitzenkoch und Leiter von spirit of cooking.

Es ist eine neuartige Kochschule mit ungewöhnlichen Methoden. Der Kommunikationscoach schaut über die Schulter, registriert Gestik, Mimik, Sprache und reflektiert dann im Einzelgespräch und in der Gruppe. Der Meisterkoch steht dem Team im Tun zur Seite und schafft damit die Basis für langfristige Produktivität.

„Verstehen Sie darunter bitte nicht, diese typischen Teambuilding-Geschichten. Wir gehen einen neuen Weg und stärken damit die Mitarbeiter eines Unternehmens in ihrem Potential zur Konfliktlösung. Sie erleben eine ganz andere Dynamik in einer guten Zusammenarbeit und entdecken dabei ihre persönliche Teamkompetenz“, meint der innovative „Kochcoach“ Bader weiter.

Alexander Bader ist derzeit im Wifi mit einem speziellen TCM-Kurs zu erleben. Traditionelle chinesische Medizin im Kochformat – wieder ein Element seiner umfassenden Leidenschaft im Tun.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte direkt an:



Sabine Pepper - Pressereferentin

spirit of cooking e.U. | Thimiggasse 35/5, A-1180 Wien | FN 316261 s | HG Wien
+43 664 2828131 | salt.and.pepper@spirit-of-cooking.com
www.spirit-of-cooking.com