

BILDUNG aktuell

Das eMagazin für Management, Personalwesen und Weiterbildung

04

06.04.2010

SEMINARTREND 2010

LERNEN SCHMECKT

Führungskräfte – ab in die Küche! Immer mehr Unternehmen holen sich ihre Zutaten für den Erfolg aus Koch-Seminaren.

■ ISS WAS GSCHEIT'S!

Besser denken, besser arbeiten: Wie Sie das richtige Essen fit im Job macht.

■ SCHON WIEDER KEINE ZEIT?

Arbeiten Sie an Ihrer Einstellung. Dann klappt es auch mit dem Zeitmanagement.

LERNEN MIT GENUSS

Eine Prise Salz für den Zusammenhalt, etwas Pfeffer für mehr Begeisterung und ein wenig Schlagobers für wertschätzenderes Miteinander? Koch-Seminare für Unternehmen boomen und sind ein brandheißer Tipp, wenn es darum geht, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter spielerisch zu motivieren. Wie das geht, weiß **Alexander Bader**.

Zusammenarbeit ist in vielen Branchen und Unternehmensbereichen die Basis erhöhter Produktivität. Ein eingespieltes Team bewältigt Konflikte und Stress besser, arbeitet schneller und effizienter. Es findet gemeinsam konstruktive Lösungen und liefert kreative Ergebnisse. Es gibt kaum einen kreativeren und kommunikativeren Weg, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu einem neuen Miteinander zu führen und die Gesprächskultur im Unternehmen zu fördern, als gemeinsam bewusst zu kochen und zu genießen.

Lernen im berufsfremden Umfeld

Schon in der traditionellen „Teamentwicklung“ war das Lernen im und vom berufsfremden Lern- und Erlebnisfeld immer ein wesentliches Element der Trainingsphilosophie. Ob in den ursprünglicheren Seminar-Versionen, wo leichte Übungen wie der „Blind Walk“ oder der „Trust Fall“ die oftmals vorwiegend theoretischen Darbietungen ergänzten oder in rustikaleren Events im Hochseil-Klettergarten, beim Extrem-Rafting oder Quad Racing. Stets gilt es, die eigenen Grenzen im Team zu erproben und zu überschreiten, um die unmittelbaren Erkenntnisse aus dem fremden Umfeld zu diskutieren und im eigenen Berufsleben zu verwerten.

Erfolgreiche Konzepte erhalten eine perfekte Ergänzung

Auch wenn all diese Trainingsansätze ihre Meriten haben oder ein zunehmend eventorientierter Markt sie erfordert, suchen andere Ausbildungsverantwortliche – gerade in Krisen-

zeiten – sozialverträglichere, in der nachhaltigen Tiefenwirkung und Effizienz wirkungsvollere und oftmals kostengünstigere Arten von Teamentwicklung.

Gemeinsames Kochen weckt die Kraft zur Veränderung

Seminare in Kombination mit Kochen haben an Attraktivität gewonnen, gelten sogar als „hip“. Zusätzlich gilt die Küche seit jeher als Ort der Kommunikation, der Nahrung und Geborgenheit – ein geeigneter Ort also für erfolgreiche Taten.

Genussvolles miteinander Kochen, mehr als nur Event

Innerhalb kürzester Zeit gehen die Teilnehmer beim Kochen miteinander sehr offen um, und dies quer durch Hierarchien und Abteilungen – ist es doch gemeinsames Ziel, nach vorgegebener Zeit gemeinsam am Tisch zu sitzen und das selbst zubereitete Menü miteinander zu teilen. Kochen im Seminar sollte jedenfalls mehr als nur Event sein. Prozesse eines Unternehmens werden einerseits in die Küche übertragen, andererseits werden typische Abläufe und Verhaltensweisen vor dem Hintergrund des gemeinsamen Kochens sehr schnell transparent und erkennbar. Basierend auf dieser Transparenz ist es den Teilnehmern möglich, von den beobachtenden Trainern ein unmittelbares, klares und zielgerichtetes Feedback zu erhalten. Ebenso kann daraus vor Ort oder in der Folge eine Be- und Verarbeitung des Erlebten erfolgen – in der Methodik des jeweiligen Trainingsansatzes.

Kochen plus – eine Methode, viele Lernziele

Je nach Wunsch des Auftraggebers kann das Seminar design eines professionellen Kochseminars auf die Erreichung spezieller Lernziele abgestimmt werden:

» **Kommunikation und Kontaktfähigkeit.**

Die Vorbereitung eines mehrgängigen Menüs – mit begrenzten Ressourcen aller Art (Raum, Zeit, Equipment, Wissen, Geschick) – in einem fremden Arbeitsfeld erfordert die Nutzung aller kommunikativen Fähigkeiten und erlaubt weitere Entwicklungsschritte.

» **Verhandlungsgeschick und Konfliktfähigkeit.**

Die enge persönliche Zusammenarbeit, verknüpft mit räumlicher Knappheit und unterschiedlichen Temperamenten, erfordern gute Konfliktlösungen, insbesondere bei konfliktträchtiger Gruppenzusammenstellung.

» **Zeitmanagement und Selbstmanagement.**

Der avisierte Zeitpunkt des gemeinsamen Festmahls erfordert das genaue Durchdenken der Produktionsabläufe, die Einteilung der Ressourcen (z.B. Kochgelegenheiten) und das umsichtige Projektmanagement einer Arbeitsgruppe.

» **Diversity-Management und länderübergreifende Teams.**

Bei internationalen Teilnehmern können die Gerichte entsprechend den teilnehmenden Nationen ausgesucht werden. Das gemeinsame Kochen in Teams über die nationalen Grenzen hinweg ermöglicht Verständnis und Kennenlernen der Teampartner mit Ihren persönlichen Stärken und Schwächen. Es gibt wohl

keinen effizienteren und schnelleren Weg des gegenseitigen Verständnisses, als die gemeinsame Arbeit an einem mehrgängigen Haubemenü.

Kochen plus – drei individuelle Programme zum Erfolg

Je nach Wunsch unterstützt Sie „Kochen plus“, schwerpunktmäßig bei der firmeninternen Stärkung der Kommunikation, der Kooperation im Team oder der allgemeinen Motivation. Die Programme richten sich an Einzelteams ebenso wie an gesamte Unternehmensgruppen auf regionaler sowie internationaler Ebene.

Gemeinsame Leistung geht in Fleisch und Blut

Am Ende wird all die Anstrengung mit einem Festmahl auf Haubenniveau belohnt. Der Tisch ist gedeckt, das Silber poliert, der Wein gekühlt, die Servierabläufe besprochen und die Gerichte gekocht – ein entspanntes Fest kann beginnen. Das Seminar endet mit zufriedenen und wohlwollenden Teilnehmern und der angenehmen positiven Gewissheit, dass Teamarbeit auch Genuss bringen kann. ■

Alexander Bader ist diplomierter Diätetischer Küchenmeister und Konditor. Er hat internationale Erfahrung in Führungspositionen in der Welt der Sterne- und Haubenküche. Alexander Bader ist Geschäftsführer und Gründer von spirit of cooking.

 **Klick! www.spirit-of-cooking.com**