

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.



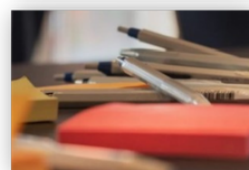
### MODUL 3. MENSCH.

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.

# LEADERSHIP. VERÄNDERUNG. GESTALTEN UND ANNEHMEN.

Was auf der strategischen Ebene entschieden wird, ist erfolgreicher, wenn es auch auf der emotionalen Ebene gut ankommt. In diesen Workshops geht es darum, die Transformation auf der menschlichen, somit emotionalen Ebene zu verankern und Kenntnis über die personalen Dimensionen zu erlangen. In Theorie und Praxis wird das Team gestärkt durch das gemeinsame Erarbeiten und Begreifen. Das fördert Kooperation und Zusammenhalt für den beruflichen Alltag.

**Ein Workshop von MAISONDESCHEFS @ DIE CUISINE**

## WORKSHOP-BESCHREIBUNG

Idealerweise findet eine parallele Veränderung zwischen Prozess- und Organisation statt. Im wahren Leben ist das oft nicht so.

Nacharbeiten respektive Aufarbeiten der Veränderung hilft Mitarbeitenden und Teams, neue Situationen und veränderte Ziele aktiv aufzunehmen.

Eine Harmonisierung der Disbalance, die aus Veränderung entstehen kann, soll erreicht werden. Die sachliche (Prozess-) Ebene und die menschliche (Organisations-) Ebene finden eine neue Ausrichtung.

Nutzen Sie die kompakten Workshops, um beispielsweise disruptive Veränderungen bewusst und nachhaltig in die Unternehmensentwicklung und -kultur aufzunehmen und positiv zu entwickeln.



Neue Balance, neue Wege, neue Energie für Leadership und Self-Leadership

## ERKENNTNIS UND ERLEBNIS

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

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

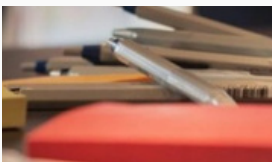
# NUTZEN SCHAFFEN

## ENTWICKELN SIE IM TEAM EIN THEMA NACHHALTIG. MÖGLICHE ZIELSETZUNGEN SIND:

- Personaler oder organisationaler Change. Wie setzen wir nachhaltig um?
- Sinn und Wert von Nachhaltigkeit erfahren. Teams motivieren, Engagement steigern.
- Welche Veränderungen will und muss ich in meinem Unternehmen zulassen?
- Onboarding von Teams, von Mitarbeitenden. Identität und Identifikation schaffen.
- Was habe ich davon? Notwendigkeit erkennen, Veränderung mittragen, verbindlich sein
- First-Follower-Prinzip. Veränderung persönlich nehmen, Chancen wahrnehmen.
- Aufmerksamkeit gegenüber Veränderung. Personale Change Dimension.
- Optionen der Organisation prüfen. Agilität, Adaption, Innovation, Diversifikation usw.
- Verändernde Entscheidungen. Was-wäre-wenn-Fragestellung, Mut zur Entscheidung.
- Self-Leadership und Leadership. Resilienz als Nachhaltigkeitsziel.

## ZIELGRUPPE

Leaders, Team-Leaders, 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 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

## **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](#)