

# 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. Beim Theorie-und-Praxis-Workshop wird mit der Veränderung gearbeitet. Das Team wird 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 Organisationsentwicklung statt. Im wahren Leben ist das oft nicht so. Hier kann eine Nacharbeitung respektive Aufarbeitung der Veränderung Mitarbeitende und Teams dabei unterstützen, 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 zueinander. So wird eine beispielsweise disruptive Veränderung bewusst nachhaltig in die Unternehmensentwicklung und -Kultur aufgenommen und kann sich positiv entwickeln.

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:

- Personaler oder organisationaler Change. Wie Nachhaltigkeit setzen wir um? *Oder*
- Sinn und Wert von Nachhaltigkeit erfahren (Teams motivieren, Engagement steigern). *Oder*
- Welche Veränderungen will und muss ich in meinem Unternehmen zulassen? *Oder*
- Onboarding von Teams, von Mitarbeitenden (Identität und Identifikation schaffen). *Oder*
- Was habe ich davon – Notwendigkeit erkennen und wollen, Veränderung mittragen, Verbindlichkeit schaffen. *Oder*
- First-Follower-Prinzip. Veränderung persönlich nehmen, Chancen wahrnehmen. *Oder*
- Aufmerksamkeit gegenüber Veränderung (Wahrnehmung der Personalen Change Dimension) *oder*
- Optionen der Organisation prüfen (Agilität, Adaption, Innovation, Diversifikation usw.) *Oder*
- Verändernde Entscheidungen (Was-wäre-wenn-Fragestellung, Mut zur Entscheidung)

## Zielgruppe

Leaders, Team-Leaders, Change Piloten und Change Berater, HR

## 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

