



ZUKUNFTS- WORK- SHOPS

Workshop Climate Fresk

Im Workshop Climate Fresk setzen sich die Teilnehmenden damit auseinander, wie menschliche Handlungen den Klimawandel beeinflussen. Daraus leiten sie Erkenntnisse für klimafreundliches Handeln ab. Und setzen diese dann in einer gemeinsamen Koch- und Genusssession direkt um. Mit nach Hause nehmen sie Inspiration und Motivation zur Veränderung.

Zu Climate Fresk

Die Methode Climate Fresk basiert auf dem aktuellen Bericht des Weltklimarats und soll dazu dienen, einen einfachen und spielerischen Zugang zu den Erkenntnissen der Wissenschaft zu ermöglichen.

Durchführung

- Zielgruppe: Für Gruppen, Teams, Firmen ab 8 bis 32 Personen
- Dauer: 5 Stunden
- Ort: dieCuisine, Geerenweg 23a, 8048 Zürich (neben dem Bahnhof Altstetten)
- Organisation & Co-Moderation: Martin Geisenhainer, [Participation Rocks](#)
- Kochen & Co-Moderation: dieCuisine

Ablauf

17 Uhr: Kick-Off	Eintreffen & Einführung
Puzzlen	In Gruppen zu maximal 8 Personen erarbeiten wir das Klima-Puzzle.
Debriefing	Wir reflektieren die Erkenntnisse aus dem Prozess und erarbeiten gemeinsam Möglichkeiten, unser Handeln zu verändern.
Kochen	Kurzer Input zu Zero Waste Cooking, Kochen in Gruppen
Ca. 20.30 Uhr: Essen und Ausklang	Tische vorbereiten, gemeinsam essen und geniessen. Das Team von dieCuisine serviert, betreut die Gäste und räumt am Ende auf.
ca. 22 Uhr	Zeit für Fragen und Reflektieren des Gelernten und der Erfahrungen.

Kosten

- bis 16 Personen: CHF 4100 für 1 Moderator:in, 1 Koch/Köchin und 1 Servicemitarbeitende/n, Raummiete, Nutzung Geschirr usw. plus CHF 45 pro Person für Warenkosten (Aufpreis für Fleisch) und Apéro.
- 17 bis 32 Personen: CHF 4800 für 1 Moderator:in, 2 Köch:innen und 1 Servicemitarbeitende/n, Raummiete, Nutzung Geschirr usw. plus CHF 45 pro Person für Warenkosten (Aufpreis für Fleisch) und Apéro.
- Getränke zum Essen werden separat verrechnet.

**Interessiert? Noch Fragen? Kontaktiere uns via
info@diecuisine.ch oder 044 431 08 21.**

Workshop Effectuation

Organisationen stehen aktuell vor grossen Herausforderungen ohne klare Lösungswege. Es ist unbekannt, wie diese ausgehen und welche Ressourcen zur Lösung benötigt werden. Neue Herangehensweisen sind notwendig. Mit dem Konzept Effectuation gelingt genau das. Im ganztägigen Workshop zum Thema erkunden die Teilnehmenden die fünf Prinzipien von Effectuation und setzen diese beim gemeinsamen Kochen und Geniessen um.

Zu Effectuation

Effectuation ist ein Konzept, das sich mit der Art und Weise beschäftigt, wie erfolgreiche Unternehmer:innen Entscheidungen treffen und ihre Ziele erreichen. Im Gegensatz zum traditionellen Denken, das auf Vorhersagen und Kontrolle basiert, geht es bei Effectuation darum, die vorhandenen Ressourcen, Fähigkeiten und Netzwerke zu nutzen, um kreative Lösungen für Probleme zu finden und neue Chancen zu erschließen.

Durchführung

- Zielgruppe: Für Gruppen, Teams, Firmen ab 15 bis 40 Personen
- Dauer: 8 Stunden
- Ort: dieCuisine, Geerenweg 23a, 8048 Zürich (neben dem Bahnhof Altstetten)
- Organisation & Co-Moderation: Martin Geisenhainer, [Participation Rocks](#)
- Kochen & Co-Moderation: dieCuisine

Ablauf

9.30 Uhr: Kick-Off	Eintreffen
Impuls	Was ist Effectuation und wer setzt diese Methode ein?
5 Prinzipien	Wir lernen die fünf Prinzipien von Effectuation kennen und probieren sie aus.
Kochen	Unser Mittagessen bereiten wir gemeinsam zu nach einem zentralen Prinzip von Effectuation: mit den Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen.
Transfer	Wir reflektieren das Erlebte und diskutieren die Transfermöglichkeiten in den eigenen, aktuellen Kontext.
ca. 17 Uhr	Zeit für Fragen, Feedback und Reflektieren des Tages.

Kosten

- CHF 5100 für 1 Moderator:in, 1 Koch/Köchin und 1 Servicemitarbeitende/n, Raummiete, Nutzung Geschirr usw. plus CHF 45 pro Person für Warenkosten (Aufpreis für Fleisch) und Apéro.
- Getränke zum Essen werden separat verrechnet.

**Interessiert? Noch Fragen? Kontaktiere uns via
info@diecuisine.ch oder 044 431 08 21.**