

Termin: nach Vereinbarung

Ort: Burgstuben-Residenz, Feldstraße 50, 52525 Heinsberg

Kosten: auf Anfrage

Weitere Informationen unter: kontakt@ibs-networld.de

Das Seminar wird veranstaltet vom IBS Aachen (www.ibs-networld.de) in Kooperation mit I-OB Institut für OrganisationsBeratung Köln (www.i-ob.de) und der Burgstuben-Residenz (www.burgstuben-residenz.de).

IBS Institut für
Beratung und
Supervision



Kulinarik trifft **Führungskräfte**

„Gut geerdet nach den Sternen greifen“ 

Von einem Sternekoch lernen:

Genuss und Management / Führung - von und für Profis



Was Kochen mit Teamarbeit, Management und Führung zu tun hat? Mehr, als auf den ersten Blick vielleicht sichtbar: Personalsteuerung - Teamarbeit - Arbeitsplanung - Qualitätsmanagement - Produktentwicklung - Kundenzufriedenheit... alles Themen und Anforderungen, die für Spitzenköche wie für Führungskräfte gelten.

Burgstuben-Residenz

Das besondere Trainingsseminar für Teams & Führungskräfte.



Ihre Aufgabe:

In der Profiküche der Burgstubenresidenz in Randerath bereiten Sie ein besonderes Menue zu. Sternekoch Rainer Hensen leitet sie fachlich an. Als Gruppe sind Sie verantwortlich für das Dinner: pünktlich und qualitativ hochwertig. Von A wie Auswahl der Produkte, E wie Entscheidungen, G wie Gefolgschaft, über K wie Kulinarische Kreation, und Q wie Qualität, S wie Stress und T wie Teamarbeit bis hin zu Z wie Zufriedenheit entdecken Sie auf einer kulinarischen Entdeckungsreise neue Zutaten zu Ihrer Führungsarbeit. Und wenn Sie wollen, können Sie zum Dinner noch weitere Gäste einladen.

Gastgeber:

Sternekoch Rainer Hensen
Hobbykoch und Coach: Michael Teichert
Führungskraftetrainer: Gerhard Bartsch-Backes