

Teamcooking

Worum geht's?

In einem großen Unternehmen kocht jeder Bereich gern sein eigenes Süppchen: Die Mitarbeiter im Finanzwesen kennen ihre Kollegen in der Produktion nicht, im Verkauf hat man Vorbehalte gegenüber der Verwaltung usw.

Für unser Traincentive bilden wir gemischte Teams und stellen sie vor eine Aufgabe, die sich nur gemeinsam lösen lässt: Die Zubereitung eines Vier-Gänge-Menüs mit professionellem Anspruch. Viele Köche verderben den Brei? Das wollen wir doch mal sehen ... Nach der gemeinsamen Entscheidung über die vier Gänge werden die Kochlöffel geschwungen. Jedes Team wird daran gemessen,

- wie gut die Abstimmung untereinander funktioniert (die Zusammenarbeit)
- ob das Essen punktgenau und in der richtigen Menge auf den Tisch kommt (die Planung)
- ob die Speise professionell und ansprechend serviert wird (der Service)
- ob das Gericht kreativ ist, gut aussieht und gut schmeckt (die Produktqualität).

Dauer: 4 Stunden

Personen: 6 - 20 Personen

Örtliche Gegebenheit: Selbstversorgerhütten oder Gästehäuser mit eigener Küche

Jahreszeit: ganzjährig möglich

