KYPKE SOLUTIONS

From Mise en Place to Performance

Kochen ist die Aufgabe. Teamwork die Challenge.



EIN MODERIERTER TEAMWORKSHOP IN DER KÜCHE

Ein Team bereitet in einer professionellen Küche unter Zeitvorgabe gemeinsam ein Menü zu. Dabei werden Führung, Kommunikation und Rollen erlebbar. Anschliessend reflektieren wir gemeinsam die Zusammenarbeit und leiten konkrete Impulse für den Arbeitsalltag ab.

WAS DAS TEAM ERLEBT

01

GEMEINSAM HANDELN

Planen, entscheiden, Verantwortung übernehmen und gemeinsam ein Ergebnis schaffen.

02

REAGIEREN

Prioritäten setzen, kommunizieren und auf veränderte Rahmenbedingungen reagieren.

03

REFLEKTIEREN

Erkennen, was Zusammenarbeit stärkt - und konkrete Erkenntnisse in den Arbeitsalltag mitnehmen.

VOM ERLEBNIS IN DEN ARBEITSALLTAG.

Was hat funktioniert? Wo entstanden Reibungen? Wir begleiten die Reflexion und verbinden die Erfahrungen aus der Küche mit eurem Unternehmensalltag. Euer Team entwickelt konkrete Ideen, was es in der Zusammenarbeit verändern möchte.

DAS IST ENTHALTEN.

Kulinarische Team-Challenge, moderierte Reflexion und Transfer in den Arbeitsalltag. Dazu gehören das gemeinsame Essen der selbst zubereiteten Speisen, passende Getränke und bewusste Pausen.

FÜR TEAMS, DIE MEHR WOLLEN.

→ Rollen und Verantwortung klären

→ Kommunikation verbessern

→ Veränderungen gemeinsam meistern

→ Zusammenarbeit bewusst stärken

Für Teams ab 6 Personen

Für Führungs-, Abteilungs- und Projektteams.

Zusammenarbeit kann man besprechen. Oder erleben.

Plant euren Teamworkshop mit uns.

Challenge, Menü und Ablauf stimmen wir auf euer Team und eure Ziele ab.

KYPKE GmbH
From Mise en Place to Performance
Hospitality. Culinary. Digital. People.

www.kypke.ch
E-Mail: info@kypke.ch
Tel.: 076 2202963