

Seminar ohne Übernachtung

## Cook and Coach "Zeitmanagement"

Teamevent, Zeitmanagementseminar und Kochschule in einer Veranstaltung. Das etwas andere Seminar der "Sterneklasse" vom zertifizierten Businesstrainer...



### Seminarbeschreibung

Obwohl es immer mehr Kochshows in den Medien gibt, wird laut Statistiken aber immer weniger gekocht. Wissen ersetzt nicht Können! Solange ein Rezept nicht selbst gekocht wird, bleibt es nur ein Text. Bei Firmentrainings ist es ähnlich: Die beste Theorie ist wertlos, wenn sie nicht in der Praxis angewendet wird. Denn echter und nachhaltiger Transfer von Wissen und Fähigkeiten entsteht eben nur durch eigenes Erleben, Ausprobieren und Umsetzen

Paket-Nummer: 0513208

Region:	📍	Gesamt-Deutschland
Teilnehmer:	👤	6 - 12 Teilnehmer
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Dauer:	🕒	1 Tag
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 1.499,00 € pauschal

## Seminar ohne Übernachtung

# Cook and Coach "Zeitmanagement"

Teamevent, Zeitmanagementseminar und Kochschule in einer Veranstaltung. Das etwas andere Seminar der "Sterneklasse" vom zertifizierten Businesstrainer...

### Beschreibung

Die besten Gespräche finden immer noch in der Küche statt und wichtige Geschäftsabschlüsse werden schon seit Urzeiten gerne beim Essen getätigt. Schon in den Frühzeiten der Menschheitsgeschichte, versammelten sich die Familien um das Feuer und tauschten Erfahrungen und Geschichten aus, während das Essen gekocht wurde. So wurden das Wissen und die Fähigkeiten jedes Einzelnen der Gruppe zugänglich gemacht und wichtige Erfahrungen ausgetauscht um das Überleben der Gruppe zu sichern. Kochen und die Entwicklungsgeschichte der Menschheit sind daher unzertrennbar miteinander verbunden. Das ist auch nicht verwunderlich, wenn man bedenkt dass kein anderes Lebewesen auf der Erde dazu Fähig ist, ein Feuer zu machen um seine Nahrung zu kochen. Beim „Cook and Coach“ verbinde ich diese ureigenen Traditionen mit modernen, erprobten Trainingsmethoden und zeige den Teilnehmern, wie Motivation, Disziplin und Spaß - auch im Tagesgeschäft - zu Ihren eigenen Erfolgsfaktoren werden können. Und den Erfolg kann man nicht nur sehen, sondern auch schmecken, riechen und genießen! Die Teilnehmer erleben unmittelbar wie wichtig es in der Hektik und Anspannung des Alltags ist, Verantwortung für sich selbst und Ihr Team zu tragen und trotzdem Kreativität und Innovationsfreude auszuleben. Der Wissenstransfer entsteht in einer entspannten, ungezwungenen und natürlichen Atmosphäre, was erheblich zu einer nachhaltigen Verankerung der vermittelten Inhalte beiträgt. Ob Zeitmanagement, Vertriebs- und Führungsthemen oder Aktivierung der Eigenmotivation, hier sind keine inhaltlichen Grenzen gesetzt. Das Gleiche gilt für die Gerichte und Menüs, die zuerst gemeinsam gekocht und dann Zuhause nachgekocht werden können.

Ein Trainingsformat, das die Teilnehmer mit allen Sinnen erleben und genießen werden. Und das als Teil des Workshops auch ein kulinarisches Erlebnis gestaltet wird, bleibt den Teilnehmern lange in positiver Erinnerung.

### Lernziele

Arbeitsabläufe und Zeitfenster besser planen + Prioritäten setzen und Freiräume schaffen + Aufgaben sinnvoll verteilen + Zeitfresser und Störquellen beseitigen + Mittagessen, Kuchen und Abendessen gemeinsam zubereiten und genießen

### Zielgruppe

Mitarbeiter und Führungskräfte

### Wichtige Hinweise

Keine Vorkenntnisse erforderlich, Arbeitsmittel werden gestellt.

Kochschule/Location und Material werden extra nach Auswahl berechnet und sind in diesem Paket nicht enthalten!

### Leistungen inkl.

- **Zeitmanagement Seminar**  
1-tägiges Seminar mit direkten Umsetzungstipps und erprobten Inhalten inkl. Unterlagen
- **Cook and Coach**  
Gemeinsames Kochen in einer Kochschule/Location in der Nähe inkl. Rezepten und Anleitungen. Kochschule/Location und Material werden extra nach Auswahl berechnet und sind in diesem Paket nicht enthalten.

### Zusatzleistungen

- **Kochschule/Location**  
Suche und Auswahl einer Kochschule/Location in Ihrer Nähe. Die Mietkosten ( ca. 300 - 600€ ) werden ohne Aufschlag weitergeleitet.  
**Preis: auf Anfrage**
- **Menüauswahl**  
Es stehen verschiedenste Menüs zur Auswahl, auch vegetarische und länderspezifische Spezialitäten (z.B. Sushi, Tapas, BBQ.....) p.P. ab 25€  
**Preis: auf Anfrage**

Seminar ohne Übernachtung

## Cook and Coach "Zeitmanagement"

Teamevent, Zeitmanagementseminar und Kochschule in einer Veranstaltung. Das etwas andere Seminar der "Sterneklasse" vom zertifizierten Businesstrainer...

**Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können**

**www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0513208**



The image shows three numbered steps in a grey rounded rectangle:

- 1**: A browser window showing the URL <https://www.hirschfeld.de>. A red arrow points to the address bar. Below the window, it says: "Gehen Sie zu [www.hirschfeld.de](https://www.hirschfeld.de)".
- 2**: A login form with the text "Login: Stichwort oder Paket-Nr." and "Erweitern". Below the input field, there are labels for "Private E...", "Service", and "Ant...". A red arrow points to the input field. Below the window, it says: "Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein."
- 3**: A contact form with a photo of a man and the text: "Hier können Sie kostenlos ein unverbindliches Angebot anfordern. Mein Team unterstützt Sie gerne auch zu alternativen Angeboten." Below the text is an orange button that says "Termin und Preis unverbindlich anfragen". A red arrow points to the button. Below the window, it says: "Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“".