

## *Team Events in Zürich*

An einem thailändischen Kochworkshop lernen Sie Ihre Kollegen und Vorgesetzten von einer neuen Seite in einem anderen Umfeld kennen. Gemeinsam kochen fördert die Kommunikation, Kreativität, Koordination und die Zusammenarbeit und macht zudem Spass. Das eingespielte Verhältnis im Team wird gelockert.

Im Kochworkshop werden die Leute sensibilisiert auf das "Miteinander". Man hört zu, fragt interessiert, setzt das Gelernte in Kleingruppen um, ist offen für Neues, wagt sich an Unbekanntes, mit dem Ziel, ein gemeinsames Ergebnis in Form eines leckeren Menus zu kreieren. Individuelle Ziele des Teamevents sowie die Zusammensetzung der Kleingruppen können im Voraus besprochen werden. Einen Teil des Events kann in Form einer "Challenge" (Team-Wettbewerb) gestaltet werden, wo die Kleingruppen in einer vorgegebenen Zeitspanne eine Aufgabe zu erfüllen haben und es Preise zu gewinnen gibt. Für alle gibt es eine Überraschung zum nach Hause nehmen.

Die Teamevents finden mehrheitlich in der [Schulküche in Zürich-Oerlikon](#) statt.

## Preise

Team Events mit 12-18 Personen

ab Fr. 195.-

Preise für weniger als 11 Personen und mehr als 19 Personen auf Anfrage.

### **Inklusiv:**

In den Kurskosten sind ein 5-Gang-Menu, professionelle und detaillierte Unterlagen mit Rezepten, Warenkunde und Einkaufsmöglichkeiten sowie Getränke (Mineralwasser, thailändisches Bier, Prosecco, Rotwein, Weisswein, Nespresso Kaffee und Tee à discrétion) inbegriffen.

Optionale Challenge (Wettbewerb) mit 2 Teams und Preisen möglich für CHF 14.- pro TeilnehmerIn. Dieser aktive Teil (nach der Hauptspeise) schweisst die MitarbeiterInnen zusätzlich zusammen, es wird geknobelt, geraten, Kreativität kommt nicht zu kurz und Leute mit einer ästhetischen Ader können dies gerne zeigen. Das Ergebnis ist jeweils verblüffend, der Spassfaktor hoch!