

Team Events in Zürich

An einem thailändischen Kochworkshop lernen Sie Ihre Kolleginnen, 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 Teilnehmenden sensibilisiert auf das «Miteinander». Man hört zu, fragt interessiert, setzt das Gelernte in Kleingruppen um, ist offen für Neues und wagt sich an Unbekanntes. Mit dem Ziel, ein gemeinsames Erlebnis in Form eines leckeren Menus zu kreieren und gemeinsam zu geniessen. 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 Zeit eine Aufgabe zu erfüllen haben und es Preise zu gewinnen gibt.

Die Teamevents finden in der Regel in einer Schulküche in Zürich-Oerlikon statt.

PREISE:

Team Events mit 12-18 Personen ab CHF 195.-

Preise für weniger als 11, bzw. mehr als 19 Personen auf Anfrage.

ALLES INKLUSIV:

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

CHALLENGE-ZUSATZ:

Die optionale «Challenge» (Team-Wettbewerb) mit mind. zwei Teams und Preisen für CHF 14.- pro TeilnehmerIn dazubuchbar. Dieser aktive Teil (nach der Hauptspeise) schweisst die Mitarbeitenden intensiver zusammen, es wird geknobelt, geraten, Kreativität kommt nicht zu kurz und Leute mit einer ästhetischen Ader können ihr Bestes geben. Das Ergebnis ist jeweils verblüffend, der Spassfaktor hoch!