



Teamcooks

Teameats

Teamworks



Die Idee

**Möchten Sie neues Team zusammenstellen oder wollen Sie ein bestehendes Team leistungsfähiger machen?
Hier erfahren Sie, warum gemeinsames Kochen dafür eine wunderbare Methode ist.**

Locker und engagiert bereitet das Team sein Menü für diesen Abend zu. Die für viele neuen oder ungewohnten Aufgaben machen eine Zusammenarbeit außerhalb der üblichen Hierarchie möglich und nötig.

Nach dem Dessert, beim gemeinsamen Rückblick, sind auch dieses Mal die Teilnehmer erstaunt, wie deutlich die Trainer Schlüsselstellen und typisches Verhalten einzelner beobachten konnten. Denn bei echten Teamaufgaben - wie dem Teamkochen - zeigt sich verlässlich, wie Teams funktionieren und wer welchen Beitrag dazu leistet.

Das gemeinsame Kochen hat einen echten Zweck. Und eine Bedeutung, die weit darüber hinausgeht.

Kochen ist echt.

Essen und Essen zubereiten ist absolut alltäglich. Deshalb sehen wir beim Teamkochen alltägliches, authentisches Verhalten.

Kochen ist ehrlich.

Gemeinsames Kochen zeigt echte Kommunikation und macht Kooperation anfassbar. Daher führt Kochen zu nachhaltigen Ergebnissen.

Kochen ist Action Learning.

Kochen spricht Menschen an. Ständig ist es zu sehen, täglich zu erleben. Kochen berührt Menschen tief in ihrem Inneren.

Kochen ist Liebe.

Das Herz hat eine Einsicht, die der Verstand nicht kennt.

Blaise Pascal



Der Anfang

Wie Jamie Oliver mich auf die Idee brachte: Mit gemeinsamem Kochen die Schlüsselstellen eines Teams zeigen, um sie dann gemeinsam zu lösen.

Seit meiner Jugend trainiere ich Menschen, seit dem Anfang meines Studiums lebe ich davon, Seminare zu leiten. Bald werde ich 50 und ich liebe es, wie am ersten Tag.

Vor einigen Jahren schilderte mir ein Kunde, dass die Mitarbeiter in seinen Teams sich toll verstehen würden. Doch zwischen den Teams gebe es wenig Kommunikation und schlechte Stimmung. Es könnte dabei durchaus an einzelnen Beteiligten liegen. Zudem würden einige, junge Mitarbeiter noch zu wenig Verantwortung und Eigeninitiative zeigen.

Am Abend zuvor hatte ich eine Sendung gesehen, die mich sehr berührt hatte.

In "Jamie's Kitchen" war zu sehen, wie junge Menschen aus schwierigen Verhältnissen in Jamie Olivers Restaurant "fiveteen" die Chance bekamen Spitzenköche zu werden. Neben Kochen lernten sie bei ihm Zuverlässigkeit, auf andere Rücksicht zu nehmen und mit ihnen zusammen zu arbeiten.

"Lassen Sie Ihr Team abends vor dem Teamtraining ihr eigenes Essen kochen. Da können wir bestimmt einiges an von dem beschriebenen Verhalten erleben und anschließend besprechen."

Der Kunde mochte die Idee sofort.

Die vier Kochteams bestanden aus Mitgliedern der verschiedenen Abteilungen. Jedes Kochteam bereitete eine andere Speise vor. Ein Team kochte zwei Suppen, drei Teams bereiten drei verschiedene Woks zu; einen chinesischen mit Fleisch, einen mit regionalen und saisonalen Zutaten, einen thailändischen. Anschließend sollte gemeinsam gegessen werden. *"Bitte kochen Sie alle etwas mehr, so dass die Anderen bei Ihnen probieren können."*

Und los ging's. Ich war gespannt.

Doch mit dem, was dann passierte, hatte ich nicht gerechnet. In den nächsten zwei Stunden war alles zu beobachten: Vom planlosen Aktionismus, (fehlender) Rücksichtnahme, guter und misslungener Kommunikation, der (mangelnden) Bereitschaft Anderen zu helfen, unterschiedlichen Prioritäten und mehr. Es war alles, aber auch wirklich alles dabei.

Das hier war aus Trainersicht pures Gold.

Was passiert ist? Ein paar Beispiele:

Das erste Team kam nach 40 Minuten zu mir. "Wir sind jetzt mit den Vorbereitungen fertig. Kann das Essen jetzt in den Wok?"

"Bitte warten Sie noch. Wenn Sie die Zutaten jetzt in den Wok geben, dann sind sie in drei Minuten fertig. Geplant ist, dass Sie alle zusammen essen."

"Ach ja, stimmt."

Einige Minuten später sehe ich, dass zwei andere Mitglieder dieses Teams die Zutaten in den Wok werfen. Kurz darauf geht die Gruppe in den Speiseraum. Weitere fünf Minuten später komme ich dazu und höre die Gruppe in trauter Eintracht über die lahmen anderen Köche schimpfen.

"Herr Wachholz, wie lange brauchen die Anderen denn noch?"

"Keine Ahnung."

"Na klar, weil die trödeln wird unser Essen kalt. Wenn die nicht bald kommen, fangen wir an."

...



Der Anfang – Zweiter Teil

Am nächsten Morgen:

Auf die Frage: "Wie war's gestern?" sind sich die Teilnehmer einig.

- "Es war toll. Wir sind richtig gut ins Gespräch gekommen und saßen anschließend noch einige Stunden zusammen."
- "Einfach super, hat klasse geschmeckt."
- "Stimmt, doch die eine Suppe schmeckte schon etwas angebrannt."
- "Die lockere Atmosphäre war toll um die Anderen besser kennen zu lernen."

"Interessieren Sie meine Beobachtungen als Teamtrainer?"

"Na klar! Hat alles gut geklappt, oder?"

"Ja, ein paar Punkte sind mir jedoch aufgefallen:

1. *Zur Suppe: Mir ist aufgefallen, dass sich das eine Team zwar an das Rezept gehalten hat, doch Sie haben sie nicht probiert.*
"Wir mögen halt keine Suppe."
"Und weil es 'nur' für die Anderen war, haben Sie die Qualität nicht getestet?"
2. *Eine andere Gruppe hat mich gestern gefragt, ob sie jetzt die Zutaten in den Wok geben kann. Obwohl ich Sie gebeten habe, mit allen gemeinsam zu essen, haben Sie 'Ihr eigenes Süppchen' gekocht. Im Speisesaal hat diese Gruppe dann auf die langsameren Teams geschimpft, anstatt sie anzusprechen. Auch bei mir haben Sie über die Anderen gelästert. Dabei hätten Sie mir durchaus den Auftrag geben können, rüberzugehen und die anderen Kochteams zu fragen, wie lange sie noch brauchen. Sie hätten Ihnen aber auch Hilfe anbieten können.*
3. *Ich hatte Sie gebeten, für die anderen Teams etwas mitzukochen. Alle sollten ja überall probieren können. Doch mich hat wirklich jede Gruppe gefragt, wie viele Zutaten sie für das eigene Team nehmen soll."*
Schweigen.
Dann etwas kleinlaut: "Die haben doch nachher bei uns probiert!"
"Ja. Als alle satt waren, haben Sie ihnen den Rest von Ihrem Essen angeboten..."
4. *Ein Team ist erst zum Essen gekommen, als die Anderen schon fertig waren, weil ihnen zwischendurch der Topf umgekippt ist. Hätten Sie dem Team geholfen, hätten Sie alle gemeinsam essen können.*
5. *Am Ende haben wir Trainer kommentarlos angefangen aufzuräumen. Einige von Ihnen haben sofort mitgemacht. Andere sind sitzen geblieben, haben Späße gemacht und nur die Füße gehoben, damit wir unter ihrem Stuhl fegen konnten.*
6. *Und nebenbei bemerkt: Wir Trainer sind gestern hungrig geblieben."*

Betretenes Schweigen. Alle schauen zu Boden. Eine Teilnehmerin schluckt schwer.

Und dann haben wir darüber gesprochen, was es in ihrem Unternehmen in Zukunft an Strukturen und Regeln braucht, dass Teams miteinander und nicht übereinander sprechen, dass sie Rücksicht nehmen und sich unterstützen. Über Verantwortung haben wir übrigens auch noch lange gesprochen.

Davon, dass Einzelne nicht gut miteinander auskommen, war keine Rede mehr.

Michael Wachholz, Trainer

Ausbildung und berufliche Entwicklung

Studium der Kommunikationswissenschaft und Psychologie (Magister Artium), Systemischer Berater, Gestalt-Therapie nach Fritz Perls, Themenzentrierte Interaktion nach Ruth Cohn, Provokatives Coaching bei Frank Farrelly, Hypno-Therapeutische Gesprächsführung nach Milton-Erickson, Gewaltfreie Kommunikation nach Marshall Rosenberg, Inneres Team bei Fr. Schulz von Thun, Neurolinguistisches Programmieren und mehr.



Ist Teamkochen das Richtige für Sie und Ihr Team?

Legen Sie in Ihrem Team Wert auf Kooperation und Rücksichtnahme? Sollen sich die Teammitglieder schnell und ungezwungen kennen lernen? Sind informelle Strukturen in Ihrem Unternehmen hilfreich und sinnvoll? Möchten Sie alle integrieren - auch die Stillen und Vorsichtigen?

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantwortet haben, können Sie sicher sein:

Teamkochen ist optimal für Sie.

Klassische Outdoorübungen stellen Fitness oder manuelles Geschick in den Fokus. Beim Kochen haben die Kooperativen und die Vorausschauenden die Nase vorn.

Welche Stärken sind in Ihren Teams wichtig? Wen möchten Sie fördern?

Gemeinsames Kochen ist optimal, um Andere besser kennen zu lernen.

Meist geht es ein wenig chaotisch zu, das lockert die Stimmung.

Es gilt: Ab 100° wird geduzt.

Weil es ein elementares Bedürfnis erfüllt, macht Kochen einfach Spaß.

Beim Kochen machen alle mit. Auch die, die an den üblichen Outdoor- oder Indoor-Übungen nicht teilnehmen können oder wollen.

Teamkochen ist ein Genuss, der alle Sinne anspricht; verfeinert mit den Zutaten der Teamentwicklung.

Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande:

ein Geizhals, der den Essig träufelt,
ein Verschwender, der das Öl gibt,
ein Weiser, der die Kräuter sammelt,
ein Narr, der sie durcheinanderrüttelt,
ein Künstler, der sie serviert.

Horaz



Wie verbessert Teamkochen die Teamarbeit?

In der hektischen Betriebsamkeit des gemeinsamen Kochens ist das Teamtraining und die Trainer schnell vergessen. Hier sind die Teilnehmer ganz sie selbst; authentisch, wahrhaftig. Das Beobachtete ist real.

So wird die Küche eine Fundgrube an Beobachterperspektiven, zum Beispiel:

Neue Aufgaben

- Gab es ein Plan? Wer hat ihn gemacht und mit wem abgestimmt?
- Wie wurden die Aufgaben verteilt?

Team

- Sicherste sich jemand Ressourcen zu Lasten anderer Teams?
- Wurde einem offensichtlich überforderten Team Hilfe angeboten?
- Wer holte sich was zu trinken? Bringt sie/er etwas für die Anderen mit?

Verantwortung

- Warum wurde das verbrannte Apfelmus verteilt?
- Wie kam es, dass ein zerbrochenes Messer kommentarlos an den Rand gelegt wurde?
- Wurde gebrauchtes Geschirr irgendwo abgestellt?
- Was passierte mit den angebrochenen Lebensmitteln?

Führung

- Warum übernahm die Führungskraft die unangenehmen Aufgaben?
- Delegierte sie Aufgaben? Wie?

Die Betrachtungsperspektiven sind unendlich.

Doch welche wir bisher auch gewählt haben: Nie hieß es: "Im echten Leben mache ich das ja ganz anders."

Die Küche sagt die Wahrheit

Nach einer guten Mahlzeit kann man alles verzeihen.

Selbst den eigenen Verwandten.

Oscar Wild



Wie unterstützt gemeinsames Kochen Ihre Auszubildenden?

Hier erfahren Sie, wie Teamkochen zu einer besseren Kommunikation, respektvollem Umgang und Sparsamkeit führt.

Zuerst bereiten die Auszubildenden gemeinsam ihr Menü vor. Dann wird gegessen, gemeinsam und entspannt. Und dann wir sprechen darüber, was wir Trainer gesehen und nicht gesehen haben. Wir sprechen über Kommunikation, Hilfsbereitschaft, Rituale und Respekt, über soziales Verhalten und Erwartungen im Unternehmen. Wir sprechen über Arbeitsvor- und -nachbereitung und den sparsamen Umgang mit Ressourcen. Wir sprechen über die Punkte, die Ihnen wichtig sind.

Beim Teamkochen sprechen wir immer über konkretes, beobachtetes Verhalten, keine Theorie. So bleiben wir immer bei den Themen der Gruppe und bleiben immer interessant.

Seien Sie sicher: Für Ihre Auszubildenden wird es ein unvergessliches Erlebnis. Eines, von dem sie auch ihren Freunden und Bekannten berichten werden, in der Schule und im Internet. So verbinden Sie nachhaltige Ausbildung mit guter Öffentlichkeitsarbeit.

Sie sehen: **Die Küche wirkt.**

Die Mannschaft ist der Star.

Berti Vogts



Kochen als Event

Kochen und Essen bringt Menschen zusammen. Es fördert die Kommunikation und die Kreativität, auf Augenhöhe und über diesen Tag hinaus. Kochen als Teamevent, Betriebsfeier, Kick-Off, Incentive, Firmenparty, Weihnachtsfeier. Kochen Sie mit Kunden oder Kollegen, zu Dritt oder zu Hundert.

Bei einem tollen Essen und mit viel Spaß werden Sie sich besser kennen lernen.

Punkt.

Kochen bringt näher.

Drei ist 'ne Party

Fettes Brot



Essen Sie sich gesund

Gehört eine gesunde Ernährungsweise für Sie zum Thema Mitarbeitergesundheit?

Dann reden Sie nicht darüber. **Beteiligen Sie Ihre Mitarbeiter.**

In der Küche

lernen Ihre Mitarbeiter, Lebensmittel klug auszuwählen, gesund zuzubereiten und erhalten Tipps für ein genussvolles, sättigendes Essen.

- lernen sie, ausgezeichnetes Slow Food* schnell und leicht zu bereiten.
- entdecken sie mit der traditionellen chinesischen Medizin, welche Zutaten ihnen sofort gut tun.
- fühlen sie, wie sie mit Low Carb-Zutaten, beispielsweise das mittägliche Suppenkoma leicht vermeiden können.
- genießen sie, mit Metabolic Balance endlich zu ihrem Wunschgewicht zu kommen.

„Slow Food“ ist einer von 18 Trends, die unser Leben von morgen auf dem Gebiet der Ernährung beeinflussen werden.

Matthias Horx, Zukunftsforscher



Wie und wo und was es kostet

Wir bringen alles mit. Töpfe, Herdplatten, Wasser, alles. Oder kochen wir bei Ihnen?

Draußen oder drinnen? In der Kantine oder auf dem Berg?

Wo es Ihnen gefällt.

Kochen wir mit 10 oder 100 Personen?

Wie Sie möchten.

Um was sollen wir uns kümmern? Übernachtungen, Seminarraum, Rahmenprogramm?

Sie haben die Wahl.

Was das kostet?

So viel wie ein gutes Essen.

Gute Preise. Gute Besserung.

Ratiopharm