

Dein Einkauf Genuss-Welt

Dein Einkauf Nr. 35, 5. Februar 2009

Kulinarischer Firmenausflug der besonderen Art – Kochkurse für Mitarbeiter und Kunden

Hier kocht auch der Chef

Bei dem kulinarischen Firmenausflug heißt es den gewohnten Arbeitsalltag verlassen und mit dem Team oder besonderen KundInnen einen Abend oder einen ganzen Tag in der Kochschule verbringen. Das gemeinsame Kochen unter fachkundiger Anleitung und das anschließende Essen sorgt für ein besseres gegenseitiges Kennenlernen in ungezwungener Atmosphäre und stärkt den Zusammenhalt.

SALZBURG. Hier kocht der Chef gemeinsam mit den Vertriebsmitarbeitern, dem Marketing, der Personalabteilung oder Geschäftspartnern. Seit 15. November bietet der Schweizer Manuel Wagner, Gründer von „Rent a cook“ Kochkurse für Unternehmen an.

Wagners Idee: Gemeinsames Kochen verbindet. Schon bei den Vorbereitungen beginnt der Spaß. Es rauchen die Köpfe beim Zusammenstellen des Menüs und des entsprechenden Einkaufszettels. Bevor es ans Zubereiten geht, müssen die Zutaten eingekauft werden. Spannend wird's dann bei der Arbeitsaufteilung – wenn der Chef einmal gemeinsam mit dem Lehrling Gemüse putzen und Kartoffeln schälen muss. Beim Kochkurs lernen sich Vorgesetzte und Mitarbeiter, aber auch die Arbeitskollegen untereinander von einer ganz neuen Seite kennen. Weit weg vom Arbeitsalltag fallen so manche Barrieren, man kommt ins Gespräch. Vielleicht wird sogar so manche neue Idee geboren oder scheinbar unüberwindbare organisatorische Probleme gelöst.

Das etwas andere Geschäftsessen

Was für die Beziehungen innerhalb des Firmenteams gut ist, kann auch den Verbindungen zu den Kunden nicht schaden: Wie wäre es – statt einer aufwändigen

Einladung im üblichen Haubenrestaurant – die Geschäftspartner mit einem gemeinsamen Kochevent zu überraschen und sie dabei noch besser kennen zu lernen. Und ganz nebenbei profitiert ja auch die eigene Küchenfertigkeit vom Wissen von Manuel Wagner, der u.a. das norwegische Königshaus und ein britisches Formel 1-Team verwöhnt hat.

Die etwas andere Kochschule

Egal ob angehende Meisterkoch oder blutiger Anfänger: Bei Manuel Wagner sind alle gut aufgehoben, die bereits gut und gerne selber kochen; aber auch die, die es endlich einmal lernen möchten. Angeboten werden die Kochkurse für Unternehmen, aber auch offene Kurse für Einzelpersonen in den neuen Räumen der Kochschule in Marktschellenberg gleich hinter der Salzburgerbayrischen Grenze. Auch spezielle Kurse für Singles veranstaltet der Schweizer.

Gruppenkochkurse für Unternehmen bietet Wagner nicht nur im Salzburger Raum an. In Traun bei Linz, in der Vorarlberger Allee im 23. Bezirk in Wien und in Klagenfurt stehen drei Partner-Kochstudios zur Verfügung. In allen Kochstudios sind Firmen und Gruppen bis 30 Personen willkommen. Für größere Events organisiert Manuel Wagner eigene Locations.

Auch bei den offenen Kursangeboten läuft das Wasser im Mund zusammen: Vom Cocktailmixkurs mit dem Europameister Gladstone Fiatusey über das Wein-ABC, indische Küche, Sushi und gesundes Kochen nach den 5 Elementen bis zur österreichischen und bayrischen Schmankerlküche – Wagner bietet im wahrsten Sinn des Wortes für jeden Geschmack etwas. Befragt nach seinen Lieblingsgerichten schmunzelt der Meisterkoch: „Am liebsten ist mir gute Hausmannskost.“



Gemeinsames Kochen verbindet. Was für die Firma gut ist, kann auch den Verbindungen zu den Kunden nicht schaden.



So macht Teambuilding Spaß. Der Chef steht gemeinsam mit seinen Mitarbeitern am Kochtopf.

Foto: Netz & Cook