

„Koch & Coach“ stärken Teamgeist in der Küche

Wenn Sie Ihrem Chef schon immer mal ein Schnitzel um die Ohren hauen wollten, sind Sie beim kulinarischen Workshop „kochen und coachen“ im Rosental fehl am Platz. Denn das Ziel der beiden Profis Andrej Cigan (Koch) und Harald Schellander (Coach) ist es, durch gemeinsames Kochen die Kommunikation und den Teamgeist im Firmenalltag massiv zu stärken.

Aber was hat nun Kochen mit dem Job zu tun? Die Lösung serviert der SystemCoach Harald Schellander (49). Der Klagenfurter ist seit

„Der Ablauf in der Arbeitswelt ist mit jenem in einer Küche vergleichbar. Das Team muss zusammenarbeiten.“ Denn auch bei der Zubereitung eines Dinners geht's um gemeinsame Planung, richtige Entscheidungen, reibungslose Kommunikation und Stressbewältigung. Paul Hauser von der Friesacher Stadtapothe-

VON GERLINDE SCHAGER

über 30 Jahren in der Kommunikationsbranche tätig und hatte die Idee für diese Form der Teamentwicklung:

3.4.2008

Kärntner Krone



Andrej Cigan (re.) und Harald Schellander coachen in der Küche.

Foto: Privat



Der Koch gibt Tipps, wie das Dessert noch kreativer aussieht

ke und sein Team haben das Training bereits absolviert.

Schellander: „Wichtig ist, dass außerhalb des gewohnten Umfeldes kooperiert wird und es Spaß macht.“ Gekocht & gecoacht wir in Kappel an der Drau im Rosental in einer alten Schule. Das Gebäude wurde von Ana und Eckhard Cigan Ortner liebevoll restauriert. Der Coach: „Das Ambiente ist toll und außergewöhnlich.“

Was schließlich auf den Teller kommt, entscheiden Mitarbeiter, Chef und Lehrlinge. Sämtliche Arbeitsabläufe – das geht vom Einkauf bis hin zur Tischdekoration – müssen geplant werden. Beim Kochen selbst steht der Spitzenkoch Andrej Cigan mit hilfreichen Tipps zur Seite. Bis zum festlichen Dinner müssen auch unerwartete Aufgaben gelöst werden.