

## Viele Köche ergeben ein Team

Im Erlebnis-Seminar "Teamkochen" der Erlebnis Akademie AG geht es um sehr viel mehr als ums Menü

Bad Kötzting, 29. April 2015 (bh) –Kochshows und –Challenges stehen hoch im Kurs. Sie sind stets vom Gedanken des Wettbewerbs geprägt. Selbst bei Kochkursen für Mitarbeiter geht es im Grunde meist darum zu zeigen, wer der Beste ist. Die Kochseminare für Teams bei der Erlebnis Akademie im Bayerischen Wald fokussieren etwas ganz anderes. Sie decken während des Kochens auf, wie es um den Teamgeist in der Gruppe steht.

## Team-Kompetenz auf vielfältige Weise sichtbar gemacht

Viele Köche verderben noch lange nicht den Brei. Und niemand muss den Maître geben, damit es in der Küche



Im Team kochen statt sein eigenes Süppchen im Erlebnis- und Teamseminar © contrastwerkstatt-Fotolia.com

rund läuft. Die Coaches der Erlebnis Akademie AG haben ein Teamseminar entwickelt, das genau das Gegenteil aufzeigt: Dass gute Teams gemeinsam ein phantastisches Essen zaubern können, ohne einem tonangebenden Chef folgen zu müssen, wenn ihre Kommunikation stimmt – verbal oder nonverbal.

"Natürlich nutzen wir die Beliebtheit des Themas Kochen", erklärt Linda Schadt, Geschäftsbereichsleiterin Teamtraining. "Aber am Ende des Tages kommt es darauf an, was sowohl jeder einzelne Mitarbeiter als auch das Team an Erkenntnissen mitnehmen – und

diese zeigen sich bei diesem Koch-Event sehr deutlich."

In verschiedene Teams eingeteilt, gilt es, ein Menü zu zaubern. Während die einen in der Küche stehen, haben die anderen Aufgaben zu erfüllen, die witzig sind, aber den Teamgeist der Gruppe und die Kooperation jedes einzelnen schnell freilegen. Den Tisch professionell eindecken, ein Menü zusammenstellen, die Gerichte zubereiten und präsentieren oder Eier bruchfest verpacken: Klingt einfach, ist es aber nicht. Denn die Kunst besteht darin, beispielsweise den Tisch blind zu decken, angeleitet durch die Kollegen. Oder als Gruppe die Vorspeise zuzubereiten, ohne ein einziges Wort sprechen zu dürfen. "Hier zeigen sich schnell die Fähigkeiten, sich auf andere einzustellen, wirklich zusammenzuarbeiten und auf wichtige Befindlichkeiten wie Lebensmittel-unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen", so Schadt. In Konkurrenz zueinander zu treten, um der Beste zu sein, geschieht schnell, helfe dem Team aber keinen Schritt weiter.

Während Kochprofis Gewehr bei Fuß stehen, um im Kochnotfall helfend einzugreifen, beobachten die Coaches das Geschehen. Wie kommuniziert das Team untereinander, wer ist heimlicher Chef, wer steht abseits, wer kocht lieber sein eigenes Süppchen – und was kann das Team für die Zukunft daraus lernen? Schadt: "Wir besprechen

mit den Unternehmen vorab die genaue Zielrichtung des Teamtrainings und bauen die gewünschten Elemente

ganz individuell ein."

Das Seminar "Teamkochen" aus der Reihe Teambuilding 7.0 setzt Bekanntes innovativ um. Während in dieser

Seminarreihe häufig neue Medien zum Einsatz kommen, wird hier der Trend Kochen aufgegriffen. Andere

Seminarreihen der Erlebnis Akademie AG wie "Mission Azubi" wenden sich beispielsweise nur an Auszubildende.

Andere lassen im Rahmen des Teamtrainings spezielle Themen wie Umweltschutz in "Gigantisch Grün" oder

Gemeinnützigkeit in "Traumgestalten" mit einfließen.

"Unsere Teamtrainings macht interessant, dass sie meist nicht nur ins Innen, also ins Team gehen, sondern auch

ein Außen, also die Umwelt, in der wir uns bewegen, betrachten", erklärt Unternehmenssprecher Bernd

Bayerköhler die Philosophie der Seminare und Teamtrainings der Erlebnis Akademie AG.

Weitere Informationen zu den Teamtrainings unter http://www.eak-ag.de/de/teamtraining-

events/leistungen/teamtrainings.php

Dieses Foto steht Ihnen nicht zur kostenlosen Veröffentlichung zur Verfügung.

Über die Erlebnis Akademie AG

Die Erlebnis Akademie AG wurde 2001 in Bad Kötzting / Bayerischer Wald gegründet und zählt heute zu den führenden Anbietern von naturnahen Freizeiteinrichtungen. Der weltweit längste Baumwipfelpfad in Neuschönau im Nationalpark Bayerischer Wald (Eröffnung 2009, www.baumwipfelpfad.bayern) ist das bekannteste Bauwerk der Erlebnis Akademie AG. 2012 eröffnete die SKS Lipno s.r.o. (ein Joint Venture des tschechischen Tochterunternehmens der Erlebnis Akademie AG mit der tschechischen Firma Conduco AG) den ersten Baumwipfelpfad Tschechiens in Lipno am Moldaustausee (www.stezkakorunamistromu.cz/de). In Zusammenarbeit mit der Deutschen Bundesstiftung Umwelt errichtete die Erlebnis Akademie AG 2013 auf Rügen ein Naturerbe Zentrum RÜGEN inkl. Baumwipfelpfad und Erlebnisausstellung (www.nezr.de). Im Jahr 2014 eröffnete der dritte deutsche Baumwipfelpfad in Bad Wildbad am Sommerberg im nördlichen Schwarzwald (www.baumwipfelpfad-schwarzwald.de). In den

kommenden Jahren sollen weitere Projekte dieser Art entstehen.

Einen weiteren Schwerpunkt der Erlebnis Akademie AG bilden Events, Teamtrainings und Erlebnisseminare, die immer in einer außergewöhnlichen

Umgebung stattfinden und ebenso nachhaltige und naturorientierte Aspekte in sich tragen.

Fotos stehen Ihnen hier zum Download <a href="https://www.comeo.de/erlebnisakademie">www.comeo.de/erlebnisakademie</a> zur Verfügung. Weitere Infos finden Sie auch unter <a href="https://www.eak-ag.de">www.comeo.de/erlebnisakademie</a> zur Verfügung. Weitere Infos finden Sie auch unter <a href="https://www.eak-ag.de">www.comeo.de/erlebnisakademie</a> zur Verfügung. Weitere Infos finden Sie auch unter <a href="https://www.eak-ag.de">www.comeo.de/erlebnisakademie</a> zur Verfügung. Weitere Infos finden Sie auch unter <a href="https://www.eak-ag.de">www.comeo.de/erlebnisakademie</a> zur Verfügung.

Weitere Presseinformationen bei:

Birgitt Hölzel
COMEO Public Relations
Hofmannstr. 7A, 81379 München
Tel: +49 (089) 74 888 2- 20
E-Mail: hoelzel@comeo.de
www.comeo.de/erlebnisakademie

Christian Kremer Erlebnis Akademie AG Hafenberg 4, 93444 Bad Kötzting Tel: +49 (9941) 90 848 4-11 E-Mail: <u>christian.kremer@eak-ag.de</u> <u>www.eak-ag.de</u>

2