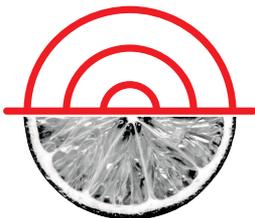


DER KOPF *stinkt vom Fisch!*

DIE ZEITUNG ÜBER COACHING BY COOKING
POWERED BY KOCHGARAGE



COACHINGBYCOOKING.DE

WIR KOCHEN JEDEN WEICH...

**DIE POESIE IST KEINE PFÜTZE,
SIE BRENNT NICHT
WIE EIN LAMPENDOCHT,
UND NICHTS GILT UNS
EIN KOPF VOLL GRÜTZE,
WENN SIE DAS HERZ NICHT
WEICH GEKOCHT!**

So schrieb der in Ostpreußen geborene Dichter Arno Holz 1886 in seinem „Buch der Zeit“.

Wie wir mit Coaching by Cooking auch die härtesten Spaghetti weichkochen und was das Ganze mit Teamdynamik, Kommunikation und Change zu tun hat, lesen sie in dieser Ausgabe.



S O KÖSTLICH HABEN SIE NOCH NIE TRAINIERT.

Die Küche als Metapher für erfolgreiche Zusammenarbeit im Unternehmen? Nichts liegt näher.

Am Schreibtisch wie an der Arbeitsplatte fordern uns Tag für Tag neue, nicht planbare Situationen heraus. Um diese gemeinsam, zeitnah, erfinderisch und erfolgreich lösen zu können, ist es wichtig, dass alle Kollegen und Kolleginnen ihre Rolle fin-

den und zu einem Team werden. Genau hier setzt „Coaching by Cooking“ an.

Wir arbeiten mit den besten Trainern des Landes zusammen, um aus Ihrem Team das Beste herauszuholen. Probieren Sie uns aus.

UNSER SPEZIELLES ERFOLGSREZEPT

Ihr Ziel definieren Sie im Vorgespräch gemeinsam mit dem Trainer. Coaching by Cooking arbeitet mit Trainingssituationen, die

die Gruppe mit Konflikt- und Improvisationspotenzial herausfordert. So lernen Teams, individuelle Stärken zu nutzen und gemeinsam Lösungen zu finden. Zum unmittelbaren Verankern von Learnings gibt es nach jeder einzelnen Trainingseinheit eine professionelle Reflexion.

Abschließend erhalten Sie einen detaillierten Zielabgleich und Ausblick von Seiten Ihres Trainers.

weiter auf Seite 3 >

GANZ BANAL UND DOCH SO RAFFINIERT

Was Kartoffeln mit Kommunikation zu tun haben



Auf den ersten Blick vereinen Kartoffeln und Kommunikation nur fünf Buchstaben: K, A, T, O und N. Bei genauerer Betrachtung lassen sich allerdings jede Menge Gemeinsamkeiten feststellen. Kaum ein anderes Grundnahrungsmittel wie die „tolle Knolle“ lässt sich auf so vielfältige Weise präsentieren und sättigt und ernährt dabei Menschen in aller Welt nicht nur, sondern begeistert sie auch. Genau das wollen Unternehmen mit ihrer Kommunikation letztlich auch: Begehrlichkeit wecken, Qualität verheißen, zum Kauf bewegen, Bedürfnisse befriedigen und schließlich zum festen Bestandteil des Sortiments avancieren.

Außerdem ist Kommunikation scheinbar ebenso einfach die Zubereitung von Kartoffeln: Vorbereiten, schnibbeln, zubereiten, würzen, servieren – fertig! Das geht so klar von der Hand wie Ziele setzen, Produkte entwickeln, Keywords festlegen, Infotexte und Flyer erstellen – raus damit zum Kunden! Wer aber schon mal erlebt hat, welche Dramastufen hungrige Kids und Teenager durchleben können, wenn die erwünschte Pommes-Portion kleiner, lascher und kalt ist oder schlimmstenfalls gar nicht überreicht wird, weil just „leider aus ist“, der ahnt, wie Kund_innen reagieren können, die vom Produkt oder der Dienstleistung eines Unternehmens enttäuscht sind. Weil sie sich etwas anderes erwartet haben, weil es nicht hält, was die Werbung verspricht, weil die Salesleute falsche Verheißungen verkündeten oder weil das Produkt sich so schnell verkauft, dass es „off“ ist, kaum dass es „on“ war.

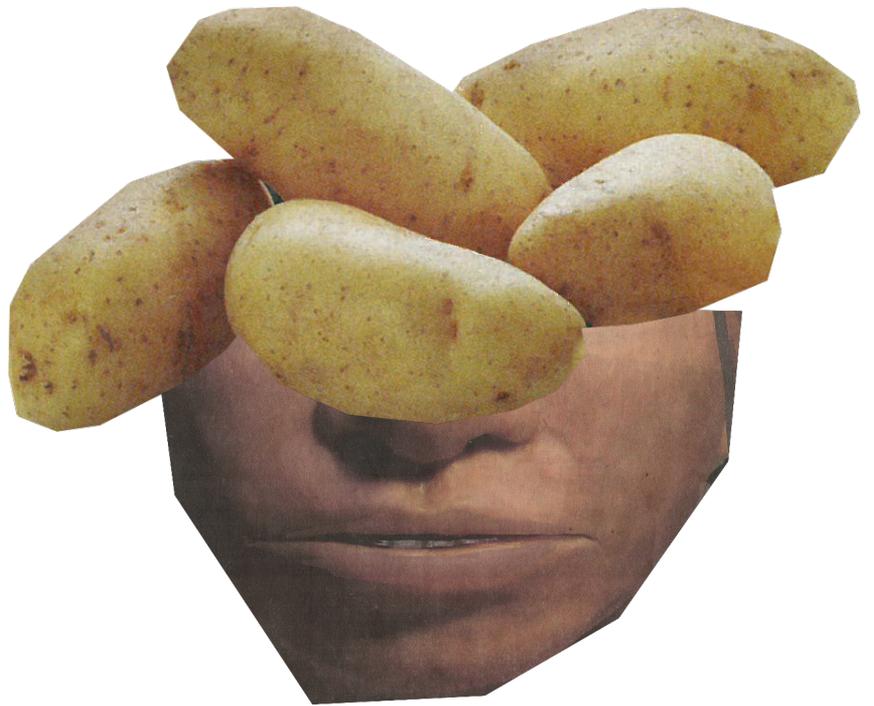
Los geht's letztlich schon bei der sprachlichen Regionalität der Knolle: Versteht man es wirklich überall, wenn sich ein Gespräch um Grumbeeren, Erdäpfel oder Potacken dreht? Und wenn dies geklärt ist, sieht man das Produkt dann auf dem eigenen Teller, in einem Stall, in der Industrie als Klebemittel oder in der Kartonherstellung oder gar in einer Laborsituation bei der Schnapsgewinnung? Blicken wir mal auf unsere Einkaufsliste: Sind hier festko-

*Wie in der Küche ist's auch
in der Kommunikation:
Es gilt, eine gemeinsame
Sprache zu finden*

chende, vorwiegend festkochende oder mehligere Kartoffeln gemeint? Und wozu verwendet man welche Sorten eigentlich, wenn es die Kundschaft nach Pommes, Bratkartoffeln, Reiberdatschi, Gratin, Baked Potatoes, Püree (ja, das lässt sich nicht nur aus Pulver und Flüssigkeit herstellen!) oder auch Kroketten gelüftet?

#KARTOFFEL KOPF

Wenn es um den pro Kopf-Verzehr geht, liegen die Deutschen mit grob 60 kg im Jahr im guten Mittelfeld. Spitzenreiter sind die Letten, die satte 200 kg im Jahr verdrücken. Das Schlusslicht bildet Italien mit 38 Kilo – keine Überraschung für das Land, in dem die Nudeln allgegenwärtig sind.
Quelle: www.die-kartoffel.de



Wie in der Küche ist's auch in der Kommunikation: Es gilt, eine gemeinsame Sprache zu finden – im Innen wie im Außen. Es geht darum, das Zuhören zu erlernen, und Sprachcodes zu entschlüsseln. Botschaften punktgenau zu formulieren, klar zu senden und offen zu empfangen. Damit Abteilung A auch verstehen kann, was Abteilung P aktuell wirklich umtreibt und beide einen gemeinsamen Nenner finden wollen und auch können. Damit Teammitglie-

UNSERE ANGEBOTE ZUM THEMA



Kommunikation ist die Würze jeder Organisation: Stimmt ihre Mischung nicht, macht sich rasch ein fader oder auch penetranter Beigeschmack bemerkbar. Ob intern oder extern, Gender- oder Generationsthematik: Mit Coaching by Cooking kommt die Kommunikation Ihres Unternehmens in Fluss und führt souverän zu Ergebnissen.

Mehr dazu auf:
coachingbycooking.de/
#themen

der wirklich verstehen, wohin der Chef die Wurst hängt. Damit Kollege Besserwisser und Kollegin Bedenkenträgerin miteinander erfolgreich einen gewinnbringenden Messeauftritt entwickeln können. Damit Interessenten nicht in der Telefonzentrale verdursten, sondern die benötigten Infos auf Anhieb erhalten und nicht – um zur Küche zurückzukehren – dem Veganer ein Dry Age-Premiumsteak kredenzt wird (was durchaus ein Shitstörmchen hervorrufen könnte).

Keine Sorge: Kein Mensch muss alle von Wikipedia gelisteten 2.900 Kartoffelsorten von Adam übers Bamberger Hörnchen, Lilly, Madeira bis hin zum Scheckerkel und Zorba kennen. Es genügt, Neugier und Offenheit zu entwickeln, sich mit Lust auf gutes Gelingen gemeinsam auf die Suche nach gelingender Kommunikation zu begeben. Nicht umsonst leitet sich der Name „Kartoffel“ aus dem Italienischen von „tartufo“ (= kleiner Trüffel) ab.

„ES GIBT KEIN PROBLEM IN EINER FIRMA, DAS ICH NICHT IN DER KÜCHE BEARBEITEN KÖNNTÉ.“

Davon ist Graciela Cucchiara fest überzeugt. Ein Beispiel: Besteht Ihr Team aus Individualisten? Dann könnte ein „Last Minute CEO-Geburtsstagsmenü“ in gemeinsamer Regie eine Aufgabenstellung sein.

Was kochen wir? Wer knetet, schmort, schneidet, stellt den Ofen ein und wann wird serviert? Die Zusammenarbeit von verschiedenen Charakteren und Konstellationen zu moderieren und etappenweise zu reflektieren – darum geht es, wenn wir mehrere Solitäre zu einem Team zusammenführen möchten.

COACHING BY COOKING. APPETIT AUF TEAM.

Viele Köche...



...VERBESSERN DAS TEAM



WERTPAPIERE von Ka Steiner

Den Umstand, dass alte Wertpapier-Druckvorlagen wertlos geworden sind, macht sich der Münchner Künstler Ka Steiner zunutze. Dabei kombiniert er Druck- und Maltechnik und setzt die Druckplatten neu zusammen: mit anderen eigens dafür bearbeiteten Platten, industriell hergestellten flachen Metallprodukten und deren Abfällen. Die Aktie ist eine Metapher für die „Bewegung in der Wirtschaft“. Die 1000-prozentige Genauigkeit der ziselierten Stahlplatten bildet den Kontrast zur „Nicht-Service und Dienstleistungsgesellschaft“ wie damals von Roman Herzog reflektiert. Um diese Gegensätze zwischen Einst und Jetzt, zwischen Schein und Sein, verbunden mit der spielerischen Lockerheit der Malerei von Ka Steiner deutlich zu machen, entstand die Serie „Wertpapiere“.

Für Coaching by Cooking arbeiten wir mit den besten Trainern des Landes zusammen, um aus Ihrem Team das Beste herauszuholen. Hier stellen wir sie vor.

Kathinka Schübler begleitet Menschen und Organisationen bei Veränderungen und hilft dabei diese als Chance zu ergreifen. Ihr Coachingverständnis beruht auf Wertschätzung und Empathie, Fokus und Struktur sowie Optimismus und Humor. Als Scrum Master und Coach unterstützt sie Teams dabei, neue Arbeitsphilosophien und -formen für sich zu erproben und zu entdecken.



Christine Anna Walther ist Managementberater, Executive Coach und Gründerin des cw coaching campus. Gemeinsam mit ihren Partnern begleitet sie Organisationen sich zukunftsfähig aufzustellen. „Wir helfen Unternehmen, ihr Versprechen an die Welt zu finden und mit einer engagierten Mannschaft jeden Tag einzulösen. Dafür stärken wir Teams und Mitarbeiter, ihre Potentiale zu entdecken, weiter zu entwickeln und einzubringen“, so Christine.

Simone Mündel unterstützt in ihrer Arbeit als Berater und Coach Unternehmen bei der Etablierung einer modernen Führungskultur. Dabei bilden mehr als 15 Jahre Berufs- und Führungspraxis im Strategie und Kommunikations-Umfeld, ergänzt durch anerkannte Ausbildungen im systemischen Coaching und positiver Psychologie das Fundament ihrer Arbeit.



James Schofield ist ein erfahrener Change-, Kommunikations- und Trainingsmanager sowie ein qualifizierter Coach. Er hat in Asien und Europa für verschiedene multinationale Organisationen gearbeitet und tut dies seit 1986 auch in Deutschland. Er beherrscht sowohl die englische als auch in deutsche Sprache und schreibt in seiner Freizeit Kurzgeschichten für verschiedene Magazine.

Catharina Wilhelm ist Professional Coach (DBVC), Trainerin, Konfliktmoderatorin und QiGong-Kursleiterin und gibt seit 2012 Impulse und Workshops zu beruflicher Potentialentfaltung, Einzigartigkeit und Souveränität. Die Public Relations-Fachwirtin verfügt außerdem über mehr als 25 Jahre Erfahrung als PR-Consultant, Pressesprecherin und Redakteurin in internationalen PR-Agenturen, Medienunternehmen und Verlagen.



Mehr dazu auf:
coachingbycooking.de/#team

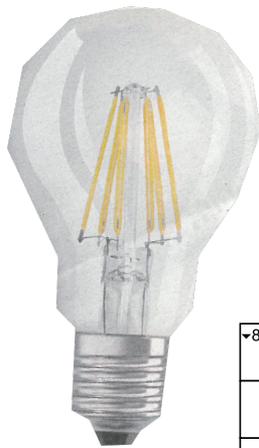


**ZUTAT
DES
MONATS**

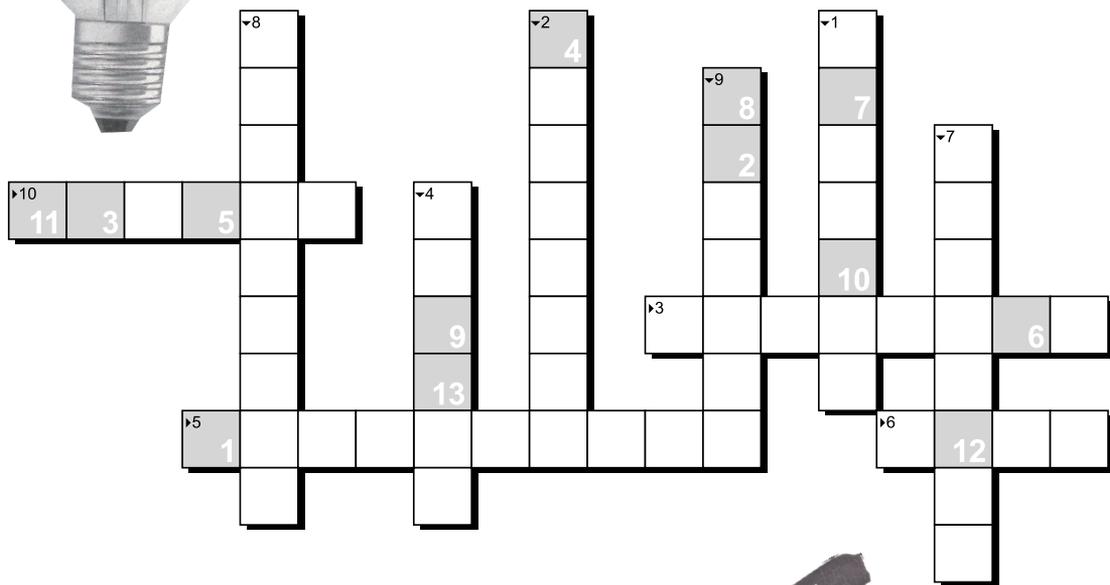
In dieser Ausgabe schmückt die Limette unser Coaching by Cooking-Logo. Für Graciela ist sie natürlich keine unbekannte:

„Die Limette ist eine Zitrusfrucht, die auf allen Kontinenten mit unterschiedlichen Sorten und Namen zu finden ist. Sie ist ein wahres Chamäleon: außen kann sie von grün bis gelblich alles anbieten, im Inneren findet man sie von grün bis orange in allen Varianten. Sie ist säuerlich, etwas parfümiert, aber enthält dennoch deutlich weniger Vitamin C als ihr großer – und etwas gewöhnlicherer – Bruder, die Zitrone.“

Eine gute Limette lässt sich auch pur verzehren. Für mich persönlich gibt es kaum etwas besseres. Am besten ist aber die Tatsache, dass sie einem Gericht immer eine exotische Note verleiht, die nicht mit anderen Zitrusfrüchten vergleichbar ist. Die Limette ist eine meiner Lieblingsaromen und ähnlich unersetzlich wie der Parmegiano für die Italiener. Sie muss immer dabei sein.“



1. wörtlich: kleine Limone
2. bildlicher Vergleich
3. Land mit dem höchsten pro-Kopf Kartoffelverzehr
4. englisch: Wechsel, Veränderung
5. Eventlocation in der Nymphenburger Straße, München: DIE...
6. Deutscher Dichter und Dramatiker: Arno...
7. bekannte Marke für Fertiggerichte
8. Nachdenken, Überlegung
9. Mitarbeiter
10. Anstoß, Anregung



Mit dem richtigen Lösungswort gibt es 5% Rabatt auf das erste Coaching by Cooking. Mitmachen lohnt sich also!

Dieses Angebot ist gültig bis zum 1. Juni 2020 und kann pro Buchung nur einmal in Anspruch genommen werden.



IMPRESSUM

Coaching by Cooking ist ein Angebot der Kochgarage

Verantwortlich
Graciela Cucchiara
die Kochgarage
Nymphenburger Straße 25
80335 München

Konzept & Gestaltung
pixelperpixel

Texte
Graciela Cucchiara
Martina Koula
Catharina Wilhelm

Druck
Die Rotationsdrucker

Kontakt
coachingbycooking.de
hallo@coachingbycooking.de
+49 89 36102321

**pixel
per
pixel**

**grafische und
konzeptionelle
rundum-betreuung
ohne lange wege**

089 90160069

pixelperpixel.com
instagram.com/pixelperpixel

dierotationsdrucker.de

**Die Druckerei
mit Herz und Verstand**

