



## Team-Kochevent's by Isabel Ockert

- als Teambuilding-Maßnahme zur Stärkung der Gruppen-Dynamik
- zum Auftakt oder Ausklingen Ihrer Tagungsveranstaltung oder Seminars
- für aktives Kennenlernen auf neutraler Ebene
- als Incentive und einmaliges kulinarisches Event-Erlebnis
- oder die Weihnachtsfeier der ganz besonderen Art

### Ich biete Ihnen...

Ein gemeinsames Teambuilding-Erlebnis in der Küche, in stilvollen Locations unter professioneller Anleitung. Der Küchenzauber ist gewürzt mit Spaß und Freude am gemeinsamen TUN und anschließenden kulinarischem Genuss. Hier vereinen sich Hobbyköche wie auch unreife Küchengenossen beim gemeinsamen Schnippeln, Rühren oder Braten um sich gegenseitig so einige Lebensrezepte auszutauschen.

Dieser Teamerfolg ist von weit mehr Faktoren abhängig als den Kochkünsten, sondern vielmehr von Softskills, die auch im alltäglichen Umgang unter Kollegen und Kunden gefragt sind, wie z.B. Kommunikation, Flexibilität und Toleranz....

Hierbei erfüllt das gemeinsame Köcheln und Kochlöffel-Schwingen den Mittel zum Zweck. Der klare Fokus dieser Veranstaltung liegt auf der Gruppen-Dynamik, dem WIR-Gefühl und der Zusammenarbeit als Team.

Die Vermittlung von Kochkünsten rückt mehr in den Hintergrund und die entwickelnden Team-Prozesse stehen gezielt im Vordergrund. Es erwarten Sie kulinarische Geschmacks-Erlebnisse, die dennoch in der Umsetzung einfach und schnell zubereitet sind. Nicht das Vertiefen in die Rezepturen fordert die Aufmerksamkeit der Teilnehmer, sondern das gemeinsame Miteinander kann mit Leichtigkeit erlebt werden.

Das gemeinsame Kochen mit Kollegen, Kunden und Seminarteilnehmern schafft somit eine neue Erfahrung. Die Kommunikation untereinander wird aus der professionellen Ebene losgelöst und ermöglicht so das Zusammenwirken in freizeitähnlicher Umgebung.

Im Ergebnis lernt man sich auf eine andere Art und Weise kennen, entdeckt neue Facetten, kann im Team-Prozess ein gemeinsames Fundament schaffen, um letztendlich auch über den Kochabend hinaus, besser im Team zusammen zu arbeiten.

Deutschlands erfolgreichster Erlebnisvermittler **mydays** bescheinigt Isabel Ockert's Kochschule in einem persönlichen Zertifikat "Quality-Check" seit 2013 als offizieller Partner für sichere und hochwertige Erlebnisse mit bestandener Qualitäts-Prüfung.



## Das werden Sie erleben...

Mitarbeiter die gemeinsam kochen, arbeiten auch besser zusammen. Hier wird Teamwork gelebt. Also bringen Sie Ihren Chef oder die Kollegen zum Kochen und nutzen Sie dieses gemeinsame Kocherlebnis, um sich besser kennen zu lernen.

Das Kochen im Team bedeutet: Gemeinsam aktiv sein, Spaß haben und Erfolge miteinander erleben. In der Küche, fernab vom Büro in einer anderen Umgebung kommen Prozesse viel leichter in Gang. Es entwickelt sich Austausch und alle arbeiten in kleinen Teams zusammen und ziehen an einem Strang.

Die Erkenntnis dabei:

GEMEINSAM geht es besser und schneller !!! Das gemeinsame Erlebnis bleibt lange in Erinnerung und schweißt zusammen.

## Hier ein Auszug aus der Referenz-Liste der Kochschule Isabel Ockert:

- Allianz-Versicherung
- AOK Krankenkasse
- Adventours GmbH
- AKKA Management Service GmbH
- AWG GmbH
- Audi AG
- ASB Arbeiter-Samariter-Bund
- Robert Bosch GmbH
- Bausparkasse Schwäbisch Hall
- Beljean Seminar AG, Schweiz
- Bürkert International GmbH
- Datev eG
- Daimler AG
- Deutsche Bahn
- DEKRA GmbH
- Diehl Aircabin GmbH
- Dorma GmbH & Co. KG
- Daimler Protics GmbH
- EDEKA-Markt
- EMDS AG
- EMAK Deutschland GmbH
- Fujitsu TDS GmbH, Neckarsulm
- Festo AG
- Gardena Deutschland
- Gehe Pharmahandel
- Getrag GmbH
- Gigatronic Technologies GmbH
- Hauptzollamt Stuttgart
- Herzog Coilex
- Hidria GIF GmbH
- H & M Hennes & Mauritz B.V.&Co.KG
- Hallesche Krankenversicherung
- Hugo Boss
- IDS Holding GmbH
- IG Metall
- IMS Deutschland GmbH
- Kaufland
- Kleeblatt Pflegen und Wohnen
- Alfred Kärcher GmbH & Co. KG
- Klett-Verlag
- Kühne & Nagel - Spedition
- LIDL
- Mercedes Benz Bank
- MBtech Group
- mh plus Betriebs-Krankenkasse
- Möbel-Hofmeister
- Möbel-Bohn
- NTT Security GmbH
- Nespresso Boutique
- Pfeiffer & May
- Porsche AG
- Raabe Verlag
- Stadt Heilbronn
- Schnaithmann Maschinenbau GmbH
- Südwestdeutsche Medienholding
- Stadtwerke Schwäbisch Hall
- Stadtwerke Tübingen
- TKK Techniker-Krankenkasse
- Team-Viewer
- Thyssen Coilex
- Uni-Klinikum Ulm
- Berufsbildungswerk der Vers.Gesell.
- Vishay Precision Foil GmbH
- Wala Heilmittel
- W.L. Gore & Associates GmbH
- WMP Baustoff und Geräteservice
- Zollfahndungsamt Stuttgart
- uvm.

## Meine Standorte und Kooperationspartner mit Event-Küchen:

Esslingen/N.	Event-Küche im Küchenhaus Ralph Schober	bis zu max. 16 Personen
Backnang	Event-Küche im KochWERK bei Küche & Design	bis zu max. 25 Personen
Ulm / Obermarchtal	Event-Küche im Küchenzentrum Marchtal in Obermarchtal	bis zu max. 30 Personen
Ulm / Schemmerhofen	Event-Küche im Küchenzentrum Marchtal in Schemmerhofen	bis zu max. 40 Personen
Heilbronn	Event-Küche im KüchenFach-Markt Hofmeister	bis zu max. 12 Personen
Stuttgart / Fellbach	Event-Küche bei KochKunst & Event Küchenstudio Claus Holder im 2. OG	bis zu max. 25 Personen
Stuttgart / Fellbach	Event-Küche bei KochKunst & Event Küchenstudio Claus Holder im 3. OG mit Dachterrasse	bis zu max. 55 Personen
Stuttgart / Fellbach	Event-Küche bei KochKunst & Event Küchenstudio Claus Holder auf beiden Etagen = 2. und 3. OG	bis zu max. 80 Personen
Marbach/N.	Event-Küche im Küchenstudio Pfisterer und Fuchs	bis zu max. 20 Personen
Neckartenzlingen	Event-Küche im Küchenzentrum Marchtal in Neckartenzlingen	bis zu max. 16 Personen
Schwäbisch Hall	Event-Küche im Küchenhaus Lebensraum	bis zu max. 14 Personen
Crailsheim	Event-Küche bei Möbel Bohn	bis zu max. 30 Personen
Öhringen	Event-Küche im Indoor+Outdoor- Bereich der Genusswerkstatt / Küchenwerkstatt	bis max. 80 Personen

**Weitere Standorte werden von einer Kollegin  
der Kochschule Isabel Ockert betreut:  
Passau – Regensburg – Nürnberg**



## Mein All-inklusive-Service

Im Preis sind die Kosten für die Anmietung der Location und die Durchführung des Kochevents, Vorbereitungszeit, Einkauf inkl. Lebensmittel und Zutaten, leihweise eine Kochschürze, der Prosecco-Empfang, das Tafelwasser und ein Glas Tischwein pro Person sowie das Spül-Personal, welche die Küche wieder aufräumt, einschl. Endreinigung inbegriffen.

Es fallen lediglich Zusatzkosten für weitere Getränke an, die nach Wunsch mit Ihnen abgeklärt und nach Aufwand abgerechnet werden.

**Gerne übersende ich Ihnen ein detailliertes Angebot inkl. Menü-Vorschläge und Preise.**

**Senden Sie eine eMail mit Angabe des Wunsch-Termines, Standort sowie Teilnehmer-Zahl an: [isabel@isabel-ockert.de](mailto:isabel@isabel-ockert.de)**



Mit freundlichen Grüßen  
Isabel Ockert

## Weitere Angebote aus meinem Dienstleistungs-Programm:

- Gesundheitstage und Tages-Workshops mit dem FULIB®-Präventionskonzept „Fit und leistungsfähig im Berufsalltag“
- Präventionsveranstaltungen – Vorträge & Kochworkshop zur Säure-Basen-Balance
- Work-Life-Balance Seminare – Stress und Ernährung
- Aus- und Weiterbildung im Gastro-Bereich z.B. zur Optimierung der Versorgung Ihrer Mitarbeiter durch Schulung und Workshops in der Betriebskantine oder Rezept-Entwicklung



## Das Team der Kochschule Isabel Ockert hat sich vergrößert.



Die Ausbildung zur ganzheitlichen Ernährungsberaterin TCM hat Susanne Binder bei Isabel Ockert absolviert. Danach folgte die Qualifikation zur FULIB®-Beraterin. Sie bietet in Kooperation und im Auftrag der Kochschule Isabel Ockert im Raum **Nürnberg - Regensburg und Passau** Team-Koch-Events sowie öffentliche FULIB®-Veranstaltungen an. Zudem ist Susanne Binder mit Vorträgen aktiv und bietet auch FULIB®-Inhouse-Veranstaltungen in Firmen an.