

# „Führen & Kochen“ mit TV-Koch Frank Buchholz

„Wir präsentieren Ihnen neue Rezepte – Führung 4.0 mal aus einer ganz anderen Perspektive“



## Ein Seminar, das Ihnen schmecken wird ...

Gemeinsam mit dem renommierten Sternekoch Frank Buchholz veranstalten wir in seiner Kochschule in Mainz-Gonsenheim ein Seminar zum Thema „Führung 4.0 – Mitarbeiterverantwortung braucht neue Rezepte“. Denn in kaum einem Bereich muss Führung stringenter und passgenauer sein als in der Küche. In einer spannenden Mixtur aus systemischen Interventionen, interaktivem Austausch, der Wissensvermittlung moderner Führungsansätze und der passenden kulinarischen Handhabung bringen wir Ihre Führungskräfte in die notwendige Bewegung, ihr eigenes Führungsverhalten zu reflektieren und die Anforderungen der neuen Arbeitswelt 4.0 zu erfassen.



### Unser Menu

Wir machen Ihre Führungskräfte hungrig auf Führung 4.0 und geben Ihnen die richtigen Zutaten für eine zeitgemäße Mitarbeiterverantwortung an die Hand.



### Die Zutaten

Wir schaffen Bewusstsein für eine neue Art der Führung, die Fähigkeit zur Selbststeuerung und Mitarbeiterentwicklung. Die Würze bringen verschiedenste Techniken, die wir den Teilnehmern für ihren Alltag mit an die Hand geben.



### Die Zubereitung

Wir arbeiten zwei Tage lang an Ihrem ganz persönlichen Führungs Menü. Das Geheimnis liegt in der Mischung aus Ihrer eigenen Selbstreflexion, dem Austausch untereinander und dem Input zum Thema ‚Führung 4.0‘



„Moderne Führung stellt den Mitarbeiter und seine Expertise in den Mittelpunkt. Wertschätzende Führung sucht Wege, wie Unternehmen diese Stärken bestmöglich unterstützen und nutzen können.“  
Michael Basel,  
Systemischer Coach, Teamentwickler



„Gute Führung bedeutet für mich, dass ich meine eigenen Erwartungen beim Kochen vorlebe. Dazu gehört auch der intensive Austausch mit meinen Mitarbeitern. Denn meine Gäste schmecken unmittelbar, wenn wir als Team gut funktioniert haben“  
Frank Buchholz  
Sternekoch, Buchautor



„Meine Leidenschaft ist es, Führungskräften in dynamischen Zeiten den Raum zu geben, sich Führung bewusst zu machen und neu zu gestalten“  
Fabian Esser  
Systemischer Coach, Supervisor

