

NOVA KUHARSKA KNJIGA s praktičnimi spoznanji

Projekti à la carte

Dodatki:

1 kuhar

1 trener

1 profesor za poslovanje

1 prikupna lokacija s kuhinjo

Priprava:*vse dobro zmešaj in počasi kuhaj, nato lepo serviraj, nazdravi na uspeho in uživaj s sodelavci podjetje ter se uči za vsakodnevno sodelovanje*

MONIKA NOVAK-SABOTNIK

Tako približno se glasi recept za uspeh po metodi kuhanja in svetovanja »Kochen & coachen«, ki so ga jeseni 2007 razvili trener, svetovalec za komunikacijo, kulturni menedžer, soustanovitelj in poslovodja inštituta Institut für Zukunftskompetenzen v Celovcu Harald J. Schellander, strasten kuhar in samouk Andrej Cigan – mnogim znan z Benediktinskega trga in po svojih nebeških kreacijah v Stari šoli – ter njegova sestra Ana in njen mož Eckhard Cigan-Ortner, ki odpirata vrata Stare šole v Kapli ob Dravi in obiskovalce popeljeta v čudoviti svet uživanja za vsa čutila. Kmalu se jim je pridružil še univerzitetni profesor dr. Gernot Mödritscher, ki na celovški univerzi poučuje poslovanje s težiščem na strateškem poslovanju in kontroli.

Jed in pripravljanje hrane, to je skupno vsem ljudem. Skupno kuhanje je prisposoba uspešnega timskega dela. Povsod, kjer smo, tudi na delovnem mestu, smo celostne osebe z vso razsežnostjo naših priučenih in privzgojenih značajev in talentov. Ob skupnem določanju menija, kuhanju, serviranju in uživanju jedač in pijač nastaja svojevrstna dinamika. Kdo takoj poprime za delo, kdo se strogo drži navodil

v receptu, kdo dela po občutku, kdo iz danih produktov skuha nekaj novega, kdo je nekuhar, pa vendar opravlja pomembna pomožna dela ... Coquo, ergo sum – tako kot kuham, tako izpeljujem svoje projekte.

Po treh letih uspešnega delovanja

je sedaj izšla knjiga z naslovom »Projekte à la carte. Jetzt kocht das Team«, in sicer pri založbi Johannes Heyn v Celovcu. Predstavili so jo v prijetnem vzdušju Stare šole na tiskovni konferenci posebne vrste, seveda z okusnimi poslasticami za dušo in telo. Knjiga opisuje vse od začetnih priprav prek konkretnega kuhanja pa tja do končnega obeda in analize doživetega ter prenos v timski vsakdan. Začinjena pa je z obilnimi praktičnimi spoznanji o pomembnosti socialnih kompetenc sodelavcev, z zanimivimi informacijami o kuhanju in hrani ter seveda z novimi recepti.

Dober tek!

**Avtorji knjige pokušajo:**

Gernot Mödritscher,
Harald J. Schellander in
Andrej Cigan (z leve).

Linki:www.projekte-a-la-carte.comwww.andrejcigan.atwww.alteschule.atwww.haraldschellander.net