

Firmenevents

neuer Schwung für's Team



Warum Teamevents mit der LaCocina?

Motivierte und zufriedene Mitarbeiter sind wichtig. Wenn sie sich wohlfühlen und mit ihrem Unternehmen identifizieren, wächst die Bereitschaft, hohe Leistung zu bringen. Für einen langfristigen Firmenerfolg ist das von unschätzbarem Wert.

Ein gutes Mittel, den Teamgeist und den Spaß bei den Mitarbeitenden zu fördern, sind individuelle und kreative Firmenevents. Sie stärken das Miteinander, verbessern das Betriebsklima und bieten die Möglichkeit, jenseits vom beruflichen Alltag miteinander ins Gespräch zu kommen. Das Erleben ist ein anderes, das wirkt sich aufs Betriebsklima aus und erhöht das Engagement der Mitarbeiter. Davon profitieren alle.

Firmenevents nach eigenem Rezept

Gemeinsam Essen gehen ist nichts Besonderes, gemeinsam kochen hingegen schon. Es bietet viele Möglichkeiten, sich von einer anderen Seite kennenzulernen und auf Neues einzulassen. Probieren Sie es aus.

Kochen ist Teamarbeit

Sie können neue Mitarbeiter erfolgreich ins Team eingliedern, für ein gegenseitiges Kennenlernen sorgen und das Entwickeln von einem Wir-Gefühl und das Aufbauen einer Vertrauensbasis anregen. Sie können aber auch den Zusammenhalt Ihrer Mitarbeiter festigen und über einen Kochkurs das Gefühl vermitteln, dass sie ein wichtiger Bestandteil eines Ganzen sind. Oder Sie bedanken sich bei langjährigen Kunden und knüpfen neue Kontakte, wir kümmern uns um ein schönes Ambiente, gesunde Zutaten und eine Wohlfühlatmosphäre. Gemeinsam kochen ist das beste Rezept, um bestehende Herausforderungen zu meistern! Gutes Essen macht gute Laune und ein gutes Essen in Gesellschaft zu genießen, ist ein besonderer Höhepunkt. Etwas gemeinsam zu bewältigen, vielleicht auch die Befürchtung ablegen, etwas nicht zu können oder ungeeignet zu sein, macht zufrieden, stärkt das Selbstbewusstsein und sorgt für bessere Laune am Tisch, gute Stimmung im Team, gute Laune im Büro und für ein besseres Betriebsklima.

Kulinarische Teamevents und Firmenevents sind beliebte Klassiker: Es gibt klassische Kochkurse als Firmenevent oder als Betriebsausflug, die aus mindestens drei Gängen bestehen, ausgeklügelte Kochparcours oder spaßige Kochduelle, die Ihre Kreativität fordern und unheimlich viel Spaß machen. Ganz nach Ihren Wünschen. Wir erstellen gern ein individuelles Angebot.



ZUR ANMELDUNG >>

Zunächst werden drei oder vier Gänge gemeinsam zubereitet. Beim gemeinsamen Kochen müssen Kollegen sich absprechen und Aufgaben untereinander verteilen, das spornt an und die Teilnehmer entwickeln Teamgeist. Dann beginnt der zweite Teil des Events: in Ruhe essen und genießen, Freude und Genuss miteinander teilen. Die Kollegen sprechen miteinander, erfahren Dinge, die sie an anderer Stelle vielleicht nicht erfahren würden, schenken sich gegenseitig Zeit, nehmen Rücksicht aufeinander, können Kontakte intensivieren und sich besser kennen lernen.

Es gibt immer einen Anlass zum Feiern

Ein Kochevent oder Grillevent als Firmenfeier oder als Dankeschön an besondere Kunden bringt Kollegen, Mitarbeiter und Auftraggeber miteinander ins Gespräch. Das sorgt für eine angenehme und entspannte Atmosphäre im Unternehmen, steigert das Wohlbefinden und die Motivation und Produktivität der Mitarbeiter. Die gemeinsame Zubereitung und der Genuss von gutem Essen verbindet Menschen und fördert das kollegiale Miteinander. Ein Event, das nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Qualitätsversprechen

Unsere Chefköche kaufen nur die besten Lebensmittel täglich frisch für Ihre Veranstaltung. Beliefert werden wir z.B. von Otto Gourmet, Delta Fleisch, Rungis sowie tägliche Lieferungen vom Großmarkt. Unsere Veranstaltungen sind nicht zu vergleichen mit einfach nur essen gehen! Exklusiv kochen unsere Köche mit Ihnen zusammen. Mit dem passenden Service und einer angenehmen Atmosphäre sind wir seit über 11 Jahren Ihr perfekter Gastgeber.

