

5 ZUTATEN FÜR EIN GLÜCKLICHES TEAM



praxisnahes Teamwork mit Genuss

5 ZUTATEN FÜR EIN GLÜCKLICHES TEAM

praxisnahes Teamwork mit Genuss

Gemeinsamen Kochen im Störitzland wird aus Zusammenarbeit ein echtes Erlebnis, bei dem **Vertrauen, Kommunikation und kreative Lösungen** ganz natürlich entstehen. Dieses Format bringt Menschen zusammen und stärkt nachhaltig den Teamgeist.

In einer entspannten Atmosphäre entsteht Raum für echte Begegnung – jenseits von Rollen und Hierarchien. Gemeinsam ein Menü zu entwickeln und umzusetzen fordert Abstimmung, Eigenverantwortung und Flexibilität. Dabei zeigt sich ganz automatisch, wie Teams funktionieren und miteinander umgehen.

Wer übernimmt Verantwortung? Wer bringt Ideen ein? Wie werden Herausforderungen gelöst? Diese Fragen beantworten sich im Tun – direkt und ehrlich.

So entstehen Impulse für den Arbeitsalltag.

Das erwartet Sie

- interaktiver Teamworkshop
- entspannte Atmosphäre
- gemeinsames Kochen
- Stärkung von Vertrauen, Kommunikation und Zusammenarbeit
- kreative Aufgaben und Rollen im Prozess
- professionelle Begleitung und Moderation
- Teamdynamik und direktes Feedback
- gemeinsames Erfolgserlebnis
- Reflexion & Impulse für den Arbeitsalltag

Programmübersicht

- Dauer:
4 Tage
- Teilnehmer:
8-25 Personen
- verfügbare Räume:
Showküche und Seminarbereich
- ideal für:
Projektteams, Führungskräfte, Abteilungen, kleine Unternehmen





Ablauf

- Teambuilding (ca. 30min)
Ankommen, Kennenlernen und Aufteilung der Kochteams
- Planung (ca. 20min)
Aufgabenverteilung/Teamorganisation
- Küchenchallenge (ca. 90min)
gemeinsames Kochen/Teamdynamik
- Präsentation/Anrichten (ca. 20min)
Gerichte werden angerichtet und Teams präsentieren ihre Ergebnisse
- gemeinsames Essen (ca. 60min)
- Reflexion der Teamarbeit (ca. 20min)
Erkenntnisse sichern und Transfer in den Arbeitsalltag

Menüvorschlag

- sommerlicher Salat mit Kräutern und regionalem Gemüse
- Pasta oder Gemüsepfanne mit saisonalen Zutaten
- Apfelcrumble/Schokoladendessert

Zusatzoptionen

- Naturerlebnis vor dem Kochen, Waldbaden, Spaziergang am See, Teamübungen im Wald
- Getränkepaket
Wasser, Softdrinks, Wein oder Bier
- Dauerverlängerung
Abendprogramm, Lagerfeuer am See

Leistungen und Kosten

- Workshop Teamkochen ca. 4h
- Anleitung durch das Störizland-Team
- Moderation des Teamprozesses
- Nutzung der Küche
- Nutzung des Seminarbereichs
- alle Zutaten für das Menü
- Abschlussreflexion

1150 € (bis 10 Personen)
je weitere Pers. 115 €



WIR ERWARTEN SIE

und freuen uns auf Ihren Besuch.



Anreise mit dem PKW

Nehmen Sie die Autobahnabfahrt Freienbrink vom Berliner Ring (A10). Fahren Sie in Richtung Fürstenwalde.

Fahren Sie an der Tesla-Fabrik vorbei und folgen Sie der Landstraße.

Biegen Sie nach ca. 3 km rechts in den asphaltierten Waldweg in Richtung Störitz ein und folgen der Ausschilderung zum Störitzland.

Anreise mit der Bahn

Mit dem Regionalexpress RE1 aus Richtung Berlin oder Frankfurt (Oder) kommend steigen Sie in Fangschleuse aus. Von dort bieten wir Ihnen auf Anfrage unseren Shuttleservice.



Störitzland Betriebsgesellschaft mbH
15537 Grünheide OT Störitz
Telefon: +49 (0) 3362 6185
Fax: +49 (0) 3362 6167
E-Mail: info@stoeritzland.de
Internet: www.stoeritzland.events
Facebook: www.facebook.com/stoeritzland.events

Besuchen Sie uns online unter www.stoeritzland.events

[f](https://www.facebook.com/stoeritzland.events) [i](https://www.instagram.com/stoeritzland.events) /stoeritzland.events