

Anmeldung und Details

1. Reservieren Sie das Datum für das Käsen in der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern. info@emmentaler-schaukaeserei.ch oder Tel. 034 435 16 11
Empfohlene Gruppengrösse bis 15 Personen
Variante a): 1 Laib Käse herstellen ca. 8 kg
Variante b): 2 Laib Käse herstellen 2 x ca. 8 kg
2. Reservieren Sie zugleich den Gurten für Ihren Teamanlass und die «Käseteilete» unter Tel. 031 970 33 33.
3. Stellen Sie mit Ihrem Team den Käse in Affoltern her und starten Sie den Teamentwicklungsprozess (½ Tag).
Optional: Begleitung durch einen Teambuilding-Coach.
4. Während der Reifezeit von mindestens 4 Monaten reift Ihr Käse im Keller der Emmentaler Schaukäserei. Parallel dazu beobachten alle Mitglieder ihre Teamentwicklung.
5. Wir organisieren den Transport Ihres Käses aus dem Keller der Schaukäserei auf den Gurten, hoch über der Hauptstadt Bern.
6. Sie erhalten von uns das Team-Booklet zugesendet, welches Ihnen als Guideline und Ratgeber für Ihre Moderation «Reifeprozess & Teamentwicklung» auf dem Gurten dient.
7. Anlässlich der «Käseteilete» auf dem Gurten (ca. ½ Tag) zelebrieren und geniessen Sie Ihren Käse: Seminar und Rückblick Teamentwicklung.
Der 1. Teil ist Ihr persönlich gestaltetes Seminar auf dem Gurten, z.B. als «Reifeprozess & Teamentwicklung».
2. Teil: Im richtigen Umfeld teilen Sie Ihren Käse, degustieren ihn und lernen seine Eigenheiten kennen. Das gereifte Team nimmt seinen gereiften Käse mit nach Hause.
8. Nach dem Apéro verwöhnt Sie der Gurten mit einem feinen 3-Gang Menü, Sie geniessen die fantastische Aussicht auf die Stadt Bern und die Alpen und lassen gemeinsam im gereiften Team den Abend ausklingen.

Kosten



Emmentaler Schaukäserei

Selbständiges Käsen bis 15 Pers. (1 Laib Käse à 8 kg)	CHF 325.–
Selbständiges Käsen bis 15 Pers. (2 Laibe Käse à je 8 kg)	CHF 530.–
Anschliessender Rundgang à 20 Min. (Pauschalpreis bis 15 Pers.)	CHF 60.–

Gurten – Park im Grünen

Apéro, 3-Gang Menü, Seminarraum (Preis/Person)	CHF 72.–
--	----------

Im «Käsen & teilen» Teamentwicklungsangebot sind inklusive:

- Teamentwicklungsunterlagen (Ablaufbausteine)
- Einlagerung Käse zur Reifung
- Transfer Käselaibe auf den Gurten (Wabern / Bern)

Individuell abgerechnet werden:

- Getränke
- Gurtenbahn

Wir freuen uns auf Sie und Ihr Team!



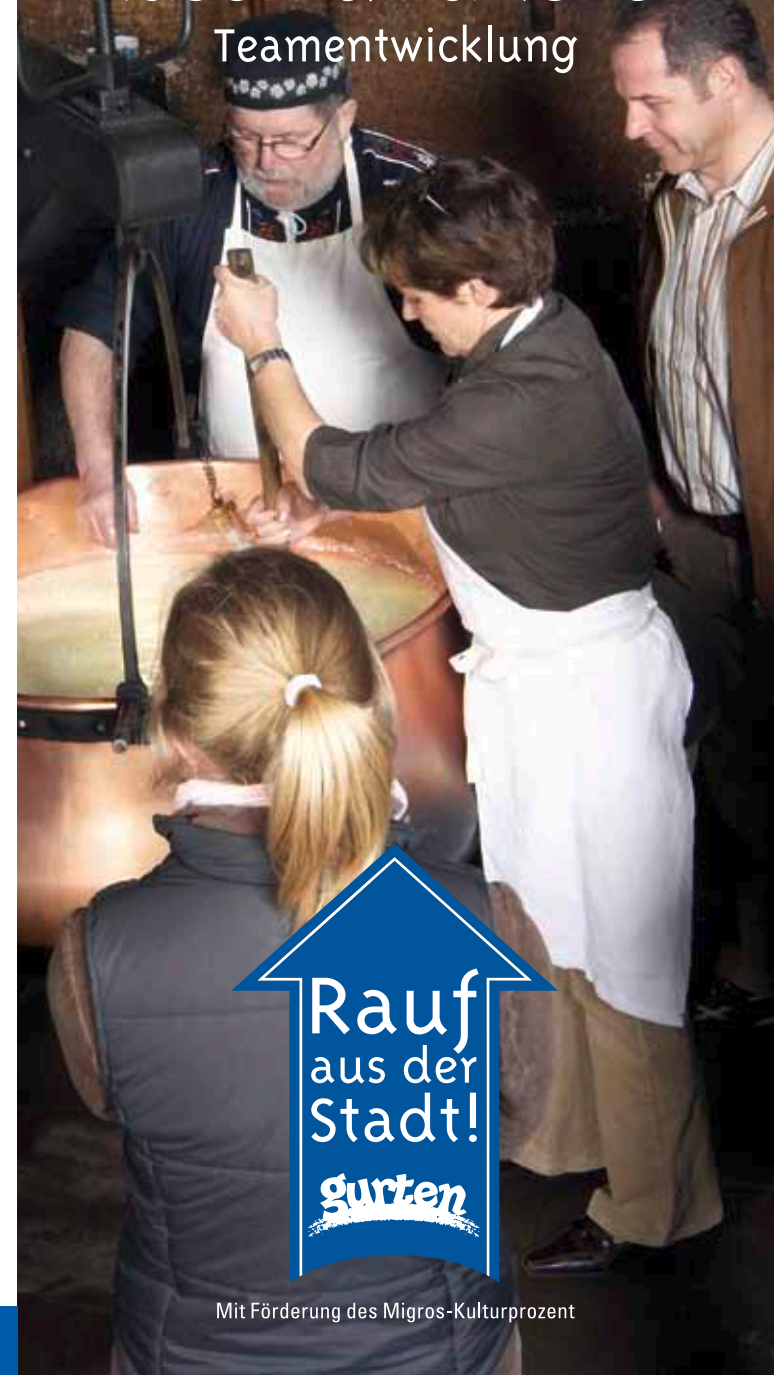
Rauf aus der Stadt!



Immer aktuell:

www.gurtenpark.ch | www.emmentaler-schaukaeserei.ch

«Käsen und teilen» Teamentwicklung



Rauf
aus der
Stadt!

gurten

Mit Förderung des Migros-Kulturprozent

Teamentwicklung Ein Reifeprozess



Bei der prozessbewussten Teamentwicklung lassen sich Regelmäßigkeiten und immer wiederkehrende Muster beobachten. Diese Muster beeinflussen den «natürlichen» Reifeprozess Ihres Teams.

Nichts ist anschaulicher für Ihre Leute, als ihren teameigenen Reifeprozess dem der Käseherstellung und -reifung gegenüberzustellen. Sie werden begeistert sein von diesem zweiteiligen Event: die behutsame Formung des Käses, die verschiedenen Reifestadien und ihre Herausforderungen. Und, nach 4–6 Monaten Reifung und Entwicklung schmeckt jeder der selbstgemachten Käse anders – so wie Ihr Team einzigartig ist.

Das Angebot

1. Sie als teamverantwortliche Person erhalten mit diesem Angebot die Ablauf-Bausteine für einen Teamprozess über 4 Monate.
2. Gestützt auf die erhaltenen Unterlagen führen Sie diesen zweiteiligen Event selbständig durch. Bei Bedarf organisieren wir für Sie einen externen Moderator.
3. Der Prozess der Teamentwicklung beginnt im Emmental. Anschließend folgt sowohl in Ihrem Unternehmen als auch beim Käsen die selbständige Reifepériode, welche 4 Monate später mit einem Teamseminar inklusive der feierlichen «Käseteilete» auf dem Gurten endet.
4. Zum Abschluss haben Sie Ihr Teamprofil mit den wichtigsten Erkenntnissen erarbeitet.



«Käsen und teilen» Die Übersicht

Teamentwicklung im Gleichschritt mit dem Reifeprozess des Käses und einige Monate später die Käseteilete auf dem Gurten.

