

CHEFINFO

WERBUNG SPEZIAL

NOVEMBER 2008

ERFOLGSFAKTOR
KREATIVITÄT

Zeit der bunten Vögel

Im Inhalt geschmackvoll

SINNESFREUDEN. Man soll die Feste feiern, wie sie fallen – und braucht für einen unvergesslichen Abend ein ganz besonderes Programm.



Mag. Cordula Hanisch, Consenso.

In Wahrheit graut doch jedem davor, wieder eine Firmenfeier zu besuchen, bei der gähnende Langeweile herrscht und so mancher nur seine Zeit absitzt. Dabei wäre das Rezept für eine gelungene Feier gar kein so kompliziertes: Die Gemeinsamkeit sollte im Vordergrund stehen, der Sinn des Abends in einem Motto festgelegt sein und – was zu den wohl wichtigsten Details zählt – das Ambiente des Treffpunktes und die kulinarischen Möglichkeiten sollen den Mitarbeitern deutlich machen, dass sie dem Unternehmen viel wert sind. Eine findige Idee für Feiern im kleineren Rahmen hatte hier bereits vor einigen

Jahren Mag. Cordula Hanisch: Sie hat in Eferding nicht nur ein entzückendes Seminarhaus à la „Schöner Wohnen“ restauriert und eingerichtet, sondern sie hat damals auch damit begonnen, sowohl in ihrem Seminarbetrieb als auch für Feiern und Events von Unternehmen das gemeinsame Kochen in den Mittelpunkt zu stellen.

Gemeinsame Freude am Genuss

„Im Grunde funktioniert das ganz einfach: Entweder es gibt ein Firmenmotto oder ich schlage in einer ersten Besprechung ein Thema vor. Meine Gäste kommen zu mir ins

Haus – und nach einem Aperitif starten wir mit dem gemeinsamen Kochen“, erklärt Hanisch, die die gesamte Vorbereitung einer solchen Feier vom Einkauf bis zur Dekoration übernimmt und dann natürlich auch während der Veranstaltung das Zepter im Küchenreich übernimmt. „Im Seminarbereich kann man Kochincentives zur Teamentwicklung quasi spielerisch nutzen. Im Bereich der Firmenfeiern geht es natürlich viel mehr um Freude, Spaß, Entspannung und das Eintauchen in eine kulinarische Genusswelt“, so Wirtschaftspädagogin Hanisch, die mittlerweile namhafte Unternehmen wie etwa Intersport, Pöt-

tinger, LINZ AG, BBRZ, Leitl Werke zu ihren begeisterten Kunden in Küche und Haus zählt. Neben den Küchenfreuden – hier sind den Wünschen thematisch keinerlei Grenzen gesetzt – ist es aber auch die Atmosphäre des Hauses, die jeden Besucher im Nu wegbringt vom Alltag des Berufes hin zu purer Entspannung und Vorfreude auf einige genüssliche Feierstunden. Die Angebote aus dem Consenso-Haus, das Platz für 30 Personen bietet, sind auch einzeln buchbar: So kann man etwa nur die Location mieten – oder sich auch via Catering extern verwöhnen lassen. (cama)

www.consenso.at



Außen gemütlich, innen genüsslich – das Consenso-Haus.



Kochen im Team, gemeinsam in Richtung Genuss.