

EINLADUNG

à la carte

zur Buchverkostung

Offenes Atelier
D.U.
Design

Wiederholungstermin auf vielfachen Wunsch

Mittwoch, 26. Jänner 2011, 19.00 Uhr

Galerie Offenes Atelier D.U.Design, Postgasse 6, 9500 Villach

“Coquo ergo sum – Wie ich koche, so führe ich mein Projekt“ behaupten ein Koch, ein Coach und ein Professor für Unternehmensführung. Gemeinsam haben sie das Zubereiten eines Menüs zu einer Trainingsmethode für das Projektmanagement entwickelt, die vom Feinsten ist. Nachzulesen ist das nun im druckfrischen Buch „Projekte à la carte – jetzt kocht das Team!“ (Verlag Heyn).

Im Rahmen einer „Kochshow“ (mit anschließender Verkostung) bietet das Autorentrio Nahrung für Geist und Bauch.

ACHTUNG: Begrenzte Teilnehmerzahl!

Anmeldung bitte bis spätestens **24. Jänner 2011**

office@haraldschellander.net

VERLAG johannes
heyne
www.verlagheyne.at



Zum Inhalt des Buches:

Es ist erstaunlich: Die meisten Unternehmen funktionieren heute, wenn ihre Projekte funktionieren. Gleichzeitig schenken viele dem Bereich des Projektmanagements wenig Aufmerksamkeit. Checklisten, Pläne, Budgets ... alles sinnvoll und gut. Was aber oft vergessen wird: Es arbeiten hier Menschen zusammen. Und genau das arbeiten wir anhand des „Koch-Prozesses“ auf.

Dieses „Rezeptbuch“, in dem Kochen, Coachen und Projektmanagement miteinander verbunden werden, ist am Markt einzigartig..

Hobby- und Profiköchen werden ebenso begeistert sein wie Führungskräfte und alle, die in einem Team arbeiten oder auch ihr persönliches „Management“ neu organisieren möchten. Die Methode wurde von den Autoren in der Praxis bereits mehrfach erfolgreich eingesetzt.

Projekte à la carte - Jetzt kocht das Team

Harald J. Schellander, Gernot Mödritscher, Andrej Cigan
204 Seiten, ausgewählte Rezepte, Abbildungen und Farbfotos, 22 x 22 cm, Hardcover,
erschienen im Herbst 2010 ISBN: 978-3-7084-0391-5

Das Autorenteam

Der Koch

Andrej Cigan, der Koch aus Leidenschaft, der das Handwerk in seiner slowenischen Großfamilie gelernt hat. Blieb der Küche des Balkans treu, variiert seine Gerichte aber in immer wieder neuen Spielarten mit feinen Zutaten aus dem Alpen-Adria-Raum. Ist selbständig und verwöhnt seine Gäste gern in der einzigartigen Atmosphäre der „Alten Schule“ im Rosental.

Der Coach

Harald J. Schellander, der puristische Koch, der gerne am Markt einkauft und die Produkte möglichst frisch und ohne aufwändige Prozeduren verarbeitet. Profession: Kommunikationsberater mit eigener Agentur seit 1986, Teamentwickler, Autor sowie Mitbegründer und geschäftsführender Gesellschafter des Instituts für Zukunftskompetenzen.

Der Professor

Dr. Gernot Mödritscher, der Hobbykoch, der es liebt, am Abend in einer eigens dafür gestalteten Küche für Freunde und Bekannte ein üppiges Menü zuzubereiten. Hauptberuflich ist er a.o. Universitätsprofessor an der Alpen-Adria-Universität Klagenfurt im Bereich Unternehmensführung mit den Schwerpunkten Strategische Unternehmensführung und Controlling.

