

CONCEPT KITCHEN

Untere Grasstraße 6
81543 München



come in. create. enjoy.

*Wir erstellen unsere Angebote zu Deiner
Anfrage individuell, zügig & verbindlich.*

01 ConceptKitchen

02 Team-Events

03 Meet & Eat

04 Culinary Mind Change

05 Meet Us: Anne & Barbara

☎ Anne 0179 1345964 

Barbara 0177 6433735 

✉ hello@conceptkitchen-muc.space 





COME IN.

Unsere kleine, super feine **Concept Kitchen**, bietet auf 50 qm, in zwei Räumen und mit kleiner Terrasse die Möglichkeit für **kulinarische Erlebnisse**: Als Event, Tasting, Business-Breakfast, Lunch & Dinner und als exklusive Meeting- und Trainings-Location.

Gemeinschaftsgefühl, Spaß und Inspiration stehen im Mittelpunkt unserer kulinarischen Events: Z.B. beim Ausflug in die Welt der Wilden Kulinarik, beim gemeinsamen Fermentieren oder beim Genießen unserer wilden&bunten Tapas. Nachhaltigkeit & gesunde Küche als Genuss-Erlebnis.

Als **Expertinnen** für Brainfood sowie bunte & wilde Kulinarik überraschen wir mit frischen, köstlichen und ausschließlich handgemachten Kreationen vom Frühstück bis zum Dinner.

Unser **kulinarisches Angebot** könnt Ihr bei geselligen Anlässen, zum Networking sowie begleitend zum Meeting, Workshop oder Trainingstag genießen.

Wir gestalten für Euch das perfekte Angebot gleichermaßen **für Kunden, Partner, Teams und Führungskräfte**.



Flexibel

Alle Team Erlebnisse sind auch für andere Locations buchbar.

TEAM KOCHEN

- 2,5h - 5h je nach Thema inkl. gemeinsamen Lunch oder Dinner
- 6-12 Köchinnen & Köche
- Lieblingsthemen unserer Gäste: Fermentieren, PlantBased Tapas, Wildkräuterküche
- Auch 4 x im Jahr als Reise durch die Jahreszeiten buchbar

PRIVATE

- Breakfast, Lunch oder Dinner
- 6-16 Genießerinnen & Genießer, an der Tafel sitzend - bis 25 stehend als OpenKitchen
- Ausrichtungen: PlantBased, Vegetarisch, Fisch&Fleisch regional, Brainfood, Anti-Entzündlich, Wildkräuter
- Auch als regelmäßiger Event für's Team buchbar (1 / Monat o. Quartal)

TASTINGS & VORTRÄGE

- ab 30 Minuten als Vortrag und/oder ergänzt mit Verkostung und TNM-Interaktion
- Auszug unserer Themen:
'Brainfood - besser essen... besser denken!'
'Gesund bleiben - lange leben!'
'Verzicht?-Genuss! Sustainable Change'



GEMEINSAM



MEET & EAT

Unsere Location ist perfekt, um **Arbeit, Kulinarik und Erlebnis** zu verbinden:

- Exklusive Nutzung der ConcpetKitchen 1/2 Tag oder 1 Tag
- Nutzung des Essimmers als Meeting-Raum für 6-12 TNM
- Präsentationscreen, Flipchart, Workshop-Materialien
- OpenKitchen Breakouts mit Brainfood
- Alkoholofreie Getränke
- Je nach Ablauf und Tageszeit Business Breakfast, Lunch oder Dinner jeden Monat in eigenem Style und jahreszeitlich angepasst
- Optional: kulinarischer Team-Event

Ihr wünscht Euch von allem ein Bisschen und doch alle ein bisschen anders? Kein Problem. Unsere **Angebote** sind flexibel **gestaltbar**.

NETZWERK

Wir arbeiten mit tollen Partner-Locations und Hotels, wenn es mal größer oder länger sein soll. Genauso mit renommierten Caterern, um auch große Gruppen glücklich zu machen. Ein Netzwerk an Köchen teilt unseren Mindset und erfahrene Business-Trainer unterstützen und bei unseren Mind Change Workshops.

AGILE COOKING.



SUSTAINABLE CHANGE.



CORPORATE CULTURE.

CULINARY MIND CHANGE

Als erfahrene Trainerinnen und Workshop-Leiter nutzen wir unser Portfolio, um mit Hilfe erlebnisreicher Kulinarik für Teams, Führungskräfte und Mitarbeitende Herausforderungen unsere Arbeitswelt greifbar zu machen.

Sustainable Change, Corporate Culture, New Work und Neugiermanagement übersetzen wir in gemeinsam erlebte Küchen-Organisation, Rezeptentwicklung & Tastingrunden.

Gemeinsam mit unserem **Partner Jörg Morio**, seit über 20 Jahren in der Organisations-Entwicklung zu Hause, gestalten wir Konzepte, in denen **Trainings- & Workshop- Einheiten** sowie passgenauen **Teamerlebnissen** ideal aufeinander abgestimmt sind.

Alle Elemente der Workshops sind individuell anpassbar:

- 1-2 Tages-Workshop inkl. Team-Interaktion, Breakouts & Lunch
- Gruppen 6-12 Personen
- In Eurer Wunsch. Location oder in der ConceptKitchen
- Kombination aus Training, Workshop & Teamerlebnis



AGILE COOKING

In diesem interaktiven Workshop **erlebt und erlernt** Ihr die wichtigsten Pfeiler der **agilen Arbeitswelt**. Informative Trainingseinheiten wechseln sich mit massgeschneiderten Team-Building Elementen ab. Durch die Welt der Kulinarik erlebt Ihr die **Anwendbarkeit** der unterschiedlichen agilen Methoden.



COOKING CLASS SUSTAINABLE CHANGE

Als Team entwickelt Ihr einen gemeinsamen **nachhaltigen Mindset**. Dabei gilt es 'bottom up' alle abzuholen, Neugier zu fördern, neue Möglichkeiten zu diskutieren und Innovationsgeist zu wecken. Wir übersetzen im Küchen-Team-Building Herausforderungen in inspirierende Workshop-Einheiten und räumen auf mit der Vorstellung von Verzicht. Genuss steht im Vordergrund.



CORPORATE CULTURE. EXTRACT YOUR RECIPE

Kultur. Die Verbindung aus der Engagement und Innovation entstehen. Welche Zutaten und welches Rezept beschreiben Eure Unternehmenskultur? In interaktiven Workshop-Einheiten extrahieren wir mit Hilfe von Aromatik und Sensorik das **individuelle Team-Rezept** und visualisieren die Zutaten der Kultur.



MEET US

Unser Weg: unkonventionell. Unsere Erfahrung facettenreich. **Unser Konzept: Leidenschaft** wecken für die Themen unserer Zeit: **Nachhaltigkeit, Gesundheit, Veränderung und positiver Mindset. Unser Werkzeug. Genuss!**

Anne Goldhammer-Michl. Als Statistikerin liebt sie es sich mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zu beschäftigen und diese für Interessierte in verständliche „Aha-Erkenntnisse“ zu übersetzen. Als Epigenetik-Coach erklärt sie, wie unser Lebensstil auf die Gene wirkt. Und als Köchin möchte sie zeigen, dass gesundes Kochen lecker, schnell und unkompliziert sein kann.



Barbara Pafel. Sie liebt es für andere Erlebnisse zu kreieren - gleichermaßen im professionellen Event Marketing, wie auch bei ihren Trainings, Workshops und in der Küche. Jedes für sich einmalig und individuell. Dabei bedient sie sich aus ihrem Portfolio, um so maßgeschneiderte Konzepte zu entwickeln: Kommunikationswissenschaftlerin, Trainerin, Wildkräuter-Expertin & Junior Sommelière sowie 25 Jahren Berufserfahrung.



AUF BALD. COME IN. CREATE. ENJOY.