



WHITEPAPER
Proeven
van Karakter

Welke waarden bepalen het karakter van je team?
Welke smaken vind je daarbij passen?



WORKSHOP **PROEVEN VAN KARAKTER**

Praten over voeding

Kernwaarden zijn de grondstof voor het bepalen van een gezamenlijke organisatie-identiteit en visie. Pas als je weet wie je bent, kun je nadenken over je bestemming. Daar komt nog bij dat verandering succesvoller verloopt als je weet wat mensen drijft. Waarden geven antwoord op de vraag waarom de organisatie ertoe doet. Ze maken keuzes betekenisvol en zijn een richtsnoer voor strategie en professionele ontwikkeling.

KLEUR BEKENNEN

In deze inspirerende waardenworkshop maak je kennis met enkele waardensystemen en met een methodiek om in korte tijd de leidende organisatiewaarden helder te krijgen. Ook staan we stil bij de vraag hoe je de gevonden waarden in je werk kunt laten zien en hoe je ze vertaalt in communicatiestijlen en betekenisgeving.

WIJN EN WAARDEN

De verschillende waardenpatronen maken we niet alleen inzichtelijk in kleur en taal, maar ook in het karakter van verschillende speciaal geselecteerde -biologische- wijnen. Een sommelier vertelt daarbij kleurrijk over de kenmerken van het terroir en het temperament van de druivenrassen, over het groeien en rijpingsproces en de aroma's die zich gaandeweg in de fles ontwikkelen.

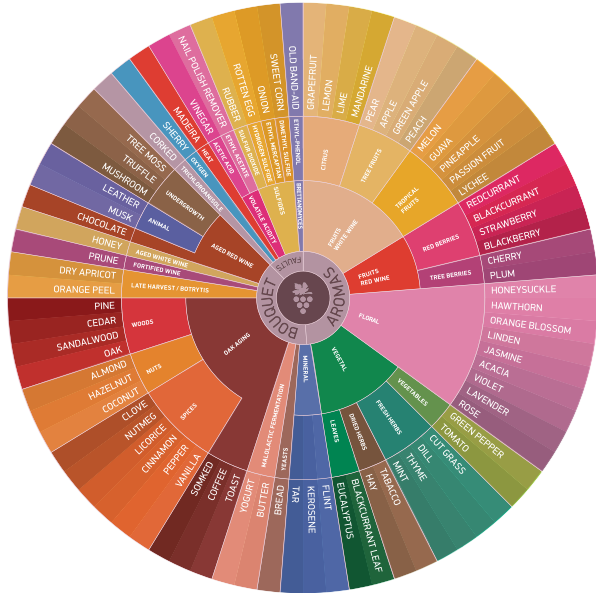
HET KARAKTER VAN JE TEAM

De stap van identiteit naar wijn is kleiner dan je denkt. Denk maar aan datgene wat je bij een organisatie ervaart. De werkelijke aard is complexer en niet altijd duidelijk zichtbaar. Hetzelfde geldt voor wijn. Je ziet een etiket met informatie, ruikt het bouquet en proeft aroma's, maar toch is het lastig om het ware karakter van de wijn meteen te duiden. De laatste oefening is dan ook om de gevonden waardenassociaties te koppelen aan proefnotities van verschillende wijnen. Zodra je de wijnen hebt geselecteerd die het meest overeenkomen met je geformuleerde omschrijvingen, is het tijd om het karakter van de wijnen zelf te proeven.

UNIEKE SMAAKBELEVINGEN

De waarden en wijnen laten we vergezeld gaan van heerlijke, gezonde en plantaardige gerechtjes die exclusief voor deze workshop door een chefkok worden bereid. De verrassende gerechtjes nodigen uit tot een gesprek over de waarde en beleving van

gezonde voeding. Ze zijn -net als de gepresenteerde wijnen - een bewijs dat bourgondisch genieten prima samen kan gaan met verantwoorde keuzes, die goed zijn voor de aarde.



VOOR WIE IS DEZE WORKSHOP BEDOELD?

De workshop is geschikt voor iedereen die een onderscheidende teamactiviteit wil organiseren die zowel onderhoudend als leerzaam is. Het voegt beleving en betekenis toe aan teamwaarden, zorgt voor grotere betrokkenheid en prikkelt de zintuigen.



PROGRAMMA

- Ontvangst en toelichting
- Waardenworkshop door Raymond Godding
- Wijnproeverij met (biologische) wijnen o.l.v. sommelier
- (Optioneel) SmaakTafel dialoog over gezonde voeding aan de hand van verrassende plantaardige hapjes, bereid door een chefkok

Investing, datum en locatie:
in overleg
Informeert naar de mogelijkheden.
Ik maak graag een voorstel op maat.



NEEM CONTACT
MET MIJ OP
VOOR EEN
ORIËNTEREND
GESPREK.