

INNOVATIONEN MÖGLICH MACHEN!

Nach dem **Cook**
&
Coach Prinzip.

Lassen Sie Ihre besten Führungskräfte „Innovationen möglich machen!“

Professioneller, systematischer, erfolgreicher. Mit Cook & Coach®. In diesem einzigartigen Seminar trainieren Sie oder Ihre Führungs-Crew:

- wie ein Chefkoch erstklassige Innovations-Teams und Prozesse für das perfekte Innovations-Menü aufzustellen.
- zu erkennen, wer Ihnen warum die Suppe versalzen will und wie sie es schaffen, dass Ideen-Bremser in Ihrer Innovations-Küche trotzdem mitziehen.
- Innovations-Ansätze zu gewinnen, die Kunden schmecken, weil sie „systembedingt“ relevanter sind.
- sicher zu stellen, dass sich zartes Innovations-Gemüse zur starken Business-Chance entwickelt.

Cook & Coach ist ein dreistufiges Ganztages-Seminar aus **Prozess-Training** in der Küche, **Intensiv-Möglichmacher-Seminar** und **Reflexion** beim gemeinsam zubereiteten Innovations-Dinner.

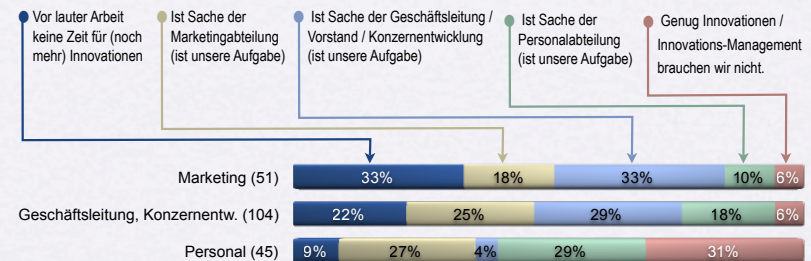


Die Limbic Map zeigt, wer warum sein eigenes Sूपchen kocht.



Was Top-Manager von Profiköchen lernen können.

Studie „Deutschland, ein Land der Innovatoren?“: **Zuständig sind immer die anderen.**



Innovation in der Rezession?!

Das Seminar „Innovationen möglich machen!“ zeigt Managern, wie man mit handfesten Methoden, den richtigen Werkzeugen, und dem ein oder anderen Profi-Tipp die Innovationskultur des Unternehmens nachhaltig optimieren kann. Mit dem Ziel, **Wettbewerbsvorteile konsequenter** zu entwickeln – und mit drei positiven Nebeneffekten:

- Eine optimierte Innovationskultur sorgt für mehr Ideen aus den eigenen Reihen, spart also externe Kosten.
- Eine optimierte Innovationskultur schafft Perspektiven, steigert die Identifikation mit dem Unternehmen und hält so Know-how im eigenen Haus – ohne Personal-Mehrkosten.
- Eine optimierte Innovationskultur senkt interne Widerstände und verbessert die Umsetzungsgeschwindigkeit von Innovationen.

Aber **Innovation in der Rezession?** „Ja, wo sollen wir in einer Rezession denn noch das Geld für mehr Innovationen her nehmen?“ wird sich mancher fragen. Denn Innovationen sind teuer – so wird oftmals angenommen.

Böse Falle! kann man darauf nur antworten.

Innovation = Wettbewerbsvorsprung! Und der ist immer unbezahlbar. Oder besser gesagt: bezahlbar!

Schließlich führt das Erdenken von Wettbewerbsvorteilen nicht zwangsläufig zu einem Anstieg der Kosten, sondern dient zunächst dem kontinuierlichen Ausloten zukünftiger Business-Chancen. Und das dazu nötige Expertenwissen, Personal und sogar Zeit sind fast immer im Betrieb vorhanden. Kreativität und Ideenreichtum gibt es meist sogar im Überfluss.

Was im Tagesgeschäft jedoch ab und an zu kurz kommt, ist das Training aktuellster **Techniken und der Umgang mit den richtigen Werkzeugen, um den Prozess für mehr und bessere Innovationen optimal zu steuern und Neues zum Markterfolg zu führen.**

Produkte, Dienstleistungen oder Prozesse sind dann innovativ, wenn Kunden diese als neu empfinden **und** wenn sie außerdem dazu führen, dass Kunden den Anbieter mehr als vorher präferieren, die Wettbewerbsposition also verbessert wird.

Aus der [Studie](#)
„Deutschland, ein Land der Innovatoren?“

Möglichmacher und Location.

Ulrich [Küper](#) und Andreas [Frank](#) sind Koch und Coach in Personalunion. Vor allem aber sind sie Unternehmer und als solche Praktiker.

Denn als [Kreativ-Direktor](#) und als [Planner](#) erfinden sie tagtäglich das Rad neu. Für eine Vielzahl großer und mittlerer Marken mit den unterschiedlichsten Unternehmens- und Innovationskulturen.

Dabei sind sie in guten 15 Jahren der Selbständigkeit auch allen denkbaren Hürden für Innovationen begegnet. Die beiden wissen also, was gestandene Manager wollen:

Praxiserprobte Werkzeuge, die spürbar über das „gute Gruppengefühl“ hinaus gehen, weil Cook & Coach®-Seminare harte Fakten und echte, greifbare Lerninhalte vermittelt.

Den richtigen Rahmen für Cook & Coach bietet die brandneue Küche und der großzügige Seminarraum von Frank Petzchen Kochevents. Direkt in der ersten Etage über dem Theater Cafe der Düsseldorfer Kommödie, **Steinstraße 23, Düsseldorf**, treffen wir uns von **12:00 bis 23:00** Uhr, um das Möglichmachen von Innovationen zu trainieren.



[Hier Google-Maps öffnen](#): Vom Düsseldorfer Hauptbahnhof sind es 3,5 km mit dem Taxi oder 900 Meter per pedes.



Cook & Coach ist seinen Preis wert.

Das Cook & Coach®-Seminar findet ab 12 bis max. 16 Personen statt. Die Teilnahmegebühr beträgt **710,- Euro pro Person zuzüglich 19 % MwSt.** Nach der Anmeldung erhalten Sie die Rechnung im PDF-Format per E-Mail.

Terminabstimmung und Buchung.

Einen Termin für die Teilnahme Ihrer Firmen-Crew am Cook & Coach®-Seminar stimmen wir ganz individuell mit Ihnen ab. Sie erreichen die zwei Trainer (und Köche) wie folgt:

[Andreas Frank](#)

Geschäftsführer [Frank und Lange GmbH](#)

+49 (0) 21 04 / 81 89 97

[Ulrich Küper](#)

Inhaber [KüperundKüper](#)

+49 (0) 211 / 17 83 90 83

Stornierung →	Stornierungskosten
bis 12 Wochen vor Ihrer Veranstaltung →	es fallen keine Stornierungskosten an
bis 08 Wochen vor Ihrer Veranstaltung →	wir berechnen 25% Stornierungskosten
bis 02 Wochen vor Ihrer Veranstaltung →	wir berechnen 75% Stornierungskosten
ab 02 Wochen vor Ihrer Veranstaltung →	wir berechnen 100% Stornierungskosten

Wir legen folgende Zahlungsbedingungen zu Grunde:

25% Anzahlung des voraussichtlichen Gesamtbetrages **binnen 10 Tagen** nach Eingang der Rechnung im PDF-Format.

75% Restzahlung bis **02 Wochen vor** Ihrer Veranstaltung



**Frank und Lange GmbH
Dorfstraße 15, D-40699 Erkrath
www.frankundlange.de
www.cookandcoach.de**

**a.frank@cookandcoach.de
Telefon +49 (0)21 04 / 81 89 97**

**AG Wuppertal HRB-Nr. 19833
Ust-IdNr. DE 196788524
Geschäftsführer Andreas Frank**