

Finde Dein *WHY* in der Gastro

Stell Dir vor, Du hättest die Chance, Dir Deinen Job komplett nach Deinen Vorstellungen zu kochen. Was schmeckt Dir? Süß, sauer, scharf, viel Geld, viel Freizeit, viel Ruhm, viel Abwechslung... alles nach Deinem Geschmack! Lass uns gemeinsam das Rezept entwickeln!

Nimm Dir Zeit und Ruhe, setze Dich an einen Ort, an dem Du Dich wohlfühlst. Stell Dir vor, Du kannst Dir Deinen Job und Deinen Alltag in diesem Job am Reißbrett konstruieren. Versuche, Dich gedanklich von Deinen jetzigen Umständen, Zwängen und Limitierungen zu lösen. Fülle die Felder in Ruhe aus, vieles wird klarer, wenn man es tatsächlich mal zu Papier bringt – Stichworte, ganze Sätze, Wortfetzen, alles geht! Lass die Antworten einen Tag liegen und schau sie Dir dann in Ruhe an. Sicher siehst Du jetzt schon viele Dinge klarer und kannst Entscheidungen und Pläne daraus herleiten.

Wenn Du magst, sende mir Deine Antworten als Grundlage für ein gemeinsames Gespräch, es macht mir Freude, gemeinsam mit Dir quer zu denken. mail@foodanjoy.com

Zusammen mit meiner Partneragentur Sweet Sneak in Kopenhagen bieten wir BRANDSPICE an: Speeches und Workshops, um Dich bei der Suche nach Deinem WHY und der Ableitung des WHAT und HOW zu begleiten. www.foodanjoy.com/brand-spice

Why How What

1. Was bedeutet Dein Job für Dich? Wieso machst Du ihn?
2. Welche persönlichen Zwänge, Verpflichtungen, Wünsche oder andere Gefühle stecken dahinter?
3. Was magst Du an Deinem Job besonders?
4. Was nervt Dich an Deinem Job/ was würdest Du am liebsten loswerden?
5. Was vermisst Du in Deinem Job?
6. In welchen Bereichen würdest Du Dich gerne weiter entwickeln?
7. Gibt es einen Aspekt, den Du gerne lernen/ zu Deinem Alltag hinzufügen möchtest?
8. Wie würde Dein perfekter (Arbeits-) Tag aussehen?
9. Was sind für Dich die schönsten Momente in Deinem Job?
10. Wann fühlst Du Dich am Besten in Deinem Job? Welches Gefühl erlebst Du dann?
11. Welchen Teil Deiner Persönlichkeit vermisst Du bei der Ausübung Deines Jobs?
12. Was sind/ bedeuten Deine Kunden für Dich?
13. Wenn Du Dir Deinen perfekten Kunden basteln könntest, wie würde er aussehen?
14. Stelle Dir vor, Du hast Dir Deinen perfekten Job gebastelt und lebst ihn jetzt, wo siehst Du Dich in einem Jahr? Wo in 10 Jahren? In 20?

antje de vries - gastronomie dienstleistungen - food services

connecting people through food

mobil:+49-151-71348343

mail@foodanjoy.com

www.foodanjoy.com

