



Teil 3: Kochen und Verkosten

21. Welcher Angebots-Typ sind Sie? Welchen Anspruch haben Sie an Ihren zukünftigen Arbeitsplatz? Wie viele Gänge benötigen Sie?

22. Welche Zeiten, welche Orte benötigen Sie, um gerne und ausdauernd den Kochlöffel zu schwingen?

23. Sind Sie ein Patchwork-Arbeiter, der gerne zwei bis drei unterschiedliche Jobs parallel fährt? (Beispielsweise am Wochenende selbstständig auf dem Markt, in der Woche drei Tage im Büro oder vormittags angestellt, nachmittags selbstständig?).

24. Bringen Sie die notwendige Disziplin, das Durchhaltevermögen und Organisations-talent für diese Art von Arbeiten mit? Welche Ihrer Fähigkeiten würden Ihnen helfen bei der Gestaltung eines komplexen Arbeitsmenüs?

25. Was ist Ihre Spezialität: Welche Tätigkeiten können Sie mit welchen Menschen (oder Materialien) an welchem Ort zu welcher Zeit am besten?



26. Welche Themen bringen Sie auf welche Weise einzigartig in Ihr Arbeitsumfeld ein. Für wen besonders?

27. Wie können Sie Ihre Spezialität zusätzlich so inszenieren, dass daraus für alle ein Erlebnis wird?

28. Für welche Zutatenauswahl entscheiden Sie sich?

29. Welche Kombinationen fallen Ihnen ein, welche dem kleinen Team, das Sie zur Unterstützung fragen?

30. Welche Ideen riechen köstlich? Welche werden Ihnen voraussichtlich nicht schmecken, auch wenn die Zutaten stimmen (aus welchen Gründen auch immer – Sie müssen sich da gar nicht rechtfertigen).

► **Fortsetzung Teil 4: Essen und das Neue feiern**