



WORKSHOP

DE KOOKKUNST VAN

Empathie

Creëer waarde voor klant en organisatie met *empathische communicatie*

Empathische communicatie draagt bij aan effectief en verbonden samenwerken. De workshop *De Kookkunst van Empathie* geeft je hiervoor de inzichten en praktische tools. Je leert met hoofd én hart te spreken en te luisteren. Je gesprekken krijgen meer diepgang en zijn van hoge kwaliteit. Zo beantwoord jij moeiteloos aan de vraag áchter de vraag. Want juist daar zit de impact. Voor jezelf, jouw collega's, klanten en partners en jouw organisatie.

De workshop is ervaringsgericht; tijdens een kookmiddag met de opa's en oma's van Oma's Soep oefen jij met de theorie. Zo ga je van *weten* naar *doen* naar *zijn* terwijl je het verschil maakt voor een ander. En zo groeit iedereen!

Het resultaat van *De Kookkunst van Empathie*,

- Effectief en verbonden samenwerken in een hybride organisatie
- Duurzame klantrelaties door een betrokken, eigentijdse maatwerkbeleving
- Een bijzondere leerervaring; de theorie toepassen tijdens een live-event met de oma's en opa's van Oma's Soep

Hoe geef je samenwerken en klantbediening een boost door empathische communicatie? Onder Programma lees je meer.

PROGRAMMA

De workshop bestaat uit twee delen. Samen zijn ze drie. In het ochtendprogramma verdiep je je in de theorie en in de middag pas je deze toe. Niet met rollenspellen maar in een échte praktijksituatie; aan de keukentafel van Oma's Soep. Zo kun je authentiek aan de slag met jouw nieuwverworven inzichten en gespreksvaardigheden.

EEN OCHTEND VOL GROEI

We beginnen de ochtend met de essentie van empathisch communiceren. We behandelen onder andere de basishouding, *Functioneel vertragen* en actief luisteren. Je leert daarnaast hoe je juiste, verdiepende vragen stelt en hoe je omgaat met weerstand. Zo krijg je de behoefte en het perspectief van je gesprekspartner helder. Daardoor kun jij inspelen op dat wat er *wékelijk* speelt en voelt de ander zich gezien. Zo kun je verrassen en vernieuwen. Het resultaat is een betrokken, plezierige samenwerking waarin verschillen elkaar versterken. De gesprekken hebben meer diepgang en zijn van hogere kwaliteit. Voor de klant ben je doeltreffend door betrokken maatwerk. Zo voel je dat je van echte waarde bent voor collega, partner en klant!

De workshop is verrijkt met onderzoek van grote denkers als Stephen Covey (wederkerigheid), Brené Brown (empathie en verbinding, successen en lessen delen), Michael B. Stanier (luistervaardigheden), Adam Grant (betekenisvol werk) en Daniel H. Pink (de kracht van de

rechterhersenhelft). De ochtend bevat een mix van abstracte principes en praktische tools. Zo kun je direct en goed onderbouwd aan de slag.

EEN MIDDAG VOL IMPACT

Na een fijne lunch gaan we nogmaals verdiepen in de theorie. Daarna verplaatsen we ons naar de keuken. Daar wacht het team van Oma's Soep op ons, samen met een krat geredde groenten. En, natuurlijk met de opa's en oma's die erg uitkijken naar jouw komst. De kookmiddag is begonnen!

Tijdens het snijden en koken delen de opa's en oma's gerelateerde levenswijsheid die niet in managementboeken te vinden is. De gesprekken vergroten jouw begrip voor inzichten buiten eigen perspectief terwijl je oefent met de theorie. De gesprekken worden inhoudelijk begeleid, zo komt de theorie voldoende aan bod. Na de kookmiddag evalueren we jouw inzichten en bespreken we hoe je deze meeneemt naar jouw werk.



Het beste recept tegen eenzaamheid

Eenzaamheid onder ouderen is een groot en groeiend probleem. Bijna de helft van alle ouderen in Nederland (1,4 miljoen mensen) voelt zich regelmatig eenzaam. [Oma's Soep](#) organiseert activiteiten om deze eenzaamheid tegen te gaan, zoals de kookmiddag. Bekijk een [impressie](#) van de kookmiddag.

APK'TJE WERKGELUK

De workshop is een APK'tje in werkgeluk. Werkgeluk ervaar je door plezier, voldoening (talenten benutten) en zingeving (bijdragen en verbinden) en leidt tot bevlogen werken. Deze elementen zijn essentieel voor empathisch communiceren en waardecreatie, en zijn daarom deel van de workshop. Het praktijkonderdeel is hierin essentieel; het zorgt dat ze daadwerkelijk *ervaren* worden. Van abstract naar aha-moment.

PRAKTISCHE INFORMATIE

Via incompany of persoonlijk ontwikkelbudget*.

Aantal deelnemers

Max. 8. Wil je als team inschrijven? Dan zoeken we naar mogelijkheden voor grootte en datum.

Plaats en tijd

Van 09:30 tot 18:00 uur. Utrecht of Amsterdam. Andere locaties evt. in overleg.

*Als dank voor het faciliteren van jouw leerervaring ontvangt Oma's Soep een gift vanuit Impact a la carte. Met deze gift zijn volgende kookmiddagen mogelijk. Ook zo maken we het verschil.

Contact

Lindy@impactalacarte.nl | 06 15 50 11 38

Impact a la carte | KVK 86846485 | BTW NL004316677B32