



Lecker einarbeiten

21/03/2017 Wie Berater bei Porsche Consulting ihren Einstieg erleben.

Für alle neuen Kolleginnen und Kollegen startet die Arbeit bei Porsche Consulting mit einem Intensivkursus. Drei Wochen lang werden Sie in Gruppenseminaren von Führungskräften auf ihre Berateraufgaben vorbereitet, erfahren alles über die Arbeitsweise der Managementberatung, ihre Rezepte und Zutaten. Es bleibt nicht bei der Theorie. Am Ende zählt die Umsetzung in die Praxis. Messbare Resultate sind das Ziel. Oder anders gesagt: Ergebnisse, die man erleben kann. Die gibt es zum Beispiel auch in einem Kochkurs. Zum Schluss wird probiert, ob das Menü schmeckt. Deshalb lag es nicht fern, dass sich fünf Beraterinnen und Berater kurz nach ihrem Einstieg bei Porsche Consulting mit Vincenzo Paradiso trafen. Der Spitzenkoch mit passendem Familiennamen und italienischen Eltern betreibt in Böblingen bei Stuttgart seine ganz in weiß gehaltene Kochschule in einer Galerie für legendäre Oldtimer-Fahrzeuge.

Als erstes bekamen die Consultants Dr. Julia Seeßle, Koray Yazici, Robin Arndt, Wenjia Su und Franziska Krasnici Schürzen als Arbeitskleidung. Die Aufgaben waren schnell verteilt. In professionellen Küchen wird nicht diskutiert, sondern gleich Hand angelegt. Gemüse putzen, Fleisch und Fisch tranchieren (richtig schneiden will gelernt sein) und Schaum schlagen. Bei Männern, die ja gern grillen, besonders

beliebt: Der Teppanyaki - eine glühend heiße Platte auf der Kücheninsel. Sie ersetzt die Pfanne. Steak und Thunfisch garen darauf besonders elegant. Ach ja, und als Vorspeise gab es Vitello tonnato "mal anders": Tatar vom Kalbsfilet an Limonensorbet, Sojaschaum und Thunfischsauce. So lecker kann das Einarbeiten schmecken.

Linksammlung

Link zu diesem Artikel

<https://newsroom.porsche.com/de/unternehmen/porsche-consulting/porsche-consulting-berater-einstieg-kochen-vincenzo-paradiso-13530.html>

Media Package

<https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/b14936b5-6553-4536-83bc-8d50ac9ca98a.zip>

Externe Links

<https://www.porsche-consulting.com/de/home/>