



mdm training
Mariella De Matteis

mdm-training
Mariella De Matteis
Zur Kesselschmiede 29
8400 Winterthur
Tel +41 44 4404431
Mobil +41 79 4307438
Email mdm@mdm-training.com
www.mdm-training.com

Seminarhaus « Casa Cristina » Gerra Gambarogno TI

Ein Ort für fokussiertes Arbeiten

Angaben zum Seminarhaus und den Dienstleistungen



*Ein guter Aphorismus ist die Weisheit eines ganzen Buches in einem einzigen Satz.
Theodore Fontane*



INHALT

A. Allgemeines zum Haus und Umgebung	3
1. Worum geht's?	3
2. Casa Cristina – das etwas andere Seminarhaus	3
3. Möglichkeiten für Entwicklung von fokussierten Themen	3
B. Philosophie	4
C. Dienstleistungen Seminarhaus Casa Christina	5
D. Trainerinprofil und Gastgeberin	6
E. Bildergalerie	7
F. Geschäftsbedingungen	11
1. Allgemeines	11
2. Zahlungskonditionen.....	11



*Offenheit ist ein Schlüssel, der viele Türen öffnen kann.
Ernst Ferstl*



A. Allgemeines zum Haus und Umgebung

1. Worum geht's?

Sie wollen sich in der Gruppe zurückziehen, weg vom Arbeitsalltag, eine schöne Umgebung und Ruhe für ein konzentriertes Arbeiten und entwickeln geniessen?

Ziehen Sie sich zurück, arbeiten Sie intensiv und effizient ohne Störungen.

2. Casa Cristina – das etwas andere Seminarhaus

Die Casa Cristina ist ein Tessinerhaus aus der Jahrhundertwende und wurde 2013 letztmals renoviert und saniert.

Es steht im alten Dorfkern von Gerra Gambarogno, direkt gegenüber der Kirche und 10 Meter vom kleinen Dorfstrand entfernt. Im Sommer lädt der Lido (50 Meter vom Haus) zu Entspannung, kulinarischen Erfrischungen und Bademöglichkeit ein.

Im Winter kann im Seminarraum der Kamin angemacht werden, was einer Atmosphäre der Konzentration und Ruhe Unterstützung bietet.

Direkt vom Haus aus können Wanderungen in die nahen Berge unternommen werden.

Das Haus ist mit den ÖV sehr gut erreichbar. Von Zürich aus in knapp 3 Std. Keine Parkplätze am Haus.

3. Möglichkeiten für Entwicklung von fokussierten Themen

- Seminar/ Workshop / Meetings im Haus in Seminarraum mit Kamin (ab 9 TN im „Oratorium“ – siehe Bilder) – sehr geeignet für Teamevents und Strategieworkshops
- Kochen als Abendevent und/oder Teambuildingevent
- Übernachtung im Haus und nahegelegenen Gasthäusern
- Vollumfänglicher Hotelleriebetrieb mit Frühstück, Pausenerfrischungen, Mittagessen und auf Wunsch Abendessen (entweder selber gekocht oder in naheliegendem Restaurant)



nachdenken



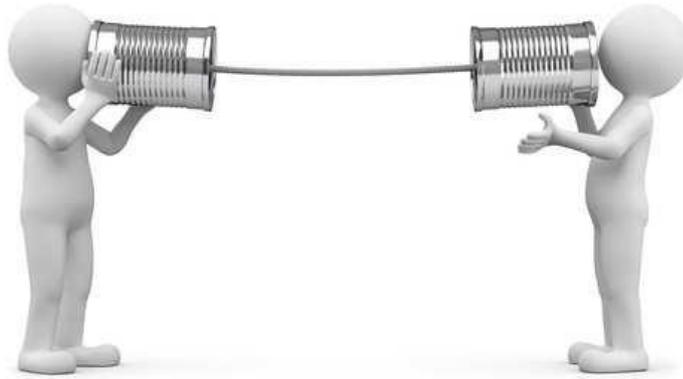
formulieren



öffentlich machen



B. Philosophie



*Es ist ebenso interessant und schwer, etwas gut zu sagen, wie es gut zu malen ist.
Vincent van Gogh*

...oder eben zu kochen....

Ich lade Sie herzlich ein, erleben Sie Momente der Konzentration und Ruhe, ich moderiere gerne Ihren Workshop, leite den Teambuildingprozess, begleite Sie in der Findung einer Strategie oder trainiere die Teilnehmenden in ihren aktuellen Themen. Lassen Sie sich ebenso in kulinarische Düfte und Erlebnisse ein!

Honorare für Seminarleitung/Moderation/Training erläutere ich Ihnen gerne in einem separaten Angebot, so kann ich Ihre individuellen Bedürfnisse für Inhalte, Struktur und Entwicklung berücksichtigen.



*Für seine Arbeit muss man Zustimmung suchen, aber niemals Beifall.
Charles-Louis de Montesquieu*



C. Dienstleistungen Seminarhaus Casa Cristina

Angebot	Einheit	Inkl. Leistungen
Pos. 1 Seminarpauschale Raum	Pro TN und Tag	<ul style="list-style-type: none">• 2 x Pausenerfrischungen ¹⁾• Lunch• Seminar-equipment ²⁾• Barrista-Cafémaschine• Reinigung• Wlan
Pos. 2 Übernachtung Casa Cristina oder Hotel Panorama	Pro TN im Doppelzimmer zur Alleinnutzung, mit oder ohne eigenes Bad für 1 Nacht	<ul style="list-style-type: none">• Frühstück• Bettwäsche Handtücher• Hygieneartikel• Kurtaxe• Reinigung• Wlan
Wenn gewünscht: Pos. 3 Abendessen Tag 1 Kochen im Team inkl. Essen	Pro TN 200 für 1 Kochevent ³⁾ mit Essen	<ul style="list-style-type: none">• Anleitung zum Kochen und Informationen zur jeweiligen Kultur• Rezepte zum Mitnehmen• Apero mit Häppchen• Mezzetafel oder süditalienisches 3- Gangmenue• Geschenk des Hauses• alk. Getränke
Wenn gewünscht: Pos. 4 Abendessen Tag 1 Kochen im Team inkl. Essen	Pro TN 200 für 1 Kochevent ³⁾ mit Essen	<ul style="list-style-type: none">• Anleitung zum Kochen und Informationen zur jeweiligen Kultur• Rezepte zum Mitnehmen• Apero mit Häppchen• Mezzetafel oder süditalienisches 3- Gangmenue• Geschenk des Hauses• alk. Getränke
Total exkl. 7,7% MwSt.		

Erläuterungen

¹⁾**Pausenerfrischungen** Café, Tee, Saft, Gipfeli, Kuchen, Obst

²⁾**Seminarequipment** Beamer auf Anfrage, Pinnwand, Flipchart, Moderatorenkoffer, Moderationsmaterial

Seminarraum mit Wasser und Obst

Lunch im Haus

³⁾**Kochevent** wenn gewünscht, sonst findet das Abendessen in einem nahegelegenen Restaurant statt, separate Verrechnung



D. Trainerinprofil und Gastgeberin

Mariella De Matteis

- bilingue dt./ital., Schul- / Berufsbildung in Zürich
- Buchhändlerin / Schauspiel- und Tanzausbildung / Verkaufskordinatorin
- Ausbilderin mit eidg. Fachausweis
- Dipl. Kommunikationstrainerin HF
- CAS Organisationsberatung und Changemanagement
- System. Coach CTAS
- Seit 30 Jahren im Bereich Verkauf und KundInnenservice tätig (Vorstandmitglied Sektion Zürich des Verbandes Verkauf Schweiz)
- Aktives wie passives Telemarketing während vieler Jahre, leitende Funktionen in Contactcentern (Inbound) und Telemarketing (Outbound)
- Auf- und Ausbau eines KundInnenserviceteams mit 25 Mitarbeitenden
- Trainings für sämtliche Themen des Verkaufs, KundInnenorientierung, Konflikte, empathische Kommunikation und Führungsthemen
- Teambildungsprozesse und Einzelcoachings
- Seminare, Trainings und Coaching in deutsch (Schwerpunkt) und italienisch, franz. mit Co-Trainerin aus Genf



Branchen

Contactcenter in versch. Branchen
 ebenso Mitarbeitende aus Gastronomie, Industrie, Banken, Versicherung, Luxusgüter, öffentl. Institutionen, Gesundheitswesen, Detailhandel, IT, Telekommunikation, Non-Profit-Unternehmen, intern. Handel, Verlags- und Buchhandelsbranche

Auswahl aus der KundInnenliste

(ausführliche KundInnenliste und Referenzen auf www.mdm-training.com)

• Ringier AG, Zofingen	• Paraplegikerzentrum, Nottwil
• Schindler Aufzüge, Ebikon	• Pro Infirmis, Zürich
• Lernwerk, Turgi	• EB Zürich
• Obrecht AG, Spreitenbach	• SRK, Bern
• REGA	• Elektro-Material AG, Zürich
• Lehner-Versand, Sursee	• Canon Schweiz AG, Dietlikon



E. Bildergalerie

Aussenansicht



Die Gewohnheit ist ein Seil. Wir weben jeden Tag einen Faden, und schließlich können wir es nicht mehr zerreißen.
Horace Mann



Seminarraum für 8 TN und Küche für Kochevents



➔ Ein kleiner Film zur Veranschaulichung eines möglichen Events sehen Sie unter:

<https://www.mdm-training.com/de/angebot/angebot-im-tessin/>



Übernachtung





Oratorium als Seminarraum ab 9 TN – direkt am See



**gemeinsames
und individuelles
entdecken**



austauschen



modellieren



transferieren



F. Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

Enthält ein Auftrag einen Anlass wie Ausbildung, Seminar, Schulung, Training oder Workshop an dem verschiedene oder einzelne Teilnehmende teilnehmen, gilt folgende Regelung:

Bei Stornierung oder Verschiebung des Anlasses 10 Arbeitstage und weniger vor Beginn, wird eine Gebühr des betroffenen Anlasses von 50% auf die gesamten Kosten verrechnet. Bei Stornierung oder Verschiebung 5 Arbeitstage oder weniger vor Anlassbeginn wird die ganze Gebühr für den betroffenen Anlass in Rechnung gestellt.

mdm-training verpflichtet sich bei einer selbstverschuldeten Absage zu einem Ersatztermin und einem Rabatt von 20% auf die gesamten Kosten des Anlasses.

Bei Änderungswünschen von Anlassinhalten (Ziele des Anlasses, Themenkreise) 3 Arbeitstage und weniger vor Anlassbeginn, wird der Mehraufwand im Stundenansatz und die daraus entstandenen Spesen verrechnet.

Alle weiteren Bereiche eines Auftrages (Beratung, Recherche, Vorbereitungen, Administration, Kochveranstaltung etc.) obliegen den individuellen Vertragsbedingungen der Offerte, welche von den AuftraggeberInnen unterschrieben ist. Insbesondere festgelegte Termine, Ansätze und Zeitaufwände sind darin enthalten und schriftlich von Seiten AuftraggeberIn bestätigt.

Gerichtsstand ist Zürich.

2. Zahlungskonditionen

Die Dienstleistungen werden monatlich abgerechnet.

Alle Rechnungen sind innert 10 Tagen zahlbar.



*Der Zauber steckt immer im Detail.
Theodor Fontane*