

## Chefcooking: Une recette innovante pour (re)donner goût à vos salariés

**A**ucun doute là-dessus: une entreprise ne peut travailler de manière efficace pour autant qu'elle dispose de salariés com-

pétents et motivés. Or, il existe bon nombre de méthodes pour avoir une bonne ambiance et un personnel motivé et ces méthodes ne doivent pas

nécessairement passer par la seule motivation pécuniaire.

Partant de ces constats, l'Hôtel-Restaurant du Vieux Château de Wiltz

---

propose aux entreprises une idée innovante: le chefcooking. A cet égard, les entreprises pourront louer le restaurant pour une soirée entière. Jusque-là, rien d'exceptionnel, sauf que les salariés de l'entreprise mangeront un repas préparé par ... leur direction! De fait, le chef-cuisinier Jang Thillens assistera la direction dans la préparation des mets qui seront ensuite proposés à leur personnel.

Ce qui de prime abord pourrait ressembler à un clin d'œil de la direction devient, à y voir de plus près, un véritable outil motivation. En effet, toute l'année durant, les salariés sont au service de leurs clients et subissent la pression, et des clients, et de leurs supérieurs. Grâce au chefcooking, les responsables d'entreprise seront, une fois n'est pas coutume, aux petits soins de leurs salariés et sauront, par ce biais, insuffler une nouvelle motivation à leurs salariés.



Evidemment, le choix des recettes à préparer est fait conjointement avec l'entreprise demanderesse et se fera en fonction des aptitudes culinaires des cuisiniers d'un jour. Pour toute information supplémentaire concernant le

chefcooking, le lecteur intéressé pourra s'adresser directement à l'Hôtel-Restaurant du Vieux Château au numéro 95 80 18-1 ou par mail à l'adresse [vhateau@pt.lu](mailto:vhateau@pt.lu).

