

KRUIJT OP CURSUS

Koken met Belbin**organisatie** pluktraining.nl, samen met inspirationatwork.nl**waar** kookstudio (verschillende locaties mogelijk)**duur** middag en avond**kosten** afhankelijk van deelnemertal; va. 125 euro per persoon

Samenwerken is voor veel mensen moeilijk. Dwarsliggers, tegenliggers: we zien ze liever niet. Bij de workshop 'Koken met Belbin' leren we met ieder type mens om te gaan.

Trainers Margriet Biewenga en Ans Huisman beginnen de workshop met de opmerking dat de samenwerking van ons team sterk te verbeteren is. Na een korte voorstelronde krijgen we een eerste opdracht: "Maak binnen een kwartier 2 keer 15 identieke hapjes. Wees creatief!"

Al snel blijkt dat iedereen de opdracht anders oppakt. De één hamert op de tijd, de ander op de uniformiteit, weer een ander roept om het hardst dat wraps met kruidenkaas en zalm niet creatief zijn. Potentieel irritant, maar in dit geval houden we elkaar er scherp mee.

Als na 25 minuten de hapjes af zijn, krijgt iedereen een beschrijving mee van een van de acht Belbin-types, de teamrollen die de Brit Meredith Belbin ooit omschreef: de plant, de voorzitter, de vormer, de brononderzoeker, de bedrijfsman, de monitor, de groepswerker en de zorgdrager. Mijn type blijkt de plant (de vernieuwer). Bijna alle acht rollen komen in ons team voor. "Dat is positief, mits je elkaars verschillen kunt begrijpen en waarderen", betoogt Biewenga.

Dat gaan we uitproberen. Ik werk samen met een vormer en een bedrijfsman aan het hoofdgerecht. Het gaat best soepel, ook al probeer ik feta in de visschotel te krijgen, iets wat de anderen geen goed idee vinden. ("Wel heel vernieuwend, toch?") Ondertussen voeren Huisman en Biewenga korte gesprekjes met deelnemers over hun type, de dingen die hen opvallen en de samenwerking. Ze brengen interessante ideeën in, waardoor ik nieuwe inzichten krijg over mezelf én anderen. Maar het mooiste komt aan het eind van de training: een tafel vol lekker eten. De kroon op ons teamwerk.

Petra Kruijt

'Het gaat best soepel, al wil ik feta in de visschotel krijgen'



Lees alle cursussen: mt.nl/cursus