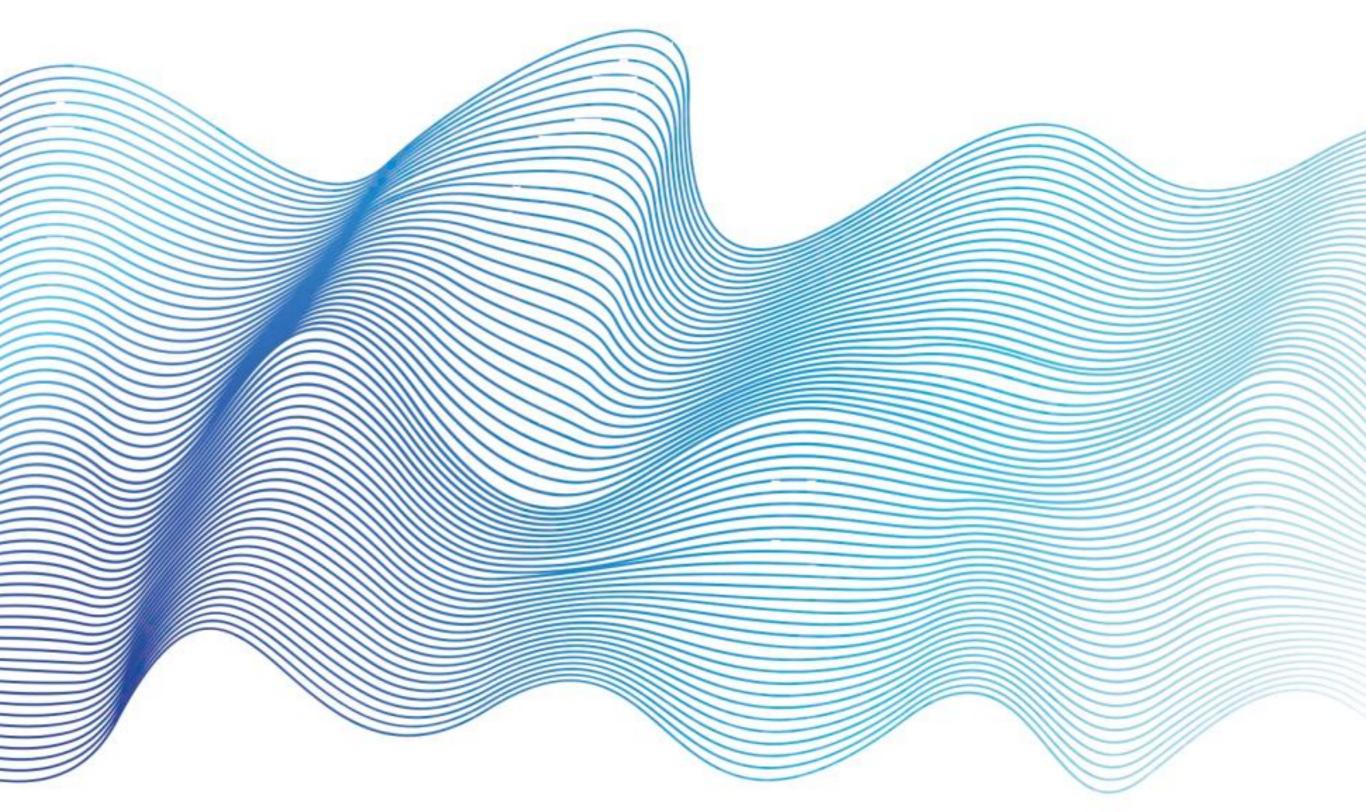


Bart Tkaczyk MSc (HRD and Consultancy), PMSc (HRD), MBA (HR), PhD (HMN), Fulbright Scholar (UC Berkeley), Managing Mem. (Energizers, LLC), Executive Mem. (AOM), Mem. (ATD), Mem. (BAM), Mem. (CIPD)



Bart Tkaczyk. (2021). Leading Positive Organizational Change: Energize – Redesign – Gel. London & New York: Routledge.

- 1. An alternative strategy for leading positive organizational change: ERG
- 2. Team coaching for positive organizational change: building and sustaining high-quality teams via ERG
- 3. ERG strategizing: a professional approach to positive HR and OD consulting
- 4. Continuing professional development (CPD)
- 5. The ToolBox: tools and templates

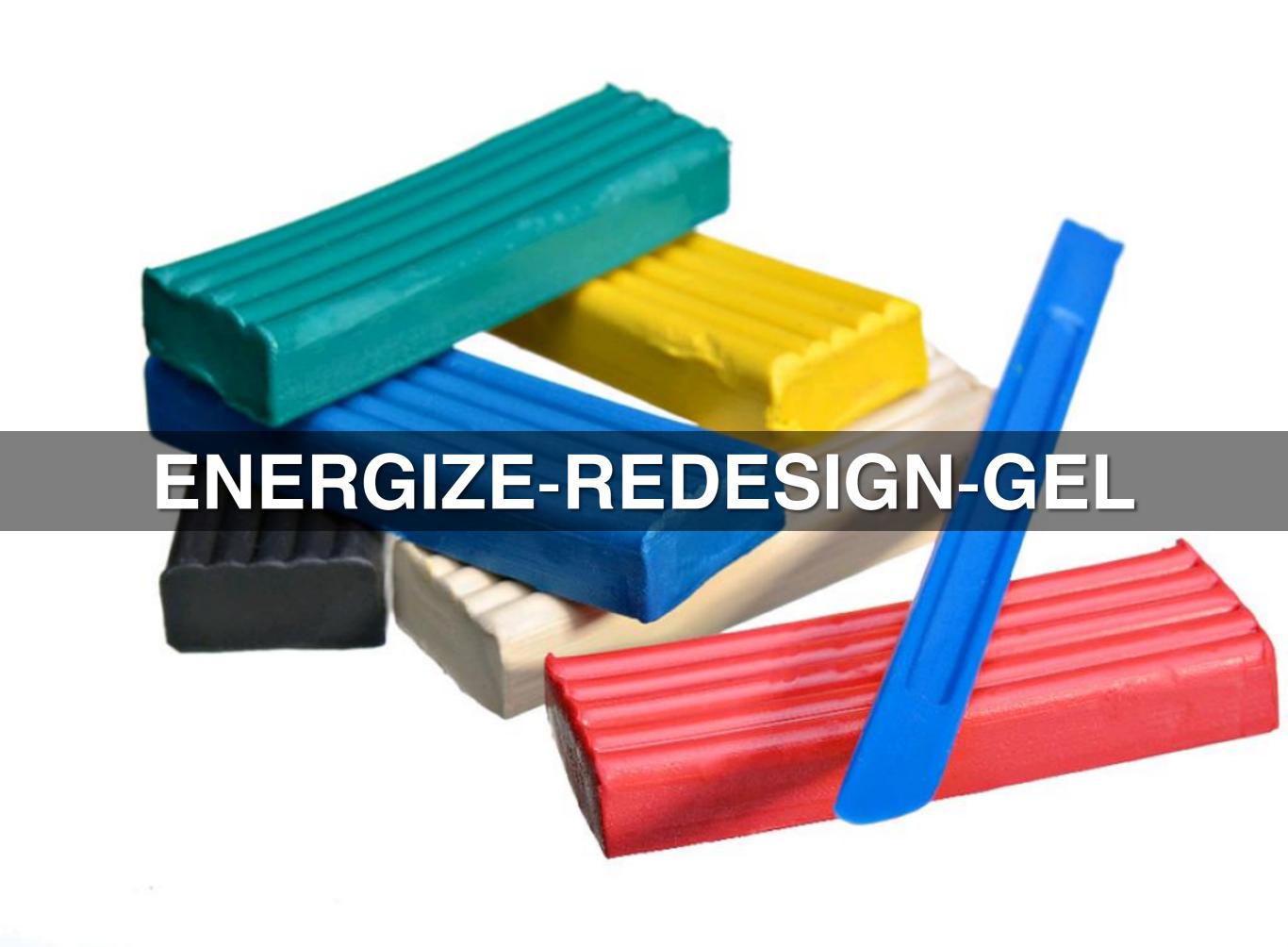
1. AN ALTERNATIVE STRATEGY





WHAT CAN I GET YOU? s o u n d Auf ites Haus gabrateres. Vorspeisen Zundermedalton mit Wartoffel Lauch Foreker 20/09/5 Mix Balat ma Phrancemen 5356 Halb with geography (Sig Eye Storida und altem Balsamica 22,630.4 Mit Hong und Rosmann gratmeter 10.00 € and Phraidmachts Zegenkase en klemem Rucciasans Medazions vom tyesteller Gazpacho Andaluz mit 10,00€ auf Rindercarpancio gegrillen Riesengameten 11.00€ ITA Yrubammarriada Carpaccio "classics" viim Red Octopus Carpacoto Saturbocca von des Manpoidards mit Fenchelsalat und Passionstrucht Mumbai Curry 12:00.6 20,00 € auf Sonnenerzen und Quacturorien Kurachtomalen Vinsigrette Buffel Mozzarella mit Tomaten 1250 % Cammoucken unter det Parmetankruste will Ratalouille und Rusolapesto 2500 E Rote Beete Carpaccio und Pimentos mit gegritten Jakobsmuschein Rosa getrateres Rinderfeet auf Spinatricotta Ravioli und Sommertruffel 20.00€ 5 gegrille Jakobsmuschein 48 50 K und Truffeirahm Rucken vom Michkelb mil im Truffeischaum 27.00€ Pritteringsreotto und Sommetruttei Unsere Empfehlung Lassen Sie sich überraschen Vanation von französischen von J.P 's Mittagsmenu 12.00 % Rohmichkasen mit Feigensent 3 Gang Menu Fourse d'ambert mit Fruchtebrot 17,00 € 8.50€ (12 00 bis 14 30 Uhr) Anderungswimsche gegen Aufpres und Birnenkompott Rucola Salat mit Rinderfiletstreifen 15.00 € Parmesan und altern Baisamico 8.50€ Dessert Sorbetvariation FUNKY KITCHEN Mousse van der dunklen Valmonaschokolade mit Schokosegel Schaumsuppchen vom 9.00€ bretonischen Hummer und Vanille Sauce 950€ mit Busumer Krabben Crème Brülèe, classico Vanille Grand Marriet Parlat mit. 9.50€ Pasta & Risotto mannierten Erdbeeren Pasta Funky Kitchen mit Pfifferlingsrahm, Krautern 16.00€ Zum Kaffee etwas Sußes und Parmesan Kleine Pralinenauswahl von 7 50 E Les Favortes JUST CHANGE, PLEASE. cc: Timo Heuer - https://www.flickr.com/photos/73804241@N00









DEVELOPING



HIGH-QUALITY TEAMS



TEAM COACHING







POSITIVE HR & OD CONSULTING





PROFESSIONAL CONSULTING



THE HUMAN CHEMISTRY



THE CLIENT-CONSULTANT RELATIONSHIP

NAVIGATING



THE CO-ACTIVE RELATIONSHIP



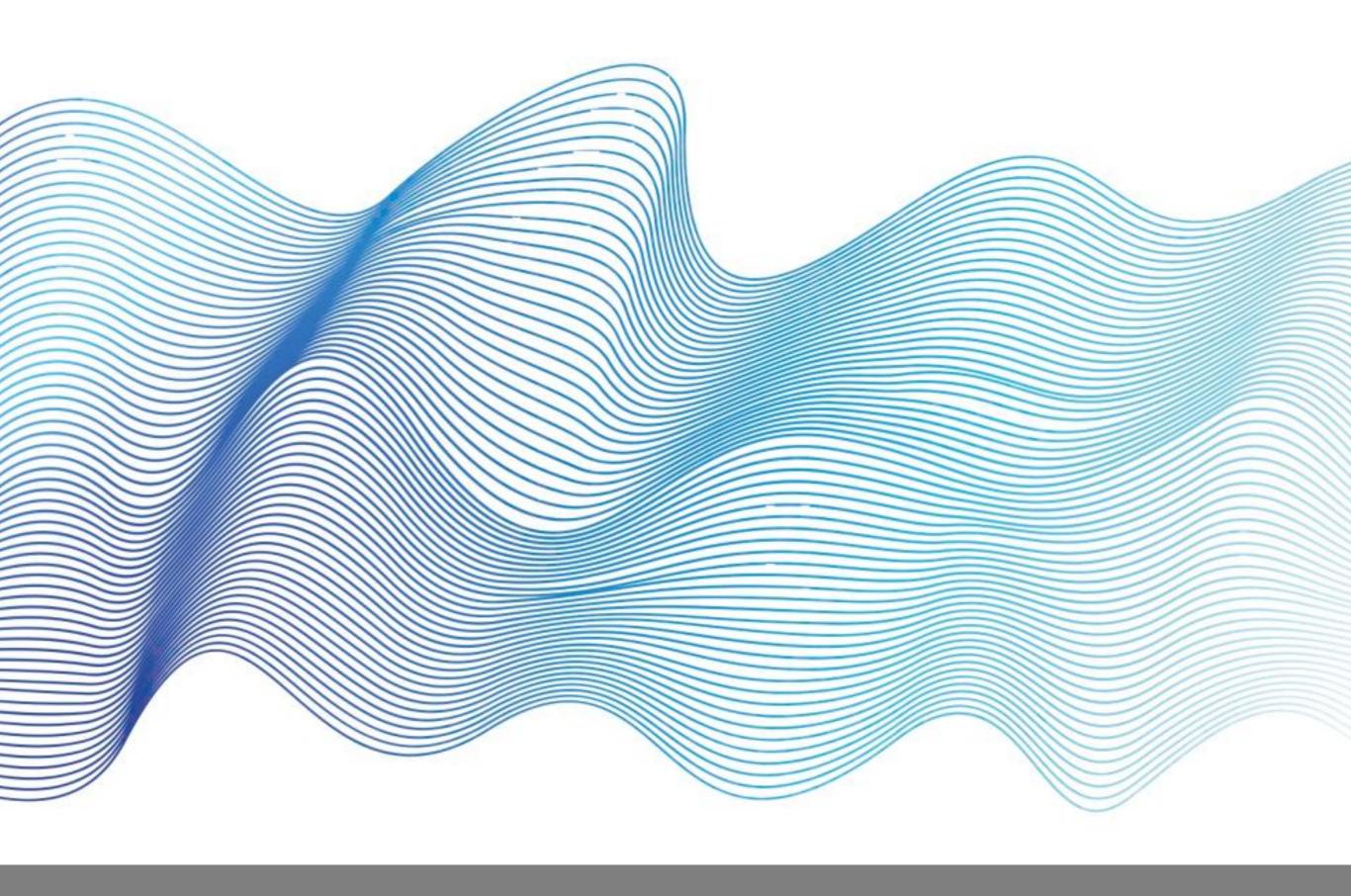
CONTINUING PROFESSIONAL DEVELOPMENT (CPD) IS CONTINUOUS THROUGHOUT WORKING LIFE



AIM HIGHER.



BUY THE BOOK TODAY & RE-IMAGINE YOUR ENTERPRISE.



- · Visit www.drtkaczyk.com
- Follows of Ewitter @ DrBTkaczykMBA
- Email bart_tkaczyk@berkeley.edu
- · Additional book resources:

www.routledge.com/9780367608767 www.EnergizeRedesignGel.com