



Samla lednings-/personalgruppen till en inspirationsfylld kväll.

Detta i syfte att stärka medarbetarnas och företagets identitet.

Var: Restaurang **matsmak** , Drakegatan 1 (Gårda) i centrala Göteborg

När: Vardagskvällar ca kl. 18.00-22.30

Teori:

Vi inleder kvällen i ett av konferensrummen med att **Frivolten**, Agneta Callin & Bertil L Eliason, under 1 timme presenterar några aktuella och användbara idéer för chefer och medarbetare.

Vi ger lite olika perspektiv på betydelsen av team, kommunikation och ledarskap.....



Praktik :

Vi flyttar till restaurangköket där vi praktiserar våra nyvunna kunskaper genom att laga middag tillsammans, under ledning av Köksmästare Mikael Sande. Vi kallar det "Kock & Vänner"

Arbetet i ett kök är ett bra exempel på såväl ledarskap som laganda. Någon måste ta ansvar för helheten och menyn men resultatet är lika mycket beroende av ledarens förmåga att kommunicera och engagera som av ett fungerande lagarbete och enskilda individers kompetens & förmåga att bidra under tidspress.



Programalternativ

Såsskola (köket har förberett maten, ni lagar såserna) 1.195 kr

Alt.

Matlagning

o Från havens djup (2-rätters fiskmeny) 1.595 kr

o Från skogens skaffereri (2-rätters köttmeny) 1.495 kr

Programskiss

o Mikael berättar om mat & smak, ger lite tips, berättar om menyn

och delar in deltagarna i grupper

o Maten tillagas under kockarnas överinseende. Matlagningspasset brukar vara i ca 1,5 tim

o Middagen serveras. Vi tar hand om uppläggning, servis ... och disk (men de deltagare som önskar vara med "bakom kulisserna" för att t.ex. lägga upp maten är förstås välkomna ut i köket)

I priset ingår:

Teoripass med litteratur - Matlagningspass och middag samt en välkomstdrink.

Middagsdryckerna tillkommer.

Priserna är exkl. moms. Minsta antalet deltagare: 10

Meddela ev. matallergier till frivolten@telia.com senast 1 vecka före aktivitet.

Arrangörer: Frivolten & Matsmak www.frivolten.se & www.matsmak.se