

cook^{up}

BUSINESS MIXER
DRIVEN BY COOKING

IDEA

Idea **Culinary Business Mixer** zrodziła się z 10 lat obserwacji i rozmów z uczestnikami ponad 3000 spotkań firmowych przy gotowaniu w CookUp. Przez ten czas progi studia przekroczyło kilkadziesiąt tysięcy uczestników warsztatów z kilkuset firm. Jedne spotkania miały charakter wewnętrzny (spotkania pracowników), inne zewnętrzny - organizowane dla klientów w celu zacieśnienia więzi, współpracy, bliższego poznania się, ale też często wprost rozpoczęcia lub zapięcia na ostatni guzik wspólnych przedsięwzięć biznesowych. Dlaczego jako formułę spotkania wybrali gotowanie? Łatwość rozmów - niezależnie od codziennych ról, stopnia znajomości, hierarchii, przy gotowaniu wszyscy pracują nad realizacją wspólnego celu na równych zasadach. Dobre jedzenie - uniwersalna korzyść. Często temat rozmów i zachwyty. A więc trzy pojęcia, które uważam za wartę przeniesienia z gotowania na platformę biznesową: **współpraca, wspólne cele, wzajemne korzyści**. Zapraszam na spotkanie!

Jakub Mielniczuk

KONCEPCJA

Spotkanie do 24 osób z 6 różnych firm. Po 4 osoby z każdej firmy. Spotkanie rozpoczyna warsztaty kulinarne - wspólne, własnoręczne przygotowanie 2 dań (plus przygotowany przez kucharza deser). Wybór firm na spotkania nie ma jednego klucza. To mix różnych elementów zamykających się w szerokokorozumianym pojęciu pokrewieństwa biznesowego, uzupełniania i dopełniania się, zorientowaniu na współpracę i niezamknięty wachlarz wspólnych przedsięwzięć biznesowych. Wybór uczestników jest po stronie zaproszonych firm, ale służymy sugestią.

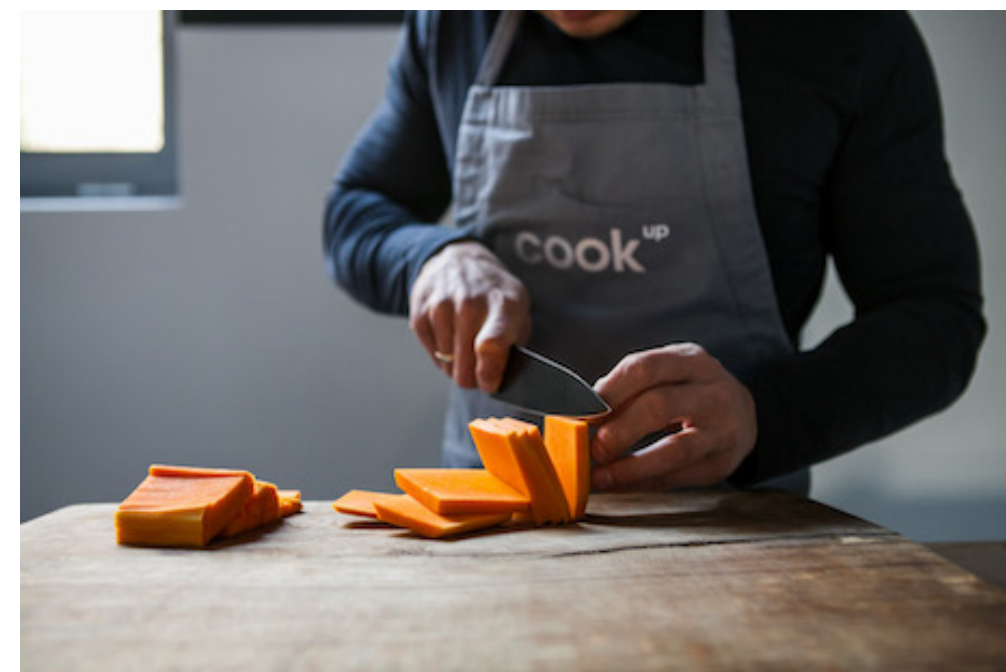
PROGRAM

- 17.40-17.50: krótki wstęp i przedstawienie firm
- 17.50-19.20: część kulinarna - przygotowanie dań
- 19.20-20.20: degustacja/kolacja
- 20.20-21.50: dalsze rozmowy przy lampce wina

MENU

- Bruschetta z zielonym pesto, grillowanymi krewetkami i cytryną
- Ravioli z bazyliowo-dyniowym pesto z winno- maślaną emulsją i prażonymi migdałami
- Fondant czekoladowy z cynamonem i malinami (deser podany)

Spotkanie od strony kulinarnej poprowadzą doświadczeni kucharze, prowadzący wydarzenia dla firm w CookUp od 10. lat.



KORZYŚCI

- Możliwość nawiązania nowych lub zacieśnienia istniejących relacji biznesowych i wykreowania wspólnych przedsięwzięć.
- Uczestnictwo 4 osób z każdej firmy, pozwalające na dobranie odpowiedniej reprezentacji.
- Alternatywa dla małych wewnętrznych spotkań integracyjnych, bardziej efektywna kosztowo od spotkań na wyłączność, służąca **zacieśnianiu relacji wewnętrznych/pracowniczych**
- **Nowe umiejętności pozabiznesowe** - prowadzący na każdym spotkaniu zaprezentują skillsy kulinarne, które z łatwością będzie można wykorzystać w codziennym przygotowaniu nawet małego posiłku.
- Wyśmienite jedzenie przygotowane samodzielnie pod okiem kucharzy - wieloletnich prowadzących CookUp i niepowtarzalna, **autorska kolacja w dyskretnym, estetycznym środowisku.**



Miejsce: Studio CookUp, ul. Hoża 51, Warszawa

Czas: 17.40-21.50

Koszt: 1900 zł netto (4 osoby)

Co jest w cenie? Udział do 4 osób w spotkaniu (opcja dodania za dodatkową opłatą 2 osób w miarę dostępności miejsc - koszt 450 zł netto/os.), krótkie przedstawienie firmy, udział w warsztatach, kolacja z przygotowanych dań, wino, napoje (kawa, herbata, woda)

KONTAKT

Jakub Mielniczuk

jakub@mielniczuk.co

695 893 718