

Teambuilding-Events



emmbea

Gastronomische Erlebnisse



EMMBEA ist ein Unternehmen, das einzigartige gastronomische Genuss-Erlebnisse der besonderen Klasse anbietet. Alles basiert auf der spanischer Kochtradition, präsentiert vor dem Hintergrund traditioneller Olivenöle als ein einmaliges Show-Erlebnis in exklusiven Lokalitäten.

In unseren Workshops haben die Teilnehmer die Möglichkeit, originelle Kombinationen spanischer Zutaten und nützliche Kochkenntnisse zu gewinnen, um leckere und gesunde Gerichte auf der Basis des nativen Olivenöls Extra aus verschiedenen Regionen Spaniens zu kosten und selber nachzumachen.

Bei **EMMBEA** werden diese Rezepte unter der Leitung zweier erfahrener Expertinnen aus Spanien in verschiedenen Gastküchen vorzüglicher Marken gekocht. Die Teilnehmer in den Workshops können anschließend die fertigen Gerichte bei einem Glas Wein zusammen genießen und somit eine unvergessliche Erfahrung mit nach Hause nehmen.

Wir wünschen uns, dass unsere Gäste das Kochen mit Olivenöl erlernen, es schätzen und dabei genießen. Deswegen ist unser Ziel, eine besondere Atmosphäre zu erschaffen, in der man zusammen Meinungen, Ratschläge und Fragen über das Thema Öl, auch "flüssiges Gold" genannt, austauschen kann.

Wir sprechen ein exklusives Publikum an und laden unsere sehr kleinen Teilnehmergruppen in ausgesuchte Showrooms in Ingolstadt und Region ein.



Team Building

Dieses Koch-Event fördert Eigenschaften wie Organisation, Zusammenarbeit, Teamwork und Führung.

Die verschiedenen Arten von Teambuilding sind wesentlich, um Mitarbeiter einer oder verschiedener Firmenabteilungen einander näher zu bringen, damit diese in Zukunft als Team zusammenhalten und produktiver arbeiten können.

Wann ist der beste Zeitpunkt für diese Art von Teambuilding?

Ersetzen Sie doch einmal das klassische Weihnachts-Essen durch einen unserer Workshops oder laden Sie ihre Mitarbeiter vor der Urlaubszeit zum gemeinsamen Kochen ein.

Es wäre ein originelles Dankeschön für erreichte Arbeitsziele.

Gleichfalls wäre es eine gute Gelegenheit, den Arbeitsalltag aufzulockern und neue Motivation zu schaffen.

Wir teilen das Teambuilding in drei Bereiche:

1. Workshops

Die perfekte Option, um die Kreativität und Kollegialität von Mitarbeitern anzuregen. Mit dabei sind folgende Angebote:

1.1 Tapas Kreationen

Jeder Mitarbeiter (oder zusammen als Gruppe) kreiert eine neue Tapa. Man kann vorher als Ergänzung dazu an einem unserer Tapas-Workshops teilnehmen, wo man auf eine einfache Art lernt, die berühmtesten Tapas aus unserer Gastronomie herzustellen.



1.2 Pintxos-Wettbewerb

Ein sehr gutes Angebot für den Feierabend. Die Teilnehmer werden in kreative „Designer“ verwandelt, um das einzigartigste Pintxo zu kreieren. Alles unter der kollegialen Bewertung der eigenen Arbeitskollegen. In diesem Fall ist die Zusammengehörigkeit wesentlich für die Aufgaben im Team.



1.3 Masterchef

Das Top-Angebot unserer Teambuildings, eine sehr lustige und dynamische Aktivität. Jedes Team, bestehend aus 6-8 Personen, hat die Vorgabe, in getrennten Kochbereichen und in einer bestimmte Zeit drei Vorspeisen und eine Nachspeise zuzubereiten. Die Expertinnen bereiten in der Zwischenzeit die Hauptgänge vor.

Am Ende der drei Workshops essen alle Teams zusammen und verkosten ihre eigenen Kreationen.

In der Endphase unserer Veranstaltung wählen wir unsere Gewinner. Das ganze Event hat Teamwork, Kollegialität und gesunde Wettbewerbsfähigkeit als Fokus.

2. Olivenöl-Verkostung

Hier geht es darum, die kulinarischen Sinne zu verfeinern. Wir bieten verschiedene Niveaus an, je nach Erfahrung der Teilnehmer, in denen man bis zu fünf verschiedene Olivenöle verkosten kann. Die Expertinnen bieten dazu auch den theoretischen Teil an, wobei die verschiedenen Eigenschaften der Öle dargestellt werden. In einer ruhigen und entspannten Atmosphäre haben die Teilnehmer die Möglichkeit, eine besondere Erfahrung zu machen.

3. Showcooking

Die Gelegenheit, ein Arbeitsessen in ein einzigartiges Erlebnis zu verwandeln, bei dem man die Möglichkeit hat, die Zubereitung der verschiedenen Gerichte live zu erleben. Die Expertinnen kochen die Gerichte aus den Rezepten vor den Augen der Teilnehmer und beantworten Fragen jeglicher Art. Dieses Angebot kann man auch mit Live-Music abrunden, um das Event in einen besonderen Abend mit maximalem Genuss zu verwandeln.

