

Formidling og madoplevelser – er de to ord, som bedst beskriver NordiskNaturligvis



Bag NordiskNaturligvis står vi: Pernille og Elsebeth. Vi har begge en stærk uddannelsesmæssig baggrund indenfor sundhed og ernæring fra SUHRS Seminarium, som er suppleret med uddannelser som henholdsvis designer, kok og projektleder. Vores fundament er rodfæstet i det nordiske og med bl.a 1. præmien i Forbrugerrådets konkurrence “Nye egnspecialiteter” i bagagen, arbejder vi ud fra devisen – Nordisk Naturligvis.

Vi er eksperter i at udvikle og afvikle sunde nordiske events med involverende spiselige workshops, som sætter mad-dialogen på menuen og bringer kreativiteten, innovationen og sanserne i spil.

Vi har afviklet arrangementer og workshops for mellem 20 og 300 deltagere og vores kunder tæller både private og offentlige virksomheder.

Vi håber, du har lyst til at lege med og kick-starte mad-dialogen med NordiskNaturligvis og dine medarbejdere, og dermed invitere sundheden og madglæden med til bords.

Vi glæder os til at høre fra dig.

Sanselige hilsner fra

Pernille Bigum Elsebeth Palsgaard

Pernille Bigum & Elsebeth Palsgaard



EVENT & WORKSHOP OM SUNDHED OG MADGLÆDE

LEG MED MADEN!

MOTIVATION TIL AT TÆNKE MERE OVER EGEN SUNDHED
MOD TIL AT GØRE TINGENE PÅ EN NY MÅDE

INSPIRERENDE FÆLLESOPLEVELSER
MAD DIALOG

STYRKET KREATIVITET
FOKUS PÅ INNOVATION

VIDENDELING
FOKUS PÅ SAMARBEJDE
NETVÆRK



**NORDISK
NATURLIGVIS**
– sanselige oplevelser med mad



Vil du og din virksomhed lege med?

“Skal 2011 være året, hvor din virksomhed fokuserer på sundhed og motivation på den legende og inspirerende måde? Hvor dine medarbejdere får boostet deres sundhed og madglæde på den innovative og involverende måde?”

Så leg med NordiskNaturligvis

Event/workshop – om sundhed og madglæde

En sund nordisk event eller workshop med NordiskNaturligvis vil byde på udviklende oplevelser med mad og madglæde til dig og dem, du har ansvaret for. Vi kick-starter mad-dialogen i din virksomhed på en sjov og inddragende måde.

Workshoppen vil forløbe som en vekselvirkning mellem information/præsentation og praktiske øvelser, som sætter fokus på sundhed, samarbejde og innovation. Vi pirrer sanserne og sætter en ære i at vende tingene lidt på hovedet, når vi guider dine medarbejdere til at øge opmærksomheden på, hvordan vores mad kommer fra jord til bord, hvordan mad giver os sundhed, trivsel og livsglæde – men mest af alt: Hvorfor det er sundt at lege med maden!

Vil I lege med og blive sundere og klogere?

Så kontakt os på leg@nordisknaturligvis.dk og hvis du gør det inden d. 1. april 2011, vil du få et særligt premieretilbud som vil sikre dig motiverede, sunde, glade og inspirerende medarbejdere.

Vi glæder os til at høre fra dig og håber, at vi også får mulighed for at booste dine medarbejders sundhed i 2011.

Har du fået lyst til mere, så kig ind på www.nordisknaturligvis.dk

Godt at vide



Antal deltagere: Fra 5-100 personer.
Der kan evt. afvikles flere parallelle aktiviteter for mindre gruppe (5-35 personer) ad gangen.

Hvem kan deltage: Alle medarbejdergrupper.

Her vil legen smage godt:

En event eller workshop med NordiskNaturligvis er oplagt som del af et medarbejderarrangement, seminar, en personaledag, temadag, trivselsdag, familiedag, sundhedsdag, teambuildingdag og/eller som et supplement til de sundhedsaktiviteter, der allerede foregår i virksomheden. Se vedlagte eksempel på tre sunde nordiske events og workshops.

Her kan legen afvikles:

I kantinen eller andet lokale, hvor der er mulighed for, at deltagerne kan sidde ved borde og evt. stå og arbejde efterfølgende.



Hvad opnår din virksomhed ved at lege med NordiskNaturligvis?

- Styrket kreativiteten
- Udviklet samarbejdsevnen
- Mod til at gøre tingene på en ny måde
- Fokus på innovation
- Videndeling
- Motivation til at tænke mere over egen sundhed
- Netværk
- Lavere sygefravær
- Inspirerende fællesoplevelser

Hvad får medarbejderne med hjem når de leger med NordiskNaturligvis?

- Værktøjer til at opnå større fokus på Worklife balance
- Mod til at turde
- Større fokus på egen sundhed
- Udfordret sanserne
- Større kærlighed til sund mad og gode råvarer
- Køkkentips, der skaber succes