



CHOKO TEAM BUILDING

Har du nogen sinde tænkt på hvordan din arbejdsplads ville se ud, hvis den var et stykke chokolade? Eller hvilke ingredienser der skulle bruges i chokoladen, hvis du skulle sætte smag på jeres samarbejde eller værdier? Det er sandsynligvis ikke lige de tanker du har gjort dig. For klassisk handler teamudvikling om at bygge tømmerflåder, løbe orienteringsløb eller sætte ord på hverdagens glæder og udfordringer. Men nu er der godt nyt til dem, som har smag for nytænkning...



NORDIC
CHOCOLATE LAB



NYTÆNKNING INDENFOR TEAMBUILDING

Hos NORDIC CHOCOLATE LAB melder vi os nu på banen med en nyskabelse indenfor teamudvikling. Vi laver nemlig ikke bare vores chokolade selv, vi inviterer dig og dine kollegaer til at tage del i både udviklingen og produktionen - hvilket i sidste ende naturligvis også inkluderer at spise chokoladen!

Vi stiller med et unikt team som leder jer professionelt og inspirerende igennem processen – nemlig dels en erhvervpsykolog som har fokus på det faglige niveau i jeres samarbejde – og en uddannet chocolatier som guider jer igennem processen fra ide til produkt i jeres chokoladeproduktion.

EKSEMPEL PÅ CHOKO TEAMBUILDING PROCES

- > Oplæg om det gode samarbejde
- > Oplæg om chokolade, chokoladeproduktion og den gode smag
- > Kreativ opgave i at udvikle udseende og smagen af jeres chokolade
- > Praktisk opgave i at producere chokoladen
- > Prøvesmagning
- > Opsamling og læring fra dagens samarbejdsøvelser

LIDT OM DET PRAKTISKE

Vi stiller med uddannet personale til at lede jer sikkert igennem en god dag. I finder selv et sted hvor vi kan være, eneste krav er at vi har adgang til køkkenfaciliteter. I har også mulighed for at leje lokaler hos os enten på Sjælland, Fyn eller Jylland. Vi kommer med programudkast samt med alle nødvendige råvarer og remedier på selve dagen. I møder glade og nysgerrige op og er mellem 10 og 200 deltagere.

Er du interesseret i at vide mere om vores forløb, så kontakt Lars Henrik Nielsen på 24 42 94 74 eller LARS@innovation.dk for et uforpligtende snak om mulighederne.



NORDIC CHOCOLATE LAB

Hos NORDIC CHOCOLATE LAB starter vi hvor mange andre chokoladeproducenter stopper. Vi laver nemlig kvalitetschokolade med afsæt i stolte håndværkstraditioner som modpol til moderne masseproduktion. Vi har erstattet de eksotiske ingredienser med gode nordiske råvarer og afskaffet varenumrene til fordel for vores kunders kreative idéer. Endeligt har vi valgt at gøre op med kortsigtet tænkning og arbejder på vores langsigtede vision om at gøre verden et bedre sted gennem chokolade!

STOLTE HÅNDVÆRKSTRADITIONER

Vi har skiftet masseproduktionens horsepower ud med stolte handpower traditioner. Vores chokolade bliver nemlig håndlavet helt fra bunden og helt uden brug af tilsætningsstoffer eller andet tryllestøv. Vi støtter op om bæredygtig produktion, økologi og årstidens bær, frugter og krydderier som blandes respektfuldt med de øvrige ingredienser tilsat en skefuld nytænkning.

GODE NORDISKE RÅVARER

Vi er både stolte og inspirerede af det nordiske køkken. Vores opfattelse er dog, at tankegangen stadig mangler at finde sin vej ind i chokoladens verden. Den opgave påtager vi os gerne bevæbnet med professionel viden om chokolade nænsomt smeltet sammen med et stort arsenal af nordiske lækkerier som enten er geografisk eller årstidsmæssigt bestemt.

KUNDERNES KREATIVE IDEER

Vi er altid to til at lave vores chokolade. Vores chokolade fremstilles af vores uddannede chocolatier som er din garant for kvalitet og smag. Derudover inviterer vi vores kunder til at komme med deres idéer til ingredienser eller helt nye produkter - ved at deltage i enten fysiske workshops og gennem vores virtuelle platform.

EN BEDRE VERDEN GENNEM CHOKOLADE

Vi tror at den husleje som skal betales for at bo på denne jord, er at gøre noget godt for andre. Vores vision er derfor at være med til at skabe en bedre verden gennem chokolade. Vi vil gerne vise at chokolade er mere end et lækkert produkt – vi mener også at det er en farbar vej til omtanke, dialog, smil og oplevelser.