

HOTEL HELPA V HELPE

Okrem turistiky, súťaží v pohronskej prírode a návštevy jaskýň sa zamestnanci firiem učia pod hotelovou strechou základné kroky ľudových tancov.

REZORT VILLA BETULA V LIPTOVSKEJ SIELNICI

Vďaka vlastnej mustang aréne sa pri teambuildingu často využívajú kone a poníky. Veľký priestor umožňuje jazdy na rôznych prostriedkoch, v lete nechýba aquazorbing, v zime snowtubing. Novinkou bude human katapult.

GRANDHOTELY VO VYSOKÝCH TATRÁCH

Nevšedným zážitkom je jazda na ratraku do nadmorskej výšky 1 670 metrov, kde v reštaurácii Von Roll čaká účastníkov 5-chodová večera. Zlatým klincom firemného podujatia sa však môžu stať aj raňajky na Lomnickom štíte alebo večierok na vrchole Chopku.

SKI & WELLNESS HOTEL DRUŽBA V JASNEJ

Pri ochutnávke siedmich značiek vodky sa účastníci teambuildingu učia piť ju podľa ceremónie ruských cárov a zajať typickými jedlami – blinmi, šašlikom, pelmeňmi, buženinami. K atmosfére nechýba ruská ľudová hudba.

nostami má za cieľ aj návšteva zrebčína v Motešiciach. Pracovníci firiem môžu jazdiť na koňoch alebo sa vozit' v dobových kočoch, prizerajú sa drezúre, spoznávajú „zuby koňa“. Riaditeľka Z. Lelkešová im po príchode pod hotelovú strechu vie, samozrejme, ponúknuť aj oddychovejší biliard, stolný tenis a stolný futbal alebo neďalekú tenisovú halu.

„Chcú posilniť asertivitu alebo radšej spolupatričnosť? Trénovať nejaké zručnosti alebo stmelit kolektív ľudí, ktorí sa v práci málo stretávajú? Pripravíme im aktivity na mieru,“ riaditeľka rezortu Villa Betula v Liptovskej Sielnici Anna Brezinová presne vie, kto môže a kto určite nebude jej klient. „S ohľadom na rôzne typy ubytovania to bude určite firma, pre ktorú nie je luxus prednejší než voľný priestor pre pol druhu tisíciku ľudí.“ Vďaka nemu sa podujatie môže zmeniť aj na family day.

OSVETA - RUKA V RUKU S PŮŽITKOM

Tretí trend unáša zamestnancov firiem do ríše pokoja a pohodlia. Od vedomostných súťaží cez procedúry v hotelových vodných svetoch až po gurmetské zážitky. V košickom hoteli Bankov napríklad v podobe kurzov varenia. Šéfkuchár Majo Cehlár rozdá zástery, čiapky, varechy a receptúry jedál. Účastníci oceňujú profesionálne know-how, ktoré takto získajú. Ale nie každý dobrý šéfkuchár sa hodí ako režisér takéhoto podujatia. Musí tam totiž stále panovať dobrá nálada a priateľský pri-

stup. „Koncom jari a v lete sa na zastrešenú terasu hodili minútkové úpravy mäsa, grilovanie či cestoviny na taliansky spôsob. Na jeseň a v zime sme pripravili zabíjačkovú tému, kde okrem kuchárov asistuje aj mäsiar. Vysvetľuje delenie bravčového mäsa, účastníci teambuildingu krájajú slaninu na oškvarky a topia na masť, mäso na klobásy plnia do čriev,“ riaditeľka Adriana Hurová zdôrazňuje využívanie okolitej prírody, z ktorej si hostia môžu priniesť ingrediencie na vlastné omáčky a koreniace zmesi.

Degustácie vína alebo koňaku nie sú ničím novým ani v bratislavskej reštaurácii D.Steakhouse. Keďže sa však špecializuje na spracovanie hovädzieho mäsa, teambuilding sa nesie v duchu tejto témy. „Pracovníci firiem nielen ochutnávajú, ale v slepej degustácii aj tipujú, ktoré z pripravených steakov pochádzajú z plemena piemontese, amerického black angus, španielskeho txogitxu, austrálskeho wagyu či slovenského siemmental. Najviac hádania vyvoláva práve slovenské plemeno. Vďaka nášmu originálnemu boxu s technológiou dry-aging, kde za prísnej kontroly teploty a vlhkosti zrie mäso pod vrstvou tuku 30 - 50 dní, sa dá jeho vláčnosť ľahko zameniť s chuťovými vlastnosťami mäsa zo steakových veľmocí,“ hovorí o najväčšom prevkapaní firemného gurmetského dňa spolumajiteľka Zuzana Gergeľová. Pre teambuilding už nachystala novinku - upečte si vlastný hamburger. © TREND

