



Team Building 2020 Online

La prima Team Digital Experience



Tornare insieme, più forti di prima: i bisogni nelle aziende, nel 2020.

Ripartire dopo il Lockdown rappresenta una grande opportunità ma anche una grossa sfida per la maggior parte delle aziende Italiane che si ritrovano a dover affrontare diverse criticità.

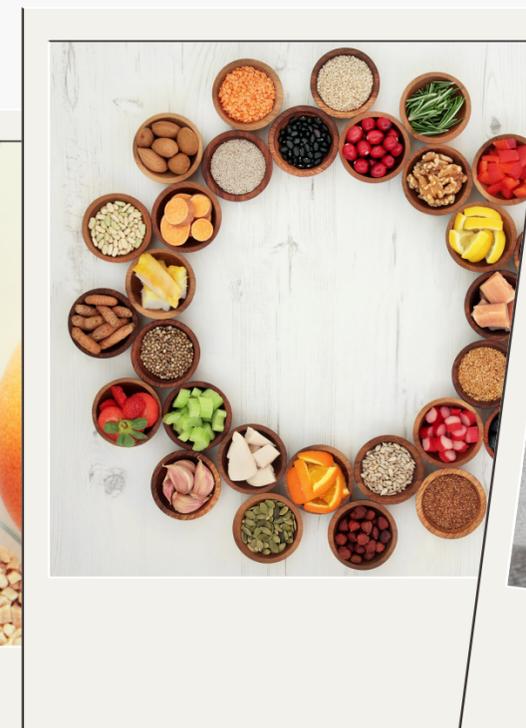
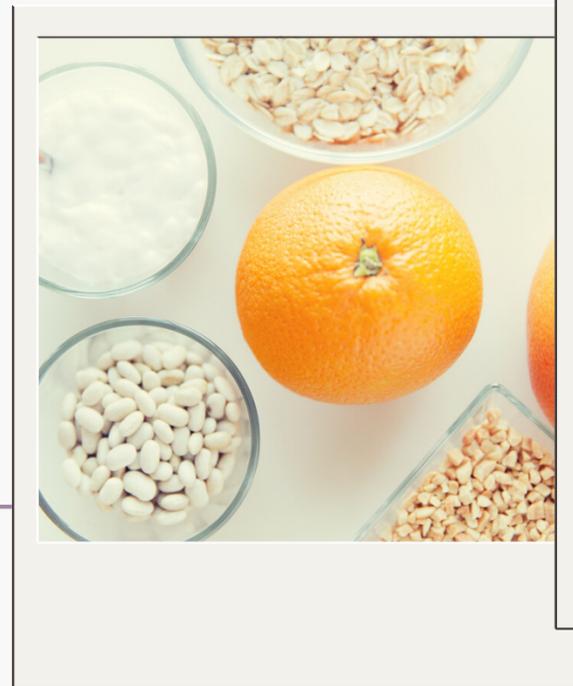
Una di queste, probabilmente tra le più importanti, è il **sostegno psicologico e motivazionale ai propri lavoratori** che hanno bisogno di:

- rinforzare la **FIDUCIA** nell'organizzazione;
- ribadire l'IMPORTANZA DELLA **SINGOLA PERSONA** per il raggiungimento di **OBIETTIVI DI GRUPPO**;
- dare **SPERANZOSITA'** e forza per il futuro, per nuove idee e progetti di sviluppo.

Team Building Experience

I nostri team building sono da sempre un'opportunità per affrontare importanti tematiche aziendali utilizzando il food come metafora.

Attraverso ingredienti, ricette e sfide culinarie prendiamo di petto le principali tematiche e criticità quotidiane, grazie anche al supporto di formatori specializzati e chef della nostra scuola.



Progetto Team Building Online

Ritourneremo nelle nostre cucine di Corefood ma nel frattempo abbiamo deciso di trasferire la scuola di cucina e i nostri formatori, a casa dei partecipanti, utilizzando la piattaforma Zoom.

In questo spazio virtuale riusciremo a dare vita comunque ad esperienze coinvolgenti e di gruppo in quanto:

- ° ci confronteremo, tutti insieme, in momenti di **plenaria**;
- ° lavoreremo in sotto gruppi, suddivisi in **stanze virtuali**.



2 idee di Team Building Online

La cucina diventa la metafora del contesto aziendale



Mystery Box online

Il format online prevede che i partecipanti vengano divisi in squadre e abbinati alle portate di un vero menù: antipasto, primo, secondo, dolce.

Ogni squadra dovrà affrontare una sfida diversa utilizzando ingredienti a sorpresa ricevuti a casa attraverso una spedizione misteriosa.

Ogni Mystery conterrà un problema da risolvere all'interno della realtà aziendale.



TEAM ANTIPASTO

Tempo



TEAM PRIMO

Organizzazione



Futuro



TEAM SECONDO

Creatività



TEAM DOLCE

Organizzazione

Fase 1

Collegamento di tutti i partecipanti su Zoom e spiegazione del Team Building con il supporto della Formatrice. Lo Chef spiegherà invece i criteri di valutazione (**Capacità di lavorare in Team, Creatività, Utilizzo degli ingredienti, impiattamento**). Verrà poi condiviso un video motivazionale (Es. Ingrediente segreto). Ogni squadra avrà un foglio con scritte tante parole chiave che serviranno per dare un nome al piatto.

Fase 2

Si divideranno i partecipanti in squadre (già decise prima del collegamento) e si collocheranno virtualmente nelle stanze in cui lavoreranno alla ricetta. Ogni stanza corrisponderà ad una sfida da superare.

Fase 3

Ogni partecipante aprirà il box che ha ricevuto e insieme al suo Team dovrà analizzare gli ingredienti contenuti nello stesso progettando la ricetta e avendo la possibilità di aggiungere 1 ingrediente disponibile nella dispensa casalinga. (in questa fase si prendono appunti ma non si cucina)

Fase 4

Si partirà con la realizzazione della ricetta. Lo Chef entrerà nelle varie stanze a turno per dare un supporto. Lo stesso farà la formatrice per comprendere le dinamiche che si instaurano.

Organizzazione

Fase 5

Al termine della ricetta la squadra dovrà dare un nome al piatto seguendo le parole chiave suggerite ad inizio sfida.

Fase 6

Il capo squadra di ogni Team dovrà raccontare la ricetta e spigare il nome del team e della ricetta.

Fase Finale

Brainstorming in plenaria . Tutti i partecipanti vengono accompagnati nell'elaborazione dell'esperienza vissuta in cucina e supportati nella traduzione della stessa nell'ambito aziendale attraverso la condivisione delle metafore.

Fase Post Evento

Invio del video dell'esperienza, sintesi dell'evento e consigli pratici per la gestione post evento.



RISULTATI PER L'AZIENDA



ENGAGEMENT

I propri collaboratori, a seguito del lockdown, possono avere un'energia ancora bassa; eventi come questo danno la giusta spinta motivazionale e di riflessione per tornare a lavorare con il giusto spirito su obiettivi aziendali e personali.



OPPORTUNITÀ PER IL FUTURO

Dopo un intenso periodo di isolamento e lavoro individuale, l'azienda ha modo di osservare nuovamente i propri collaboratori in attività di teamwork; in modo da capire al meglio criticità e opportunità su cui lavorare.



SVAGO COME MOTORE

Collaboratori felici lavorano meglio, lo dice la scienza. Questo format, tra giochi e cibo come metafora aziendale, si configura come un momento importante per rigenerare i partecipanti con "chimica positiva".

Open Space Food

Questo format è un adattamento della metodologia OST (open space technology), proveniente dal mondo della Facilitazione Partecipata.

Alla base di questo format vi è la consapevolezza che i propri collaboratori, le persone, siano essi stessi una sorgente di conoscenze e idee per il futuro.

Ecco perché questo intervento si struttura su 4 domande aperte da rivolgere ai partecipanti e lasciarli esprimere, in maniera libera.

Il cibo, diventa una fantastica metafora per accedere alla loro prospettiva e per agevolare la discussione.



Organizzazione

Fase 1

Invio box con 10 ingredienti e un foglio in cui si spiega come avverrà il Team Building. Viene richiesto di posizionarsi in cucina in quanto ci sarà bisogno di attingere ad altri ingredienti non presenti nel box. Verranno inviati inoltre i dati per collegarsi a Zoom e 2 fogli bianchi dove poter scrivere la ricetta e i propri contributi da proporre all'azienda rispetto quanto gli sarà richiesto nel corso dell'attività.

Fase 2

Per introdurre l'attività, si aprirà con un bel momento di riscaldamento: dove chiederemo loro di prendere le spezie contenute nel box e scegliere quella che li rappresenta di più. Dopo la scelta ognuno dovrà indicare la spezia scelta e l'aggettivo ad essa collegato.

Fase 3

I partecipanti saranno divisi in stanze (massimo 5) per lavorare su 4 quesiti che verranno proposti uno di seguito all'altro. Il primo è **Come stai?**
Per rispondere a questa domanda dovranno scegliere 1 ingrediente ciascuno e scrivere cosa rappresenta. Totale 6 ingredienti.

Fase 4

Il secondo quesito è: **Quali sfide riconosci in questo momento?** Ogni partecipante deve scegliere 1 ingrediente. Si può attingere dal box se la sfida è interna all'azienda oppure dalla dispensa casalinga se la sfida è privata ovvero esterna all'azienda. Al termine la squadra dovrà individuare 1 solo ingrediente.

Organizzazione

Fase 5

Il terzo quesito è: **Quali opportunità vedi?**

In questo caso ogni partecipante deve scegliere 1 ingrediente che rappresenta l'opportunità e le opportunità che l'azienda potrebbe cogliere. In questo caso si attinge dal box. Al termine la squadra dovrà confrontarsi e proporre 1 solo ingrediente.

Fase 6

L'ultimo quesito sarà: **quali idee, strategie, proposte per il futuro?**

In questa ultima fase si elaborerà la ricetta inserendo tutti gli ingredienti individuati nelle fasi precedenti (totale 8) ed eventualmente individuare cosa manca per completare il piatto che dovrà rispondere al quesito. Si procederà quindi alla stesura scritta della ricetta con nome del piatto, anch'essa metafora di tutte le idee proposte.

Fase Finale

Facendo tornare tutti i partecipanti nell'area plenaria, ogni rappresentante dei singoli gruppi presenterà ai rappresentanti dell'azienda e ad uno Chef di Corefood, il lavoro ultimato e la ricetta.

Fase Post Evento

Dopo l'evento verrà inviata all'azienda la registrazione dell'evento, le ricette e la sintesi di ogni squadra con suggerimenti per poter procedere.

RISULTATI PER L'AZIENDA



ENGAGEMENT

I propri collaboratori, a seguito del lockdown, possono avere un'energia ancora bassa; eventi come questo danno la giusta spinta motivazionale e di riflessione per tornare a lavorare con il giusto sprinti su obiettivi aziendali e personali.



OPPORTUNITÀ PER IL FUTURO

Dopo un intenso periodo di isolamento e lavoro individuale, l'azienda ha modo di osservare nuovamente i propri collaboratori in attività di teamwork; in modo da capire al meglio criticità e opportunità su cui lavorare.



SVAGO COME MOTORE

Collaboratori felici lavorano meglio, lo dice la scienza. Questo format, tra giochi e cibo come metafora aziendale, si configura come un momento importante per rigenerare i partecipanti con "chimica positiva".

Grazie!

Chiara +39 3939863525
Matteo +39 3886425405



info@corefoodmilano.it



www.corefab.it
www.corefoodmilano.it

