



TEAM BUILDING VIVI LA FATTORIA

Il team building "Vivi la Fattoria" prende spunto dalla giornata reale dello staff della nostra azienda e prevede alcune attività che si possono definire esperienziali e ludiche allo stesso tempo.

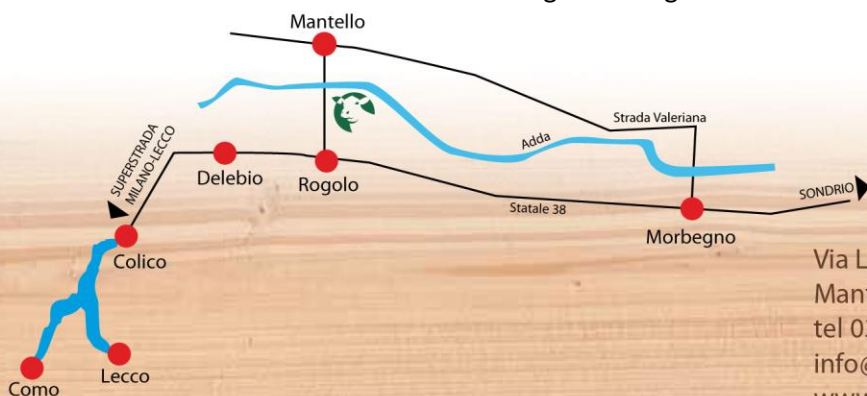
Queste attività permettono di vivere in prima persona un'esperienza sia fisica che mentale con un forte contatto con la natura, le materie prime e con gli animali. Esperienze fuori dalla quotidianità e che, per questo, definiamo "extra-ordinarie".

Una giornata che si trasforma in apprendimento, poiché si impara a non dare nulla per scontato, a confrontarsi con se stessi e con gli altri, ad impegnarsi nel risolvere situazioni impreviste. Il risultato finale sarà frutto di una serie di tasselli intermedi e di un armonico lavoro di squadra.

Obiettivi generali:

- fronteggiare situazioni impreviste e aumentare le strategie di problem solving
- migliorare la qualità delle relazioni interpersonali
- migliorare l'orienteeering
- aumentare la collaborazione
- prendere coscienza delle proprie capacità e delle risorse personali
- aumentare la crescita del gruppo per acquisire e cercare nuovi obiettivi
- valorizzare le potenzialità di ognuno

Le attività proposte sono fattibili per gruppi di piccole, medie e grandi dimensioni fino a 150 pax . La nostra proposta si basa su orari che tengono conto del naturale ritmo dei nostri animali e della nostra azienda ma si possono concordare orari differenti sulla base delle esigenze di ognuno.



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com



PROGRAMMA GENERALE

Tariffa: Euro 700,00 a modulo (iva 22% inclusa) con massimo 25 persone.
Dal 26esimo partecipante, la tariffa è di 25 euro a persona.

BRIEFING INIZIALE :

- ritrovo in zona gazebo di tutti i partecipanti
- introduzione della giornata
- divisione dei team a discrezione dell'azienda ospite (ogni squadra avrà al massimo 15 partecipanti)
- inizio delle attività

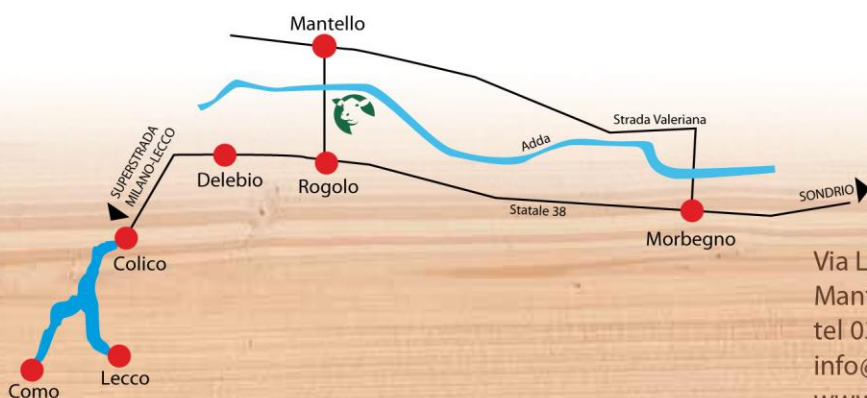
BRIEFING FINALE:

- discussione sulla giornata, confronto
- proclamazione dei vincitori
- conclusione della giornata

In base al tempo a disposizione e agli obiettivi formativi, possono essere scelti diversi moduli oppure si possono selezionare i laboratori che più si preferiscono e creare dei moduli "personalizzati" (su richiesta).

ABBIGLIAMENTO CONSIGLIATO: tuta e scarpe sportive.

Ogni prova potrà subire delle variazioni in funzione dei numeri, delle condizioni meteo e della disponibilità dell'azienda.



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com



PROVA DEL CASARO

(Si terrà in gazebo, caseificio o in aula didattica a seconda della disponibilità)

Obiettivi: aumentare la collaborazione e le strategie organizzative, migliorare la coordinazione all'interno del team

- **PRODUZIONE DEL BURRO E DEL FORMAGGIO:** ciascuna squadra avrà a disposizione le stesse attrezzature e la stessa quantità di panna e di latte per effettuare le prove. Ciascuna squadra formerà un panetto di burro da 250 g e una formaggella.
- **RIVOLTAMENTO DELLE FORME DI FORMAGGIO:** ai componenti della squadra verranno indicate le forme che dovranno essere voltate all'interno della sala di stagionatura e si registrerà il tempo migliore.
- **DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI:** la degustazione prevede l'assaggio di quattro tipi di formaggi. Le squadre saranno chiamate a rispondere alle domande del "formaggiometro" che valuterà le loro conoscenze sull'argomento.

In questo modulo possono lavorare in contemporanea 2 squadre composte da massimo 15 pax ciascuna.

Questo modulo ha una durata di circa 2 ore.



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com



PROVA CUCINA

(Si terrà in aula didattica oppure nel salone Nestrelli)

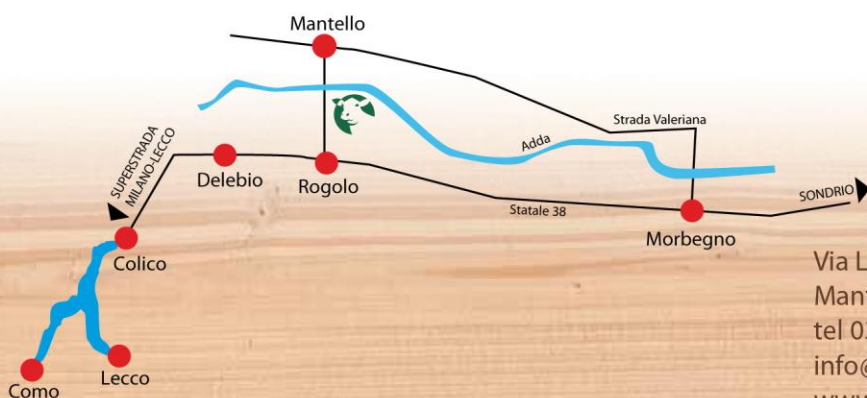
Obiettivi: collaborare efficacemente per raggiungere un risultato ottimale (sia di gusto che di estetica), gestione delle risorse

- **PREPARAZIONE DEI PIZZOCCHERI:** ciascuna squadra avrà a disposizione le stesse attrezzature, un paniere con gli stessi ingredienti e la stessa ricetta. L'obiettivo finale è giungere alla preparazione di un piatto di pizzoccheri che sia buono e bello.
- **PREPARAZIONE DEI BISCOTTI:** ciascuna squadra avrà a disposizione le stesse attrezzature, un paniere con gli stessi ingredienti e la stessa ricetta. Il risultato finale è giungere alla preparazione dei biscotti con una bella forma.

(Nel caso in cui il tempo a disposizione non fosse sufficiente per la cottura dei biscotti, verrà valutato il biscotto più bello e fantasioso)

In questo modulo possono lavorare in contemporanea 2 squadre, composte da massimo 15 pax ciascuna

Questo modulo ha una durata di circa 2 ore.



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com



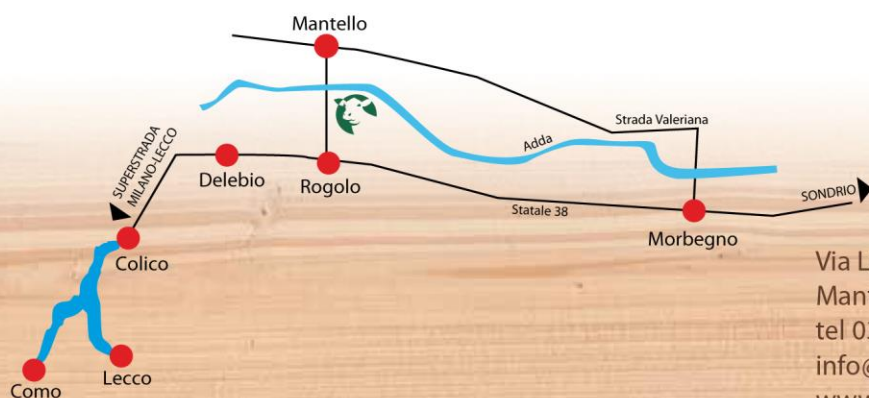
LAVORO O GIOCO?

(Si terrà nell'area esterna della struttura)

Obiettivi: sviluppare la motricità e la coordinazione, gestione del tempo assegnato, suddivisione dei ruoli

- **TEATRO RURALE:** le squadre avranno a disposizione dei vestiti e pezzi di stoffa e, con il materiale assegnato, dovranno ideare una piccola storia mettendo poi in atto una scenetta della durata di 10 minuti per squadra.
- **IL TIRO ALLA FUNE:** le squadre si cimenteranno nel classico tiro alla fune.
- **LA CORSA A STAFFETTA CON LA BALLETTA DI FIENO :** le squadre, a turni, dovranno percorrere un giro intero del fienile correndo con la carriola che contiene una balletta di fieno.
- **LA CORSA A STAFFETTA CON I SECCHI DI ACQUA:** le squadre, divise in coppie, dovranno trasportare due secchi di acqua con un asse di legno fino a riempire la vasca da cui bevono le vitelline.

Questo modulo ha una durata di circa 2 ore.



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com



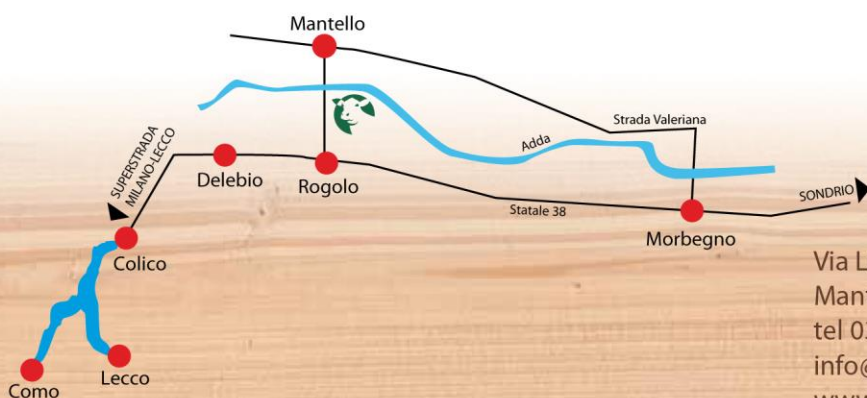
PROVA DEL CONTADINO

(Si terrà nell'area esterna della struttura)

Obiettivi: gestione del tempo assegnato, suddivisione dei ruoli, sviluppo di abilità pratiche

- PROVA TAGLIO LEGNA: le squadre dovranno tagliare con la sega un tronco di legno in tanti piccoli pezzi.
- PROVA DELLO ZAPPATORE: le squadre avranno a disposizione un rettangolo di terra nel quale dovranno zappare e seminare proprio come dei veri agricoltori.
- INCHIODA I CHIODI: le squadre dovranno inchiodare più chiodi possibili e nel modo più ordinato su un asse di legno dato.
- COSTRUIAMO LO SPAVENTAPASSERI PER PROTEGGERE LE SEMINE DELL'ORTO: le squadre dovranno creare uno spaventapasseri con il materiale fornito (pezzi di stoffa, fieno..).
- PRODUZIONE DEL SALE AROMATICO: le squadre raccoglieranno nel campo delle erbe le foglie aromatiche, spezzettandole ed unendole poi al sale utilizzando un pestello.

Questo modulo ha una durata di circa 2 ore.



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com



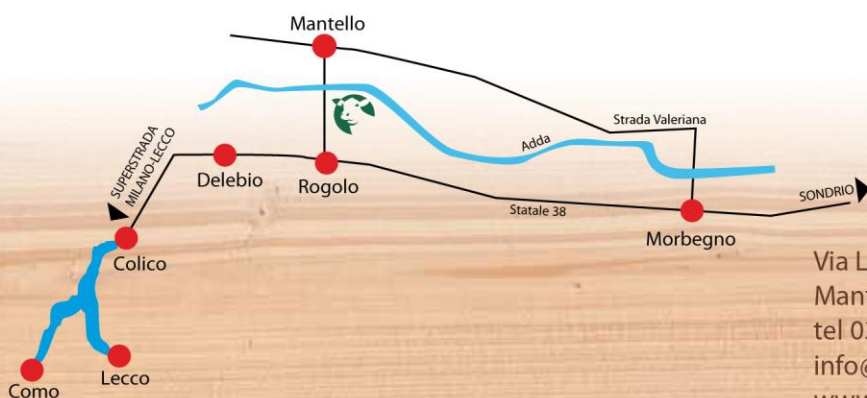
FATTORIA A SORPRESA

(Si terrà nell'area esterna della struttura)

Obiettivi: superare la paura dell'ignoto, aumentare le strategie di problem solving, utilizzare appieno i 5 sensi, migliorare la capacità di orienteering

- DEGUSTAZIONE BENDATA DI ... : le squadre dovranno assaggiare dei "preparati" creati dallo staff ed indovinare gli ingredienti (per questa prova è necessario segnalare allergie e/o intolleranze).
- LA SCATOLA DEI SENSI: le squadre dovranno indovinare cosa è contenuto nelle 4 scatole di legno utilizzando i loro sensi.
- CERCA L'UOVO NEL COVONE : le squadre dovranno cercare "l'uovo perduto" all'interno della montagna di segatura.
- IL TRESPOLO DEL POLLAIO: le squadre, rimanendo in equilibrio su un asse appoggiato a terra, dovranno cambiare la loro posizione a seconda delle indicazioni date dallo staff.
- CACCIA AL TESORO : le squadre si cimenteranno nella caccia al tesoro seguendo le indicazioni date dagli indizi ed utilizzando la "mappa del tesoro".

Questo modulo ha una durata di circa 2 ore.



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com



PREMIAZIONI E CLASSIFICA

I PREMI:

(inclusi nella tariffa)

Ogni membro della squadra 1° classificata avrà:

Confezione con salamino e ricottina fresca

Ogni membro delle altre squadre:

Bottiglia di latte da 0,5 l

GLI ATTESTATI:

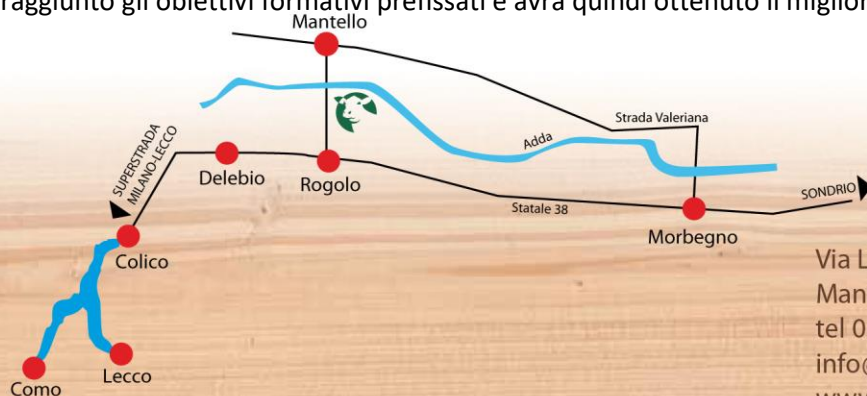
(inclusi nella tariffa)

Su richiesta è possibile ricevere degli attestati personalizzati a conclusione della giornata.

È necessario inviare il logo della propria azienda al referente delle attività almeno una settimana prima dell'evento.

CLASSIFICA

Il nostro staff utilizzerà delle tabelle di valutazione con punteggi per ogni prova, vincerà la squadra che avrà raggiunto gli obiettivi formativi prefissati e avrà quindi ottenuto il miglior punteggio.



Via Lungo Adda, 12
Mantello (SO)
tel 0342 680846
info@lafiorida.com
www.lafiorida.com

Monica Ruffoni
Guest Relation Manager
Cell. 346 0949247
direzione@lafiorida.com