

VirágosÍzek Kóstoló

Ízek
&
Élmények



Az erdő csendessége, nyugalma, tiszta levegője, a virágok magával ragadó illata, az állatok jelenléte mindig jó hatással van az emberekre, akár személyesen van jelen egy erdőben, akár egy mesekönyvben látja.

Az Ízek&Élmények, valamint a Namu ezt az érzést szeretné elhozni a VirágosÍzek programja keretében.

Megpróbálunk megteremteni egy békés erdei hangulatot, ahol lelassulhatnak a kollégák, ahol elkészíthetik kedvenc mezei csokraikat és utána megízlelhetik az erdő ajándékát, mint például:

- ✿ a méhek által összegyűjtött mézet
- ✿ erdei, bogyós gyümölcsöket
- ✿ ehető virágokat
- ✿ zöldségkrémeket



Kiknek ajánljuk

- ✿ akiknek fontos a fenntarthatóság és szeretnének többet tudni róla
- ✿ akiket érdekel a fenntartható virágkötészet
- ✿ akik szeretik használni a kreativitásukat
- ✿ akik szeretik a kézműves dolgokat
- ✿ akik szeretnének kiszakadni az irodai egyhangúságból
- ✿ akik mentális felfrissülésre vágnak

A fenntarthatóság irányába tett lépésekkel egy cég példát mutat a munkavállalói számára és ezzel növelheti a cég iránti lojalitását, valamint a presztízsét a partnerei szemében. A környezettudatosság sok új élményt hozhat a cég életébe.



Mit tartalmaz a program?

- információt tudnak meg a résztvevők a környezettudatos virágkötészetéről, fontosságáról, hasznosságáról és otthonukban/irodájukban való alkalmazásáról
- friss virágból csokrot kötnek és környezetbarát módon dízscsomagolják
- virágos mézek kóstolását
- ehető virágok kóstolását
- bogyós gyümölcsökből készült lekvár kóstolását
- zöldségkrém kóstolását



A programot tartja:



Patrick Réka Noémi,

virágkötő mester, aki miután évekig volt a Gresham Palota virágkötője, megalapította Namu Flower Stúdióját.

Az elmúlt 17 évben dolgozott tanárként és virág dizájnerként Magyarországon, Romániában és Dél-Koreában is.



Mezei-Tóth Viktória,

aki amellet, hogy az Ízek & Élmények gourmet cégét vezeti, elkötelezett híve a környezetvédelemnek.

Fontosnak tartja, hogy minél szélesebb körben népszerűsítse a gourmet termékek megismerését és fogyasztását. Tapasztalatból tudja, hogy milyen feltöltődést tud adni egy új, különleges íz megismerése. Mindig szem előtt tartja, hogy olyan ízeket is ajánljon, ami nemcsak a felnőtteknek, hanem a gyerekeknek is ízlik, annak ellenére, hogy nem a megszokott ízvilágról van szó. Folyamatosan képezi magát és figyelemmel kíséri a gasztronómia újdonságait.



További információ:

Ízek & Élmények

+36 30 855 5330,

kapcsolat@izekeselmenyek.hu