

# Team Building

*it's  
easy!*

## CAMPOLI

| *cám·po·li* | s.m. Azioni Gastronomiche



azionigastronomiche.it



# Chi siamo

Azioni Gastronomiche è un team con vent'anni d'esperienza, in grado di offrire servizi che spaziano a 360° "dentro e oltre la cucina", attiva sia in Italia che all'estero con una molteplicità di opportunità rivolte a tutti coloro che necessitano di operatività e consulenza legate al mondo del food nella sua totalità. Ogni "azione" si trasforma così in un vero progetto studiato su misura in base alle esigenze della clientela.

## Fabio Campoli - CEO



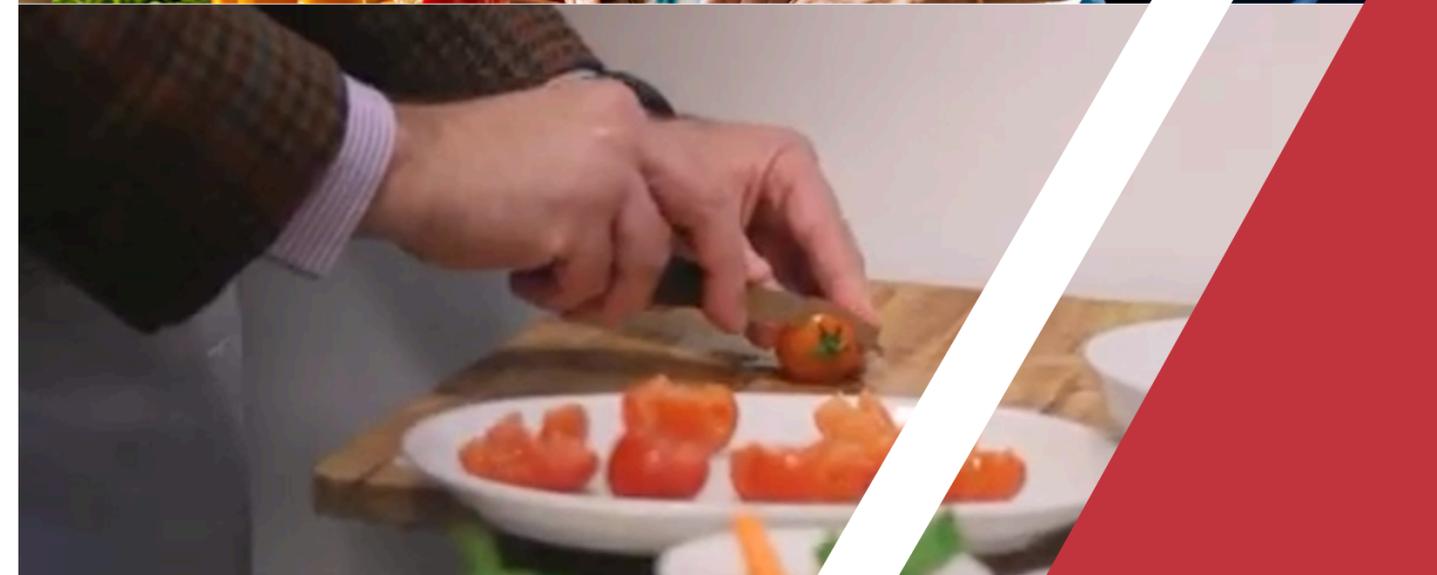
Classe 1971, Fabio Campoli nasce chef per poi intraprendere un percorso parallelo non convenzionale, che lo porta a perfezionare la sua professionalità ed arte gastronomica passando dall'intrattenimento e l'informazione pubblica televisiva al food design per il cinema, l'organizzazione e la cura di grandi eventi, le attività di docenza, quelle editoriali e ancora molte altre legate alla consulenza su misura per il mondo della ristorazione. Oggi è titolare della sua azienda Azioni Gastronomiche, nonché direttore editoriale della testata giornalistica online Promotori Di Gusto ([prodigus.it](http://prodigus.it)) e dei progetti Club Academy e Facile Con Gusto.

**Azioni Gastronomiche offre esperienze culinarie uniche pensate su misura per creare un legame più forte tra i vostri collaboratori.**

# Perchè un team building a tema gastronomico?

Da oltre dieci anni offriamo servizi di ideazione, organizzazione e realizzazione pratica di team building aziendali basati sulla cucina, con l'obiettivo di stimolare le relazioni, il confronto e lo spirito di squadra tra membri aziendali (anche afferenti ad aree o sedi di lavoro differenti) attraverso lo sviluppo di un progetto a tema gastronomico che guidi alla costruzione condivisa di un'idea e alla sua messa in atto in modo congiunto, coerente e collaborativo da parte dei partecipanti.

**Un modo innovativo e divertente  
per fare un regalo allo spirito di squadra  
che vive all'interno della vostra azienda!**



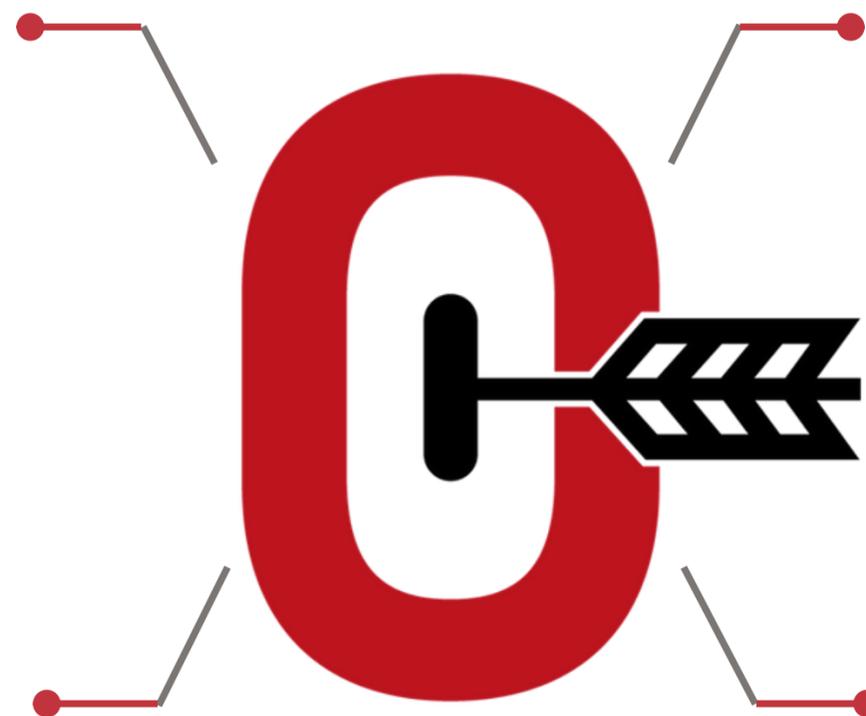
# Obiettivi

## **Creatività e collaborazione**

Stimolare la collaborazione creativa in un ambito giocoso di approccio insolito alla risoluzione dei problemi.

## **Più fiducia, più benessere**

Dar vita ad un'atmosfera rilassata, informale e divertente per aiutare a rafforzare il clima di stima e abbattere le diffidenze.



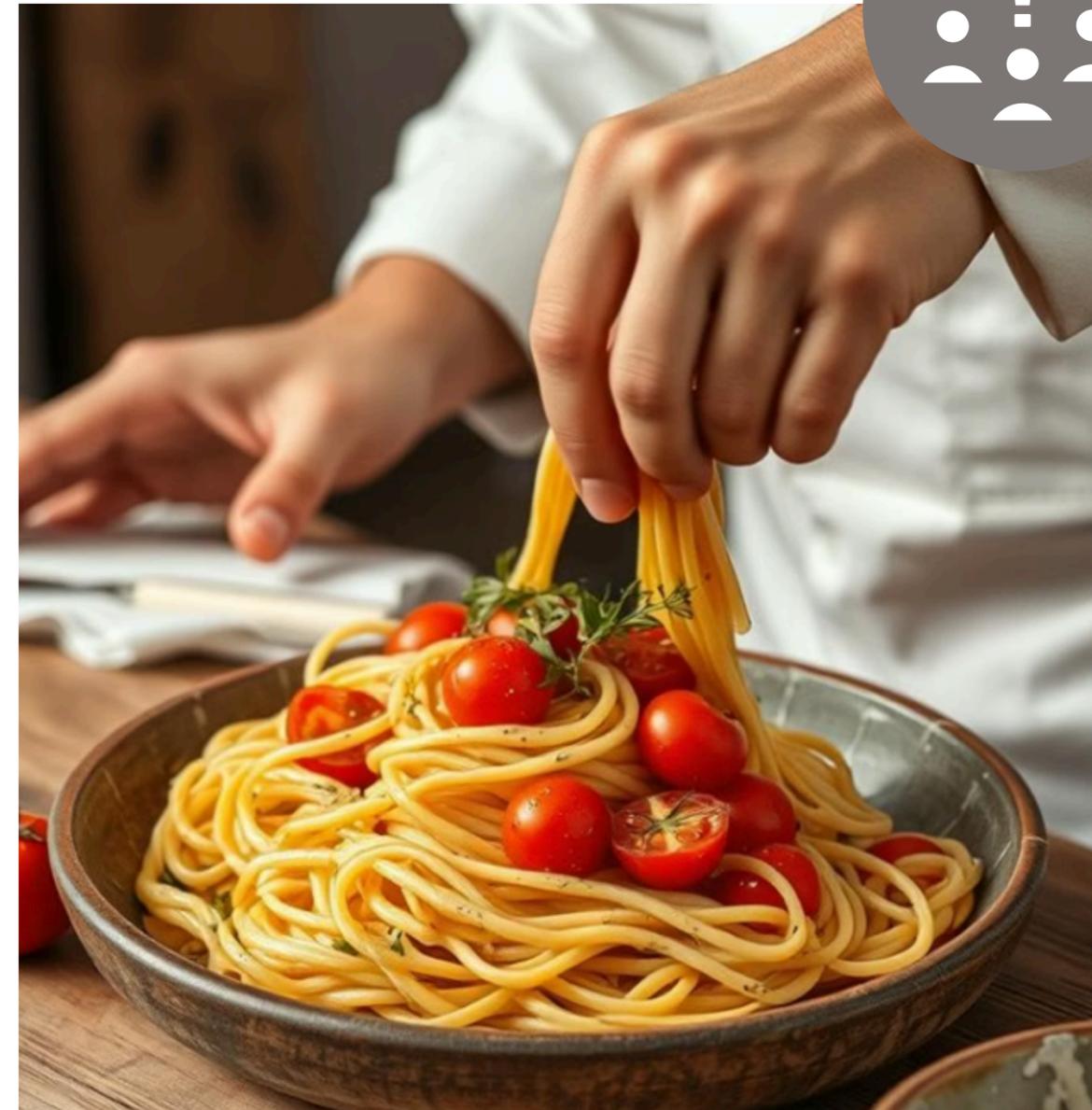
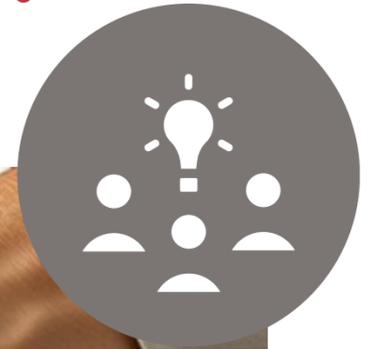
## **Comunicazione efficace**

Favorire la comunicazione aperta e lo scambio costruttivo d'informazioni attraverso il lavoro di squadra.

## **Unione nelle diversità**

Valorizzare le differenze culturali, generazionali e formative "accorciando le distanze" attraverso qualcosa che piace a tutti: il cibo!

**Le idee di ciascun team di lavoro  
si compongono come un puzzle  
per concretizzarsi in un risultato gustoso!**



# Le tematiche più richieste

**1** Ideazione menu tematici per ristoranti o eventi speciali

Creazione di un servizio di ricette e fotografie per una rivista di cucina

**2**

**3** Ideazione di cocktail/mocktail per un aperitivo alla moda

Registrazione di un video reel social per realizzare una ricetta di stagione

**4**

**5** Creazione di un kit di prodotti da vendere su un sito di e-commerce food



# Team building location



## **A seconda delle esigenze proponiamo:**

- **La nostra sede**

c/o Centro Agroalimentare Roma

Palazzina direzionale A

via Tenuta del Cavaliere, 1 00012 (Guidonia, RM)

*Casello di uscita collegato alla rete autostradale nazionale*

*Solo 2km dal Grande Raccordo Anulare*

*Stazione Tiburtina a 15 km*

- *Aeroporto di Ciampino a 20 km*

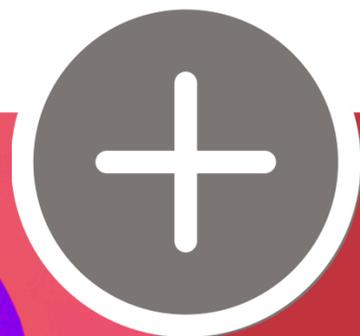
*Ampio parcheggio gratuito*

- **La vostra sede aziendale**

- **Location esterne** *(con nostra disponibilità di ricerca e selezione)*

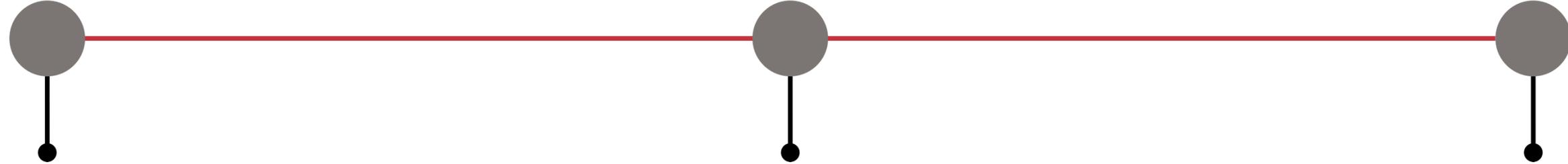
Servizi accessori

## attivabili su richiesta



- Servizio di accoglienza (guardaroba/registrazione partecipanti)
- Welcome coffee / Coffee break (finger food and beverage)
- Servizio brunch/lunch (a buffet) nel corso del team building
- Cena aziendale con servizio a tavola e menu a cura dello chef Fabio Campoli
- Cura premi/gift per i vincitori/partecipanti al team building

# Da sapere



## Numero di partecipanti

A seconda della location e del format prescelto, offriamo l'organizzazione di team building che coinvolgono da un minimo di 12 ad un massimo di 40 persone.

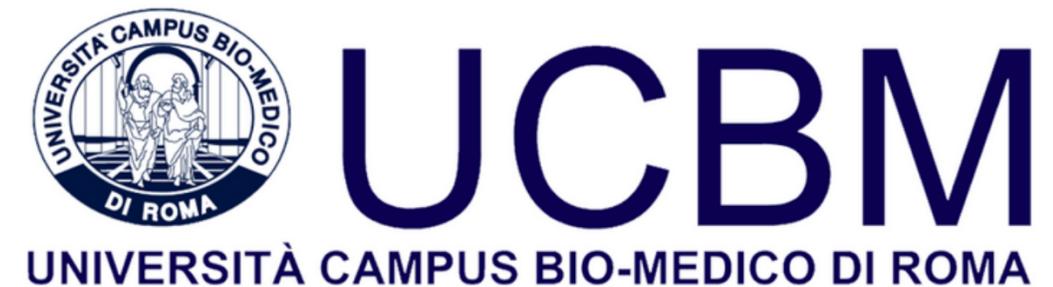
## Tempi di prenotazione

Date, orari e luoghi di svolgimento dei team building andranno concordate con la nostra organizzazione con almeno 30 giorni d'anticipo.

## Cucina in sicurezza

Assicuriamo l'ottimizzazione della preparazione degli ingredienti alimentari e dell'operatività dei partecipanti in modo da ridurre al minimo i rischi.

**Tra i nostri clienti...**



# Contatti

*per maggiori informazioni e preventivi dedicati*



06-60503550



info@azionigastronomiche.it



www.azionigastronomiche.it

**CAMPOLI**  
*/cám-po-li / s.m. Azioni Gastronomiche*