



KONFERENS

Våra lokaler passar den mindre konferensen som söker lantlig ro och kreativ rymd för inspiration i arbetet. Vårt bageri serverar nybakat vid den sprakande brasan, och vi strävar efter ett personligt bemötande i en genuin folkskolemiljö.



"HÄLSA PÅ SURDEG"

Vårt konferenskoncept som består av två delar; surdegsbakning i gårdsbageriet samt hälsoföreläsning inspirerad av surdegens hemligheter. En hel dag, en halv dag eller några timmar av er konferensdag.



"HÄR ÄR DITT SKAFFERI"

Två timmars gruppdynamiska övningar kring maten vi äter. Har det någon betydelse för kroppen hur vår mat produceras? Varför ersätts råvaror av guargummi i glass och kaliumdisulfid i panpizza? Vart går gränsen mellan bröd och brödersättning? Kompletteras med fördel av kanelbullssnurrning och baguetteformning med bagerskan i bageriet.



SURDEGSBAKNING ~ 4 timmar

Team buildning i bageriet för ert företag eller som event för era anställda. Surdegsintroduktion, utbakningstekniker, gräddningsmetoder och provsmakning av genuint bakhantverk tillsammans med vår bagerska.



"RENT MJÖL I PÅSEN"

Provbaka ekologiskt, lokalproducerat mjöl i vårt gårdsbageri. Kanelbullssnurrning, baguetteformning och provsmakning ger proffskunskaper som lätt kan omsättas vid hemmabaket. Bakkursen är lämplig som del av er konferensdag eller som ett enskilt event.

Utöver våra färdiga koncept erbjuder vi anpassade arrangemang efter era önskemål. Från uthyrning av lokal till heldagskonferenser där vi står för programmet.

KULTURINSLAG vid välkomstserving

KÖRSÅNG för nybörjare med gruppdynamiska övningar

TEATERÖVNINGAR kring kommunikation, retorik och fokus

FÖRELÄSNING om surdegens hemligheter och möjligheter

TRENDSPANING kring förnyade hälsoperspektiv

TEATERSPORT som gruppträning i lyhördhet och samspel

Läs mer om våra konferensaktiviteter på www.englasskafferi.se