

# team- building

biologische teelt  
van aromatische  
planten  
voor extractie  
essentiële oliën  
en hydrolaten  
cursussen  
workshops  
bedrijfsbezoeken



## Infofiche - teambuilding Praktische details

Hoort bij de programma's:  
assertiviteit  
conflictmanagement  
probleemoplossend denken  
professionele etquette

[www.netelvuur.be](http://www.netelvuur.be) | Biologische kruidenkeukerij en distillerie

### Laat het Meetjesland u en uw team beroeren

In deze infofiche vindt u de volgende details over een teambuildingsdag in het aromatische kader van Netelvuur:

- voorbereiding
- tarieven
- menukeuze

#### Vorbereiding

1. U **contacteert** Christel Van Vooren (Netelvuur) op 09 259 98 91 of [info@netelvuur.be](mailto:info@netelvuur.be). Samen zoeken we naar een geschikte datum en bespreken we uw verlangens op het vlak van onthaal, maaltijd, accommodatie, ... U kunt eventueel een bezoek brengen aan de ruimtes van Netelvuur.
2. Christel Van Vooren **bevestigt**.
3. U **contacteert** daarna Greet De Baets op 0474 71 48 00 of [greet.de.baets@greet-training.be](mailto:greet.de.baets@greet-training.be) om de inhoud en de aanpak van de teambuilding te bespreken.
4. U **ontvangt** binnen de twee weken na deze contacten een gedetailleerde **offerte** en een **voorschotfactuur** (50 % van de kosten). U stuurt de offerte binnen de twee weken ondertekend terug en betaalt de factuur.
5. **Greet komt** minstens 1 maand voor de teambuilding bij u ter plaatse voor een **voorbereidend gesprek**. U bespreekt uitgebreid de precieze thematiek waarrond u wilt werken. Bij deze gelegenheid bezorgt u haar ook informatie over het team en de ruimere organisatie waarvan uw team deel uitmaakt. Op basis van dit gesprek ontvangt u een rapport met aandachtspunten voor de teambuilding.
6. De **teambuildingsdag**:
  - groepsgrootte: minimaal 8 en maximaal 15 deelnemers
  - te voorzien door de deelnemers: gemakkelijke vrijetijdskledij, aangepast aan het seizoen en de weersomstandigheden
7. Christel Van Vooren **contacteert** u ongeveer twee weken voor de teambuilding voor **praktische afspraken**.
8. U **ontvangt** na de teambuilding een **saldofactuur** van Netelvuur. U betaalt die binnen de twee weken.

#### Tarieven

vast tariefdeel	<b>per groep per dag</b>	<b>€ 1 550</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• infrastructuur</li><li>• teambegeleiding</li></ul>
variabel tariefdeel	<b>per persoon per dag</b>	<b>€ 60</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• drank</li><li>• lunch, versnaperingen</li></ul>
	<b>niet inbegrepen</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• eventuele bijkomende voorbereidende gesprekken + eventuele follow-up (indien u dat wenst)</li><li>• verplaatsingskosten naar uw organisatie voor voorbereidende of follow-upgesprekken</li></ul>
	<b>inbegrepen</b>		
<b>infrastructuur</b>			<ul style="list-style-type: none"><li>• huur van lokalen en infrastructuur Netelvuur</li><li>• potlood en papier</li><li>• persoonlijk aandenken in de vorm van een geurgadget</li></ul>
<b>teambegeleiding</b>			<ul style="list-style-type: none"><li>• doorlopend teambegeleiding</li><li>• voorbereidend gesprek in uw organisatie</li><li>• helpdesk gedurende 3 maanden na de teambuildingsdag</li></ul>
<b>drank, lunch en versnaperingen</b>			<ul style="list-style-type: none"><li>• lunch en tussendoortjes</li><li>• doorlopend koffie, thee, water</li><li>• versgeperst groente- of fruitsap en versnapering bij het afscheid</li><li>• drank en maaltijden meestal biologisch en op basis van zelfgeteelde ingrediënten</li></ul>

Netelvuur bvba Veldhoek 33, 9931 Oostwinkel

0032 (0)9 259 98 91

[info@netelvuur.be](mailto:info@netelvuur.be)



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:  
Europa investeert in zijn platteland



## Infofiche - teambuilding Praktische details

Hoort bij de programma's:  
assertiviteit  
conflictmanagement  
probleemoplossend denken  
professionele etquette

[www.netelvuur.be](http://www.netelvuur.be) | Biologische kruidenkwekerij en distillerie

### Menukeuze

Voor de aromatische geurlunch kiest u één van de volgende drie menu's:

#### 1e aromatische geurlunch

##### Oosters

- aromatische geurnevel van munthydrolaat en handenwassen met muntwater
- aperitiefje met gember, litsea en kokos
- sashimi en sushi met roze peper, limoengras, koriander en munt
- Japanse dashisoep met gember en bloedzuiverende sferico
- geurexperimentje
- frivol slaatje met gemarineerde en lichtjes gegrilde pieterman, geparfumeerd met Nippon-geuren
- exotisch nagerechtje
- groene Japanse thee met zoetjes

#### 2e aromatische geurlunch

##### Mediterra

- aromatische geurnevel van munthydrolaat of bergamotplant
- cava "Mediterra" en "umami olijven" met dragon
- tapenade met basilicum en gegrild sardientje met Toscane-spray
- cappuccino van garnaal met venkelschuim
- geurexperimentje
- zuiders slaatje met kippenreepjes, gefruite aardappeltjes, champignons, ananas en citroentijm
- pacha misu
- Provençalse kruidentheo of koffie met dragonparfum

#### 3e aromatische geurlunch

##### Maghreb

- oriëntaals handenwassen met oranjebloesemhydrolaat
- pascha-drink
- minitajine met paprikasaus, komijn en gegrilde sardientjes
- courgettesoepje met karwij
- geurexperimentje
- Maghreb-slaatje met couscous en rouget barbet
- chocolade-espuma met piment
- Marrakech-muntthee met rozengeranium