



teambuilding *za podjetja*

je lahko učinkovit način
za izboljšanje uspešnosti
zaposlenih, hitrejšo rast
ambiciozne ekipe in
ustvarjanje bolj pozitivnega
sodelovanja na delovnem
mestu.



Kontaktirajte nas

info@hostelkras.com

05 / 764 02 50

www.hostelkras.com



2- dnevni PROGRAM

1. dan

08.00 - 09.30 PRIHOD (kava, piškoti / rogljiček, sok)
09.30 - 12.30 predavanje dr. Matej Miklavec; Dimenzija umiritev
13.00 - 14.30 kosilo (namestitev)
14.30 - 17.30 orienteering v naravi
18.00 - 20.00 večerja

2. dan

08.00 - 09.30 zajtrk / odhod

Cena: 125€ / osebo

*izračun za skupino 20 oseb

3-dnevni PROGRAM

1. dan

08.00 - 09.30 PRIHOD (kava, piškoti / rogljiček, sok)
09.30 - 12.30 predavanje dr. Matej Miklavec; Dimenzija umiritev
13.00 - 14.30 kosilo (namestitev)
14.30 - 17.30 orienteering v naravi
18.00 - 20.00 večerja

2. dan

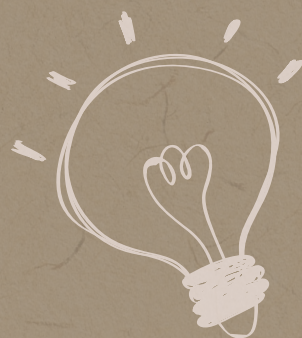
08.00 - 09.00 zajtrk
09.00 - 12.00 predavanje dr. Matej Miklavec; Dimenzija poslušanje
12.30 - 14.30 sprehod "s košarico, polno dobrot na Pliskino pot"
14.30 - 19.00 delavnica priprava večerje s kuharjem Mirkom
19.00 - 19.30 digestivo pri sosedovemu destilarju "pri Vrabčih"

3. dan

08.00 - 09.30 zajtrk / odhod

Cena: 210€ / osebo

*izračun za skupino 20 oseb





Dr. Matej Miklavec

razvoj osebnih potencialov

Dr. Matej Miklavec je coach za razvoj osebnih potencialov.

Dela z ambicioznimi posamezniki in ekipami, ki si želijo večje produktivnosti, inovativnosti in sodelovanja z bistveno manj stresa in lastnih pritiskov.

Delavnica "Upočasnitev (umiritev) za pohitritev"

Dimenzija **UMIRITEV**:

delavnica za hitrejšo rast ambiciozne ekipe brez stresa.

Umirjen posameznik je sposoben pozitivne komunikacije, večje produktivnosti in boljše kreativnosti.

Na delavnici se bomo naučili kako lahko iz velikega stresa in omejenih zmožnosti pridemo do inovativne, sproščene ter učeče se ekipe, ki pripomore h konstantni rasti posla.

Manj stresa = več produktivnosti

Delavnica "Skupaj močnejši"

Dimenzija **POSLUŠANJE**:

delavnica za bolj usklajeno, učinkovito in zadovoljno ekipo.

Poslušanje je temelj razumevanja, dobre komunikacije in odnosov. Na delavnici se bomo seznanili kako lahko svojo ekipo iz negativizma, pritiskov, »zataknenosti« ter konfliktov privedemo do hitrejšje rasti produktivnosti z bistveno manj stresa in skrbi. Z izboljšano komunikacijo, potrpežljivostjo in slišanjem drugih do pomembnih strateških usmeritev.

Več poslušanja = manj konfliktov





Mirko Godnič

izletniška kmetija Mirko, Nova vas

Mirko je ustvarjalen, iznajdljiv kuhar s prefinjenim smislom za delo z ljudmi. Tako na svoji domačiji kot tudi na delavnici vedno poskrbi za odlično pripravljene jedi iz svežih, predvsem lokalnih sestavin ter obilico dobre volje in zabavnega vzdušja.

1. dan

kosilo (13.00 - 14.30)

Mesni menu:

- mariniran svinjski hrbet z zelenim poprom in olivnim oljem ter limoninim sokom na rukoli
- dvobarvna polenta na žaru s parmezanom in toč iz salame
- goveji rozbif po kraško s šparglji, špinačni štruklji po poljsko
- kremšnita

Vege menu:

- hladen zelenjavni riž
- dvobarvna polenta na žaru s parmezanom in teranovo omako
- nadevani paradižniki s skuto, špinačni štruklji po poljsko
- kremšnita

večerja (18.00 - 20.00)

Mesni menu:

- Grška solata
- Puranji zrezek s smetano in orehi, krompirjev narastek, solata
- Sadna solata

Vege menu:

- Grška solata
- Krompirjev narastek, mešana solata
- Sadna solata

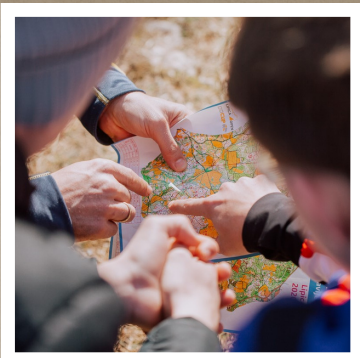
2. dan

košarica dobrot

Šunkini zvitki s hrenom · Tramezini s tuno · Zelenjavna solata s prelivom · Domač jabolčni sok · Kruh

večerja
kuharska delavnica





Orienteering v naravi

tekmovanje v dvojicah ali trojicah

Orientacija poteka na terenu v okolici vasi. Tekmovalni par mora v čim krajšem času s pomočjo karte in kompasa preteči ali prehoditi svojo pot. Proga je na karti označena s krožci, ki so med seboj povezani, v naravi pa z oranžno - belimi zastavicami.

Razgibaj svoj **UM** in **TELO** na
AKTIVEN in **ZABAVEN** način!



Domačija Vrabči

vinarstvo in destilarna

Z željo po nadaljevanju tradicije in ustvarjanju edinstvenih okusov sta brata Ivo in Edi odprla vrata domačije, ki prijazno vabi v objem miru in sprostitev.

Namenjena je vsem kulinaričnim hedonistom, ki si želijo topline v prijetnem domačem ambientu.

Doktor Šuc

Žganje z esenco 38 kraških zelišč

Ker se po dobri večerji prileže dober digestiv, bomo obiskali sosedovo domačijo, kjer bomo uživali ob spremljavi prefinjenih kraških eliksirjev, daleč stran od mestnega vrveža.





namestitev

Mladinski hotel Pliskovica

Preпустite se magični energiji 400 let stare domačije, sprostite se in uživajte v intimi kraškega dvorišča.

Mladinski hotel Pliskovica ponuja 35 ležišč v šestih spalnicah, ki so locirane v stilno prenovljeni kraški hiši in skednju.

Tip namestitve je za tovrstne skupine še posebej primeren, saj po eni strani ponuja intimo (v namestitivi boste namreč bivali kot edini gostje), po drugi pa z razporeditvijo prostorv povečuje možnosti za druženje.



www.hostelkras.com