



Kurumsal Şarap Tadım Organizasyonu

Amacımız

İş dünyasında çalışan motivasyonunu artırmak, hem bireysel hem de iş ilişkilerini güçlendirmek ve kurumsal prestiji yükseltmek adına düzenlenen etkinlikler, günümüzde işverenler, iş ortakları, ve prestij odaklı kişi veya kurumlar için çok önemli bir yere sahiptir. Kurumsal Şarap Tadım Etkinliği projesi, hem beyaz yaka çalışanların hem de iş ortaklarının kendilerini değerli hissedebilecekleri, günlük iş stresinden arınabilecekleri, özgün ve etkileyici bir deneyim sunmayı amaçlar. Bu proje, katılımcılara farklı tat ve kültürleri keşfetme fırsatı vererek iş dışındaki yaşamlarına da unutulmaz bir katkı sağlar.

Bu etkinlikle, katılımcıların sadece şarap kültürünü keşfetmelerine olanak tanımakla kalmayıp; onların damak tatlarına hitap eden bir yolculuğa çıkarak hayatlarına küçük bir dokunuş yapmak istiyoruz. Şarap tadımı üzerinden sağlanacak bu deneyim, her katılımcının kendisini değerli hissettiği, estetik ve sofistike bir ortamda dinlenerek yenilenme imkânı bulduğu derinlikli bir etkinliktir.



Çalışan Bağlılığı ve Motivasyonu:

Beyaz yaka çalışanların motivasyonunu artırmak ve iş yerlerine olan bağlılıklarını güçlendirmek. İş temposu içerisinde bir araya gelme fırsatı bulamayan ekiplerin, özgür bir ortamda tanışıp kaynaşmalarını sağlamak. İş stresinden arınma, rahatlama ve motivasyon artışı sağlayarak katılımcıların yeniden enerji toplamasını sağlamak. Çalışanların iş dışındaki iletişimini kuvvetlendirerek takım ruhunu güçlendirmek ve ekiplerin daha uyumlu çalışmasını teşvik etmek. Kurumsal markanın prestijini artıracak, çalışanların kendilerini değerli hissedebilecekleri, unutulmaz bir etkinlik deneyimi sunmak.

İş Ortaklıklarını Güçlendirme:

Kurumsal firmaların iş ortaklarına, partnerlerine, değerli müşteri ve iş birlikçilerine iş dışında özel bir deneyim sunarak ilişkilerini pekiştirmek ve ortaklık bağlarını güçlendirmek.

Sağlık Çalışanlarına Özel Destek ve Teşekkür:

Hastanelerin doktorlarına, sağlık çalışanlarına moral ve motivasyon sağlamak; onların hem kendilerini değerli hissetmelerini sağlamak hem de rahatlayıp dinlenmelerine katkı sağlamak.

Üye İlişkilerini Geliştirme:

Dernek ve federasyonların üyeleri arasında bir araya gelmeyi teşvik eden, sosyal bağları güçlendiren, prestijli bir etkinlik olarak öne çıkmak.

Kurumsal Prestij ve Saygınlık:

Şirketlerin, derneklerin, federasyonların ve iş insanlarının kendi sosyal çevrelerine sundukları bu etkinlik, onların prestijini ve sosyal statüsünü pekiştirir. Şarap kültürü ve tadım sanatı gibi sofistike bir deneyimle, marka imajını güçlendiren bu etkinlik, aynı zamanda kişilere unutulmaz bir deneyim kazandırır.

Özetle:

Bu etkinlik; çalışanlara, iş ortaklarına, sağlık profesyonellerine veya prestijli bir çevreye hitap etmek isteyen tüm kişi ve kurumlara özel olarak hazırlanmıştır. Onlara yalnızca bir etkinlik değil, kendilerini değerli hissettiren, sosyal çevrelerinde kullanabilecekleri bilgilerle donanımlı hale getiren bir deneyim sunar. Bu proje ile katılımcılar, profesyonel hayatlarına yenilenmiş bir enerjiyle dönerken, şirketler veya organizasyonlar ise kendilerini iş ortaklarına ve çalışanlarına her zaman değer veren birer kurum olarak tanıtmaya fırsatı bulur.



Etkinlik Detayları

Hoş Geldiniz Kokteyli

Etkinlik, katılımcılara sıcak bir karşılama ile başlar. Misafirlere başlangıç olarak hoş geldiniz içeceği ikram edilir. Bu sayede, katılımcılar etkinlik başlamadan önce rahatça sosyalleşebilir, birbirleriyle tanışma imkânı bulur ve etkinlik atmosferine uyum sağlarlar.

Şarap Kültürü ve Tadım Eğitimi

Şarap uzmanı Çağrı Kurucu tarafından yürütülen eğitimde, şarap yapım süreçleri, üzüm türleri, üretim bölgeleri ve tadım teknikleri hakkında temel bilgiler verilir. Katılımcılar, şarap tarihçesinden çeşitliliğine kadar merak uyandıran bilgileri öğrenirken, şarap tadımının inceliklerini keşfetme fırsatı bulurlar.

Profesyonel Şarap Tadımı

Katılımcılar, farklı şarap çeşitlerini tadarak şarap dünyasına kapsamlı bir yolculuğa çıkarılır. Bu tadım seansında beyaz, kırmızı, rose ya da köpüklü şaraplardan örnekler sunulur. Her şarabın aroması, tadım notları ve bölgesel özellikleri detaylandırılır. Tadım esnasında her şarabın ideal tüketim sıcaklıkları, saklama koşulları ve eşlik eden yemek türleri hakkında bilgiler de paylaşılır.

Gurme Atıştırmalık ve Şarap Eşleştirmeleri

Tercihe göre talep edilirse şarap tadımına uyumlu olarak sunulan gurme atıştırmalıklar etkinliğe ayrı bir boyut kazandırır. Katılımcılara her bir şarabın eşlik ettiği lezzet ile damakta nasıl bir uyum oluşturduğu deneyimletilir. Bu eşleştirme süreci, katılımcıların şarap seçimlerinde bilgilerini pekiştirmelerine de katkı sağlar.



Etkileşimli Oyunlar ve Aktiviteler

Katılımcılar arasında daha fazla etkileşim sağlamak amacıyla küçük oyunlar veya kısa bilgi yarışmaları düzenlenebilir. "Aroma Testi" gibi eğlenceli tadım oyunları ile şaraplardaki aromaları tahmin etme ya da "en beğenilen şarap" oylamasıyla hem eğlenceli hem de damak zevklerini keşfetmeye yönelik yeteneklerini sınavabilecekleri anlar sunar. Katılımcılar, şarap tadımına dair kendi notlarını tutarak interaktif bir aktiviteye katılırlar. Bu oyunlar, takımlar halinde oynanarak katılımcılar arasında eğlenceli bir rekabet ortamı yaratır.

Networking ve Kapanış:

Etkinliğin sonunda katılımcılar için bir networking alanı sağlanarak keyifli sohbetlere imkan tanınır.

Kazanımlar

Kurumsal tadımlar, motivasyon ve prestij kazandırmayı hedefleyen firmalar ve bireyler için tasarlanmış, özgün ve zengin içerikli bir şarap tadım etkinliği olarak, benzersiz bir yer edinmeye adaydır. Katılımcılar, keyifli bir deneyim yaşarken, şirketler de uzun vadeli iş ilişkilerini kuvvetlendiren ve çalışan bağlılığını artıran değerli bir etkinliğe imza atmış olur. Siz de bu prestijli deneyime ev sahipliği yapmak isterseniz, her ayrıntıyı size özel olarak tasarlamaktan ve sizler için özel bir teklif sunmaktan mutluluk duyarız.

WineMood Ekip Lideri
Çağrı Kurucu
Wine Consultant & Winemaker
Vineyard Consultant & Winegrower

Wine Mood

Çağrı KURUCU

LUXURY WINE EVENTS

www.winemood.com.tr
info@winemood.com.tr
Tel: 0544 599 97 60