



**green
events**

www.greeneventsbarcelona.com

@greeneventsbcn

EXPERIENCIAS TEAM BUILDING CON VALOR SOCIAL Y AMBIENTAL: PON EN PRÁCTICA LA RSC

Índice:

1. Cocinemos paella, tapas o recetas del mundo.
2. Gincaminada sostenible y visita a granja eco de gallinas.
3. Bienestar: yoga, movimiento y masaje interactivo.
4. Del huerto a la mesa: paella o calçots.
5. Qué podemos aprender del mundo cooperativo de las abejas?
6. Actividades náuticas + Restaurante ecológico.
7. Visita viña y cata de vinos en el parque de Collserola en Barcelona
8. Tours en Barcelona

1. Cocinemos paella, tapas o recetas del mundo



Los cocineros son profesionales inmigrantes que estaban en situación de vulnerabilidad y ahora están en proceso de inserción socio laboral. Experiencia que contribuye a la cooperación, cohesión de grupo, mejora la comunicación, gestión del tiempo, mejora la confianza entre los trabajadores, interculturalidad, diversión y motivación.

Descripción

Prepara con tus colegas una paella, tapas o recetas del mundo. Prepárate para esta auténtica experiencia gastronómica acompañada de vinos locales y ecológicos. Puedes elegir cocinar una paella, tapas o hacer cocina peruana, chilena, japonesa, marroquí, de siria, afgana, griega, brasileña, mexicana, nepalí, italiana, senegalesa, china, o vegetariana.

Localización:	<ul style="list-style-type: none">- En cocinas en Barcelona, Badalona -con vistas al mar- y en el Maresme (Mataró y Caldes d'Estrac-con vistas al mar-)- En las masías de nuestras experiencias viña, huerto y abejas.- Llevamos cocina itinerante a tu espacio.
Grupos:	<p>mín.-máx.: 10-25 pers. en nuestras cocinas en Barcelona, Badalona y el Mareme (Mataró i Clades d'Estrac).</p> <p>mín.-máx.: 10-50 pers. en nuestras experiencias visita viña y del huerto a la mesa.</p> <p>Mín.-máx.: 10-200 pers. en nuestra experiencia abejas.</p>
Calendario:	Todo el año

Duración:	Entre 4 i 7h
Idiomas:	Catalán, castellano, inglés, francés, italiano y portugués (dependiendo de la receta que se escoja). Opción de otros idiomas con sobrecargo por traductor.
Accesibilidad para personas con diversidad funcional:	Hay ascensor en las cocinas de Barcelona y Caldes d'Estrac. En la cocina de Mataró sólo se accede por escaleras.
Precio persona iva no incluido:	Desde 49€ en cocinas en Barcelona y el Maresme (Mataró y Caldes d'Estrac) Desde 69€ en las experiencias del huerto a la mesa, el mundo cooperativo de las abejas y visita viña. Precio incluye: pica pica mientras se cocina, ingredientes, bebida y receta. Precio no incluye transporte. Podemos proporcionarle un transporte privado en caso de que lo necesite.
Otras opciones:	- Complementar la experiencia con un taller de 3h sobre reflexión estratégica-organizacional, resolución de conflictos, o la RSC en vuestra empresa. Precio: 590€. A partir de 20 personas, habrá un recargo de 15€ por persona. - Taller de maridaje: 39 € por persona. - Servicios complementarios de organización de eventos: foto-video reportaje de la experiencia, cálculo y compensación de GEI.

Sostenibilidad: valor social y ambiental

- Los ingredientes son, siempre que se pueda, productos ecológicos y de proximidad.
- Comparte con los cocineros profesionales que son inmigrantes que estaban en situación de vulnerabilidad y ahora están en proceso de inserción socio laboral. Aprende de sus experiencias y de su cultura por medio de la comida. Cuando cocines paella o tapas, comparte con auténticos catalanes y españoles, y conoce de sus costumbres por medio de la cocina.
- Las cocinas de Barcelona y Badalona son gestionadas por proyectos que forman a inmigrantes en situación de vulnerabilidad para su inserción socio laboral. Las cocinas del Maresme (Mataró y Caldes d'Estrac) son gestionadas por proyectos culturales.

Incentiva tu equipo con experiencias team building sostenibles y solidarias: contáctanos!

2. Gincaminada sostenible y visita una granja eco de gallinas



Esta experiencia contribuye a la comunicación, la gestión del tiempo, la planificación, el liderazgo, la solidaridad, entre otros.

Experiencia que contribuye a la cooperación, mejora la comunicación, gestión del tiempo, gestión de recursos, mejora de la confianza y cohesión del grupo, planificación, liderazgo, creatividad, solidaridad, sostenibilidad, salud y bienestar, diversión y motivación.

Descripción

Gincana-Caminada de 2.15h desde la estación de tren de Mataró hasta una granja de gallinas sostenible y de inserción socio laboral de personas con diversidad funcional psíquica. Durante la caminata pasaremos por tres ecosistemas: playa, un área de huerto y el bosque mediterráneo y haremos 3 actividades divertidas para aprender sobre ahorro de energía, agroecología, y reciclaje. En la granja tomaremos un refrigerio mientras aprendemos sobre la producción de huevos ecológicos y la inserción socio-laboral de personas con diversidad funcional psíquica. Después volveremos caminando a la estación de tren: 1.30h. Al final del camino, comeremos en un restaurante ecológico y sostenible en la playa. La Gincana se puede ofrecer para otros espacios.

Punto de encuentro:	Estación de tren de Mataró, el Maresme, Costa de Barcelona.
Grupos:	Entre semana: mín.-máx. 15-40 pers. Fines de semana: mín.-máx. 15-25 pers.

Duración:	6.30h: 4.30h caminata, gincana, visita a granja y aperitivo, y 2h comida.
Dificultad caminada:	Media.
Calendario:	Todo el año.
Idiomas:	Catalán, castellano e inglés.
Accesibilidad:	Las personas con diversidad funcional pueden acceder a la granja de gallinas y al restaurante.
Precio por persona IVA no incluido:	De lunes a viernes: desde 79€ por pers. Sábado, domingo y festivos: desde 89€ por pers. El precio no incluye el transporte. En caso de que lo desee, podemos organizar el transporte privado con un coste adicional. En caso de que llueva, se programará la experiencia para otro día o se devolverá el dinero.
Otras opciones:	-Complementar la experiencia con un taller de 3h sobre reflexión estratégica-organizacional, resolución de conflictos, o la RSC en vuestra empresa. Precio: 590€. A partir de 20 personas, habrá un recargo de 15€ por persona. En este caso, las 3 actividades de la gincana se realizan en el área de la playa 1h y el taller y almuerzo en el restaurante 5h. -La gincana se puede ofrecer en otros espacios. -Servicios adicionales de organización de eventos: foto-video reportaje de la experiencia, cálculo y compensación de GEI.

Sostenibilidad, valor social i ambiental:

- Experiencia que fomenta el conocimiento de aspectos sobre la sostenibilidad como los residuos, el ahorro energético y la agroecología.
- Experiencia donde vivencias tres ecosistemas mediterráneos: playa, zona de huerto y bosque mediterráneo.

- Aprende sobre la inserción socio-laboral de personas con diversidad funcional psíquica. La granja ecológica de gallinas es un proyecto de inserción socio laboral de personas con diversidad funcional psíquica.
 - La comida es un restaurante ecológico, gestionado bajo los criterios de la economía Social y solidaria, con arquitectura bioclimática y producción de energía renovable.
-

Incentiva tu equipo con experiencias team building sostenibles, contáctanos!

3. Bienestar: yoga, movimiento y masaje interactivo



Experiencia que contribuye a la confianza, responsabilidad, cuidado y conexión con el otro, creatividad, y al trabajo en equipo.

Descripción

Con esta experiencia sentiremos cómo se relacionan nuestros cuerpos a través del lenguaje corporal. Yoga, movimientos y masaje interactivo ayuda a una mejor la postura, promueve la salud y el bienestar, y aprenderás a hacer un masaje tailandés básico.

Experiencia coordinada por profesionales del movimiento y el masaje que practican y promueven la economía social y solidaria.

Catalina González, artista multidisciplinar, profesora de yoga y terapeuta certificada en New York, Tailandia y Barcelona con más de 10 años de experiencia en el mundo del yoga y el masaje.

Luz Monsalve además de ser la coordinadora de Greenevents, ha sido vinculada con el mundo de la danza desde hace 20 años, practicando la danza contemporánea, moderna, jazz, ballet clásico, flamenco y afro. En los últimos 11 años se ha especializado en esta última danza y es profesora en diferentes centros en Barcelona y el Maresme.

Localización:	En salas en el Maresme (en el centro de Mataró o en Vilassar de Mar) o en tu propio espacio.
Grupo:	mín.-máx.: 10-50 pers.
Duración:	3 horas.
Calendario:	Todo el año.
Idiomas:	Catalán, castellano e inglés.
Accesibilidad:	La experiencia se puede adaptar para personas con diversidad funcional física.
Precio por persona iva no incluido:	39€. Precio no incluye transporte. En caso de necesitar transporte privado, se lo podemos organizar.
Otras opciones:	<ul style="list-style-type: none"> • Esta experiencia se puede complementar con un taller de 3h sobre reflexión estratégica-organizacional, resolución de conflictos, o la RSC en vuestra empresa: 590€. A partir de 20 personas, habrá un recargo de 15€ por persona. • Comida con paella vegetariana. • Servicios complementarios de organización de eventos: foto-vídeo reportaje, cálculo y compensación de gases de efecto invernadero • Regalo de aceites y cremas.

Valor social y ambiental de esta actividad

El espacio donde se ofrece la experiencia en Mataró es un centro que fomenta la cultura y es gestionado bajo los principios de la economía social.

El espacio donde se ofrece la experiencia en Vilassar de Mar hace parte de un proyecto de agroecología.

Incentiva tu equipo con experiencias team building saludables y de bienestar, contáctanos!

4. Del huerto a la mesa: paella o calçots



Experiencia que contribuye a la cohesión de grupo, cooperación, aprendizaje, mejora la confianza entre el grupo, mejorar la comunicación, gestión del tiempo, gestión de recursos, liderazgo, solidaridad, sostenibilidad, diversión y motivación.

Descripción

Visita un huerto ecológico y descubre un proyecto sostenible a pocos kilómetros de Barcelona, aprende sobre la importancia del trabajo del campesinado, la estacionalidad de los cultivos, cuáles son las principales plagas y cómo combatirlas desde la agroecología, experimenta en el huerto, y conoce algunas plantas mediterráneas. Tendrás la oportunidad de tomar tus propios vegetales para cocinar en grupo una comida de productos de temporada (calçots de enero a abril) y comer una auténtica receta catalana. Los calçots son cebollas delgadas y largas, y es una comida típica catalana que se cosecha de enero a abril. Los calçots se ponen en parrillas sobre fuego de leña, cuando están hechos, se comen con una salsa llamada romesco y se acompañan con pan y carne.

Grupo:	mín-máx: 10-50 pers.
Duración:	de 4 a 7 h.

Calendario:	Todo el año, excepto los miércoles. Temporada de los calçots de enero a abril.
Idiomas:	Catalán, castellano, e inglés. Otros idiomas son posibles con traductor pero habrá un sobrecargo.
Accesibilidad:	El huerto es accesible para personas con diversidad funcional física i psíquica.
Precio por pers. IVA no incluido:	Desde 69€. En caso de que llueva, se programará la experiencia para otro día. En caso de que no se pueda hacer otro día, se devolverá el dinero. Precio no incluye transporte. Podemos proporcionarle un transporte privado en caso de que lo necesite.
Otras opciones:	<ul style="list-style-type: none"> • Complementar la experiencia con un taller de 3h sobre reflexión estratégica-organizacional, resolución de conflictos, o la RSC en vuestra empresa. Precio: 590€. A partir de 20 personas, habrá un recargo de 15€ por persona. • Taller de maridaje: 39 € por persona. • Servicios complementarios de organización de eventos: foto-video reportaje de la experiencia, cálculo y compensación de GEI.

Sostenibilidad: valor social y ambiental

-Experiencia que fomenta el conocimiento y respeto al medio ambiente

-Los huertos son gestionadas por entidades que trabajan bajo los principios de la economía social y solidaria: utilizan banca ética, uso eficiente de los recursos, organización el trabajo participativa, transparente, y permiten la conciliación personal.

-Uno de los huertos es un proyecto de inserción socio-laboral para personas inmigradas en situación de vulnerabilidad

-Los productos del brunch, sartén o calçots son ecológicos y / o de Km 0

Incentiva tu equipo con experiencias team building sostenibles y solidarias, contáctanos!

5. ¿Qué podemos aprender del mundo cooperativo de las abejas?



Reflexiona sobre cómo se organizan las abejas: hay mucho para aprenderles

Con esta experiencia trabajamos la comunicación, cooperación, cohesión de grupo, mejora la confianza entre el equipo, gestión de recursos, mejora la gestión del tiempo, liderazgo, creatividad, compromiso con la naturaleza, sensibilizar sobre la diversidad funcional, diversión y motivación

Descripción

En una masia a 45 min. de Barcelona con vistas al mar:

- Reflexiona sobre la forma de organización cooperativa de las abejas.
- Conoce la biología de las abejas, valora su función polinizadora para mantener la biodiversidad, aprende cómo hacen la miel, el polen, la cera, y el própolis y sus propiedades.
- Conoce la historia de la apicultura.

- Extrae miel de las colmenas.
- Identifica la diversidad de la flora autóctona.
- Elabora hoteles de insectos o velas a partir de la cera.
- Comparte con personas con diversidad funcional psíquica.

Grupo:	mín-máx: 10-200 pers.
Duración:	entre 5h i 7h
Calendario:	Todo el año, excepto agosto, vacaciones de Navidad y Semana Santa. De nov. a feb. se puede hacer la experiencia pero no hay contacto con las abejas.
Idiomas:	Catalán, castellano, y inglés. Otros idiomas son posibles con traductor pero habrá un sobrecargo.
Precio por persona iva no incluido:	<p>Desde 69€ por pers.</p> <p>Precio incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Experiencia team building mundo cooperativo de las abejas, 3h. -comida: paella vegetariana (opción de cocinar la paella en grupo). <p>Precio no incluye: transporte. En caso de que lo necesite, podemos ofrecer el transporte.</p> <p>En caso de que llueva, se programará la experiencia para otro día. En caso de que no se pueda hacer otro día, se devolverá el dinero.</p>
Otras opciones:	<ul style="list-style-type: none"> -La experiencia se puede complementar con un taller de 3h sobre reflexión estratégica-organizacional, resolución de conflictos, o la RSC en vuestra empresa. Precio: 590€. A partir de 20 personas, habrá un recargo de 15€ por persona. - Taller de maridaje: 39 € por persona. - Servicios complementarios de organización de eventos: foto-video reportaje de la experiencia, cálculo y compensación de GEI. -Comida: en vez de paella vegetariana, se puede ofrecer paella de tierra o mar, o cocinemos recetas del mundo, experiencia dirigida por inmigrantes

	profesionales en proceso de inserción socio laboral. Precio adicional por pers: 19€.
--	---

Sostenibilidad: Valor social y ambiental de esta experiencia

- Experiencia que fomenta el conocimiento y respeto al medio ambiente.
 - Comparte y aprende de personas con diversidad funcional psíquica. La masía es un proyecto de inserción socio-laboral para personas con diversidad funcional psíquica donde trabajan en la apicultura y en la organización de las visitas.
 - La masía es gestionada bajo los principios de la economía social y solidaria: utilizan banca ética, uso eficiente de los recursos, organización el trabajo participativa, transparente y se permite la conciliación personal.
 - La comida es elaborada con productos ecológicos y de proximidad.
-

Incentiva tu equipo con experiencias Team Building sostenibles y solidarias, contáctanos!

6. Actividades marítimas + Restaurante ecológico



vela, kayak, paddle surf, big paddle surf, y remo. Experiencia que fomenta la cohesión de grupo, cooperación, mejora la comunicación, la confianza entre el equipo, salud y bienestar, diversión, motivación, y sostenibilidad.

Descripción

A pocos minutos de Barcelona, pasa un día con tu grupo disfrutando del mar mediterráneo y haciendo vela, kayak, paddle surf, big paddle surf y remo. Se fomenta retos de equipo en donde cada persona debe aportar para llegar a buen puerto. Las actividades marítimas también se pueden ofrecer con la salida o puesta del sol y en las noches de luna llena. Después, haremos una reflexión sobre la aportación de las actividades marítimas para el equipo y comeremos en la misma playa.

Grupo:	mín.-máx.: 10-40 pers.
Calendario:	Del 15 de abril al 20 de octubre hay buen clima para hacer estas actividades. El resto del año se puede facilitar neoprenos.
Duración:	4h: 1:30h actividades marítimas, 30 min. para la reflexión sobre aportación de las actividades marítimas para el equipo y 2 horas para la comida.

Idiomas:	catalán, castellano, inglés y francés.
Accesibilidad:	Las actividades marítimas se pueden ofrecer para personas con diversidad funcional física y psíquica.
Precio por pers. iva no incluido:	<p>De lunes a viernes: desde 69 € por persona.</p> <p>Sábado, domingo y festivos: desde 79 € por persona.</p> <p>Precio no incluye transporte. En caso de necesitar transporte, se lo podemos organizar.</p> <p>En caso de que llueva, se programará la experiencia para otro día. En caso de que no se pueda hacer otro día, se devolverá el dinero.</p>
Otras opciones:	<ul style="list-style-type: none"> ● La experiencia se puede complementar con un taller de 3h sobre reflexión estratégica-organizacional, resolución de conflictos, o la RSC en vuestra empresa. Precio: 590€. A partir de 20 personas, habrá un recargo de 15€ por persona. ● Servicios complementarios eventos: foto-video reportaje, cálculo y compensación de gases de efecto invernadero, entretenimiento. ● Pack de 4 días de actividades de mar + actividades montaña (trekking, BTT, ruta por el casco antiguo de un pueblo Mediterráneo) máx. 15 pers. Pedir para presupuesto.

Sostenibilidad: valor social y ambiental

- Experiencia que permite acercarse al mar con deportes náuticos sostenibles, que no usan gasolina, sino que se mueven por el viento o por la actividad física de las personas.
- Las escuelas náuticas son asociaciones sin ánimo de lucro que buscan potenciar las actividades relacionadas con el mar, las playas y la cultura marinera; y trabajan bajo los principios de la economía social y solidaria como por ejemplo la inserción socio laboral de personas con diversidad funcional psíquica o de jóvenes en riesgo

de exclusión social, y una gestión ecológica haciendo un mínimo uso de la gasolina o recuperando el patrimonio marítimo en desuso como contenedores, barcos y velas.

- Actividades adaptadas para personas con diversidad funcional física y psíquica.
- Una de las opciones para comer es un restaurante ecológico, construido con arquitectura bioclimática y producción de energía renovable.

Incentiva tu equipo con experiencias de bienestar, solidarias y sostenibles, contáctanos!

7. Visita viña y cata de vinos en el parque de Collserola en Barcelona



La viña es un proyecto de inserción socio-laboral para personas con diversidad funcional psíquica. Además, conocerás datos generales del parque de Collserola.

Experiencia que contribuye a la cohesión del grupo, motivación, diversión, cultura, solidaridad y sostenibilidad.

Descripción

Visita uno de los viñedos más sorprendentes de Cataluña gestionado por una cooperativa y ubicado en el hermoso parque de Collserola, a sólo 30 min del centro de Barcelona; conoce su bodega y su auténtica masía. Haz una cata con los fantásticos vinos marca Barcelona, vinos utilizados para los eventos de la ciudad y comprados por el Ayuntamiento de Barcelona. Te explicaremos sobre la importancia del parque de Collserola, pulmón de Barcelona y conocerás de primera mano un proyecto de inserción sociolaboral de personas con diversidad funcional psíquica, quienes ayudan en la organización de las visitas. La cata se puede hacer con un pica pica o con una comida.

Grupo:	mín.-máx.: 10-50 pers.
Calendario:	Todo el año, excepto la última semana de julio y agosto.
Duración:	De 3 a 7 horas.
Idiomas:	Catalán, castellano e inglés. Otros idiomas son posibles con traductor y un sobrecosto.
Accesibilidad:	La visita se puede hacer para personas con diversidad funcional psíquica y física.
Precio por pers. iva no incluido:	Desde 59€. Precio no incluye transporte. En caso de necesitar transporte, lo podríamos organizar. En caso de que llueva, se programará la experiencia para otro día. En caso de que no se pueda hacer otro día, se devolverá el dinero.
Otras opciones:	<ul style="list-style-type: none"> ● La experiencia se puede complementar con un taller de 3h sobre reflexión estratégica-organizacional, resolución de conflictos, o la RSC en vuestra empresa. Precio: 590€. A partir de 20 personas, habrá un recargo de 15€ por persona. ● Alquiler de sala polivalente para trabajar: máx. 20 pers. ● Gincaminada por el Parque de Collserola para llegar a la viña. Precio adicional: 29€ por persona. ● Vendimia en septiembre. ● Servicios complementarios eventos: foto-video reportaje, cálculo y compensación de gases de efecto invernadero, entretenimiento.

Sostenibilidad: valor social y ambiental

- La viña es un proyecto de inserción socio-laboral para personas con diversidad funcional psíquica en situaciones sociales desfavorecidas donde residen y trabajan en el cultivo de la viña, la bodega, y la organización de las visitas.
- La viña es gestionada por una cooperativa que trabaja bajo los principios de la economía social y solidaria.
- Si hacéis la Gincaminada conoceréis el bosque mediterráneo y el parque natural más grande de Barcelona, conoceréis datos generales sobre este parque y haréis una caminata por el bosque mediterráneo.
- Los productos del pica-pica o comida son ecológicos y de proximidad.

¡Incentiva tu equipo con experiencias team building sostenibles y solidarias, contáctanos!

8. Tours en Barcelona



(1)Barrios del Born y del Raval con perspectiva social (2)Arquitectura sostenible (3)huertos comunitarios (4)Innovación en la economía social y solidaria.

Ofrecemos diferentes Tours en la ciudad de Barcelona:

1. Tour centro de Barcelona guiados por personas que vivieron en la calle y ahora están en proceso de inserción sociolaboral como guías; conoceremos los servicios sociales que ofrece la ciudad para las personas en situación de vulnerabilidad. Acabamos haciendo un pica pica a un comedor social. mín-máx: 10-25 pers.

2. Arquitectura sostenible: visitamos edificios que estaban en desuso y han sido recuperados para nuevos usos, edificios con certificaciones LEED y BREEAM, e infraestructura para los servicios de agua, energía y gestión de residuos. mín-máx 10-300

pers.

3. Huertos comunitarios: visitamos huertos comunitarios en Barcelona y aprendemos sobre el activismo de base y los esfuerzos para crear espacios comunitarios en la ciudad a lo largo de la historia. mín-máx 10-25 pers.

4. Innovación en la economía social y solidaria: Cataluña es innovadora en la inserción sociolaboral de personas en situación de vulnerabilidad socio-económica y de personas con diversidad funcional psíquica y física. Conoce buenas prácticas de empresas en este ámbito y cómo transforman la vida de personas con necesidades especiales y las de sus familias. El tour se puede complementar conociendo de primera mano las políticas del sector público y asociaciones para impulsar la economía social y solidaria.

Grupo:	mín-máx: 10-25 personas. Podemos organizar grupos más grandes.
Duración:	Los tours pueden ser desde 2h hasta 3 días. Adaptamos los itinerarios a vuestras necesidades.
Calendario:	Todo el año. Para el tour de la economía social se recomienda hacerlo el penúltimo fin de semana de octubre para coincidir con la Feria de economía solidaria de Cataluña.
Idiomas:	Catalán, castellano e inglés.
Accesibilidad:	Los tours los pueden hacer personas con diversidad funcional física.
Precio persona sin IVA:	Presupuesto a medida.
Otras opciones:	<ul style="list-style-type: none">• La movilidad del tour la hacemos en transporte público y caminando.• Los tours pueden incluir comida en un restaurante con valor social y ambiental.

Sostenibilidad

- El Tour por los barrios del Raval y el Born son guiados por personas que vivían en la calle y ahora hacen parte de un proceso de inserción socio laboral. Conocerá de primera mano las experiencias de las personas que viven en la calle y los servicios sociales que ofrece Bcn para las personas en situación de

vulnerabilidad.

- Arquitectura sostenible: transferencia de buenas prácticas de arquitectura sostenible.
- Huertos comunitarios: transferencia de buenas prácticas de gestión comunitaria.
- Centros de impulso y cooperativas de la economía social y solidaria: transferencia de buenas prácticas para el fomento y la gestión de la economía social y solidaria.

Incentiva tu equipo con tours con valor social y ambiental: contáctanos!