

feelingfood

SPAZIO • EVENTI • MILANO

feelingfood
SPAZIO • EVENTI • MILANO

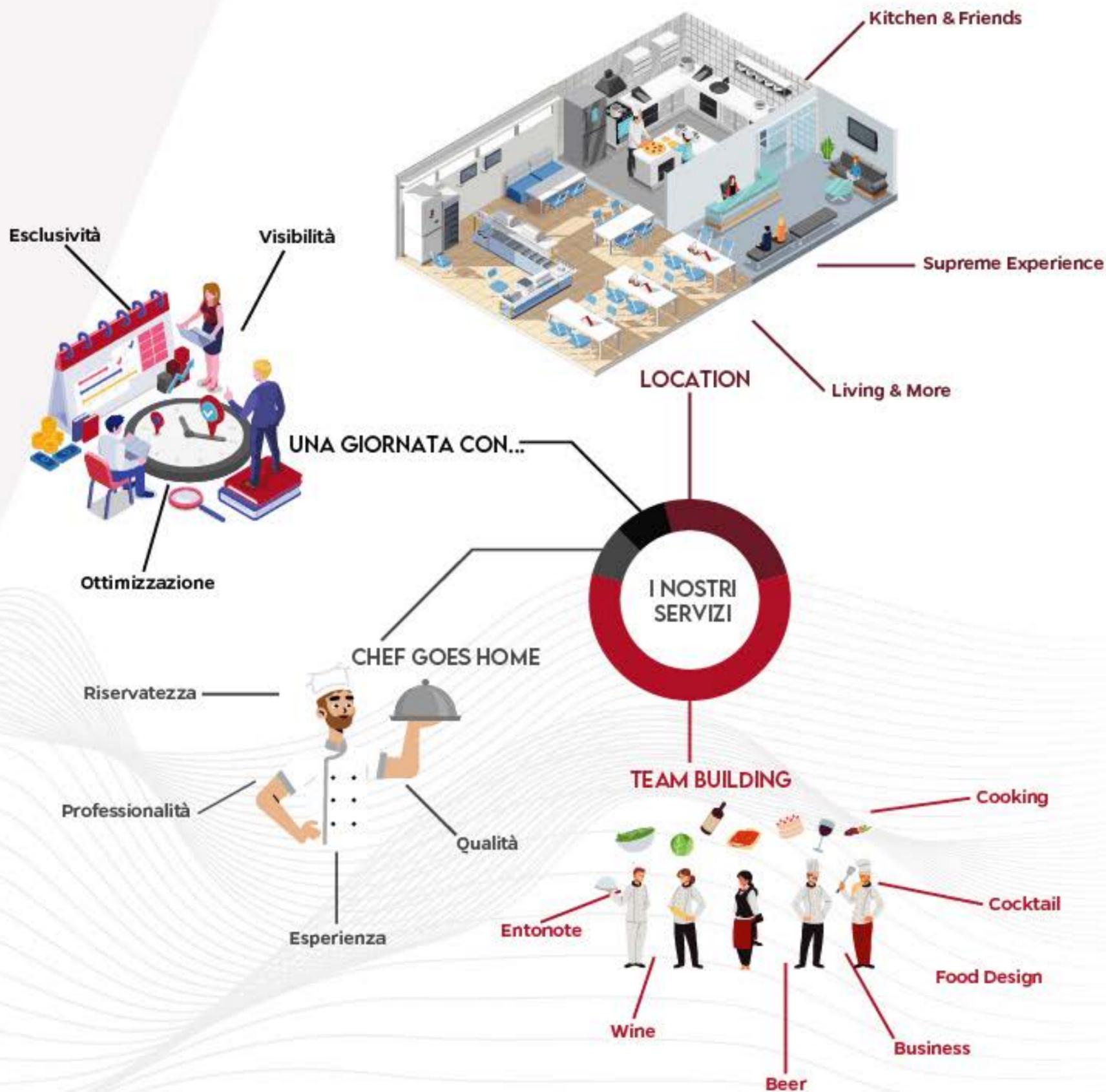
feelingfood
SPAZIO • EVENTI • MILANO



LOCATION

Immaginate uno spazio in cui dar forma a tutte le vostre idee.

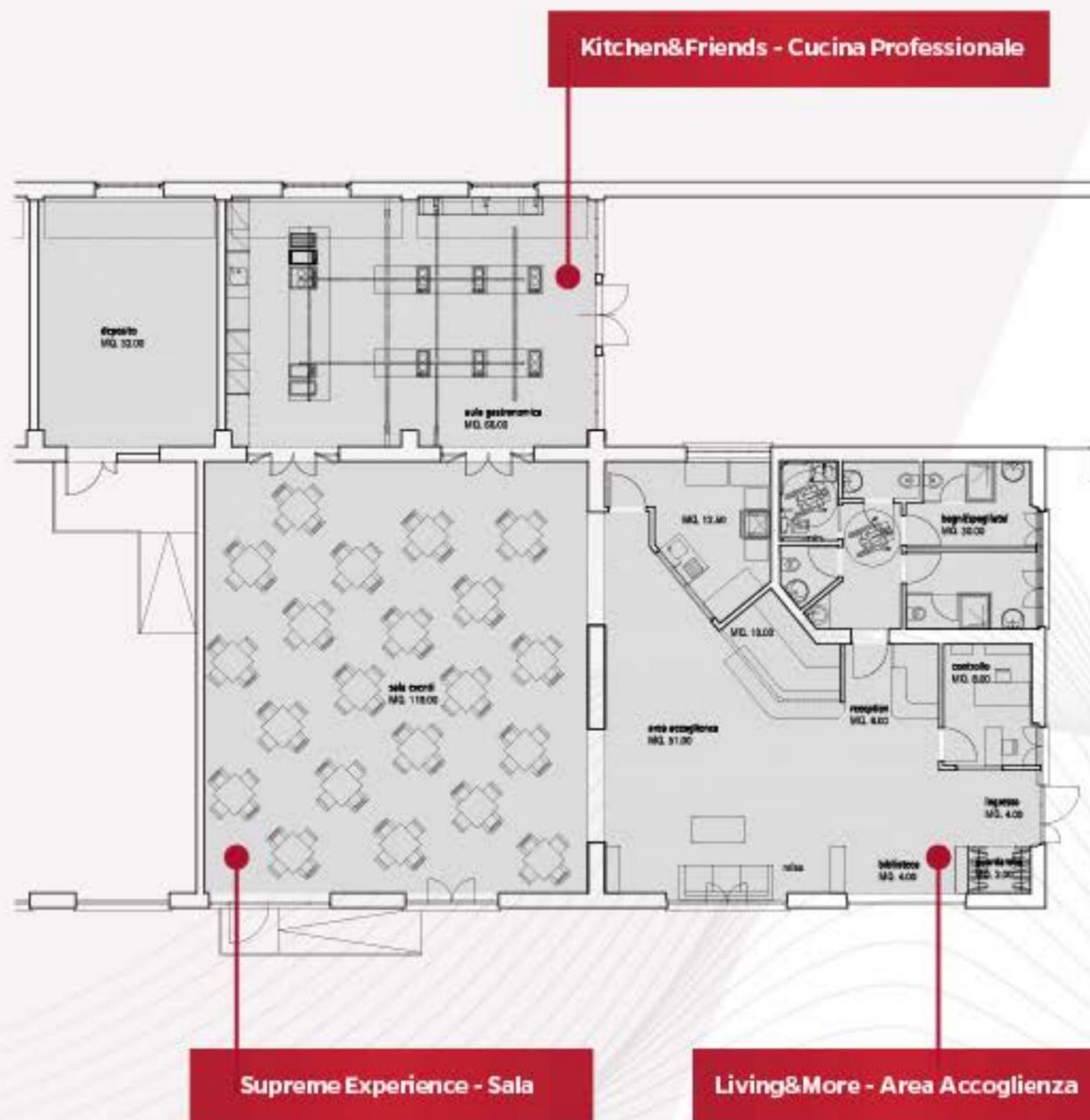
Nata da un recupero industriale di oltre 400 mq, a due passi dal centro di Milano, adatto a tutte le esigenze, per sentirsi a casa ma anche in un contesto unico attrezzato per eventi aziendali e privati



UNO SPAZIO ESCLUSIVO ADATTO ALLE TUE ESIGENZE

FeelingFood Milano è una location polifunzionale, vetrina di eventi enogastronomici, culturali, aziendali e privati. Illuminata da luce naturale che filtra attraverso le grandi superfici luminose, si articola in tre aree distinte adatte a tutte le necessità dove i colori dominanti sono il bianco, il grigio e il rosso:

Kitchen&Friends (cucina attrezzata professionale multipostazione), *Supreme Experience* (loft eventi) e *Living&More* (area accoglienza e salotto conviviale). Il progetto nasce dall'idea di **MGM Alimentari**, società leader nel settore della commercializzazione di prodotti food top di gamma e di pregiata qualità artigianale, che assicura una proposta gastronomica esclusiva ed unica.



TRE SPAZI MODULABILI

- Affitto location
- team building indoor
- Chef goes home
- Una giornata con...

ATTIVITA'

- Shooting e riprese video
- Pranzi e cene aziendali e private
 - Team Building
- Aperitivi e colazioni aziendali
 - Meeting aziendali
 - Conferenze stampa
 - Convegni e seminari
 - Workshop
- Mostre ed esposizioni
- Eventi aziendali e privati
 - Servizio banqueting
 - Corsi di Cucina

LIVING & MORE

50 MQ

Living & more dà il benvenuto in FeelingFood Milano. È un'area che comprende area di lettura, salotto, bar e wi-fi per garantirti un'ambiente confortevole e completo.

- **Area bar:**

Bancone bar

Macchina del caffè

Macchina del ghiaccio

- **Divani**

- **Guardaroba**

- **Servizi**

- **Back office**

con stampante e telefono

Wi-fi gratuito

2 Schermi 1360x768



SUPREME EXPERIENCE

150 MQ

E' la *sala polivalente* di FeelingFood Milano con una capienza di 250 persone in piedi e 112 posti seduti, a disposizione dei vostri eventi aziendali e privati, teatro di pranzi e cene esclusive, conferenze stampa, shooting, manifestazioni culturali e altro ancora. La flessibilità della struttura consente di rispondere a tutte le esigenze e consente di realizzare eventi

- 22 tavoli
80 x 80 cm neri Pedrali
- 15 tavoli tondi
- **diametro 155 cm**
- 100 sedie
con braccioli polipropilene Pedrali
- **Mise en place Alessi**
- **Luci regolabili di intensità**
- **Wi-Fi**
- **Audio e video extra**
2 monitor 85"
Audio/Microfoni
Mixer audio

*Possibilità noleggio di allestimento extra



KITCHEN & FRIENDS

70 MQ

E' l'anima di FeelingFood Milano, dove i palati più esigenti trovano risposta. Una cucina in cui la luce naturale domina incontrastata e nella quale troverete tutte le attrezzature per cucinare e non solo, in compagnia di grandi chef, amici e colleghi

- Cucine firmate Gaggenau
 - Pentole Agnelli
- 1 Forno gastrone 110 Lt, 17 sistemi di riscaldamento 30/300°C
- 1 Forno combivapore 44 Lt, 5 livelli di umidità, sous vide 30/230°C
- 1 Piano cottura a vapore 38 cm, 2 livelli 45°C / 95°C, 6 Lt
 - 1 Friggitrice elettrica 3 zone di cottura, 38 cm
- 1 Piano ad induzione 48 microinduttori, vetro ceramica 80 cm

- 1 Grill elettrico in ghisa in pietra lavica 2 zone a T° diverse 38 cm
- 1 Piastra Giapponese Teppan-Yaki in acciaio cromata 38 cm
- 6 Piani ad induzione
- 2 zone vetro ceramica 28 cm
- 2 Frigo superCooling
 - 1 vano congelatore
- 1 Cantina vino
 - 2 zone +5°C / 20°C controllo umidità - capienza 101 bottiglie

- 1 Sottovuoto a campana (0,002 bar)
- 1 Sottovuoto cottura e contenitori
 - 1 Abbattitore con 9 funzioni: abbattimento, 75°C raffreddamento e cottura 70°C
- Frusta a filo e frusta piatta
 - Gancio impastatore
 - Trita tutto
 - Grattugia a cilindro
 - Sfogliatrice per pasta ciotola da 4,8 Lt
 - 8 Frullatori a immersione



TEAM BUILDING

AGGREGAZIONE E PARTECIPAZIONE

Il lavoro in team ha un'importanza strategica per migliorare la comunicazione e l'aggregazione di una squadra. L'obiettivo è di dare ai partecipanti una sensazione di *appartenenza ad un team* stimolando le aziende a riflettere sull'importanza di lavorare in contesti relazionali piacevoli e positivi. I Team Building di FeelingFood Milano offrono diverse *esperienze formative e ludiche* che ti permettono di comprendere le dinamiche aziendali in cucina e non solo.

Da un minimo di 5 a massimo di 150 partecipanti

FeelingFood Milano ti mette a disposizione:

- *Location e attrezzature a disposizione e in esclusiva*
- *Chef e tutor professionisti con anni di esperienza nel mondo del food, del beverage e della formazione*
- *Personale di sala specializzato*
- *Materie prime d'eccellenza Mgm alimentari*



*Vuoi scoprire di che pasta sono fatti i tuoi colleghi? Sfidali ai fornelli con i nostri **Cooking Team Building**. Puoi lasciarti guidare dai nostri format o creame,insieme, uno adatto alle tue esigenze*



*Avete mai sfidato amici e colleghi nella preparazione di un cocktail? In FeelingFood Milano puoi farlo in collaborazione con **Tutor mixologist professionisti** che vi metteranno a disposizione il loro know-how in un'attività*



*Se siete amanti dell'arte e del design questo team building fa al caso vostro. **team building** che coniuga il food al mondo dell'arte in una sfida pratica e di apprendimento guidata un tutor*



*Il Team building di FeelingFood Milano, dedicato alle **logiche aziendali**, con focus sui costi e sprechi senza dimenticare il divertimento*



*Come nelle migliori cantine, FeelingFood Milano propone il mondo del vino e della birra attraverso **degustazioni guidate e giochi sensoriali***



*Avete mai sentiti assaggiato un insetto? FeelingFood Milano vi porterà alla scoperta dell'**entomofagia** attraverso una sfida tra squadre con l'obiettivo di preparare il "piatto del futuro"*



<p>COOKING TEAM BUILDING</p>	<p>Mani in pasta La preparazione pratica di una portata o di un menù completo in una sfida a squadre.</p>	<p>La Cucina Italiana La preparazione di un menù Made in Italy. Dal Food al Vino con attenzione al territorio e alla materia prima.</p>	<p>inDISPENSAbili Il team building che stimola la creatività, il problem solving e la capacità di adattamento.</p>
<p>COCKTAIL TEAM BUILDING</p>	<p>Mixologist Team Building La preparazione di un cocktail in una gara fra squadre attraverso la scelta di colori, ingredienti e tipo di cocktail.</p>		<p>Skills socialmente indispensabili Il cocktail team building per apprendere il modo "corretto" di bere in tutte le occasioni. Primi appuntamenti compresi.</p>
<p>FOODESIGN TEAM BUILDING</p>	<p>Art in dish I personaggi e le correnti artistiche resi piatti in un menù da preparare in una sfida tra squadre.</p>	<p>Food Design Dal connubio cibo/design, un team building che si concentra sul food dal punto di vista estetico e comunicativo.</p>	
<p>BUSINESS TEAM BUILDING</p>	<p>In azienda come in cucina Il cooking team building con focus sulla formazione e la comunicazione tra colleghi.</p>	<p>Facciamo la spesa! Partendo dalla spesa, rispettando i costi e limitando gli sprechi, fino alla creazione di un menù che andrà realizzato in un'attività pratica in cucina.</p>	
<p>BEER & WINE TEAM BUILDING</p>	<p>Feeling in beer Il mondo della birra attraverso analisi sensoriali, conoscenza degli ingredienti e abbinamenti gastronomici. Gioco degustazione Un torneo a squadre di simulazione giuria ad un concorso birrario.</p>	<p>I colori del vino I punti cardinali del vino: come sceglierlo, i cenni storici e l'abbinamento con il cibo. Wine discovery Come si giudica un vino, il suo valore oggettivo e soggettivo.</p>	
<p>ENTONOTE TEAM BUILDING</p>	<p>EntoExperience Avete mai assaggiato un insetto? Il coraggioso cooking team building che vi farà superare paura e preconcetti introducendo la scoperta dell'entomofagia e al cibo del futuro.</p>	<p>Il team building che porta alla scoperta dell'entomofagia attraverso una sfida tra squadre con l'obiettivo di preparare il "piatto del futuro"</p>	

CHEF GOES HOME

I PIU' GRANDI CHEF A CASA TUA

I più grandi chef italiani e internazionali direttamente a casa tua. Un *servizio taylor made* che riporta a realtà più intime il piacere della cucina e della tavola di qualità. Una cena a casa tua in cui fornitori specializzati e top chef riserveranno menù esclusivo e su misura in base al numero di invitati. Fino a un massimo di 15 persone.

TAYLOR MADE
RISERVATEZZA
PROFESSIONALITA'
ESCLUSIVITÀ
ESPERIENZA
QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

PROPOSTA GASTRONOMICA

- Cucina creativa e innovativa
 - Cucina internazionale
 - Cucina tradizionale
 - Cucina mediterranea
 - Cucina gourmet
 - Cucina biodinamica
- Cucina vegana e vegetariana
 - Cucina giapponese
 - Cucina sudamericana



UNA GIORNATA CON...

IL PRIMO FORMAT DEDICATO ALLA TUA AZIENDA

Una giornata interamente dedicata al tuo Business, in compagnia di operatori di settore in una location in esclusiva. Una giornata per coinvolgere il tuo network supportati da un team di professionisti, al tuo servizio, volti alla creazione di contenuti e format dedicati alle tue necessità.

Ottimizzazione

Visibilità

Esclusività

Coinvolgimento

Distribuzione

servizi su richiesta

• Ufficio stampa

• Chef

• Personale

FORMAT TIPO

• *Conferenza stampa e Press Lunch* •

Un momento di scambio tra l'Azienda, i giornalisti e gli opinion leader; a seguire un pranzo dedicato curato da Chef star

• *Incontro con gli Chef* •

Il momento tecnico dedicato all'Azienda con la partecipazione degli operatori del settore e i testimonial del mondo Ho.Re.Ca. Degustazioni guidate e testimonianze.

• *Open Party* •

Come raggiungere il maggior numero di clienti private in un'unica serata? Con un aperitivo conviviale



feelingfood

SPAZIO • EVENTI • MILANO

📍 Via Benaco, 30 Milano

🌐 www.feelingfoodmilano.com

✉ info@feelingfoodmilano.com

☎ + 39 02 49459716

👤 Emma Turini

✉ emma@feelingfoodmilano.com

#feelingfoodmilano



FeelingFood Milano



[feelingfoodmilano](https://www.instagram.com/feelingfoodmilano)