

Next

Next step. Next kickoff.

Inspirerende oplevelser
til jeres næste kickoff-
møde

[Se vores katalog](#)



Next

Hvad er Next?

Next er events og oplevelser, der gentænker, hvordan I som virksomhed skyder nye tiltag i gang.

Next bringer vores succesfulde event-tankesæt fra store corporate fejring ud på arbejdspladsen, ind i forretningerne eller med på konferencen, så både dagen og budskaberne bliver husket.

Alle Next-events bliver skræddersyet til jeres behov.

Hvad kan I bruge det til?

- Kickoffs
- Strategipræsentationer
- Konferencer, seminarer og workshops
- Produktlanceringer
- Marketingskampagner

Derudover kan alle Next-events bruges til både intern og ekstern branding af jer som virksomhed.

Hvad indeholder et event?

Et Next-event indeholder altid:

- En wow-oplevelse, deltagerne kommer til at huske.
- Dekoration og musik, der skaber en unik stemning til hver event.
- Et design, der binder det hele sammen med dit firmas formål.
- Sikker og kompetent afvikling af vores folk. Vi har bolden fra første streg, til alt er ryddet op.
- Det er altid muligt at tilvælge vores løsning på mad og drikkevarer af høj kvalitet, der er speciallavet til at understøtte temaet.

Hvordan ser et Next-event ud?

Vores events er vidt forskellige, men blot som ét eksempel kan vi modtage jeres medarbejdere eller kunder, som var de selveste regenten. Her er rød løber, strygere med livemusik, butler, folk der nejer, mulighed for morgenbrød og juice i champagneglas. Dekorationer og flag giver stemningen af at stå på slotspladsen. Dette event kalder vi Royal Ankomst.

I kan finde eksempler på flere events lige [her](#). Men husk. Det her er kun et udpluk af vores idéer. Det bedste event er det, vi finder på til jer.

Hvor mange mennesker er det for?

Vores Next-events er alle skalerbare, men passer bedst mellem 25 - 500 gæster.

Hvor lang tid er et event?

Vores Next-events er planlagt til at vare mellem 1-2 timer. Vi tilpasser dog altid, så det matcher jeres behov og muligheder.

Hvad koster det?

Alle vores koncepter skræddersyes præcis til dig. Derfor er priserne her kun vejledende.

Projektledelse, scenografi og afvikling koster for alle events kr. 55.000,- ekskl. moms ved op til 100 deltagere. Dertil kommer transport samt særlige ønsker og behov.

Alle vores koncepter virker derudover bedst med en understøttende cateringløsning. Den kan jeres kantine, køkken eller samarbejdspartner stå for.

Vi vil dog anbefale, at I bruger vores cateringpartner MIB, der er eksperter i at levere catering, der forstærker en oplevelse. MIBs tilbud på catering er på side 2 af alle koncepter.

I kan læse mere om vores [betingelser](#) sidst i kataloget.

Hvem er vi?

Rodkjær Event er specialister i at løse eventbehov for nogle af landets største virksomheder. Vi sætter en ære i at skabe unikke rum og designe oplevelser, der sætter sig fast.

Vi har eksisteret siden 1999. Vi har til huse i Solbjerg syd for Aarhus, men vi dækker hele landet. Vi har eget dekorationslager og egen produktion af elementer. Vi er 11 fastansatte.

Alle vores events er designet ud fra at belaste klima og miljø mindst muligt.



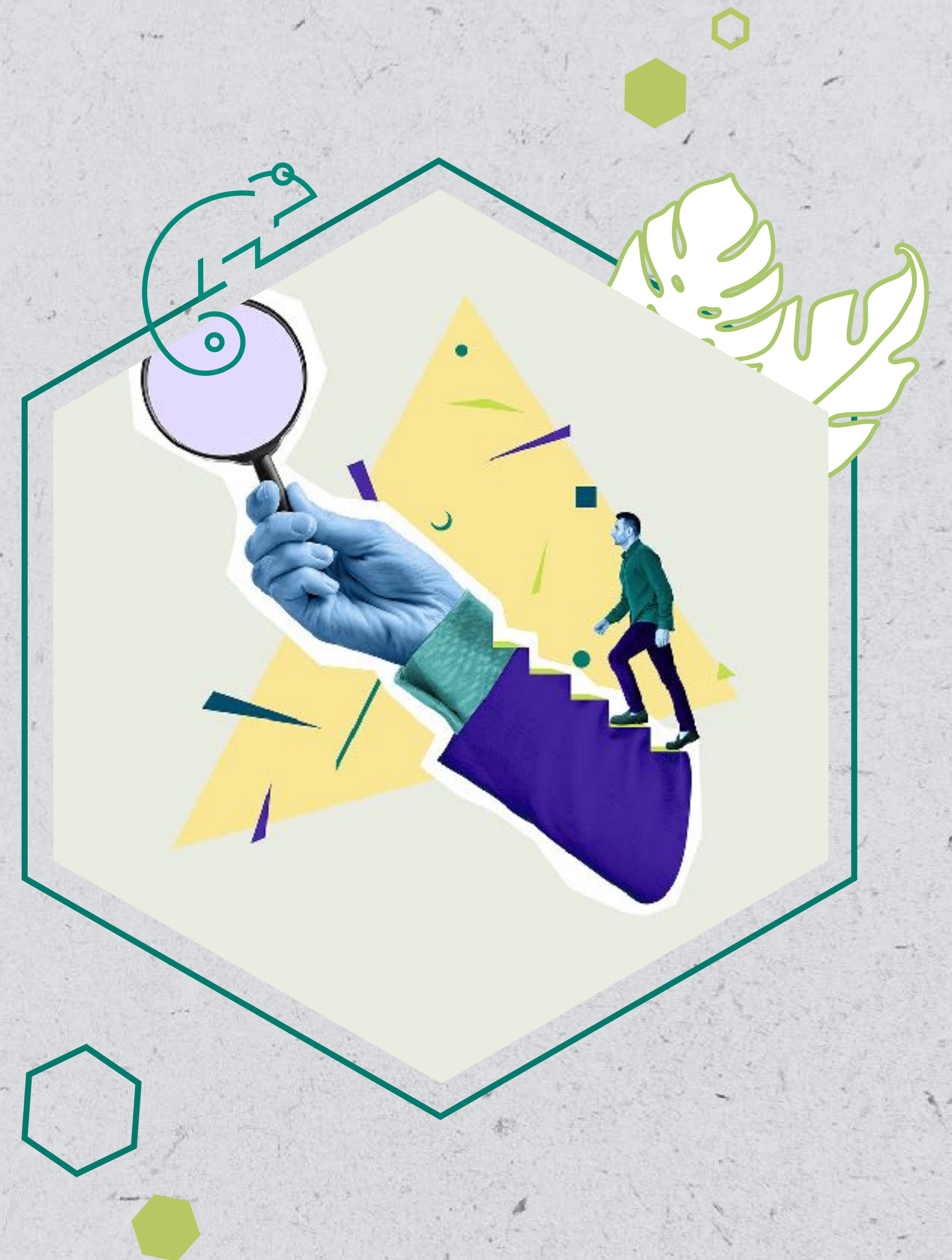
Skriv eller ring til os for at bestille et Next-event

info@rodkjaer.dk

8748 0100

Indholdsoversigt

	Velegnet til			
	Kickoff	Salgsfremstød	Branding	I butikker
Royal ankomst	✓	✓	✓	✓
High Tea	✓	✓	✓	✓
We Are The Champions	✓	✓	✓	✓
Morgen-guld	✓	✓	✓	✓
Stjernemad til frokost	✓	✓	✓	✓
Launch Away	✓	✓	✓	✓
Take Off	✓	✓	✓	✓
Strategi-bingo	✓	✓	✓	✓
Spin hjulet	✓	✓	✓	✓



Vi kommer løbende med nye Next-idéer, så tøv ikke med at kontakte os, så finder vi en løsning, der passer til jer.

Royal ankomst

Side 1 af 2

Konceptet

Lidt royal har man vel lov at være ... Vi ruller den røde løber ud på jeres parkeringsplads. Alle medarbejdere bliver modtaget af folk, der bukker og nejer, mens strygere spiller smuk, klassisk musik.

Smukke dekorationer skaber minder om en slotsplads. Indenfor venter en overdådig lænestol samt en kongekappe og tilhørende krone, hvilket giver anledning til at få taget et mindeværdigt billede.

Denne Next-event egner sig især godt ved et kickoff, hvor ledelsen kan stå og modtage alle fra morgenstunden. Oplevelsen er også effektiv dagen efter en udmelding, som en overraskelse, hvor ledelsen på en uformel måde kan høre folk, hvad de syntes om budskabet.

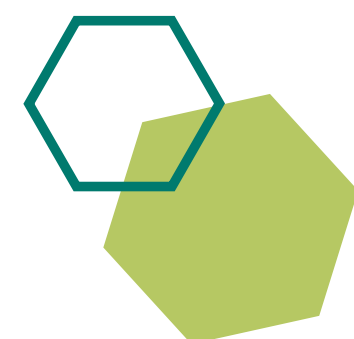
Det får I:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- Dekorationer såsom den klassiske, røde løber med tilhørende ropes and poles understøtter den formelle ankomst. Naturtro skilderhuse og Dannebrogssflag er prikken over i'et udenfor, mens folk indenfor overvældes af sølv, krummelurer og rød velour. Højtidelige gulv-kandelabere og en kongestol placeret på et podie bringer den indre royalist frem i folk. Det er blot nogle af de dekorationer, vi vil bruge for at forvandle jeres valgte lokation – flere royale overraskelser venter jer.
- Vi kommer med strygere og sørger for den rette påklædning til vores nøglefolk.
- Vi stiller det hele op, inden jeres medarbejdere møder ind, så alt er klart og fremstår som en overraskelse.
- Vi leder hele afviklingen af eventen, I sørger blot for egne budskaber.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

[Catering >](#)

[Se næste side med vores cateringløsning](#)



[< Oversigt](#)

Royal ankomst

Side 2 af 2

Cateringløsning

Royal ankomst virker bedst med en understøttende cateringløsning.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vi anbefaler dog at toppe den royale følelse med en gastronomisk oplevelse i særklasse fra vores cateringpartner MIB.

Her står personalet klart og bukker og nejer, mens de guider folk ind til den royale morgenmad.

Fra store metalbowl forsyner tjenerne gæsterne med kølige forfriskninger i form af friskpresset juice samt alkoholfrie bobler serveret i champagneglas.

På store klassiske metalfade serveres små kanapeer samt pindemadder, anrettet på friskbagt surdejsbrød samt groft rugbrød fra MIB Bagværk.

Et eksempel på en menu:

- Pocherede vagtelæg, dansk ost, charcuteri, saltvaffel med rimmet laks, sødt bagværk og varieret frugt.
- Friskpresset juice, økologisk kaffe og Perch's te (2 stk. pr. person).

Tjenere, kokke og andet mandskab fra MIB kr. 8.750, - ekskl. moms.

Kuvertpris på menuen derudover fra kr. 298,- pr. person ekskl. moms.



[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)

[< Oversigt](#)

High Tea

Side 1 af 2

Konceptet

Man kan næsten høre den britiske accent og se lillefingeren stritte for sig. High Tea er, som navnet siger; et fornemt teselskab, med alt hvad dertil hører. Butlerklædte tjenere dukker pludselig op med smukke sølvvogne. Bordene bliver forvandlet om til den fineste engelske tesalon.

Mens teen nydes, kommer musikere rundt med deres strygere og spiller eller synger for folk. Ledelsen kan gå med musikken rundt og snakke med hver enkelt medarbejder.

Oplevelsen egner sig godt som et overraskende indslag på en faglig dag, hvor eftermiddagen har ramt de te-tørstige og folk med en sød tand. Hvis der bliver taget billeder, er det også en fin måde at brande jeres virksomhed på, som et sted der tager god hånd om sine medarbejdere.

Det får I:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- Elegant porcelæn, nystrøgne duge og bordlamper med hyggelig, dæmpet belysninger er selvfølgelig nøgle-dekorationer for at skabe den rette Afternoon Tea-stemning. Udenfor tesalonen mærkes suset fra storbylivet. Vi bringer metropolen London til live ved brug af en 6 m høj Big Ben bygning, vintage gadelamper og selvfølgelig Union Jack. Det er blot nogle af de dekorationer, vi vil bruge for at forvandle jeres valgte lokation – flere britiske overraskelser venter jer.
- Vi kommer med strygere og sørger for den rette påklædning til vores nøglefolk.
- Vi leder hele afviklingen af eventen, I sørger blot for egne budskaber.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

Catering >

Se næste side med vores cateringløsning



< Oversigt

High Tea

Side 2 af 2

Cateringløsning

High Tea virker bedst med en understøttende cateringløsning.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vi anbefaler dog at nyde High Tea på højeste klasse med en cateringløsning fra vores samarbejdspartner MIB.

Her kommer tjenerne klædt som butlere og serverer fra fine sølvvogne, mens I dupper læberne med flotte hvide stofservietter. Det sikrer, at den rigtige, britiske stemning og oplevelse opnåes, uanset hvor I ønsker teen serveret.

Teen i vores cateringtilbud er fra A. C. Perch's Tehandel. Her har de mere end 186 års erfaring med egen import af te. Det kan I smage, når I får serveret te fra nogle af verdens allerbedste plantager.

Et eksempel på en menu:

- Fingersandwich med enten laks eller agurk og friskost.
- Scones med lemon curd og clotted cream.
- Petits Fours med chokolade.
- Udvalg af te fra Perch's i mange smagsvarianter.

Tjenere, kokke og andet mandskab fra MIB kr. 8.750,- ekskl. moms.

Kuvertpris fra kr. 168,- pr. person ekskl. moms.

Ønsker I ingen cateringløsning, kommer vi stadig med forskellige tebreve.



[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)

[< Oversigt](#)

We Are The Champions

Side 1 af 2

Vi kender alle Queen's populære sang "We Are The Champions", der bliver spillet, når målene bliver scoret, og pokalerne skal overrækkes. Vi vil hylde jeres ansatte som sportsstjerner, der lige har vundet VM-guld.

Denne Next-event fungerer bedst som en overraskelse, enten fra morgenstunden, når folk møder ind og bliver taget imod som vindere, eller når jeres kickoff-dag er afsluttet, så folk bliver klappet ud med bølge og kampråb. Vi kommer med jublende fans, slagsange, flag, vimpler og vinderpodier, hvor folk kan få taget billeder, og pokalen kan gå på omgang.

Oplevelsen er oplagt ved kickoff's og produktlanceringer som en opløftende begyndelse eller afslutning oven på en faglig dag. Ledelsen tænker vi ind som dem, der overrækker "præmier", deler champagneglas rundt eller som en del af heppekoret, alt efter hvad der passer i jeres egen stil.

Det får I:

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

Inkluderet i prisen er:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- Rød løber, flag og vimpler er et must ved en sand sportsfejring. Vi stiller op med et vaskeægte vinderpodie, hvor jeres medarbejder kan brillere og få taget billeder med en flot guldpokal, selvfølgelig med jeres egen tekst på, som prikken over i'et. Flere, spændende vinder-overraskelser venter jer.
- Vi sørger for skuespillere, klædt ud som sportsfans med alt hvad der tilhører.
- Vi leder hele afviklingen af eventen, I sørger blot for egne budskaber.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.
- Køb af specielle medaljer/pokaler med gravering kan arrangeres som tilkøb.

Pris for fragt udregnes særskilt efter lokation.

[Catering >](#)

[Se næste side med vores cateringløsning](#)



[< Oversigt](#)

We Are The Champions

Side 2 af 2

Cateringløsning

We Are The Champions virker både med en stor cateringløsning og med kun få cateringgreb.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vi anbefaler dog at skabe den ultimative sejrsglæde med en understøttende cateringløsning fra vores samarbejdspartner MIB.

Her får I professionelle tjenere i hvide skjorter og sorte slips, der på bedste vindervis sabler alkoholfrie bobler foran gæsterne og serverer den lækende drik i høje champagneglas. Ligeledes kommer de rundt til jeres vindere med lækre salte snacks og sød vinderkage.

Hvis I har et særligt budskab eller logo, kan I endda for en lille merpris få trykt unikke t-shirts, som tjenerne er ikklædt (og som I efterfølgende kan beholde). På den måde får deltagerne indprentet, hvad det er, I fejrer.

Et eksempel på en menu:

- Små tærter, krydrede kartoffelchips og nødder.
- Portionsanrettet vinderkage på konditorniveau fra MIB Bagværk.
- Alkoholfrie bobler.

Tjenere, kokke og andet mandskab fra MIB kr. 8.750,- ekskl. moms.

Kuvertpris fra kr. 144,- pr. person ekskl. moms.

Til denne cateringløsning er det muligt at tilkøbe rigtige rådhuspandekager eller chokolademedaljer, så I kan blive fejret, som var I landsholdet.

[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)



[< Oversigt](#)

Morgen-guld

Side 1 af 2

“Morgenstund har guld i mund” er et velkendt, gammelt ordsprog. Og vi vil gerne tage godt imod jeres medarbejdere lige fra morgenstunden på jeres kickoff-dag. Her modtager vi dem med korsang i en setting, der sikrer stemningen af den smukkeste solopgang. Koret splitter sig op undervejs og følger udvalgte medarbejderne med ind.

Vi arrangerer et hyggeligt lounge-område, hvor folk har mulighed for at sætte sig til rette og nyde en hyggelig morgen. Måske ligger der små hilsener på bordene fra ledelsen?

Oplevelsen er oplagt til dagen efter en kickoff eller præsentation, hvor ledelsen i stedet kan snakke med alle om, hvordan budskabet er modtaget.

Det får I:

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

Inkluderet i prisen er:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- Forestil jer at møde ind til dekorationer, der viser den skønneste solopgang over en frodig skovbund. Kunstige træer, fugle og mos giver en salig fornemmelse, mens grupper af lænestole med skind og tæpper, invitere til hygge og åbner op for nye samtaler.
- Professionelle korsangere, sørger for, at morgenstemningen er lagt.
- Vi leder hele afviklingen af eventen, I sørger blot for egne budskaber.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.

Pris for fragt udregnes særskilt efter lokation.

[Catering >](#)

[Se næste side med vores cateringløsning](#)



[< Oversigt](#)

Morgen-guld

Side 2 af 2

Cateringløsning

Morgen-guld virker bedst med en understøttende cateringløsning.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vi anbefaler dog, at I nyder Morgen-guld med vores skræddersyede cateringløsning fra vores samarbejdspartner MIB.

Her kommer der duft af nybagt brød og friskristet kaffe fra et overdådighedshorn af morgenlækkerier, hvor der blandt andet forkæles med æggeretternes konge, mens solopgangen indfanges, når alle får serveret en alkoholfri tequila sunrise.

Et eksempel på en menu:

- Friskbagte morgenstykker fra MIB bagværk
- Dansk charcuteri med sylt, salt og sprødt
- Danske oste med henkogte frugter og knækbrød
- Eggs Benedict
- Minikardemommesnurrer
- Alkoholfri Tequila Sunrise
- Friskbrygget kaffe
- Te fra Perch's.

Tjenere, kokke og andet mandskab fra MIB kr. 8.750,- ekskl. moms.

Kuvertpris fra kr. 260,- pr. person ekskl. moms.

[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)



[< Oversigt](#)

Stjernemad til frokost

Side 1 af 2

Behovet for god mad og drikke under et kickoff må aldrig undervurderes. Vi pynter jeres kantine eller et stort mødelokale op, så det ligner en klassisk gourmetrestaurant. Der er hvide duge, store lystemer, kunst, elegant bordpynt og service, der oser af klasse.

Denne Next-event kan bruges under et kickoff, hvor frokosten bliver en særlig, overraskende forkælelse. Samtidig har ledelsen den mulighed at sætte små samtalekort på bordene for at få en idégenerering, problemstilling eller anden faglig diskussion sat igang, som tages op efter frokosten.

Det får I:

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

Inkluderet i prisen er:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- Vi snakker hvide duge, høje kandelaber og smukke borddekorationer. Der bliver ikke sparet på noget, når vi inviterer til stjernefrokost. Folk læser ivrigt menuen, der i sølvholdere står rankt præsenteret på bordene. Langs væggen stiller vi stafellier med interessant kunst frem, så følelsen af en fin restaurant indtræffer.
- Afslappende baggrundsmusik, giver den rette stemning til lokalet.
- Vi leder hele afviklingen af eventen, I sørger blot for egne budskaber.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.

Pris for fragt udregnes særskilt efter lokation.



[Catering >](#)

[Se næste side med vores cateringløsning](#)

[< Oversigt](#)

Stjernemad til frokost

Side 2 af 2

Cateringløsning

Stjernemad til frokost virker kun med en understøttende cateringløsning.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vi anbefaler dog, at I tilkøber en løsning fra vores cateringpartner MIB. Her er der portionsanrettede serveringer. Der er en alkoholfri "vinmenu". Der er vegetarløsninger. Det hele på restaurantniveau i stjerneklasse.

Menuen består af to eller tre serveringer alt efter den tid, I har. Et menu eksempel kunne være:

- Kammuslinger, tang, persillesky, skaldyrsmumet og hasselnødder.
- Sommerbuk med variation af selleri, kartoffel, skovbær og sauce Jus.
- Mosaik af sommerbær med marengs og consomme.
- Alkoholfri vinmenu.

Kuvertpris for 2 retter inkl. alkoholfri vinmenu kr. 450,- ekskl. moms.

Kuvertpris for 3 retter inkl. alkoholfri vinmenu kr. 600,- ekskl. moms.

Dertil kommer mandskab, der er lidt speciel her.

Kokke og tjenere per påbegyndt time kr. 450,- ekskl. moms.

Vi regner med cirka en kok og to tjenere per 30 gæster.

Transport kr. 3.000,- ekskl. moms.



[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)

[< Oversigt](#)

Launch Away

Side 1 af 2

Hold på hat og briller, mens vi tæller ned til affyring. Launch Away er vores bud på at gøre jeres lancering sjov og mindeværdig. Vi stiller op med musikere, der skaber en spacy stemning i lokalet, mens stjernerne lyser, og raketten varmer op.

Folk samles, og ledelsen gør klar til at trykke på den store, røde affyringsknap. Der tælles "tre, to, en", og jeres lancering er skudt til vejrs.

Launch Away er vores kreative bud på at gøre en lancering til en anderledes oplevelse. Som med alle vores Next-events er vores setting lige til at tage billeder af, så I kan komme ud på de sociale medier og sprede budskabet eller markedsføre jeres tiltag.

Det får I:

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

Inkluderet i prisen er:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- Vi giver den fuld gas med stjerner, lysende portaler, raketter og en oppustelig måne – men det er nok vores "vaskeægte" rummand, der løber med al opmærksomheden i sidste ende. Lametta i spacy farver og boblende lavalamper, understreger festlighederne. Det er blot nogle af de dekorationer, vi vil bruge for at forvandle jeres valgte lokation – flere rum-overraskelser venter jer.
- Udklædte skuespillere der passer til temaet.
- Afslappende baggrundsmusik, giver den rette stemning.
- Vi leder hele afviklingen af eventen, I sørger blot for egne budskaber.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.

Pris for fragt udregnes særskilt efter lokation.

Catering >

[Se næste side med vores cateringløsning](#)



< Oversigt

Launch Away

Side 2 af 2

Cateringløsning

Launch Away kan virke både med og uden en cateringløsning.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vores cateringpartner MIB tilbyder at skræddersy en løsning til jer med en "Launch Box", der er klar til at blive taget med på turen. Den består af fem småretter, serveret i mindre portionsanretninger og nemt kan tages med rundt på arbejdspladsen eller nydes ved ståborde.

Tjenere går rundt og tilbyder alkoholfrie astronautdrinks, så der kan blive tanket godt op på brændstof inden affyring.

Kuvertprisen her bestemmes efter jeres ønsker af indhold til boxen.



[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)

[< Oversigt](#)

Take Off

Side 1 af 2

Jeres næste projekt letter fra start, når det præsenteres i en afgangshal, som vi stiller op med alt fra bagagebånd, kuffertyer og trolleys samt specialkonstruerede destinationsskilte med jeres budskaber.

Imens går stewarder og stewardesser rundt og sikrer, at alle føler de er med på første klasse. Så pak kufferten og hav passet klar til Take Off.

Det får I:

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

Inkluderet i prisen er:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- I enhver lufthavn ser man bagagebånd, crowd controllere og bagagevogne, for ikke at snakke om kuffertyer i alverdens størrelser og former. Det får I selvfølgelig også leveret her. Med vores store bannere med motiver af Duty free og afgangshaller*, kombineret med skiltning til check-in, gater, toiletter m.m., sikrer vi rammerne for en summende lufthavn, hvor rejselysten pludselig dukker op hos folk.
- Print af skilte med jeres egne budskaber/begreber/destinationer eller boardingpas.
- Vi sørger for et pilotkostume som chefen, afdelingslederen eller en særlig udvalgt medarbejder kan tage på for at leve sig ind i rollen.
- Skuespillere i stewardessekostumer tager imod gæsterne og servicerer.
- Afslappende baggrundsmusik giver den rette stemning.
- Vi leder hele afviklingen af eventen, I sørger blot for egne budskaber.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.

Pris for fragt udregnes særskilt efter lokation.

**Ophængning af bannere afhænger af opsætningspunkter.*

Catering >

Se næste side med vores cateringløsning



< Oversigt

Take Off

Side 2 af 2

Cateringløsning

Take Off kan virke både med og uden en cateringløsning.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vores cateringpartner MIB tilbyder at kreere en "Take Off Box", så du får følelsen af at sidde på første klasse i et fly. Den består af fem småretter og byder på flere gode smagsoplevelser i én menu – serveret i mindre portionsanretninger. Menuen nydes kold og er klar til servering.

Stewardesser går rundt og tilbyder soft drinks fra en rigtig fly-trolley, så I ikke mangler noget på jeres rejse. Rigtig god tur.

Kuvertprisen her bestemmes efter jeres ønsker af indhold til boxen.



[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)

[< Oversigt](#)

Strategi-bingo

Side 1 af 2

Gør klar til at råbe BINGO med lungers fulde kraft. Fuld plade er nemlig det, der skal til. Vi skræddersyer bingoplader med jeres vigtigste nøgleord, og sætter hermed virksomhedens profil sammen med old-school gameshow. Med musikalsk opbakning bliver den rigtige stemning lagt.

En bankrunde tager ca. 5-7 minutter, og hele showet varer ca. 45 minutter. På forhånd har vi udvalgt en række skønne præmier, som kommer som overraskelser i showet.

Denne Next-event er især tiltænkt som et kreativt referat efter en kickoff-dag, hvor budskabet koges ned til udvalgte nøgleord, der indgår i bingo-spillet. Ved at gentage ordene huskes de bedre og nye idéer vil måske opstå? Uanset bliver der sat et underholdende punktum for dagen.

Det får I:

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

Inkluderet i prisen er:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- Vi lader guld og lys pryde lokalet med den flotteste Art Deco stil. Et stort lysskilt i selskab med frodige planter, små retro bordlamper og masser af guld lametta er blot nogle af de dekorationer, vi vil bruge for at forvandle jeres valgte lokation – flere legende overraskelser venter jer.
- En professionel vært styrer showets gang med skræddersyede bingoplader.
- Livemusik og sang fra underholdende med-vært.
- Foruddefinerede præmier ved fuld række og fuld plade. Ønskes bestemte typer af præmier, kan det tilkøbes efter nærmere aftale.
- Vi leder hele afviklingen af eventen.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.

Pris for fragt udregnes særskilt efter lokation.



[Catering >](#)

[Se næste side med vores cateringløsning](#)

[< Oversigt](#)

Strategi-bingo

Side 2 af 2

Cateringløsning

Strategi-bingo kan virke både med og uden en cateringløsning, og er det af vores koncepter, der fungerer bedst blot med lidt kaffe og kringle.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vi anbefaler dog at lade vores cateringpartner MIB opgradere den klassiske bingomenu, så der i stedet bydes på en uformel gastronomisk oplevelse med tapas, charcuteri og danske oste sammen med friskbagt surdejsbrød. Her er det kun vores fælles fantasi, der sætter grænsen for, hvor godt maden understøtter det, I skal snakke om.

Med MIB vil I blive taget hånd om af professionelle tjenere, der også sørger for, at gaven ikke bliver tør af at råbe BINGO.

Kuvertprisen ved dette arrangement beregnes ud fra jeres ønsker.



[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)

[< Oversigt](#)

Spin hjulet

Side 1 af 2

Et pust fra fortiden viser sig, når et lykkehjul bliver kørt frem. En professionel vært, i en gakket udgave af Bengt Burg, styrer slagets gang og får folk helt op på dupperne. Nu skal der spilles!

Lykkehjulet blev første gang vist i fjernsynet i slut 1980'erne, så vi underbygger showet med kliché-dekorationer fra det årti. Showet varer i ca. 45 minutter.

Denne Next-event er velegnet som et referat eller en afslutning efter en kickoff-dag, hvor nøgleord eller tematikker kan tænkes ind i spillet. I kan også som virksomhed tage billeder af oplevelsen og bruge det som markedsføring ved at dele dem på de sociale medier.

Det får I:

Pris fra kr. 55.000,- ekskl. moms.

Inkluderet i prisen er:

- 8 timers rådgivning, koordination og projektledelse. Det dækker de normale behov for tilpasning af eventen til jeres formål.
- Vi går all in på 1980'erne med vores sjove LED-møbler i alverdens farver. Langs vægge og søjler placeres dekorationsstiger med sjove, retro elementer fra årtiet, hvor folk kan gå på opdagelse og en nostalgisk følelse måske vil opstå.
- Underholdende vært kommer med et transportabelt lykkehjul, hvor showet bliver tilpasset jeres budskaber.
- Vi sørger for livemusik, sang og dans.
- Foruddefinerede præmier overrækkes. Ønskes bestemte typer af præmier, kan det tilkøbes.
- Vi leder hele afviklingen af eventen.
- Vi rydder op og pakker det hele ned efter eventen.

Pris for fragt udregnes særskilt efter lokation.

[Catering >](#)

[Se næste side med vores cateringløsning](#)



[< Oversigt](#)

Spin hjulet

Side 2 af 2

Cateringløsning

Spin hjulet kan virke både med og uden en cateringløsning. Vi anbefaler dog, at der er noget til deltagerne. Det løfter stemningen.

I kan vælge at lade jeres eget køkken/kantine/samarbejdspartner stå for det. I så fald hjælper vi med koordineringen.

Vi anbefaler dog til det her koncept, at I vælger at tilkøbe en smørrebrødsløsning fra vores cateringpartner MIB. Ikke bare er smørrebrødet perfekt til den løsslupne stemning, det er også en signaturret fra MARTIN IB, hvor de klassiske varianter serveres i nordiske fortolkninger. Deltagerne får både grin og gastronomi.

MIBs højtbelagte smørrebrød er lavet på hjemmebagt fuldkornsrugbrød fra MIB Bagværk og med håndskåret charcuteri, pålæg samt hjemmerørte dressinger.

Kuvertprisen beregnes ud fra jeres ønsker.



[Kontakt >](#)

[Skriv eller ring til os for at høre mere](#)

[< Oversigt](#)

Vil I høre mere?

Hos Rodkjær Event er vi kendt for vores evne til at skræddersy events, så de passer præcis til jeres behov. Vi tager derfor gerne ud og holder et uforpligtende møde med jer, for at skyde processen godt igang.

Mikael er ikke blot virksomhedens skifter, men også en inkarneret hands-on projektleder. Han koordinere og hjælper med at få alle detaljer på plads. Ring til ham, for at høre mere.

Derudover har vi hos Rodkjær Event et stærkt hold af kreative, erfarne kammarater på kontoret, der er med ude på opsætning, afvikling og nedtagning.

info@rodkjaer.dk

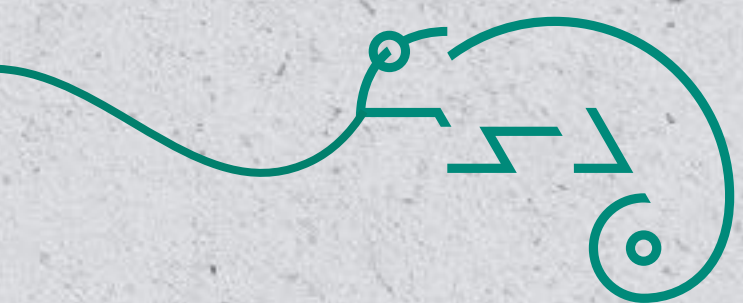
8748 0100



Projektejer på Next

Stifter & seniorrådgiver
hos Rodkjær Event

Mikael Rodkjær
mobil 4044 8748
Mikael@rodkjaer.dk



Handelsbetingelser for Next



Alle vores priser er eksklusiv moms.

Alle priser i vores katalog er vejledende priser. Vores koncepter justeres, så de passer til jeres forhold og antal mennesker. Vi giver et pristilbud, når vi kender jeres behov og ønsker.

Vores pris er uden catering. Den del kommer oven i. Her er der flere muligheder alt efter ønsker.

1. Vi står for catering sammen med vores cateringpartner M. Ib.

Vi har et skræddersyet cateringtilbud til alle vores Next-koncepter. Cateringtilbuddet er designet, så det forstærker oplevelsen. Vi koordinerer alt og laver en samlet prisberegning ud fra jeres ønsker.

Vi anbefaler denne løsning.

2. Vi koordinerer med cateringpartner efter jeres valg

I vælger en cateringpartner. Om det er jeres eget køkken/kantine eller en ekstern partner, som I bruger. Vi koordinerer hele forløbet og sikrer, at jeres cateringbudget bruges bedst muligt i forhold til at ramme ind i vores koncept, sådan at I får mest værdi for jeres penge.

I vil her selv skulle afregne med jeres valgte cateringløsning. Vi orienterer løbende, hvis koordineringen tager længere tid, end der er sat af.

3. Vi justerer så I kan undvære catering.

Vi justerer vores koncepter, så de vil kunne virke i jeres ramme uden catering. Dette vil påvirke alle vores koncepter, og der vil være nogle koncepter, vi ikke vil kunne levere. Vi kan dog justere en del af vores koncepter, sådan at de stadig giver en god oplevelse.

Vi anbefaler ikke denne løsning.

Generelle betingelser

Vi kommer ud med dekoration og vi står for opsætning/nedtagning. Vi har selv ansvaret for at dekorationen ikke går i stykker ved opsætning og normal brug.

I har dog et erstatningsansvar, hvis elementerne ødelægges af jeres medarbejdere eksempelvis ved voldsom eller uhensigtsmæssig brug.

