

Bibliothèque d'actions conviviales

Typologie des objets : 1 : Accueil ; 2 : Bien-être ; 3 : Comportement ; 4 : Culture ; 5 : Ludique ; 6 : Objet-cadeau ; 7 : Restauration ; 8 : Sport ; 9 : Visite

*Implication des salariés : action demandant ou non une implication des salariés en temps de préparation

N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Action	Imp*	Budget	Remarques
7		X					X			Apprentissage de la gestion de la nutrition avec ses collègues.	Oui	10 à 20	Durée de 2 heures
8							X			Petits déjeuners simultanés sur tous les sites du groupe	Oui	5 à 10	
9							X			Organisation d'un cocktail avec dégustation de vins et d'un buffet.	Oui	10 à 20	
10							X			Invitation de chaque convive à changer de place à chaque plat.	Oui	20 à 50	
13						X	X			Organisation d'un repas de Noël avec l'ensemble d'un département. Un petit cadeau d'une valeur de 2 € est offert par tirage au sort.	Oui	20 à 50	repas + 2 euros par cadeau
14							X			Création de soirées et de dîners à thème.	Non	20 à 50	Prévoir des intervenants
15			X				X			Entre chaque plat servi à table, lecture par deux comédiens de textes émouvants.	Non	20 à 50	Prévoir des comédiens
16							X			Chaque personne d'un petit groupe apporte son pique-nique. Au suivant, chaque membre invite une autre personne.	Oui	0 à 5	
17							X			Création d'un plat culinaire sur un thème donné	Oui	20 à 50	A faire à l'extérieur
26							X			Organiser soit un pot de fin d'année pour Noël ou soit une cérémonie de vœux en début d'année.	Oui	10 à 20	
34						X	X			Pot de départ des personnes partant à la retraite autour d'un buffet. Remise d'un panier gourmand à tous les employés	Oui	20 à 50	
58							X			Bilan annuel + cocktail + thème : parler à deux personnes que vous ne connaissez pas.	Oui	10 à 20	
60							X			Le jour de son anniversaire, un petit déjeuner est organisé entre le dg et la personne dont c'est l'anniversaire pour échanger et apprendre à mieux se connaître en tête à tête.	Oui	0 à 5	
83			X				X			Organiser plusieurs animations pour rendre l'atmosphère du bureau plus agréable, plus petit déjeuner offert aux 100 premiers clients.	Oui	10 à 20	
84							X			Aller servir du café dans tous les bureaux	Oui	0 à 5	
85							X			Animer la pause-café qui rassemble les salariés à l'heure du café, après le déjeuner.	Non	0 à 5	
95							X			Organiser un pot lorsqu'un nouveau client est gagné	Oui	0 à 5	
108							X			Le jour de son anniversaire, le collaborateur a un gâteau.	Oui	10 à 20	
109							X			Un groupe de travail est chargé de créer le gâteau de l'entreprise.	Oui	20 à 50	Prévoir un animateur cuisinier
111							X			Chaque nouveau collaborateur se voit remettre une tasse personnalisée le jour de son arrivée.	non	10 à 20	
112							X			Des pauses nutrition sont organisées afin de sensibiliser les collaborateurs.	Oui	10 à 20	
113							X			Le patron accueille les collaborateurs et les visiteurs. Il sert le café le jour du Printemps de la convivialité.	Oui	5 à 10	
122							X			Organiser un wifi pique-nique. Chaque participant vient avec un ordinateur portable équipé pour le wifi. Cette bulle couvre une zone dans laquelle les "bullonautes" peuvent discuter, faire connaissance, que ce soit par l'intermédiaire de l'ordinateur ou de vive voix.			
124							X			Inviter les habitants du quartier à un buffet en fin de journée	oui	20 à 50	
126							X			Organiser des "soirées afterworks". Les salariés qui le souhaitent se rendent dans un bar, restaurant qui leur a été réservé.	oui	10 à 20	Négocier les tarifs
127							X			Organiser les ateliers "pique nique d'été". Chaque salarié apporte son plat et sa boisson à base de fleurs dans un jardin privatisé.	oui	0 à 5	
128							X			Organiser les ateliers "raclette d'hiver". Chaque salarié apporte son fromage à raclette....	oui	0 à 5	Prévoir un lieu aéré
131			X				X			Faire venir un prestidigitateur puis aller au restaurant	non	50 à 100	
133							X			Organiser un concours de plats cuisinés	oui	20 à 50	

Bibliothèque d'actions conviviales

Typologie des objets : 1 : Accueil ; 2 : Bien-être ; 3 : Comportement ; 4 : Culture ; 5 : Ludique ; 6 : Objet-cadeau ; 7 : Restauration ; 8 : Sport ; 9 : Visite

*Implication des salariés : action demandant ou non une implication des salariés en temps de préparation

N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Action	Imp*	Budget	Remarques
136							X			Réunir tous les salariés pour un remue-méninges au petit déjeuner autour de 2 questions simples. Prévoir un plan de table qui mélange les services et un animateur.	oui	0 à 5	
137							X			Offrir le petit déjeuner aux 100 premiers clients	oui	5 à 10	
142							X			Organiser deux fois par semaine des petits dej dans la cuisine de l'entreprise où tous les niveaux de hiérarchie sont présents.	oui	0 à 5	
143							X			Instaurer chaque matin une heure de "café philo" où l'on discute pour discuter, sans nécessité de résoudre un problème.	oui	0 à 5	
176							X			Acheter à tour de rôle des biscuits, sodas, gâteaux... pour la pause goûter.	oui	0 à 5	
177							X			Organiser un concours de tartes aux citrons : prix du meilleur gâteau	oui	0 à 5	
178							X			Offrir un petit-déjeuner aux 100 premiers clients.	oui	0 à 5	
179							X			Organiser un repas avant les vacances d'été	oui	10 à 20	
180							X			Régulièrement, le PDG reçoit un groupe de salariés pour un petit-déjeuner thématique	oui	0 à 5	
185							X			Instaurer le "Friday cake"	oui	0 à 5	
187							X			Organiser un barbecue annuel	oui	0 à 5	