



Møder og Konferencer på INSP

INSP er en anderledes ramme for møder og konferencer, som er placeret i det gamle skoleslagteri i Roskilde. Som møde- og konferencedeltager er I med i husets hverdag og rutiner, men I er samtidig også med til at skabe et dynamisk hus, hvor hver dag er forskellig.

Hos INSP kan vi tilbyde lokaler i forskellige størrelser, der kan tilpasses den type møde eller konference, som I har behov for - fra et lille møde eller en kreativ workshop til en stor konference med 80 deltagere. Lokalerne er udstyret med moderne it-faciliteter, og vi står også gerne for forplejning. Husets køkken leverer nærende måltider af høj kvalitet, der gør maven glad og holder energiniveauet højt dagen igennem. Frokosten serveres i Folkerummet som fællesspisning med resten af husets daglige gæster og medarbejdere.

Skriv til booking@insp.dk for at høre nærmere om mødeforplejning og lokaleleje.



Halvdagsmøde

- Inklusiv lokale (min. 6 personer)
- Formiddag: morgenbølle m. smør, ost og marmelade eller
Eftermiddag: frugt eller kage
- Frokost serveret til fælles-spisning inkl. øko sodavand i Folkerummet kl. 12.00
- Kaffe/te ad libitum

pr. person 395,- ex. moms

Heldagsmøde

- Inklusiv lokale (min. 6 personer)
- 7 timer - kl. 9.00-16.00
- Kaffe/te ad libitum
- Morgenbølle m. smør, ost og marmelade
- Frokost serveret til fælles-spisning inkl. øko sodavand i Folkerummet kl. 12.00
- Eftermiddagsfrugt eller kage

pr. person 440,- ex. moms



Faciliteter

Vi har rum, der passer til det lille nære møde op til 15 personer, rum til den større inspirationsdag for grupper op til 35 personer og rum til store konferencer op til 80 personer. Alle møderum er udstyret med lærred og projektor med adgang fra computer med HDMI eller Thunderbolt (mac). I kan finde gratis WiFi i hele huset.

Ved større konferencer er det også muligt at få opsat en scene med alt nødvendigt teknisk udstyr til både taler og live musik.



Verden i Norden

Mødeforplejningen bliver lavet i det gamle katinekøkken, som har åbent kig ud til Folkerummet. Køkkenet spiller en central rolle i husets mange arrangementer og projekter.

Maden, vi laver, er inspireret af hverdagsmad fra fjerne lande krydset med vores nordiske råvarer. Vores madprofil hedder Verden i Norden.

Maden er grøn, farverig og smagspotent. Krydderierne, citrus og de kulturelle særpræg skaber en ny og oplevelsesrig madkultur. Det næringsrige surdejsbrød er, efter lang tid i skyggen, inviteret tilbage på tallerkenen - centralt i måltidet.

Køkkenet har guldmærke i økologi, og vi værdsætter at arbejde med de nære råvarer og lokale producenter. Maden tilberedes fra bunden for den bedste smag, næring og madoplevelse.



INSP

INSP er placeret i det gamle skoleslagteri, hvor de autentiske lokaler er bevaret, og derfor giver huset en særlig stemning af industri og arbejdsliv fra en anden tid.

Ingen dage er ens. Der er faste rutiner og mennesker, som kommer her dagligt, men det er samtidig et hus under evig forandring. Nye mennesker, nye møder og nye aktiviteter opstår.

Det som er kernen i INSP er, at huset skal kunne være alles hjem - om man kommer her hver dag, som mødedeltager, som festgæst, som medarbejder, som noget derimellem.