

SAÓ VIAJES NATURALES

INCENTIVOS Y TEAMBUILDINGS CON VALORES SOSTENIBLES PARA EMPRESAS

SAÓ
Viajes Naturales

www.saoviajes.es



ÍNDICE

Sobre SAÓ	01
Propuestas MICE	02
-Enoturismo ecológico	
-Sostenibilidad y sabores	
-Conexión natural	
-Agroturismo y tradición	
-Taller de cocina grupal	
-Del olivo a la mesa	
Empresas que piensan en verde	09
Contáctanos	10

SOBRESAÓ

TU AGENCIA DE VIAJES CON VALORES SOSTENIBLES



SAÓ Viajes Naturales es una agencia de viajes **con conciencia**. Comercializamos experiencias premium con valores sostenibles, ecológicos, socialmente responsables o saludables.

Trabajamos con pequeños y medianos empresarios y con entidades que desarrollan experiencias turísticas como fórmula para provocar desarrollo local, creando oportunidades a partir de los viajes de nuestros clientes.

La empresa nace para brindar **un tipo de turismo diferente**, alejado de los viajes convencionales, sin masificaciones, cubriendo las necesidades del destino y del viajero, y aportando a cada lugar el respeto que merece.

En SAÓ, buscamos además dar voz a todos aquellos que apuestan por otra manera de prestar servicios turísticos para ofrecer al mercado otra forma de viajar, intentando minimizar al máximo el impacto en el medioambiente y colaborando con la población local.

Al viajar o vivir experiencias con SAÓ, puedes tener la certeza de que cada destino y actividad ha sido cuidadosamente seleccionado para **garantizar un turismo responsable y sostenible sin renunciar a la máxima calidad**.



PROPUESTAS MICE

LOS INCENTIVOS MÁS VERDES CON SAÓ

En SAÓ Viajes Naturales, sabemos que cada vez son más las empresas comprometidas con la **responsabilidad social y el impacto positivo en el entorno**, algo que hemos intentado aplicar desde que se fundó la agencia de viajes. Sabemos que la sostenibilidad no es solo una palabra de moda, sino una forma de generar actividad de manera más consciente y respetuosa. Por eso, estamos convencidos de que este compromiso también puede aplicarse a la hora de viajar y participar en actividades de team building.

Nuestras experiencias sostenibles no solo **refuerzan el vínculo entre los equipos**, sino que además ofrecen una oportunidad única de **reconectar con la naturaleza** y los valores esenciales que compartimos. Después de disfrutar de nuestras actividades, estamos seguros de que volveréis recargados de energía y con la satisfacción de haber contribuido de manera positiva al entorno, incluso en momentos de ocio tan emocionantes como los que ofrecemos a continuación.



Si vuestra empresa trabaja en clave sostenible y socialmente responsable, estas propuestas de actividades e incentivos con valores pueden ser de vuestro interés. Consúltanos, podemos adaptarnos a vuestras necesidades.



Estar al día en sostenibilidad también significa elegir incentivos que marcan la diferencia.

Con SAÓ, las empresas avanzan hacia un futuro más verde.

ENOTURISMO ECOLÓGICO

FONTANARS DELS ALFORINS, VALÈNCIA

Te proponemos una experiencia de enoturismo MICE única en una **bodega ecológica, centenaria y familiar**, donde la sostenibilidad y la tradición se entrelazan. Podrás disfrutar de un espacio idóneo para presentaciones empresariales en la sala de catas, equipada con tecnología audiovisual y vistas panorámicas a los viñedos.

La familia que gestiona la bodega os recibirá con calidez, compartiendo su legado y compromiso con la naturaleza. Pasear por los viñedos, aprender sobre prácticas vitícolas respetuosas con el medio ambiente, visitar sus instalaciones centenarias y participar de una **cata de vinos**, donde cada sorbo revela no solo el sabor de la tierra, sino también el respeto por el ciclo natural de las cosechas.

La jornada culminará con un **almuerzo** a base de ingredientes locales y de temporada, demostrando que la sostenibilidad va más allá de la viticultura.

Una propuesta para tu empresa que refleja un gran compromiso con la naturaleza y con la herencia familiar, creando un **ambiente inspirador para conectar y colaborar**.



INCLUYE:

- Café de bienvenida con panadería artesanal
- Presentación en sala de catas con vistas a los viñedos
- Visita a la bodega y cata de vinos
- Propuesta gastronómica local de comida en formato de pié

desde 85 € / persona (70 € + iva)

SOSTENIBILIDAD Y SABORES

ENOTURISMO EN CAUDETE DE LAS FUENTES

¿Preparado para una jornada MICE de enoturismo en un lugar rodeado de naturaleza? Ubicado en la **zona vinícola de Utiel-Requena**, lejos del ruido y estrés de la ciudad, tendrás a tu disposición distintos espacios con diferentes características y tamaños para adaptarnos a todas las necesidades que requiera tu empresa. Salón-mirador multiusos para catas, reuniones o almuerzos; sala de barricas para eventos; comedor-restaurante para disfrutar de **la mejor gastronomía** local y hasta un pequeño hotel rural donde poder descansar.

Como ejemplo de actividad te sugerimos una experiencia vinícola en esta bodega que abraza el **desarrollo sostenible como pilar**. La visita comenzará con la cata de un vino blanco bajo una encina centenaria para después conocer el proceso de elaboración de sus caldos. A continuación, seguiréis con una cata de vinos y vermouths acompañados de un pequeño aperitivo de productos locales. La jornada finalizará con una completa comida maridada con sus vinos.



INCLUYE:

- Visita a la bodega para conocer el proceso de elaboración de los vinos
- Cata de un vino blanco bajo la encina centenaria
- Cata de dos vinos tintos + aperitivo con productos locales
- Cata de vermouths
- Comida (3 entrantes, 1 plato principal y postre. Incluye pan, vino y agua)

desde 52 € / persona



CONEXIÓN NATURAL

BIENESTAR Y AGROTURISMO EN SALEM, VALÈNCIA

Prepárate para descubrir una experiencia única en este encantador enclave dedicado al agroturismo ecológico en el corazón de la provincia de València, diseñada para el segmento MICE y enfocada en el **bienestar** y la conexión con la naturaleza.

Durante esta jornada, disfrutarás de una **sesión grupal de yoga y meditación**, rodeado de paisajes serenos que fomentan la tranquilidad y la reflexión. Si prefieres una opción más activa, ofrecemos una ruta de senderismo con **iniciación al Nordic Walking**, perfecta para explorar la belleza del entorno y mejorar tu salud.

Para finalizar, te deleitarás con una exquisita **comida elaborada con productos locales** que resalta la rica gastronomía de la región. Esta experiencia integral combina naturaleza, actividad física y sostenibilidad, creando un momento memorable que revitaliza cuerpo y mente.

¡Vive una actividad única y transformadora!

INCLUYE:



- Actividad de bienestar a elegir:
 - Sesión guiada de yoga y meditación
 - Ruta de senderismo con iniciación al Nordic Walking con guía de naturaleza por la Sierra del Benicadell
- Comida con productos locales y de proximidad (entrantes, principal y postre. Bebidas a determinar)

desde 60 € / persona



AGROTURISMO Y TRADICIÓN

COOPERATIVA AGRÍCOLA EN VIVER, CASTELLÓN

Te invitamos a participar en un encuentro perfecto para empresas que refleja la filosofía de esta Cooperativa de producir con calidad y comercializar con dignidad.

Durante esta experiencia, descubriréis cómo su gestión eficiente e innovadora impulsa el desarrollo del territorio, creando nuevas oportunidades para todos. La jornada incluirá presentaciones sobre sus prácticas sostenibles, visitas a las instalaciones y espacios para el **networking**, fomentando conexiones valiosas en un entorno comprometido con el bienestar de la comunidad y el respeto por el medio ambiente.

Nos adaptamos a las necesidades del evento pero te proponemos dos tipos de actividades de agroturismo que se pueden llevar a cabo: actividad de **oleoturismo** y actividad de **enoturismo**.

Recorriendo la viña o los campos de olivos, conociendo todo el proceso de elaboración y terminando con un completo **almuerzo con productos locales** de la cooperativa como los exquisitos vinos, sus preciados aceites, las nueces y los patés de aceitunas.

INCLUYE:

Actividad de oleoturismo o de enoturismo:



- Bienvenida en la cooperativa y explicación de su trabajo y filosofía
- Visita a los campos de olivos o viñedos
- Explicación del proceso de elaboración de sus productos
- Completo almuerzo con productos locales y de proximidad (vinos, aceites, patés, quesos, embutidos, etc.)

desde 20 € / persona



TALLER DE COCINA GRUPAL

SABORES QUE CONECTAN, VALÈNCIA

¿Fortalecer los lazos de tu equipo mientras aprenden a cocinar juntos? ¡Es posible!

Te ofrecemos una actividad de team building en un **espacio ideal** para reuniones, caterings, comidas y dinámicas de grupo. Unas instalaciones a vuestra disposición de más de 240m² completamente equipadas con proyector, micrófonos y televisores, perfectas para charlas y ponencias.

Además, disfrutarás de un **taller de cocina grupal** donde aprenderás a preparar **recetas saludables** con ingredientes frescos de comercios locales. Guiados por chefs profesionales, vivirás una experiencia tanto educativa como divertida.

La jornada culminará con la **degustación** de los platos elaborados, ¡acompañada de uno o varios brindis! Esta actividad es una excelente manera de fortalecer las relaciones del equipo y fomentar la interacción en un ambiente diferente.

Ven y transforma la dinámica de tu grupo a través de la cocina.



INCLUYE:

- Uso de las instalaciones y de los equipos técnicos
- Taller de cocina saludable (duración: 2 horas y media)
- Degustación de los platos preparados (no incluye bebidas)
- Otros talleres específicos disponibles (paellas, Navidad, temáticos, team cook...)

desde 50 € / persona



DEL OLIVO A LA MESA

ACEITE ECOLÓGICO EN ENGUERA, VALÈNCIA

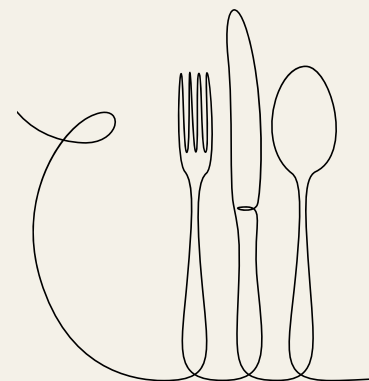
Te proponemos una experiencia única en una encantadora **finca de olivos ecológicos**, situada en el interior de la provincia de València. Sumérgete en el fascinante mundo de la elaboración del aceite, permitiéndote participar en cada etapa del proceso, desde la recolección de aceitunas hasta la molturación y extracción del aceite virgen extra.

Durante la jornada, explorarás a través de una **cata especial** los matices y sabores del aceite, guiado por expertos que compartirán su conocimiento sobre esta tradición agrícola. Además, podrás conectar con la naturaleza en un entorno inspirador.

La experiencia culminará con una **exquisita comida en una masía rehabilitada**, donde degustar platos y postres elaborados con el preciado oro líquido. No solo tendrás la oportunidad de saborear la rica gastronomía de la región, sino también de vivir un momento inolvidable que celebra la sostenibilidad y la autenticidad de la agricultura ecológica.

Lo mejor de la tradición agrícola valenciana en un ambiente único.

INCLUYE:



- Visita guiada a la plantación de olivos
- Cata de AOVE
- Aperitivo + proceso de obtención de AOVE en almazara tradicional
- Almuerzo regional: paella o gazpacho manchego, postre de la casa, agua y vino tinto de la zona
- Café o infusión durante la sobremesa

desde 60 € / persona



EMPRESAS QUE PIENSAN EN VERDE

COMPENSA TU HUELLA DE CARBONO CON SAÓ



En SAÓ podemos ayudar a las empresas más concienciadas a compensar la huella de carbono de sus viajes.

¿CÓMO LO HACEMOS?



Una vez regreses de tu experiencia, podemos **calcular** la huella de carbono de la actividad a través de nuestra herramienta certificada.



Te comunicamos el total de emisiones generadas y te proponemos **proyectos** relacionados con la protección del medioambiente, la sociedad en riesgo de pobreza, y otras iniciativas, en la propia Comunitat Valenciana a los que poder dirigir tu compensación.



De manera sencilla y rápida se realiza la **compensación** donde decidas y te haremos llegar tu certificado de compensación.

CONTACTANOS



678 364 068
961 06 49 03



reservas@saoviajes.es



www.saoviajes.es



Gran Vía Marqués del Turia 49,
7-15 (Valencia)