

Samen eten & Asito

Leuk dat je in de week van Samen eten & Asito een moment hebt gepland om te proeven van verschillende culturen door samen te eten. Het is heel eenvoudig om dit zelf te organiseren. Met dit draaiboek helpen we je hopelijk op weg om er een gezellig moment van te maken. Het begint natuurlijk met een goede voorbereiding. Vergeet je niet aan te melden. Dit kan eenvoudig via asito.nl/sameneten

voorbereiding

1. Plan in de week van 2 tot en met 6 oktober een moment om samen te eten.
2. Meld je aan via www.asito.nl/sameneten en bestel aankleding en middelen (vanaf augustus mogelijk).
3. Nodig collega's, klanten, partners en relaties uit om samen te eten. Gebruik hiervoor de standaard uitnodiging. Deze is te downloaden op www.asito.nl/sameneten.
4. Zorg voor een geschikte locatie waar jullie samen kunnen eten. En vergeet dit, samen met het tijdstip, niet door te geven aan de genodigden.
5. Vraag collega's om te helpen met organiseren. Maak een draaiboek voor de dag zelf en verdeel alle taken.
6. We willen zoveel mogelijk proeven van verschillende culturen. Vraag aan de genodigden om zelf hun favoriete gerecht te koken. Of bepaal samen met jouw team hoe jullie dit gaan oppakken.

tips & inspiratie

- Organiseer je een moment bij jou op locatie? Informeer de klant over jullie plannen én nodig hen uit.
- We willen verspilling tegengaan. Houd er rekening mee dat geen grote hoeveelheden wordt gekookt en/of wordt meegenomen.
- Blijft er veel eten over? Zorg ervoor dat je een bakje meeneemt van huis.
- Organiseer je een ontbijt, lunch of diner voor veel genodigden? Verdeel onderling de taken. Denk aan het klaarzetten van de tafels, het maken van de gerechten en de aankleding op locatie.
- Wordt er op locatie gekookt? Zorg voor de juiste apparatuur en afstemming, zodat niet iedereen tegelijk aan het koken is.
- Check twee dagen van tevoren of alles is geregeld. En zet een dag van tevoren alles alvast klaar.
- Ben je van plan om foto's te maken? Leuk! Deze kun je delen met sameneten@asito.nl

Op de achterkant van dit draaiboek is een checklist te vinden.

veel plezier!



checklist

voorbereiding

wat	wie	status
Ontbijt, lunch of diner plannen		
Moment aanmelden via asito.nl/sameneten		
Locatie en tijdstip plannen		
Aantal gasten bepalen		
Uitnodigingen versturen		
Klant op de hoogte brengen en uitnodigen		
Afstemmen wie welke gerechten meeneemt		
Schema maken wie wat kookt of opwarmt		
Drinken regelen		
Tafels en stoelen regelen		
Aankleding en benodigdheden bestellen		
Overige aankleding regelen		
Gerechtenkaartjes schrijven		
Posters ophangen		

op de dag zelf

- ☐ Locatie klaarzetten
- ☐ Gerechtenkaartjes, borden, bestek, etc. neerzetten
- ☐ Aankleding verzorgen
- ☐ Buffet klaarzetten
- ☐ Overige gerechten verdelen in meegenomen bakjes
- ☐ Afwassen en locatie opruimen

checklist

voorbereiding

wat

wie

status