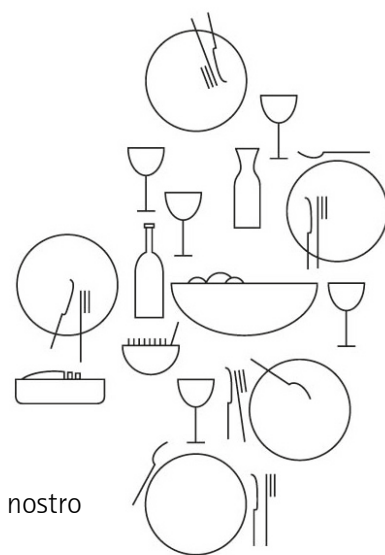


## bulthaup Cook-in Checklist per lo chef



Caro Chef,

siamo lieti che Lei abbia accettato di partecipare al Cook-in di bulthaup per conto del nostro concessionario. Per coadiuvarla nei preparativi, abbiamo stilato la seguente checklist:

### Fase di preparazione

#### 1. Briefing

Il nostro concessionario o l'agenzia bulthaup vi fornirà tutte le informazioni necessarie per le fasi iniziali della pianificazione:

- Dati di contatto del concessionario
- Dati di contatto del cliente
- Informazioni sul cliente e sulla cucina in cui si svolgerà l'evento
- Link al sito web sulla formazione con informazioni sull'azienda bulthaup (storia, valori, prodotti)

#### 2. Appuntamento con il cliente

La preghiamo di contattare il nostro cliente e di concordare:

- Data della serata del Cook-in (data e ora)
- Numero di ospiti previsto (max. 10)
- Tipo di Cook-in (workshop o cena)
- Attività della serata
- Menu per l'evento
- Abitudini/particolarità alimentari degli ospiti (ad es. allergie, kosher, halal, vegan ecc.)

#### 3. Coordinamento con il concessionario

La preghiamo di informare il nostro concessionario degli accordi presi. In questa occasione, concordi anche quali accessori possono essere forniti da bulthaup e quali saranno messi a disposizione e portati in loco direttamente da Lei.

### Circa una settimana prima del Cook-in

#### 4. Contattare nuovamente il cliente

La preghiamo di contattare nuovamente il nostro cliente per riconfermare la data e il numero di ospiti.

#### 5. Informazioni al concessionario

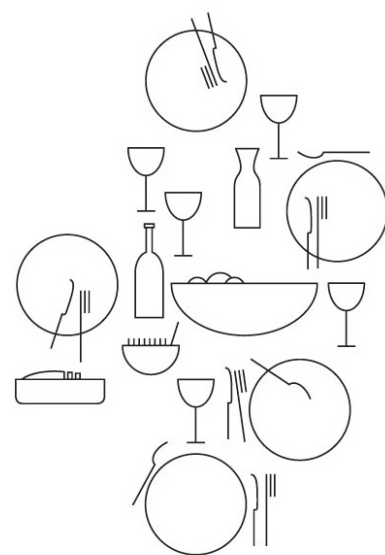
Per preparare gli accessori e i regali per gli ospiti per il giorno dell'evento, il nostro concessionario avrà bisogno delle seguenti informazioni:

- Numero di ospiti
- Menu

## 6. Accessori e regali per gli ospiti

Lei riceverà dal nostro concessionario:

- Gli accessori bulthaup per la cottura e la preparazione degli alimenti
- I grembiuli bulthaup
- I regali per gli ospiti (scatola con biglietto di ringraziamento, regalo/i, materiale informativo bulthaup e menu stampato)



### Il giorno dell'evento

Indossare un abbigliamento neutro con un grembiule bulthaup (logo bulthaup visibile).

Qui di seguito troverà dei suggerimenti che potranno essere messi a punto direttamente con il cliente e adattati alle particolarità regionali.

19.00 h	Arrivo degli ospiti
19.20	Benvenuto del cliente Benvenuto dello Chef, anche a nome del concessionario bulthaup e di bulthaup Consegna dei regali per gli ospiti da parte dello chef
Dalle 19.30	Preparazione e degustazione di alimenti/bevande
ca. 22.30	Riordino della cucina da parte dello chef Saluto di congedo verso le 23.00, senza concludere la serata.

### Dopo la serata Cook-in

Se possibile, La preghiamo di contattare il nostro concessionario il giorno successivo all'evento al fine di:

- Fornire un feedback sullo svolgimento della serata (modulo).
- Restituire accessori bulthaup ed eventuali confezioni regalo non consegnate agli ospiti
- Chiudere la fatturazione