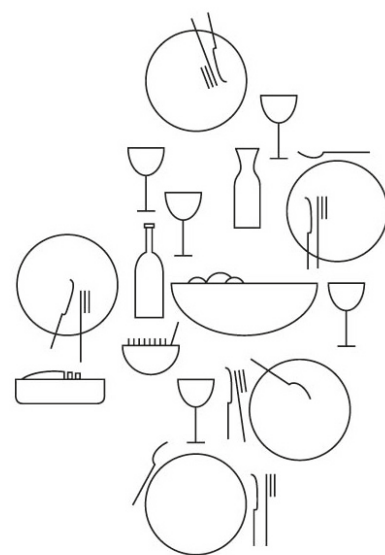


bulthaup Cook-in Checklist voor de chef



Beste kookteamleden,

We zijn blij dat u namens onze handelspartner de bulthaup Cook-in gaat realiseren. Om u te helpen bij de voorbereidingen hebben we de volgende checklist voor u samengesteld:

Vooraf

1. Briefing

Onze handelspartner of ons agentschap zal u voorzien van alle informatie die u nodig heeft voor de eerste stappen van het planningsproces:

- contactgegevens van de handelspartner
- contactgegevens van de klant
- informatie over de klant en de keuken waarin het evenement plaatsvindt
- link naar de trainingswebsite met informatie over het bedrijf bulthaup (geschiedenis, waarden, product)

2. Afspraak maken met de klant

Neem contact op met onze klant en maak afspraken over:

- datum en tijd van de cook-in avond
- verwacht aantal gasten (max. 10))
- soort Cook-in (workshop of gezamenlijke avondmaaltijd)
- verloop van de avond
- menu voor het evenement
- eetgewoontes / bijzonderheden van de gasten (bijv. allergieën, koosjer, halal, veganistisch etc.)

3. Afstemming met de handelspartner

Informeer onze handelspartner over de gemaakte afspraken. Maak hierbij ook duidelijk welke accessoires door bulthaup ter beschikking kunnen worden gesteld en welke u zelf meebrengt.

Ca. een week voor de Cook-in

4. Overleg met de klant

Neem opnieuw contact op met onze klant om datum, tijd en het aantal gasten te herbevestigen.

5. Informatie aan de handelspartner

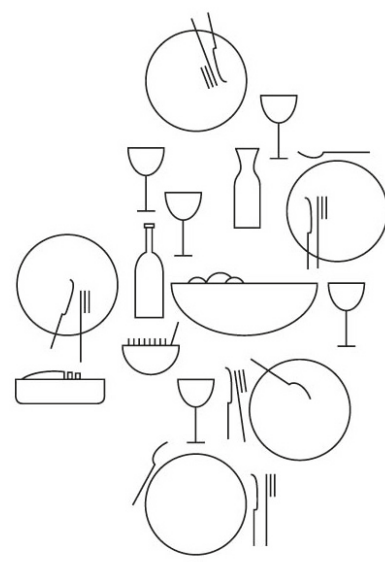
Onze handelspartner heeft de volgende informatie van u nodig om de accessoires en gastgeschenken voor de dag van het evenement voor te bereiden:

- aantal gasten
- menu

6. Accessoires en gastgeschenken

U ontvangt van onze handelspartner:

- accessoires van bulthaup voor gebruik bij het koken en de bereiding
- bulthaup schorten
- gastgeschenken (doos met bedankkaartjes, geschenk(en), bulthaup informatiemateriaal en een gedrukt menu)



Op de dag zelf

Draag tijdens de Cook-in neutrale kleding met een bulthaup schort (met zichtbaar bulthaup logo). De hieronder vermelde gang van zaken is slechts een suggestie en kan in overleg met de klant en rekening houdend met regionale omstandigheden worden aangepast:

- | | |
|-----------------|--|
| 19.00 uur | Aankomst van de gasten |
| 19.20 uur | Verwelkoming door de klant
Ontvangst door de kok en overbrenging van de groeten van de bulthaup partner en van bulthaup
Uitdelen van de gastgeschenken door de kok |
| vanaf 19.30 uur | Bereiden en genieten van eten en drankjes |
| ca. 22.30 uur | Schoonmaken van de keuken door de kok en tegen 23.00 uur afscheid, zonder echter de avond al te beëindigen |

Na de Cook-in avond

Neem zo snel mogelijk (liefst al op de dag na het evenement) contact op met onze handelspartner om:

- feedback te geven over het verloop van de avond (formulier)
- bulthaup accessoires en evt. overgebleven geschenkdozen te retourneren
- het evenement af te rekenen