

Asito samen eten

Voor iedereen die een smakelijk en verbindend moment organiseert.



samen & schoon



Welkom aan tafel!

Leuk dat je meedoet aan Asito samen eten! In de week van 5 t/m 9 oktober schuiven we door het hele land samen aan tafel. We koken, proeven en ontdekken onze culturen. Bij Asito werken collega's met zo'n 115 verschillende nationaliteiten. Dat betekent dat we samen een wereld aan culturen, verhalen en smaken in huis hebben. Met Asito samen eten geven we die diversiteit een plek aan tafel.

Jouw rol

Jij zorgt ervoor dat collega's, klanten en partners elkaar ontmoeten, samen genieten en met een goed gevoel van tafel gaan.

In 5 stappen naar een geslaagde editie

Stap 1 - Kies een moment en locatie

Kies een moment in de week van 5 t/m 9 oktober dat past bij jouw locatie. Bepaal waar en wanneer jullie samen eten. Meld het moment aan via asito.nl/sameneten.

Stap 2 - Nodig je gasten uit

Nodig collega's, klanten en partners uit. Gebruik de voorbeeldmail of uitnodiging via asito.nl/sameneten.

Stap 3 - Breng smaken samen

Vraag iedereen om een favoriet gerecht mee te nemen. Stem vooraf af wie wat meeneemt voor een mooie mix van smaken. Je kunt gebruikmaken van het inschrijfformulier. Deze is te vinden via asito.nl/sameneten

Stap 4 - Verdeel de taken

Maak samen afspraken over eten, drinken, aankleding, muziek, buffet en opruimen. Samen organiseren is leuker!

Stap 5 - Geniet van het moment

Alles geregeld? Dan is het tijd om samen aan tafel te gaan. Maak ruimte voor mooie gesprekken, verhalen en natuurlijk lekker eten.

Tips & smaakmakers

Een goede voorbereiding maakt het makkelijker. Met deze tips zorg je voor een ontspannen moment waar iedereen van kan genieten.

Voorkom verspilling

Stem de hoeveelheid eten af op het aantal gasten.

Denk aan restjes

Is er eten over? Vraag gasten om een bakje mee te nemen en neem restjes lekker mee naar huis of deel ze uit op de klantlocaties en betrek het publiek hierbij.

Verdeel de taken

Komen er veel gasten? Maak duidelijke afspraken over tafels dekken, koken, decoreren en opruimen.

Stem de keuken af

Maak inzichtelijk wie er gaan koken en of je eventueel gebruik mag maken van de keuken van de klant.

Doe een laatste check

Loop twee dagen van tevoren de checklist door. Zet een dag van tevoren alvast klaar wat je kunt voorbereiden.

Nodig je klant uit

Organiseer je Asito samen eten op een klantlocatie?
Informeer je klant op tijd en nodig hem of haar uit om aan te schuiven.

Deel jouw verhaal

Heb je een bijzonder gerecht, een mooi verhaal of een leuk moment tijdens Asito samen eten? Deel het met ons via sameneten@asito.nl of scan de QR-code op de placemat.

Tips van jouw collega's

We kunnen ons voorstellen dat er best wat komt kijken bij het organiseren van een gezellig eetmoment. Daarom hebben jouw collega's een aantal handige tips en praktische ideeën voor je verzameld:

“Spreek met je klantmanager af dat er in de week van 5 t/m 9 oktober geen kwaliteitsmetingen zijn op locatie.”

“Denk je aan aanvullende catering? Overleg dit dan met je leidinggevende.”

“Overleg met de klant of je gebruik mag maken van hun faciliteiten.”

“Stuur alle koks een (klein) bedankje op omdat ze gekookt hebben.”

“Bespreek met je leidinggevende of er gekookt mag worden tijdens werkuren.”

Heb je nog vragen?

Mail dan naar **sameneten@asito.nl** dan brengen we je graag in contact met een collega die al wat meer ervaring heeft met het organiseren van een eetmoment.

Jouw benodigheden

Gebruik deze planning als leidraad. Zo houd je overzicht en
hoef je op de dag zelf alleen nog maar te genieten.

Wanneer?	Wat regel je?	Check
Vooraf	Moment en locatie bepalen, aantal gasten inschatten, moment aanmelden, gasten uitnodigen, klant informeren en uitnodigen	☐
1-2 weken vooraf	Gerechten afstemmen, taken verdelen, drinken regelen, tafels en stoelen regelen, aankleding en materialen bestellen	☐
Een paar dagen vooraf	Gerechtenkaartjes maken, aankleding en benodigdheden controleren, checken of er warmhoudplaten zijn, controleren of er voldoende tafels en stoelen zijn	☐
1 dag vooraf	Alles klaarzetten wat al kan, eten en drinken controleren, laatste afspraken met helpers maken	☐
Op de dag zelf	Locatie klaarmaken, aankleding en muziek verzorgen, borden, bestek en glazen klaarzetten, buffet klaarzetten, samen genieten!	☒
Na afloop	Restjes verdelen, afwassen, locatie opruimen, mooie foto's en verhalen delen	☐

Check, check dubbelcheck!

Print deze pagina en vink af wat geregeld is.

Vorbereiding

Moment kiezen en aanmelden via asito.nl/sameneten	☐
Locatie en tijdstip bepalen	☐
Aantal gasten inschatten	☐
Collega's uitnodigen	☐
Klant informeren en uitnodigen	☐
Partners en andere gasten uitnodigen	☐
Posters ophangen	☐
Afspreken wie welk gerecht meeneemt	☐
Schema maken voor koken en/of opwarmen	☐
Drinken regelen	☐
Tafels en stoelen regelen	☐
Aankleding en materialen bestellen	☐
Overige aankleding regelen	☐
Gerechtenkaartjes maken	☐
Taken verdelen	☐

Check, check dubbelcheck!

Print deze pagina en vink af wat geregeld is.

1 dag van te voren

Laatste check: is alles geregeld?

☐

Aankleding en materialen klaarzetten

☐

Gerechtenkaartjes voorbereiden

☐

Eten en drinken controleren

☐

Op de dag zelf

Locatie klaarzetten

☐

Tafels en stoelen klaarzetten

☐

Aankleding en muziek verzorgen

☐

Borden, bestek en glazen klaarzetten

☐

Buffet klaarzetten

☐

Gerechtenkaartjes plaatsen

☐

Samen genieten!

☐

Check, check dubbelcheck!

Print deze pagina en vink af wat geregeld is.

Na afloop

Restjes verdelen

☐

Afwassen

☐

Locatie opruimen

☐

Mooie foto's of verhalen delen met Asito

☐