

Wat komt er allemaal bij een catering van Toko Kediri kijken?

Hieronder vind je de antwoorden, zodat je achteraf niet voor verrassingen komt te staan.

Kwaliteit: bij Toko Kediri werken wij uitsluitend met producten van kwaliteitsleveranciers en dat proef je terug in onze gerechten. Onze kruiden en specerijen worden zorgvuldig uitgekozen en al ons vlees, vis en groente is dagvers.

Menukeuze: onze koks hebben speciaal voor jullie catering een rijsttafel of andere gerechten samengesteld. Het is mogelijk om zelf een menu samen te stellen uit onze menukaart (www.tokokediri.nl). Wilt u iets dat niet op onze menukaart staat? Laat het ons weten.

Voedselwensen/allergieën: zijn er mensen die bepaalde ingrediënten niet mogen eten? Of dat is vanwege een allergie, intolerantie, levens- of geloofsovertuiging; het maakt voor ons niet uit. Omdat wij zelf alles vers bereiden weten wij van elk gerecht welke ingrediënten er in zitten. Geef ons tijdig de voedselwensen door en wij zorgen ervoor dat er een heerlijk alternatief gerecht wordt bereid.

Tip: vraag uw gasten tijdens de uitnodiging naar eventuele voedselwensen of allergieën.

Aantal gasten: omdat wij met verse ingrediënten werken moeten wij op tijd onze producten bestellen. Graag ontvangen wij uiterlijk 14 dagen voor de afgesproken datum hoeveel gasten aanwezig zijn.



Servies: standaard wordt de catering geleverd inclusief opscheplepels en exclusief borden en bestek. Wil je liever wel borden en bestek bij de catering, dan brengen wij de huurkosten van het servies in rekening.

De presentatie: tenzij anders overeengekomen, wordt de rijsttafel warm geleverd in chafing dishes. Door middel van warm water worden de gerechten op temperatuur 3 tot 4 uur lang perfect op temperatuur gehouden. De chafing dishes worden verwarmd door door middel van een vlam of elektrisch. Van tevoren wordt met u gecommuniceerd hoeveel en welk type chafing dish bij u geleverd zal worden. Naast de chafing dishes worden er enkele kleinere schalen met koude bijgerechten geserveerd.

Ruimte voor onze apparatuur: vanwege het gewicht en de omvang van de apparatuur is op locatie een stevige ondergrond vereist, met voldoende plaats voor het aantal chafing dishes dat geleverd wordt (denk aan een stevige keukentafel of een aanrecht). Hou er rekening mee dat iedere Chafing dish 40x60cm in afmeting is. Vraag van tevoren naar het aantal chafing dishes dat geleverd wordt.

Tip: zorg voor een beschermende ondergrond op de plek waar de chafing dishes komen te staan. Zo voorkomt u eventuele krassen.

Electra: zorg bij het gebruik van elektrische chafing dishes voor voldoende stopcontacten in de buurt. Iedere elektrische chafing dish verbruikt maximaal 1500 watt.



Levertijd: wij zijn graag op tijd aanwezig. Omdat er onderweg altijd iets onvoorziens kan gebeuren, leveren wij in een tijdsbestek van 30 minuten. Wij spreken graag vooraf een tijd af. Eenmaal op locatie hebben wij ongeveer 15 minuten de tijd nodig om de rijsttafel voor u klaar te zetten.

Tip: Plan ons liever te vroeg dan te laat in.. Wilt u bijv. stipt om 18:00 uur eten? Kies dan voor een levertijd tussen 17:00-17:30 uur. Uw gerechten worden prima warm gehouden door de chafing dishes en u kunt om 18:00 uur van de catering genieten.

De afwas: maak je geen zorgen, wij zorgen ervoor dat onze materialen weer schoon worden. Wij vragen wel om alles 'afwasklaar' achter te laten. Dat wil zeggen: al het eten van de borden en uit de bakken en schalen verwijderen en het water uit de chafing dish halen. De bakken en schalen kan je eenvoudig opstapelen in de door ons meegeleverde (groene) krat.

Tip: onze ervaring leert dat er altijd wat eten overblijft. Zorg voor voldoende bakjes om restjes te bewaren of om ze mee naar huis te geven aan je gasten. Zonde om weg te gooien toch!?

Financieel: naast de menuprijs kunnen de volgende vaste kosten als surplus in rekening gebracht worden:

- Personeel: indien van toepassing staan de kosten voor bedienend personeel apart in de offerte vermeld. De kosten voor het neerzetten van de catering zit in de menuprijs inbegrepen, tenzij anders op de offerte vermeld.
- Schoonmaakkosten: indien de apparatuur niet als voornoemd klaarstaat, dan wordt onze afwasser verdrietig. Hiervoor kan maximaal €50,- aan schoonmaakkosten in rekening worden gebracht .
- Transport: een transportvergoeding voor het brengen en/of halen van (catering)apparatuur per gereden kilometer.



Bevestigen van de opdracht: als de offerte helemaal naar wens is, ontvangen wij graag de bevestiging van de opdracht. Dit doe je door per e-mail eenduidige de opdracht aan ons te bevestigen.

(Aan)betaling: Tenzij anders afgesproken, zal betaling van de cateringopdracht plaatsvinden uiterlijk 3 dagen voorafgaand aan de dag van de catering. Afhankelijk van de omvang van de catering kunnen wij al op een eerder gelegen datum om een aanbetaling verzoeken.

Uniforme Voorwaarden Horeca: op onze overeenkomsten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van toepassing. De UVH zijn gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken in Den Haag en in te zien op www.khn.nl/uvh-nl.

