

vitamⁱ



FOODBOOK
Erasmus University Rotterdam
2020-2021



HOUD JE AAN DE

RIVM

RICHTLIJNEN

INHOUDSOPGAVE



Algemene informatie	3
CO2 en kcal berekeningen	4
Richtlijnen RIVM	5
Ontbijten	6
Vergaderen	7
Lunchen	9
Lunchpakketten	12
Lunchbuffetten	13
Borrelen	14
Dineren	18
Richtlijnen voor reserveringen	19

FOOD BOOK



Fijn dat u gebruik wilt maken van onze catering faciliteiten!

Eten en drinken; dat moet een traktatie zijn. Uiteraard werken wij zoveel mogelijk met verse en duurzame producten uit het seizoen. De invulling van het food book dient daarom als indicatie; de exacte inhoud beweegt met de seizoenen mee.

Dit food book dient daarnaast ook als inspiratie. Wij geven graag invullingen aan uw speciale wensen buiten het banqueting assortiment om. Voor maatwerkoffertes brengen wij altijd, op basis van overleg met u, een gedetailleerde en op maat gemaakte offerte uit.

Duurzaamheid

De afgelopen jaren heeft Vitam samen met de Erasmus Universiteit Rotterdam hard gewerkt om de duurzaamheid op de campus te vergroten. We gebruiken veel duurzame producten in onze restaurants, gebruiken uitsluitend UTZ gecertificeerde koffie en thee in onze vergaderservice en koffiecorners en zijn steeds meer bezig met lokale leveranciers om zo de 'food milage' te verlagen.

Alle lunches die besteld kunnen worden zijn standaard vegetarisch, mits anders aangegeven door de besteller. Houd u er dus a.u.b. rekening mee dat als u een lunch bestelt, deze volledig vegetarisch geleverd wordt. Is er toch een wens voor vleeswaren dan kunt u dit in het opmerkingen veld vermelden.

Servies en disposables

Wij serveren uw bestelling standaard met biologisch afbreekbare disposables, indien gewenst kunnen wij (tegen betaling) ook servies leveren of zonder disposables of servies zodat u van uw eigen servies gebruik kunt maken. Houd u er wel rekening mee dat u in het laatste geval zelf zorg draagt voor het afruimen en reinigen van uw servies. U kunt uw afwijkende keuze in het opmerkingen veld vermelden.

CO₂ EN KCAL BEREKENINGEN

Dit jaar introduceren we met veel plezier een nieuwe dienst: de foodprint van uw bestellingen!

Maar liefst 30 % van de broeikasgasemissies wordt veroorzaakt door hetgeen wij eten. Dat is vrij indrukwekkend. Wij nemen onze verantwoordelijkheid en zorgen voor informatie omtrent de invloed van klimaatverandering op de gerechten die wij in dit food book aanbieden. Maar ook gezonde voeding is een steeds belangrijker onderwerp.

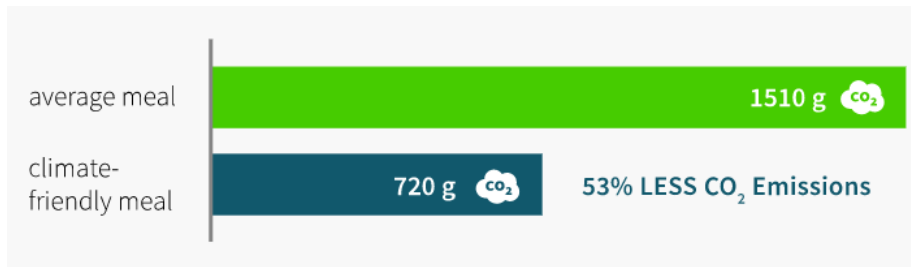
U vindt daarom bij ieder food item een berekening van zowel de broeikasgasemissie (in CO₂eq) als de opgeleverde energie voor u (in kcal). Zo kunt u dus bewuster kiezen voor een gezondere keuze en een beperktere impact voor de planeet.

De berekeningen zijn gemaakt door het Erasmus Food Lab in samenwerking met het Eaternity Instituut. Om de milieueffecten van voeding te berekenen maakt Eaternity gebruik van "Life Cycle Assessments (LCA's)". Hun database is, met meer dan 550 kerningrediënten, momenteel de grootste en meest uitgebreide database voor het uitvoeren van maaltijd- en productberekeningen. Check voor meer informatie www.eaternity.org.

Wat betekenen de cijfers?

Het algemeen advies voor een gezonde dagelijkse energie inname vanuit voedsel is vrij bekend. Gemiddeld 2.250 kcal per dag. Als we binnen deze marge blijven, doen we goed aan onze vitaliteit. Hetzelfde geldt ook voor de gezondheid van onze planeet. Gemiddeld 2.100 g CO₂eq per dag. Oftewel ongeveer 700 g CO₂eq per ontbijt, lunch of diner. Blijft u onder 700 g CO₂eq, dan draagt u bij aan het verminderen van onze totale foodprint op de universiteit en daarmee op de wereld.

Footnote: een gemiddeld ontbijt/lunch/diner van een Europeaan bedraagt op dit moment 1583 g CO₂eq.



Bron: eaternity.org



LUNCHPAKKETTEN



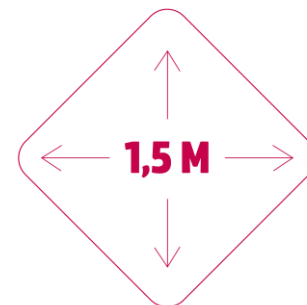
We laten u graag zien op welke manieren we uw vergadering, lunch, borrel of evenement niet alleen lekker maar vooral op een veilige manier kunnen omlipsten, waarbij we de richtlijnen van het RIVM omtrent het coronavirus volledig naleven. De veiligheid van ieder individu staat uiteraard voorop!

Ons aanbod is zodanig aangepast dat wij de richtlijnen van het RIVM kunnen volgen en gedurende het gehele proces van ontvangst van onze goederen tot en met het service moment kunnen borgen.

Al onze producten serveren wij daarom alleen nog mono verpakt, waarbij we gebruik maken van disposable materialen. Deze aangepaste werkwijze en manier van serveren heeft een aantal beperkingen tot gevolg wat tot uitdrukking komt in het assortiment. Deze banqueting map is daarom samengesteld als vertrekpunt van waaruit we steeds zullen kijken of we mogelijkheden zien binnen de richtlijnen van het RIVM om een stap verder te gaan en nog beter invulling kunnen geven aan de mogelijke additionele wensen op locatie. Want we denken uiteraard graag creatief met u mee.

Vers, lekker en gezond koken voor onze gasten, daar ligt onze passie en dat blijft zo; nu en in de toekomst!

Wij staan graag voor u klaar!





ONTBIJTSERVICE



Beginnt uw vergadering vroeg?

Vitam geeft met de ontbijtservice een goede start aan uw vergadering!
Vanaf 10 personen te bestellen.

			
Lekker Hollands ontbijt Magere yoghurt met muesli, vers fruit en honing.	€ 4,18 p.p.	963g	1348kcal

VERGADEREN

Koffie en thee nodig voor uw vergadering? Frisdank, vruchtensap of mineraalwater tussendoor? Dagelijks verzorgen wij vanaf 10 personen op het door u aangegeven tijdstip uw reservering in de door u gereserveerde ruimte.

			
Meeting arrangement Luxe Koffie en heet water geserveerd in thermoskannen, twee kopjes koffie en/of thee; suiker, zoetjes en creamer; losse thee, keuze uit vier soorten. Geserveerd met Tiny Tony's (verpakte Tony's Chocolonely, 2 stuks per persoon)	€ 2,75 p.p	88g	55kcal
Meeting arrangement Standaard Koffie en heet water geserveerd in thermoskannen, twee kopjes koffie en/of thee; suiker, zoetjes en creamer; losse thee, keuze uit vier soorten.	€ 1,75 p.p.	57g	25kcal
Toeslag levering koffie arrangementen < 10 personen	€ 7,50		
Kannenservice koffie/thee (8 consumpties)	€ 7,75		

Heeft u een evenement waarbij u meer dan 50 gasten verwacht, kunt u in plaats van flesjes water ook kiezen voor de meer duurzame variant: namelijk een water cooler met can en biologisch afbreekbare bekers.

Huur water cooler per dag € 25,00
Water can (18.9 liter) per stuk € 36,50



VERGADEREN

Aanvullingen (vanaf 10 personen)

Karaf vers sap (1 liter)	€ 8,00
Karaf verse smoothie (1 liter)	€ 9,00
Mineraalwater blauw/rood (1 liter)	€ 2,25
Mineraalwater blauw/rood (0,50 liter)	€ 1,75
Karaf kraanwater (1 liter)	€ 1,50
Karaf gekoeld huisgemaakt smaakwater (1 liter)	€ 2,90
Flesje frisdrank (0,20 liter)	€ 2,00
Roomboterkoekje (verpakt)	€ 0,40
Vitam granenkoek	€ 1,30
Tiny tony's (chocolonely) per stuk	€ 0,75
Energy booster (fruit, dextro, energybar, etc)	€ 1,80
Brain food (cruditee, druiven, noten & zaden, per persoon)	€ 2,00
Yoghurt met vers fruit (beker, verpakt)	€ 2,85
Muffin (verpakt)	€ 2,40
Notenmix (verpakt)	€ 1,95
Chips (verpakt)	€ 1,50
Eierkoek, Snelle Jelle of krentenbol (per stuk verpakt)	€ 1,75

LUNCHEN



			
Basis broodjeslunch 2 zachte broodjes met vegetarisch beleg – fruit– glas jus d’orange	€ 5,60	773g	866kcal
Luxe broodjeslunch 1 vers hard broodje en 1 sandwich met vegetarisch beleg - smaakwater of jus d’orange – fruit	€ 6,79	1236g	1063kcal
Vitaliteitslunch seizoensgebonden salade - snee volkorenbrood met hummus – verse smoothie	€7,95	640g	759kcal
Alle lunches zijn te bestellen vanaf 4 personen. Alle broodjes zijn zonder boter. Bij leveringen onder de 4 personen zullen we een toeslag berekenen.	€ 7,50		

LUNCHEN

Aanvullingen (minimaal vanaf 4 personen)

Onderstaande zachte broodjes (wit of meergranen) bevatten geen boter en zijn met standaard garnituur (sla, komkommer en tomaat) belegd. Op pagina 11 treft u de foodprint aan. Om derving te minimaliseren is de keuze van het beleg aan de chefkok.

Zachte bol vegetarisch beleg (jong belegen kaas, oude kaas, brie, roomkaas, eiersalade, selleriesalade, waldorffsalade etc)	€ 2,75
Zachte bol vleeswaren (achterham, kipfilet, grillworst, runderrookvlees, rosbief, filet americain, etc)	€ 2,75
Zachte bol vis (gerookte zalm, tonijnsalade, krabsalade, etc)	€ 2,75
Zachte bol vegan beleg (vegan kaas, humus, groentespread, etc)	€ 2,75
Zachte bol Vitam kroket (rundvlees) met mosterd	€ 2,50
Zachte bol vegetarische kroket met mosterd	€ 2,50

Aanvullingen (minimaal vanaf 4 personen)



Onderstaande harde broodjes (wit of meergranen) bevatten geen boter en zijn met luxe garnituur (rauwkost, noten/pitten, paprika, zongedroogde tomaten, etc) belegd. Op pagina 11 treft u de foodprint aan. Om derving te minimaliseren is de keuze van het beleg aan de chefkok.

Vers gebakken VITAM broodje vegetarisch beleg (jong belegen kaas, oude kaas, brie, roomkaas, eiersalade, selleriesalade, waldorffsalade etc)	€ 3,85
Vers gebakken VITAM broodje vleeswaren (achterham, kipfilet, grillworst, runderrookvlees, rosbief, filet americain, etc)	€ 3,85
Vers gebakken VITAM broodje vis (gerookte zalm, tonijnsalade, krabsalade, etc)	€ 3,85
Vers gebakken VITAM broodje vegan beleg (vegan kaas, humus, groentespread, etc)	€ 3,85

LUNCHEN

Aanvullingen (minimaal vanaf 4 personen)



Onderstaande zachte broodjes (wit of meergranen) bevatten geen boter en zijn met standaard garnituur (sla, komkommer en tomaat) belegd.

			
Zachte bol kaas	€ 2,75	302g	281kcal
Zachte bol roomkaas/brie	€ 2,75	241g	271kcal
Zachte bol eiersalade	€ 2,75	155g	246kcal
Zachte bol selderijsalade	€ 2,75	178g	330kcal
Zachte bol waldorfsalade	€ 2,75	173g	256kcal
Zachte bol rosbief	€ 2,75	905g	224kcal
Zachte bol achterham	€ 2,75	373g	222kcal
Zachte bol kipfilet	€ 2,75	256g	222kcal
Zachte bol grillworst	€ 2,75	272g	247kcal
Zachte bol rookvlees	€ 2,75	343g	246kcal
Zachte bol filet americain	€ 2,75	272g	255kcal
Zachte bol varkenspaté	€ 2,75	252g	232kcal
Zachte bol gerookte zalm	€ 2,75	292g	246kcal
Zachte bol tonijnsalade	€ 2,75	196g	329kcal
Zachte bol krabsalade	€ 2,75	494g	244kcal
Zachte bol forel	€ 2,75	201g	226kcal
Zachte bol vegan kaas	€ 2,75	126g	264kcal
Zachte bol hummus	€ 2,75	105g	250kcal
Zachte bol groentespread	€ 2,75	170g	350kcal
Zachte bol gegrilde groenten	€ 2,75	156g	300kcal
Zachte bol Vitam kroket (rundvlees) met mosterd	€ 2,50	-	-
Zachte bol vegetarische kroket met mosterd	€ 2,50	-	-

LUNCHEN





Aanvullingen (minimaal vanaf 4 personen) - Onderstaande harde broodjes (wit of meergranen) bevatten geen boter en zijn met luxe garnituur (rauwkost, noten/pitten, paprika, zongedroogde tomaten, etc) belegd.

			
Hard broodje kaas	€ 3,85	292g	296kcal
Hard broodje roomkaas/brie	€ 3,85	231g	396kcal
Hard broodje eiersalade	€ 3,85	145g	371kcal
Hard broodje selderijsalade	€ 3,85	168g	455kcal
Hard broodje waldorfsalade	€ 3,85	163g	381kcal
Hard broodje rosbeef	€ 3,85	895g	349kcal
Hard broodje achterham	€ 3,85	363g	347kcal
Hard broodje kipfilet	€ 3,85	246g	347kcal
Hard broodje grillworst	€ 3,85	372g	372kcal
Hard broodje rookvlees	€ 3,85	371g	371kcal
Hard broodje filet americain	€ 3,85	380g	380kcal
Hard broodje varkenspaté	€ 3,85	357g	357kcal
Hard broodje gerookte zalm	€ 3,85	282g	371kcal
Hard broodje tonijnsalade	€ 3,85	186g	454kcal
Hard broodje krabsalade	€ 3,85	484g	369kcal
Hard broodje forel	€ 3,85	191g	351kcal
Hard broodje vegan kaas	€ 3,85	126g	264kcal
Hard broodje hummus	€ 3,85	105g	250kcal
Hard broodje groentespread	€ 3,85	170g	350kcal
Hard broodje gegrilde groenten	€ 3,85	156g	300kcal

LUNCHPAKKETTEN



Onderstaand presenteren wij een voorbeeld van een lunchpakket (min. 4 personen). Indien u andere wensen heeft, kunt u contact opnemen voor een lunchpakket op maat.

			
Lunchpakket Hollands Twee zacht belegde broodjes met vegetarisch beleg – fruit en een flesje water of sap.	€ 5,60	896g	909kcal

LUNCHBUFFETTEN



Lunchbuffet (vanaf 20 personen, alleen mogelijk in een caterbare ruimte inclusief personeel)
prijs op aanvraag, bestaande uit:

Warm gerecht zoals soep of warme snack

Vers gesneden kaassoorten

Vegetarische salades, hummus, groentespread

Vers gesneden vleeswaren (op aanvraag)

Zoet beleg

Vers afgebakken ambachtelijke Vitam broden om zelf te snijden

Assortiment witte en bruine broodjes

Gemengde salade met dressing (apart)

Smaakwater (karaffen)

Vruchtensappen

Koffie en thee (kannen)

Fruit

Boter, peper, zout, mosterd

BORRELEN

Receptie arrangementen Een receptie arrangement is een vast bedrag op basis van 3 drankjes per persoon. U kunt vooraf aangeven of u wilt dat wij stoppen met schenken zodra het aantal bestelde drankjes verbruikt is, of dat de receptie doorgaat op basis van nacalculatie wanneer de drie consumpties per persoon verbruikt zijn.

Borrelkar (min. 10 en max 50 pers. zelfbediening, prijs per persoon) Diverse soorten frisdranken, mineraalwater, grote flessen wijn* (rood, wit, rosé) en bier. <i>Op basis van 3 drankjes per persoon**, zonder personeel.</i> * Kleine flesjes wijn (0,25 lr) zijn ook mogelijk. Hiervoor rekenen we een toeslag van 1,00 per persoon ** Om genoeg variatie aan te bieden bij de borrelkar, zetten wij iets meer consumpties neer dan exact 3 per persoon. Wanneer er meer dan 3 consumpties per persoon verbruikt worden, zullen deze extra consumpties op basis van nacalculatie doorberekend worden.	€ 6,50
Drankenarrangement basis (minimaal 20 personen, prijs per persoon) Frisdranken, mineraalwater, vruchtensap, huiswijn en bier. <i>Op basis van 3 drankjes per persoon. Arrangement is inclusief basis bediening, indien u ook hapjes wenst worden de personele lasten naar rato doorbelast.</i>	€ 5,90
Drankenarrangement luxe (minimaal 20 personen, prijs per persoon) Frisdranken, mineraalwater, vruchtensap, luxe wijn en luxe seizoenbier <i>Op basis van 3 drankjes per persoon. Arrangement is inclusief basis bediening, indien u ook hapjes wenst worden de personele lasten naar rato doorbelast.</i>	€ 8,10
Drankenarrangement compleet (minimaal 20 personen, prijs per persoon)* Frisdranken, mineraalwater, vruchtensap, huiswijn en bier. We zetten verspreid zoutjes/chips/nootjes en koude hapjes neer en serveren uw gasten warm Van Dobben bittergarnituur (naast de zoutjes/chips/nootjes). <i>* Op basis van 2 hapjes per persoon en inclusief bediening.</i>	€ 13,19

BORRELEN

Receptie arrangementen

Een receptie op nacalculatie is alleen mogelijk inclusief personeelsinzet. Het werkelijke drankverbruik en de werkelijk gewerkte uren worden achteraf bij u in rekening gebracht. Onderstaande prijzen zijn exclusief personeelsinzet. Indien u een receptie op nacalculatie wenst, maken we graag vooraf een offerte voor u.

Standaard maakt Vitam gebruik van A merken frisdrank. Daarnaast schenken wij bier en huiswijnen

Frisdrank (glas)	€ 1,70
Frisdrank (0,20 liter)	€ 2,10
Mineraalwater (0,50 liter)	€ 1,75
Mineraalwater (1 liter)	€ 2,25
Tapbier (glas, alleen mogelijk bij min. 100 gasten)	€ 2,15
Bier (flesje)	€ 2,60
Biologische huiswijn (rood, wit of rosé, per glas)	€ 2,95
Fles prosecco	€ 23,65

BORRELEN

Hapjes arrangementen

Garnituurtje (per persoon verpakt) Chips, gemengde noten en borrelnootjes	€ 1,75 p.p.
Borrelgarnituur koud (per persoon verpakt) Chips, Rotterdamsche Oude kaas, olijven, kaasstengels, crudité met een kruidendip	€ 4,50 p.p.
Borrelgarnituur warm (4 stuks per persoon verpakt) Assortiment Van Dobbe frituurhapjes; bitterbal, kipnugget, gehaktballetje en kaassoufflé.	€ 4,50 p.p.

Assortiment warme hapjes (per persoon verpakt)

Vegan bitterballen (4 stuks per persoon verpakt) Veganistische bitterballen.	€ 4,50 p.p.
Vegetarische frituurhapjes (4 stuks per persoon verpakt) Mix van Rotterzwamballen (bitterballen van oesterzwammen die gekweekt zijn op koffiedik uit de Rotterdamse horeca), kaashapjes, bieterballen, vegetarische loempia's en falafel.	€ 4,50 p.p.
Oosterse hapjes (4 stuks per persoon verpakt) Torpedo garnalen, dim sum, vegetarische loempia's, yakatori spiesjes en mini bapao's.	€ 4,50 p.p.
Assortiment ovenhapjes (4 stuks per persoon verpakt) Selectie petit crolines (bladerdeeghapjes rund, kipkerrie, kaas, etc)	€ 4,50 p.p.

BORRELEN

Promoties, afscheidscolleges en oraties Na een promotie, afscheid of oratie is een borrel op de Erasmus Universiteit een leuke afsluiting. Voor elk tijdstip zijn hiervoor diverse mogelijkheden. Hieronder treft u enkele suggesties aan. Voel u vrij om een offerte op maat aan te vragen via banqueting@eur.nl.

Bij een promotie in de ochtend zou u bij de koffie en thee kunnen kiezen voor een schaal zoete lekkernijen, zoals:

Receptie assortiment zoet (4 stuks per persoon verpakt)	
--	--

Macarons, eclairs, bonbons, petit glacees en mini muffins	
---	--

	€ 4,75
--	--------

Bij een promotie rond het middaguur smaken onderstaande broodjes erg lekker bij een kopje koffie/thee of een glas vruchtensap en zijn makkelijk staand te eten tijdens de receptie

Receptie assortiment hartig (4 stuks per persoon verpakt)	
--	--

Feestelijk assortiment van kleine receptie sandwiches en blini's met vegetarisch beleg en glaasjes fruitsalade. <i>(vegetarisch belegd tenzij anders wordt aangegeven)</i>	
--	--

	€6,50
--	-------

Voor de latere promoties, een afscheidscollege of oratie treft u hierboven diverse mogelijkheden voor recepties aan met een mooi assortiment warme en koude hapjes. Indien u andere wensen heeft, vernemen we deze graag zodat we met onze chefkok een passend voorstel kunnen maken

DINEREN

Wij bieden u diverse mogelijkheden op het gebied van diners en buffetten. Over de invulling van deze service, wisselen we graag met u van gedachten. Aan de hand van uw wensen maken we een offerte op maat. U kunt hierbij denken aan een walking-dinner, live cooking buffet etc. Om u een indruk te geven van de mogelijkheden, geven wij u alvast enkele suggesties. U kunt contact met ons opnemen via banqueting@eur.nl voor een offerte op maat.

Dinerbuffeten (vanaf 20 personen, prijs excl. dranken en personeelskosten)	v.a. € 17,50
Enkele suggesties voor dinerbuffetten zijn: Tapas buffet Italiaans buffet Lage landen buffet Oosters buffet 3-gangen keuze buffet Voor andere mogelijkheden kunt u contact met ons opnemen.	

RICHTLIJNEN

Bestellers worden door middel van het bestelsysteem op de website www.eur.nl/catering geïnformeerd. Alle interne bestellers dienen de reserveringen te plaatsen via de website. Wanneer de Hospitality Desk per e-mail gevraagd wordt reserveringen in te boeken voor interne bestellers, zullen we hiervoor een kleine administratieve vergoeding rekenen van € 5,00 per bestelling.

Externe bestellers kunnen online geen bestelling plaatsen en kunnen bestellingen plaatsen zonder extra kosten via de e-mail: vitam-office@eur.nl

Om uw bijeenkomst vlot en soepel te laten verlopen, zijn er een aantal spelregels opgezet. Wij verzoeken u met een aantal zaken rekening te houden. Alle gebruikers worden door middel van dit foodbook / persoonlijk of telefonisch geïnformeerd.

Met betrekking tot het bestellen en de uitvoering worden de volgende spelregels gehanteerd:

1. Bestel- en informatiemogelijkheden:

- a) Standaard producten uit dit foodbook kunnen door interne bestellers besteld worden via de website www.eur.nl/catering
- b) Voor informatie m.b.t. maatwerk telefonisch via 010-4082416 (Campus Woudestein en EUC) of via 070- 4260432 (ISS).
- c) Voor informatie of bestellingen m.b.t. maatwerk per e-mail via banqueting@eur.nl

Geautoriseerde bestellers binnen EUR kunnen de reguliere en additionele voorzieningen opgeven, in principe 24 uur van te voren, o.v.v.: datum en tijd, locatie, gewenste service, aantal personen, naam, afdeling, budgetnummer, e-mail adres en telefoonnummer.

2. Bevestigen van de aanvraag:

- a) Voor standaard bestellingen door interne bestellers: via de website of door externe of niet geautoriseerde bestellers per e-mail via de Hospitality desk.
- b) Voor maatwerk: persoonlijk overleg, gevolgd door offertetraject.
 - a) ISS: maandag tot vrijdag van 08.00 – 16.00 uur
 - b) Buiten deze tijden is er sprake van goedkeuring en/of nadere afstemming, waarbij extra personeelskosten doorbelast worden.
- c) Indien de eindtijd van de levering buiten bovenstaande tijden valt, loopt de termijn van ophalen door op de eerstvolgende werkdag vanaf 8.00 uur.
- d) De gasten worden verzocht om het servies geclusterd in de ruimte terug te plaatsten waar het bezorgd is, zodat het servies geclusterd opgehaald kan worden. Wanneer de spullen of verspreid door de ruimte staan of naar een andere locatie gebracht zijn, komen de andere bestellingen in het gedrang en zal dit als een extra bezorgmoment ad. € 7,75 berekend worden i.v.m. de extra personeelsinzet.

RICHTLIJNEN

3. Bezorgen van de bestelling:

- a) We vernemen graag de gewenste levertijd voor de bestelling. De bestelling wordt 15 tot uiterlijk 5 minuten voor het opgegeven tijdstip geleverd. Voorbereidende werkzaamheden, indien van toepassing, zijn uiterlijk 15 minuten voor aanvang van de bijeenkomst gereed. Wanneer een vergadering start om 09.00 uur en u wilt graag dat de bestelling om 08.45 uur klaarstaat, dan geeft u bij de bestelling 8.45 uur door als gewenste levertijd voor het vergaderarrangement. De bestelling wordt dan tussen 08.30 en 08.40 uur geleverd. Helaas blijkt regelmatig dat onze medewerker bij het afleveren van de bestelling wordt gevraagd terug te komen op het exacte aflevertijdstip. Dit is niet conform de afspraken met de EUR. Wanneer dit gebeurt, komen de andere bestellingen in het gedrang en zal dit als een extra bezorgmoment ad. € 7,75 berekend worden i.v.m. de extra personeelsinzet.
- b) Wanneer de ruimte al bezet is, wordt er aangeklopt en afgestemd of er in of buiten de desbetreffende zaal geleverd kan worden. De ruimte waar de bestelling geleverd moet worden, moet vrij toegankelijk zijn voor VITAM. Wanneer bij het afleveren blijkt dat dit niet zo is en onze medewerker bijvoorbeeld elders sleutels moet halen, dan komen de andere bestellingen in het gedrang en zal dit als een extra bezorgmoment ad. € 7,75 berekend worden i.v.m. de extra personeelsinzet. Wanneer VITAM gevraagd wordt de bestelling buiten de zaal te plaatsen, ligt de verantwoordelijkheid na aflevering bij de opdrachtgever.
- c) Wanneer na het afleveren van de bestelling op verzoek van de opdrachtgever de bestelling weer opgehaald moet worden en naar een andere ruimte gebracht moet worden, komen de andere bestellingen in het gedrang en zal dit als een extra bezorgmoment ad. € 7,75 berekend worden i.v.m. de extra personeelsinzet.
- d) Er wordt geclusterd geleverd op de buffettafel of, indien deze ontbreekt, op een vergadertafel.
- e) Vergaderservice wordt bezorgd op de volgende dagen en tussen de volgende tijden:
 - a) Campus Woudestein: maandag tot vrijdag van 08.00 – 18.00 uur
 - b) EUC: maandag tot vrijdag van 08.00 – 16.00 uur
 - c) ISS: maandag tot vrijdag van 08.00 – 16.00 uur
 - d) Buiten deze tijden is er sprake van goedkeuring en/of nadere afstemming, waarbij extra personeelskosten doorbelast worden.
 - e) Voor banqueting partijen liggen de tijden tussen 8:00 en 20:00 op campus Woudestein en tussen 8:00 en 18:00 bij EUC en ISS.

4. Ophalen van de bestelling:

- a) Bij het plaatsen van een bestelling wordt de eindtijd van de vergadering gecommuniceerd. Binnen 60 minuten na deze eindtijd zullen wij de bestelling ophalen. Wanneer de deur gesloten is, zullen we aankloppen en afstemmen of we de bestelling weg kunnen halen.
- b) Ook voor het ophalen van de bestellingen gelden onderstaande tijden:
 - a) Campus Woudestein: maandag tot vrijdag van 08.00 – 18.00 uur
 - b) EUC: maandag tot vrijdag van 08.00 – 16.00 uur
 - c) ISS: maandag tot vrijdag van 08.00 – 16.00 uur
 - d) Buiten deze tijden is er sprake van goedkeuring en/of nadere afstemming, waarbij extra personeelskosten doorbelast worden.
- c) Indien de eindtijd van de levering buiten bovenstaande tijden valt, loopt de termijn van ophalen door op de eerstvolgende werkdag vanaf 8.00 uur.
- d) De gasten worden verzocht om het servies geclusterd in de ruimte terug te plaatsten waar het bezorgd is, zodat het servies geclusterd opgehaald kan worden. Wanneer de spullen of verspreid door de ruimte staan of naar een andere locatie gebracht zijn, komen de andere bestellingen in het gedrang en zal dit als een extra bezorgmoment ad. € 7,75 berekend worden i.v.m. de extra personeelsinzet.

RICHTLIJNEN

Overige:

- a) Bij de vergaderlunch laat VITAM een kaartje achter waarop u in de gelegenheid wordt gesteld eventuele op- of aanmerkingen kenbaar te maken maar natuurlijk ook suggesties.
- b) Voor evenementen brengt VITAM graag een offerte op maat uit om later tot de definitieve invulling of tot een draaiboek te komen.
- c) Alle genoemde prijzen in deze banquetingmap zijn verkoopprijzen inclusief BTW, geldig gedurende de onder 3d genoemde servicetijden en, tenzij specifiek vermeld, zonder bediening. Prijs- en assortimentswijzigingen voorbehouden.
- d) Voor bestellingen onder de € 15,00 brengen wij € 7,75 bezorgkosten in rekening, met uitzondering van het meeting arrangement standaard en luxe.
- e) Bittergarnituren kunnen ook zonder dranken besteld worden. U kunt dit binnen openstellingstijd tegen bezorgkosten ad. € 7,75 door ons laten bezorgen of zonder personele kosten afhalen op de daartoe afgesproken locatie. Wanneer dit na openstellingstijd is, zullen we de werkelijk benodigde personeelskosten door berekenen.
- f) VITAM borgt een voedselveiligheid van 2 uur op de afleverlocatie. Het meenemen van geleverde producten die langer dan 2 uur ongekoeld hebben gestaan is om deze reden niet toegestaan.
- g) VITAM leent of verhuurt geen cateringmaterialen en/of cateringruimtes zonder bijbehorende catering.

Bij een levering dient de besteller zelf te zorgen voor meubilair voor de catering. Dit kunt u aanvragen bij RFB. Tevens kunt u hier A3 of A4 standaards, naambordjes etc aanvragen. Bij een borrel of lunch inclusief personele inzet, zal VITAM zorgdragen voor de buffettafels en bestaat de mogelijkheid om afgerokte statafels via VITAM in te huren voor € 20,50 per stuk.

Uurtarief

Voor maatwerk en bij uitloop van banquetingvoorzieningen die gebaseerd zijn op de variabelen groepsgrootte en tijdsduur, zoals in deze banquetingmap benoemd, worden vastgesteld uurtarieven voor de inzet van personeel gehanteerd. De uurtarief (inclusief BTW) ziet u onderstaande tabel. Minimale inzet per personeelslid per keer is drie uur, CAO wijzigingen zijn voorbehouden.

Omschrijving	08:00 u – 18:00 u	18:00 u – 22:00 u	Zaterdag	Zondag
Banqueting medewerker	€28,65	€31,34	€38,33	€47,15
Kok	€29,49	€32,08	€39,25	€49,28
Partymanager	€35,76	€38,09	€44,29	€55,78

RICHTLIJNEN

6. Bestel- en annuleringstermijn

Alle prijzen in deze culinaire map zijn inclusief BTW. Alle prijzen in deze culinaire map zijn geldig gedurende onze servicetijden, met uitzondering van maatwerkaanvragen.

Te verlenen service	Reserveringstermijn	Annuleringstermijn	Percentage in rekening gebracht*
Vergader- en lunchservice	Op de werkdag voorafgaand aan de te verlenen service		50%
Vergader- en luncheservice	Uiterlijk de werkdag voorafgaand aan de te verlenen service	Na 13:00 uur	Kostenloos
Recepties, uitgebreide lunches, diners en jubilea	5 werkdagen voorafgaand	Minimaal 48 uur voorafgaand	100% van de daadwerkelijk gemaakte kosten
Overige activiteiten, zoals uitgebreide diners en feestavonden	5 werkdagen voorafgaand, offerte volgt binnen 2 werkdagen	Minimaal 72 uur voorafgaand	100% van de daadwerkelijke gemaakte kosten
Bijzondere evenementen	Op aanvraag	Minimaal 72 uur voorafgaand	100% van de daadwerkelijke gemaakte kosten

*indien de annuleringstermijn wordt overschreden, zijn wij genoodzaakt het genoemde percentage in rekening te brengen.

Ondanks het hanteren van een reserveringsprocedure weten wij als cateraar als geen ander dat ad-hoc reserveringen onvermijdelijk zijn. Het uitvoeren hiervan vergt grote flexibiliteit van ons banqueting team. Mits het uitvoeren van een ad-hoc aanvraag de reguliere verzorging van de restauratieve voorzieningen niet belemmert, voeren wij deze geheel volgens de wensen van de aanvrager uit. Ad-hoc aanvragen kunnen wij alleen in behandeling nemen indien deze telefonisch doorgeven worden aan onze hospitalitydesk op 010-4082415. Indien deze ad-hoc aanvraag door ons te realiseren is zullen wij ervoor zorgen dat deze bestelling in Planon wordt geregistreerd. Wij brengen per ad-hoc bestelling een bedrag in rekening van € 7,75