

BANQUETING MAP

**EUR & Vitam
2025**

**Erasmus
University
Rotterdam**



DOING FOOD • GOOD DOING
vitam
DOING FOOD • GOOD DOING



INHOUDSOPGAVE

Inleiding	2
CO2 & KCAL berekening	4
Ontbijt	6
Vergaderen dranken	7
Vergaderen Pick & Mix	8
Lunchen	9
Lunchen Pick & Mix	10
Lunch to go	11
Lunchbuffet	12
Borrelen	13
Borrelhapjes	14
Dineren	17
Gebak	18
Richtlijnen	19
Overige voorwaarden	22
Meer inspiratie	23



INLEIDING

Leuk dat je ons banquetingaanbod bekijkt!

We bieden je graag een zorgeloze beleving tijdens je vergadering, borrel of evenement. Dit doen we met lekker, gezond en verantwoord eten en drinken. Natuurlijk aantrekkelijk gepresenteerd door onze gastvrije medewerkers. Vanzelfsprekend kun je rekenen op de juiste bestelling geleverd op de juiste locatie en op het juiste tijdstip.

Met de wensen en behoeften van de bestellers en gasten als basis stellen we een smaakvol en verantwoord aanbod van eten en drinken samen. In deze map vind je uiteenlopende arrangementen, bereid met verse producten en natuurlijk geïnspireerd op het seizoen. Deze arrangementen dienen als voorbeeld en inspiratie, want we denken graag creatief met je mee als je aanvullende wensen hebt.



INLEIDING

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 er dus rekening mee dat als je een lunch bestelt, deze volledig vegetarisch geleverd wordt. Is er een wens voor plantaardig of vleeswaren dan kan dit in het opmerkingenveld vermeld worden.

Servies en disposables

I.v.m. de implementatie van de SUP-wetgeving bezorgen wij je vergaderservice of vergaderlunch standaard zonder disposables of servies.

Indien gewenst kunnen wij (tegen betaling) herbruikbare disposables of servies leveren. Je kan deze keuze bij je order in het reserveringssysteem vermelden.

Ook is het mogelijk je eigen servies te gebruiken. Houd er dan wel rekening mee dat je in dat geval zelf zorgdraagt voor het meebrengen, afruimen en reinigen van het servies. .



CO2 & KCAL BEREKENING

In 2021 introduceerden we met veel plezier een nieuwe dienst: de foodprint van je 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.

Je vind daarom bij ieder food item een berekening van zowel de broeikasgasemissie (in CO₂eq) als de opgeleverde energie voor (in kcal). Zo kun je 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.

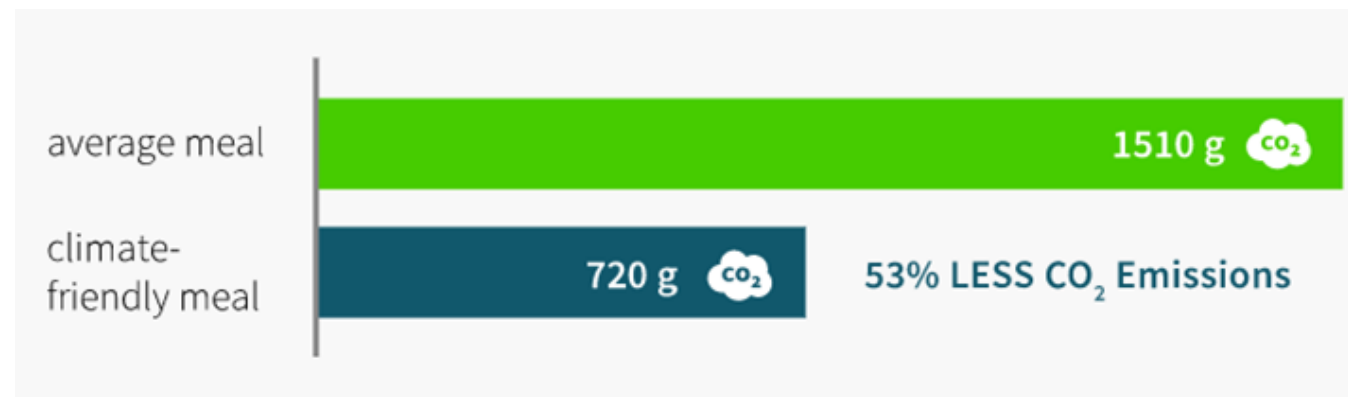


CO2 & KCAL BEREKENING

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. Blijf je onder 700 g CO₂eq, dan drag je 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



ONTBIJT

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

Vegan yoghurtbowl

Vegan yoghurtbowl met granola, zaden, pitten en fruit.

€ 5,75 p.p.



222 g



292 kcl



Vegan ontbijt

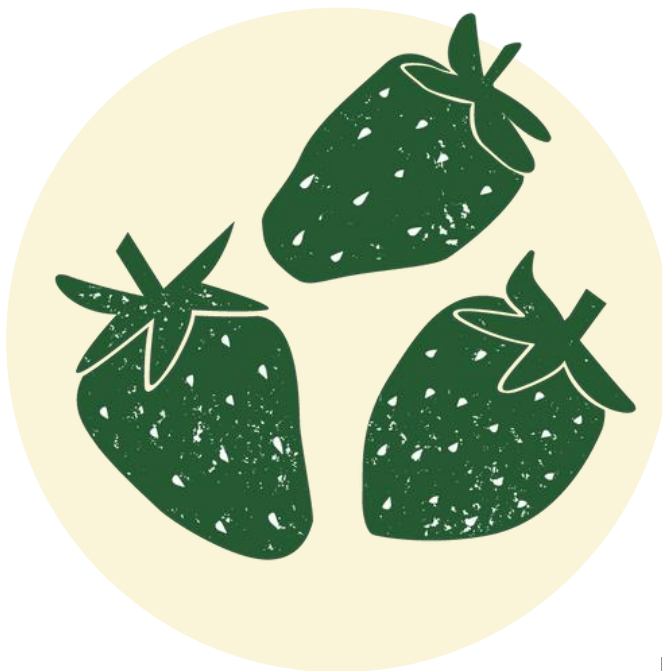
Vegan croissant, jam en vers fruit.

€ 3,80 p.p.

Ontbijtservice (bestelbaar per 10 personen)

10x mini croissant; 10x mini muffin; 10x mini chocoladebroodje; 10x mini ontbijtkoek (verpakt) 10x mini donut en 10 stuks fruit.

€ 54,95



VERGADEREN DRANKEN

Koffie, thee en/of versnaperingen nodig voor je vergadering? Dagelijks verzorgen wij vanaf 10 personen je reservering in de ruimte die je via ERB kunt reserveren. Aan meeting arrangementen voor minder dan 10 personen voegen wij in planon een toeslag van € 9,35 toe.

Meeting arrangement Luxe

€ 3,80 p.p.



Koffie en heet water geserveerd in thermoskannen
(2 kopjes koffie/thee per persoon), suiker, zoetjes en creamer;
losse theezakjes (min. vier soorten) en Tiny Tony's (verpakte
Tony's Choclonely, 2 per persoon)

88 g

55 kcl

Meeting arrangement healthy

€ 3,25 p.p.

Koffie en heet water geserveerd in thermoskannen
(2 kopjes koffie/thee per persoon), suiker, zoetjes en creamer en
kruidenthee (zoals gember en munt).

Meeting arrangement standaard

€ 2,40 p.p.

57 g

25 kcl

Koffie en heet water geserveerd in thermoskannen
(2 kopjes koffie/thee per persoon), suiker, zoetjes en creamer;
losse theezakjes (min. vier soorten)



Heb je een evenement waarbij je meer dan 50 gasten verwacht, dan kun je in plaats van flesjes water ook kiezen voor de meer duurzame variant: namelijk een water cooler met can en reusable bekiers.

Huur water cooler per dag € 27,95
Water can (18.9 liter) per stuk € 45,00

VERGADEREN **PICK & MIX**

Herbruikbare disposable beker	€ 0,40
Servies/glaswerk (per persoon)	€ 1,75
Losse thermoskan koffie of thee (ca. 5 consumpties)	€ 8,75
Karaf vers sap (1 liter)	€ 8,95
Karaf verse smoothie (1 liter), op verzoek ook vegan mogelijk	€ 10,75
Mineraalwater blauw/rood (1 liter)	€ 3,09
Mineraalwater blauw/rood (0,50 liter)	€ 2,66
Karaf Rotterdams plat water (1 liter)	€ 1,90
Karaf gekoeld huisgemaakt smaakwater (1 liter)	€ 3,63
Flesje frisdrank (0,20 liter)	€ 2,71
Roomboterkoekje	€ 0,54
Vegan koekjes (oreo's, nizza kokos en café noirs) per stuk	€ 0,54
Tiny tony's (chocolonely) per stuk	€ 1,00
Granenkoek krenten	€ 0,90
Energy booster (fruit, dextro, energybar, etc)	€ 2,50
Brain food (cruditee, druiven, noten & zaden, bestelbaar per 5 personen)	€ 14,95
Assorti muffins, brownies en bananenbrood (prijs per stuk)	€ 2,95
Assorti vegan muffins, brownies en carrotcake (prijs per stuk)	€ 3,25
Middagdip (chips met chilimayonaise), op verzoek ook vegan mogelijk	€ 2,71
Eierkoek, Snelle Jelle of krentenbol (per stuk verpakt)	€ 2,25
Gevulde koek (vegan)	€ 2,95



LUNCHEN

Wij verzorgen ook graag lekkere lunches bij bijeenkomsten. Heb je aanvullende wensen op onderstaande lunches? Laat het ons weten! Aan lunches voor minder dan 4 personen voegen wij in planon een toeslag van € 9,35 toe.

Basislunch

€ 7,75 p.p.

2 zachte broodjes met vegetarisch beleg, fruit en jus d'orange



774 g

674 kcl

Luxe lunch

€ 9,40 p.p.

2 luxe harde broodjes met vegetarisch beleg, smaakwater of jus d'orange en fruit

997g

991 kcl *Jus d'orange

676g

884 kcl *Smaakwater

Vitaliteitslunch

€ 10,75 p.p.

Seizoensgebonden salade, snee volkorenbrood met hummus en verse plantaardige smoothie

640 g

759 kcl

12 uurtje

€ 10,75 p.p.

1 luxe belegd (vegetarisch) minibroodje, ½ vegetarisch belegde wrap en een mini broodje met minikroketje, smaakwater of jus d'orange en fruit



LUNCHEN

PICK & MIX

Zachte bol vegetarisch beleg (jong belegen kaas, oude kaas, brie, roomkaas, eiersalade, selleriesalade, waldorffsalade etc)	€ 3,50
Zachte bol vegan beleg (vegan kaas, humus, groentespread, etc)	€ 3,50
Zachte bol kroket met mosterd (plantaardig)	€ 3,50
Pita Falafel met yoghurtdressing, komkommer, tomaat en sla	€ 3,50
Vers gebakken VITAM broodje vegetarisch beleg (jong belegen kaas, oude kaas, brie, roomkaas, eiersalade, selleriesalade, waldorffsalade etc)	€ 4,85
Vers gebakken VITAM broodje vegan beleg (vegan kaas, humus, groentespread, etc)	€ 4,85
Croissant (vegan)	€ 1,95
Clubsandwich (vegetarisch; 3 boterhammen per persoon)	€ 5,75
Luxe warme ovensnack (vegetarisch)	€ 4,25
Schaaltje rauwkost of (fruit)salade	€ 4,25
Fruitspies	€ 2,25



LUNCH TO GO

Lunchpakket Hollands

2 zachte belegde broodjes met vegetarisch beleg; fruit en een flesje water of sap.

Lunchpakket Vitam

2 luxe harde broodjes met vegetarisch beleg; fruit en een flesje water of sap.

€ 7,75 p.p.	 869 g	 666 kcl
€ 9,49 p.p.	 997 g	 991 kcl *Jus d'orange
	676 g	884 kcl *Water



*Alle lunches zijn te bestellen vanaf 4 personen. Alle broodjes zijn zonder boter.

LUNCH BUFFET

Lunchbuffet “no time to waste”

Een verrassingslunch om verspilling mee terug te dringen. Deze lunch is samengesteld uit ongebruikte, verse producten die 'over' zijn en anders weggegooid worden. Zo voorkomen we niet alleen dat er voedsel weggegooid wordt, de bankuetingasten worden bovendien verrast met een smakelijke lunch, uiteenlopend van heerlijk belegde broodjes tot een warm lunchgerecht of een gezonde maaltijdsalade.

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

- Warm vegetarisch gerecht zoals soep of warme snack
- 2 luxe belegde broodjes per persoon met bijvoorbeeld kaas; hummus, gegrilde groenten; groentenspreads etc
- Gemengde salade met dressing (apart)
- Drinkjes: Smaakwater (karaffen), Vruchtensappen, Koffie en thee (kannen)
- Fruit
- Boter, peper, zout, mosterd



BORRELEN

Of het nu gaat om een jubileum, een afscheid of een speciale gelegenheid, wij verzorgen de hapjes en drankjes om jouw borrel extra bijzonder te maken. Heb je andere wensen? We denken met je mee en maken een voorstel op maat. Onderstaand vind je een impressie van onze borrelmogelijkheden.

Borrelkar basis (min. 10 en max 50 pers. zelfbediening)

Diverse soorten frisdranken, mineraalwater, grote flessen wijn (rood, wit, rosé) en bier (inclusief 0%).

Op basis van 3 drankjes per persoon*, zonder personeel

€ 9,00 p.p.

Borrelkar vegan compleet (min. 10 en max 50 pers. zelfbediening)

Borrelkar basis inclusief ongezouten noten, snackgroenten en vegan belegde mini wrap/canapé's

(naast de nootjes 2 hapjes per persoon).

€ 12,25 p.p.

Drankenarrangement basis (minimaal 20 personen)

Frisdranken, mineraalwater, vruchtensap, huiswijn en bier (inclusief 0%).

Op basis van 3 drankjes per persoon. (inclusief basis bediening)

€ 8,15 p.p.

Drankenarrangement luxe (minimaal 20 personen)

Frisdranken, mineraalwater, vruchtensap, luxe wijn en luxe seizoenbier (inclusief 0%)

Op basis van 3 drankjes per persoon (inclusief basis bediening)

€ 10,75 p.p.

Drankenarrangement compleet (minimaal 20 personen)

Frisdranken, mineraalwater, vruchtensap, huiswijn en bier (inclusief 0%).

Zoutjes/chips/nootjes en koude hapjes, een assortiment warm bittergarnituur. Alles uitgeserveerd.

Op basis van 3 drankjes, 2 hapjes per persoon en inclusief bediening.

€ 17,50 p.p.



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.

BORREL HAPJES

Tafelgarnituur (bestelbaar per 5 personen)

Chips, zoutjes en een flesje nootjes

€ 11,00

Borrelgarnituur koud (schaal a 35 stuks)

Chips met dip, regionale kaas, olijvenmix en cruditée met een kruidendip

€ 49,95

Vegan borrel-assortiment (schaal a 35 stuks)

Chips met dip, snackgroenten, mini wrapjes/canape's en groentencupjes met o.a. baba ganoush, hummus, spread van geredde groenten etc.

€ 49,95

Streekplateau (schaal a 35 stuks)

Plank met ambachtelijke chips, olijven, diverse regionale kaassoorten, snackgroenten, vegetarische balletjes en Vitam mosterd

€ 57,50

Assortiment Erasmus (schaal a 35 stuks)

Een luxe vegetarisch assortiment, welke kan bestaan uit: gevulde mini pasteitjes, belegde canape's, spiesjes, belegde wraps, gevulde glaasjes en blini's met topping. Om derving te minimaliseren kan de samenstelling verschillen; laat u verrassen door onze chefkok.

€ 69,95



BORREL HAPJES

Borrelgarnituur warm (vegetarisch; schaal a 35 stuks)

Assortiment luxe frituurhapjes; vegetarische risottobitterballen, kaashapjes, mini loempia's etc. diverse sauzen.

€ 47,50

Cas & Kas plateau (vegan; schaal a 35 stuks)

Assortiment bitterballen en mini truffelkroketjes en diverse vegan sauzen.

€ 47,50

Vegan mini kroketjes (schaal a 35 stuks)

Assortiment luxe vegan mini kroketjes (o.a. Thaise curry, bospaddestoelen en groenten en Spanaki, begeleid met diverse vegan sauzen

€ 47,50

Assortiment ovenhapjes (schaal a 35 stuks)

Selectie vegetarische ovenhapjes (petit crolines, empanada's en piccolini's)

€ 47,50



BORREL HAPJES

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 zoete lekkernijen, zoals:

Receptie assortiment zoet (schaal a 35 stuks)

Macarons, eclairs, bonbons, petit glaces en mini muffins

€ 52,50

Receptie assortiment zoet vegan (schaal a 35 stuks)

Assortiment mini slices: brownies, carrotcake, bananenbrood en appelplaatcake.

€ 52,50

Receptie assortiment hartig (schaal a 35 stuks)

Feestelijk assortiment van kleine receptie sandwiches en mini groentenwraps met vegetarisch beleg en glaasjes fruitsalade. (vegetarisch belegd tenzij anders wordt aangegeven)

€ 69,95



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 bereiden voor groepen diverse dinerarrangementen, passend bij het seizoen. Daarnaast bieden wij volop mogelijkheden voor dinerbuffetten op maat. Op basis van jouw wensen maken wij een offerte op maat (banqueting@eur.nl)

3-GANGEN KEUZEBUFFET, is ook mogelijk als walking dinner (VOORBEELD):

Voorgerechten

- Gazpacho met focaccia toast
- Salade caprese met tomaat, mozzarella en basilicum

Hoofdgerechten

- Noodles, wokgroenten en vegetarische teriyaki
- Penne pasta met bospaddenstoelen, pestoroomsaus en rucola

Nagerechten

- Verse fruitsalade met (plantaardige) yoghurt
- Mousse van pure chocolade met seizoensfruit



GEBAK

Iets te vieren? Daar hoort iets lekkers bij! Taarten en vlaaien bestellen wij voor 10 a 12 personen (minimal 48 uur vooraf bestellen). Onderstaand een impressie van de mogelijkheden. Liever een gezonde traktatie? Geen probleem, we hebben volop ideeën!

Taarten

Slagroomtaart
Appeltaart
Schwarzwald kirch
Hazelnootschuimtaart
Red velvet
Bosvruchtenvlaai
Zwitserse roomvlaai

Dagprijs; v.a. € 31,99

Los gesorteerd gebak

Vruchtenschelp
Tompouce
Cupcake
Slagroomgebakje
Bananensoes
Petit fours (eventueel met logo)

Dagprijs; v.a. € 3,65



RICHTLIJNEN

Bestellers worden door middel van het bestelsysteem op de website www.my.eur geïnformeerd. Alle interne bestellers dienen de reserveringen te plaatsen via de website.

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.

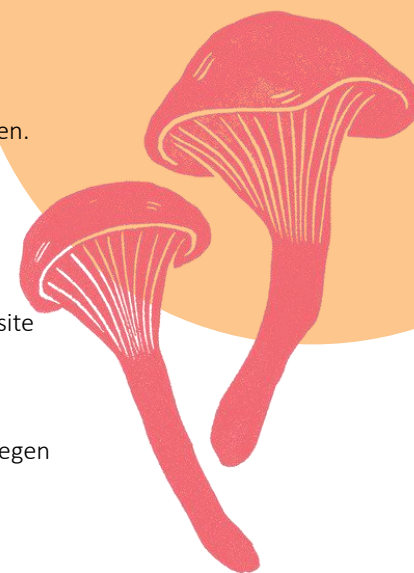
Met betrekking tot het bestellen en de uitvoering worden de volgende spelregels gehanteerd:

1. Bestel- en informatiemogelijkheden:

- a) Standaard producten uit dit foodbook kunnen door interne bestellers (in het bezit van een ERNA account) besteld worden via de website www.my.eur.nl.
- b) Bij eventuele inlog- of autorisatieproblemen graag contact opnemen met: servicedesk@eur.nl
- c) Wanneer een wbs-/budgetnummer niet in het systeem staat, graag contact opnemen met: accounts.receivable.fis@eur.nl
- d) Wanneer wij bestellingen in moeten boeken voor interne bestellers, zullen we hiervoor een toeslag van € 9,77 per bestellingen toevoegen aan de order. Hiervoor kan dan de bestelling per e-mail gedaan worden via vitam-office@eur.nl
- e) Voor informatie m.b.t. maatwerk telefonisch via 010-4082416 (Campus Woudestein, ISS en EUC).
- f) Voor informatie, externe bestellers of maatwerk per e-mail via banqueting@eur.nl

2. Bevestigen van de aanvraag:

- a) Voor standaard bestellingen door interne bestellers: via de website www.my.eur.nl
- 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. € 9,77 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. € 9,77 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. € 9,77 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. € 9,77 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. € 9,77 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 exclusief 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 € 9,77 bezorgkosten in rekening, met uitzondering van het meeting arrangement standaard en luxe.
- e) Bittergarnituren kunnen ook zonder dranken besteld worden. U kunt dit binnen openstellingtijd tegen bezorgkosten ad. € 9,77 door ons laten bezorgen of zonder personele kosten afhalen op de daartoe afgesproken locatie. Wanneer dit na openstellingtijd 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 via erb@eur.nl.

Bij een borrel of lunch inclusief personele inzet, zal VITAM zorgdragen voor de buffetafels en bestaat de mogelijkheid om afgerokte statafels via VITAM in te huren voor € 27,49 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	€ 37,91	€ 41,46	€ 50,71	€ 62,38
Kok	€ 39,02	€ 43,40	€ 51,93	€ 65,21
Partymanager	€ 47,31	€ 50,40	€ 58,59	€ 73,80

OVERIGE VOORWAARDEN



Te verlenen service	Reserveringstermijn	Annuleringstermijn	Percentage in rekening gebracht
Vergaderservice - en lunches	Uiterlijk voor 12:00 uur voorafgaand aan de te verlenen service	Uiterlijk 12:00 uur voorafgaand aan de te verlenen service	kostenloos
Gebakservice	Minimaal 2 werkdagen vooraf, uiterlijk voor 12:00 uur	Maximaal 2 werkdagen vooraf, uiterlijk voor 12:00 uur	kostenloos
Banqueting arrangement voor groepen < 50 personen	Uiterlijk 24 uur voorafgaand aan de te verlenen service	Uiterlijk 12:00 uur voorafgaand aan de te verlenen service	kostenloos
Banqueting arrangement voor groepen > 50 personen	5 werkdagen voorafgaand, offerte aanvraag min 2 weken vooraf	Minimaal 48 uur voorafgaand	100% van de daadwerkelijk gemaakte kosten **
Bijzondere/ Maatwerkevenementen	Offerte aanvraag min 2 weken vooraf	Minimaal 72 uur voorafgaand	100% van de daadwerkelijk gemaakte kosten **

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

**Inclusief reeds gemaakte en niet te annuleren extra personeelskosten, zoals inhuur van uitzendkrachten. Wijzigingen en annuleringen kunnen (m.u.v. personele kosten) kosteloos tot twee werkdagen voor aanvang van de betreffende banquetingopdracht worden doorgegeven conform de overeengekomen wijze van handelen. Indien u een dergelijke wijziging of annulering echter binnen vier werkdagen tot het moment van levering aan ons doorgeeft, zien wij ons – vanwege de Wet Arbeidsmarkt in Balans (WAB) – genoodzaakt en zijn we gerechtigd de oorspronkelijke uren met bijbehorende kosten van de voor die annulering of wijziging reeds ingeplande oproepkrachten bij u in rekening te brengen. Dit geldt bij annulering, danwel bij het dusdanig in omvang wijzigen dat de personele inzet is verminderd.

Iets vergeten? 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 via 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 € 9,77.

MEER INSPIRATIE?



Vier de smaken van elk seizoen met onze speciale seizoensarrangementen. Zo maken we de restaurants tijdens de winter en zomer nóg sfeervoller en bieden leuke initiatieven. Neem een kijkje in ['het huidige seizoensarrangement'](#).



Wil je graag een evenement op locatie? Neem een kijkje in ['Inspiratie Vitam events'](#).

SAMEN ZORGEN WE VOOR ONVERGETELIJKE MOMENTEN

**Neem contact met ons op via jouw contactpersoon via banqueting@eur.nl.
Op basis van jouw specifieke wensen maken wij een aanbod op maat.**