Bilaga 1: Tips för planering

En lyckad tillställning börjar med bra förberedelser. Den här checklistan hjälper er att tänka igenom vad ni vill ha hjälp med och vad ni löser själva, så att inget kommer som en överraskning i sista minuten. Har ni frågor är ni alltid välkomna att kontakta oss.

Checklista

Personal: Vår personal hjälper gärna till med förberedelser, servering och avdukning med disk.

Dryck: Vilka drycker ska serveras? Ni kan beställa dryck och servering av oss, eller köpa er egen dryck och låta vår personal servera den. Våra sommelierer ger gärna förslag på vin och annan dryck som passar menyn.

Is: Inför större event rekommenderar vi att ni beställer is från Malmö Isfabrik. Isen levereras i termolådor som håller den fryst i upp till 24 timmar, så länge förpackningen inte har öppnats.

Specialkost: Finns det gäster med allergier eller specialkost? Meddela oss i god tid, så erbjuder vi en motsvarande smakupplevelse. Tänk på att vi hanterar nötter i våra lokaler och inte kan garantera helt nötfritt.

Hyrgods och dekor: Behöver ni dukar, servetter, porslin, glas, möbler, tält eller dekorationer? Genom våra samarbetspartners kan ni hyra det ni behöver. Ska maten hållas varm länge kan ni också hyra värmeskåp, chafing dishes och värmeplattor av oss.

Menyskyltar: Gästerna uppskattar att veta vad som serveras. Vi har alltid med små skyltar till rätterna, där eventuella allergener är tydligt utmärkta.

Musik och underhållning: Vill ni ha musik eller underhållning? Vi tipsar gärna och förmedlar kontakt.

Tid för förberedelser: Hur lång tid behövs för dukning och dekor? Räkna med att det tar lite längre tid än ni tror.

Matdags: När ska maten vara på plats? Vi rekommenderar 30–45 minuter innan det är dags att äta.

Leverans: Stämmer leveransadressen, och finns någon på plats som kan ta emot maten? Vi behöver adress, portkod och kontaktuppgifter till den som är ansvarig på plats.

Prime Catering · Källvattengatan 11, Malmö · prime-catering.se