



CATER(K)ING.se

**5 STÖRSTA
MISSTAGEN
MAN BEGÅR
VID VAL AV
CATERING**

5 STÖRSTA MISSTAGEN MAN BEGÅR VID VAL AV CATERING

Ibland händer det att man ska anordna något kul event till alla anställda med unika teman för att fira, skapa inspiration, konferenser och mycket mer.

Tänk så snett allt kan gå om maten smakar dåligt, ni inte får maten i tid, någon saknar sin mat med mera.

Vi på caterking.se har därför gjort denna lilla guide till dig som vill undvika vanliga fällor kring att beställa catering.

Håll till godo!

1

MAN TAR INTE REDA PÅ RÄTT ANTAL PERSONER SOM SKA NÄRVARA

Hur många personer ska äta totalt? Tänk om någon blir utan mat?



Det är viktigt att de som ska hantera er catering tar reda på allt från utkörning, uppdukning, specialkost, allergier m.m. och ju mer specifika ni är i er beställning desto bättre.

Vi på caterking.se har erfarenhet av att ställa rätt frågor så ni får allt skräddarsytt precis som ni tänker er att det ska vara.

2

MAN HAR FÖR LÅG BUDGET PER PERSON

Att höra av sig till många olika cateringfirmor och försöka få bästa pris är inte alltid en bra eller lätt strategi då den är väldigt tidskrävande samt hur vet ni ens att maten är bra?



Inom cateringbranschen så gäller orden man får oftast vad man betalar för.

Därför har vi på caterking.se valt att bara jobba med de bästa för att lösa era önskemål.

3

MAN SMAKAR INTE AV MATEN MAN SKA BESTÄLLA INNAN EVENTET

När ni ska beställa mat så fråga om de avslutar matlagningen på plats eller om den levereras i lådor, på fat, i behållare etc.



Genom att provsmaka en del av menyn så får ni även möjlighet att se, röra och främst smaka om det är något ni vill göra en större beställning av.

Då har ni även möjlighet att ställa frågor kring råvaror och ändring av smaker god tid innan eventet.

Kontakta oss direkt så kan vi ordna flera olika smakprover så att ni kan ta reda på vad ni vill ha inför er beställning. You talk, we fix!

4

MAN VET INTE VAD MATEN INNEHÅLLER ELLER ANDRAS SPECIALBEHOV

Alla inom catering och eventplanering behöver få reda på i god tid innan om det finns specialbehov som behöver tas om hand.

Detta inkluderar:

- Allergier (laktos, nötallergier, mjölkprotein etc.)
- Intolerans (Celiaki / glutenintolerans)
- Dieter (vegetarianer, vegan, paleo, atkins etc.)
- Religiösa (Halal, Kosher etc.)

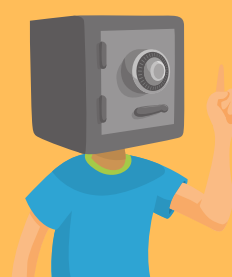
Vi hjälper er att ta reda på alla eventuella frågor som kan uppkomma för att säkerställa att maten är bra och säker för deltagarna.



5

MAN HÅLLER SIG TILL DET MAN VET OCH INGET ANNAT.

Det finns en hel med uppsjö spännande mat här i världen och bor man i en storstad så ska man inte vara rädd för att ta ut svängarna och testa något nytt!



Med oss så har ni möjlighet att beställa och testa i förväg från alla världens smaker. Då blir det lättare att imponera på alla deltagare med antingen ett eller flera teman.

Hummus och smörrebröd på samma event? Allt är möjligt!

Vi på caterking.se hjälper er mer än gärna med olika förslag så att ni får exakt den matupplevelse om ni är ute efter.

Behöver ni hjälp med mat till ert företag i form av lunch eller catering till fika, möten och events?

Tveka inte till att kontakta oss på caterking.se här!


CATER(K)ING.se
You talk, we fix.