

# OAKE BUDGET BANGQUETING

Budgetservice voor Appèl!

Op maat  
Ontzorgen  
Duurzaam  
Voedzaam  
Dagvers  
250+ recepten



## WIE WIJ ZIJN

Wij zijn Oven Aan, Kom Eraan, de meest **flexibele maaltijdservice** met als grootste liefde; de oven. We kunnen én willen niet zonder, en jij straks ook niet. Bij ons eet je zoals thuis, maar dan **beter**. Met een rijk aanbod van 250+ maaltijden serveren wij jouw crew de maaltijden die passen bij hun identiteit. Van **wereldse curry's, oma's stampot tot plant-based**. Het zit in ons aanbod. Zo maken we niet alleen jouw **klant blij**, maar bieden we ook de perfecte set maaltijden waar jouw scherpe budget enthousiast van wordt.

Onze chef; Bas!

## BUDGETSERVICE IN 1 MINUUT

Maak kennis met onze budgetlijn! Zelfs wanneer het budget een keer wat krapper is, kun je bij ons terecht. We introduceren namelijk de OAKE budget-service voor banqueting.

Wij zorgen voor een passend voorstel, afgestemd op het beschikbare budget speciaal voor Appèl.

### Minimaal 50 maaltijden;

We bekijken samen jouw aanvraag en zorgen voor een passend voorstel. Onze enige voorwaarde is dat we voor minimaal 50 personen koken. De keuken stelt voor wat er gekookt wordt en welke maaltijd we kunnen aanbieden binnen het beschikbare budget. Vaak is met onze premiumlijn meer mogelijk!

### Boven de 300 maaltijden;

Voor grote gezelschappen koken wij graag een eenvoudige budgetmaaltijd, volledig op maat. Met meer dan 250+ recepten vinden we altijd wel een passende keuze voor jouw aanvraag.

### Aanvraag;

Aanvragen stuur je eenvoudig via de mail naar: [zakelijk@ovenaan.nl](mailto:zakelijk@ovenaan.nl). We ontvangen graag wat informatie over de **locatie**, de **doelgroep**, het aantal **mensen** en het beschikbare **budget**.

Hebben we meer details nodig? Dan nemen we telefonisch **contact** op. Anders ontvang je zo snel mogelijk een **voorstel**. Na jouw goedkeuring **bevestigen** we de aanvraag en **reserveren** we direct de **keukenruimte**.

## PREMIUM

Mag het luxer? Wij hebben ook een volledige lijn met premium maaltijden met extra's zoals brood en boter. Past dit beter bij je evenement? Zie dan de Banqueting Premium brochure.

## Maaltijden

Voor de Oven Aan budget-lijn werken we met onze basic maaltijden. Deze zijn wat eenvoudiger en vertrouwd, perfect voor een functionele maaltijd.

We houden zowel de vleesliefhebbers als de vegetariërs tevreden, en de verhoudingen bepalen jullie zelf. Extra's zoals brood, boter en salades zitten hier niet standaard bij, zodat we de prijs zo scherp mogelijk kunnen houden.

## Allergenen

Afhankelijk van het aanbod kunnen er gluten, lactose of andere veelvoorkomende allergenen in de maaltijden zitten.

We houden graag rekening met alle allergenen en dieetwensen, zolang je ze direct aan ons doorgeeft. Zo kunnen we bekijken of we de maaltijd met een kleine aanpassing kunnen aanpassen of dat er grotere keukenaanpassingen nodig zijn.

## Medewerker

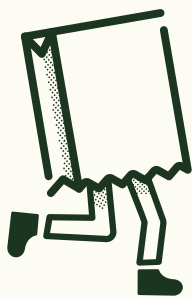
Heb jij extra hulp nodig om het evenement soepel te laten verlopen? Geen enkel probleem!

Naast het leveren van onze **heerlijke maaltijden**, kunnen we ook een ervaren **medewerker** meesturen om je te ondersteunen. Zo hoef je je **nergens** zorgen over te maken. Voor deze service hanteren we een standaard uurloon van **€37,50**.

Onze medewerker zal ongeveer **2 uur** voor de eerste shift **arriveren** om alles goed voor te bereiden en te zorgen dat het evenement **vlekkeloos** start.

Na afloop van de laatste shift blijft hij of zij nog ongeveer **een uur** om ervoor te zorgen dat alles netjes wordt **afgerond** en **opgeruimd**. Zo ben jij volledig **ontzorgd**, van begin tot eind.

Z.O.Z. voor extra's en voorwaarden



# OAKE BUDGET BANGQUETING

Budgetservice voor Appèl!

## EXTRA'S & AANVULLINGEN

Wij leveren maatwerk!

### OAKE handleiding

Onze maaltijden worden zo **gemaakt** en **geleverd** dat ze **gemakkelijk** op **locatie** kunnen worden **opgewarmd**.

Bij het eerste **levermoment** wordt een korte **opwarminstructie** meegegeven, die door de aanwezige medewerker kan worden gebruikt ter **ondersteuning**.

Hierin wordt informatie gedeeld zoals de **stand** van de oven, de **temperatuur** van de oven en de **kerntemperatuur** van de maaltijd

### Materiaal

#### Herbruikbare materialen

Wij zullen voor Appèl uitsluitend werken met GN bakken voor eten en salades en herbruikbare kratten en tempex boxen voor het vervoer.

#### Disposables

Wanneer de maaltijden toch per stuk verpakt moeten worden in disposables, geldt een **meerprijs** van €1,25 per maaltijd. Eco-kartonnen disposables kunnen wij meeleveren tegen een kleine **meerprijs** van €0,55 cent per persoon.

#### Weinig Apparatuur

Tot 500 personen is er slechts één combi-oven nodig. Dit maakt het opwarmen op locatie gemakkelijk. Een au bain-marie of een warmtekast wordt aanbevolen voor groepen van meer dan 100 personen.

### Grammages

#### Advies

De grammages van onze maaltijden variëren van **350 gram** tot **650 gram**, met stappen van **50 gram**.

De grammages zijn afhankelijk van de wensen van de gebruikers en het moment van serveren.

Ons advies is om voor gemiddelde lunchgebruikers een maaltijd van **400 gram** te serveren en voor gemiddelde avondeters een maaltijd van **500 gram**.

### Levering

#### Elke dag vers geleverd

We leveren dagelijks vers om de kwaliteit van de maaltijden te garanderen.

Onze maaltijden worden geleverd in tempexboxen; bij grotere aantallen leveren we de maaltijden in rolkarren.

De maaltijden kunnen vervolgens in een bestaande koelkast worden geplaatst. Ook buiten de koelkast blijven de maaltijden, uit de zon en in tempexboxen, enkele uren koel.

#### Temperatuurlijsten

Voordat onze chauffeur 's morgens vertrekt, meet hij de temperatuur van de maaltijden. Zo is voor elke locatie precies inzichtelijk bij welke temperatuur de maaltijden de keuken hebben verlaten.

### Betalingen

#### Aanbetaling

Als duurzame partner van Appèl factureren we 100% van de opdracht achteraf. Graag ontvangen we een projectnummer / locatienummer.

## AANVRAGEN

Alles behalve faxen!

#### Mail

Stuur een aanvraag naar [zakelijk@ovenaan.nl](mailto:zakelijk@ovenaan.nl) of naar [spoed@ovenaan.nl](mailto:spoed@ovenaan.nl) voor een spoedaanvraag.

#### Telefoon

Vraag over een aanvraag, uitgebrachte offerte of iets anders?  
Bel dan naar Oven Aan HQ via **073 203 2161**

#### Minimale afname

Aanvragen kan al **vanaf 50 personen**.  
Dit geldt niet voor meerdaagse evenementen of uitgebreide aanvragen.