



catering zelf opzetten.

Hierbij de instructie voor de door u zelf te op te zetten catering.

Wij leveren de gerechten koud 2-6 graden in zwarte boxen.

Op een koele plaats stijgt de tempertuur daarin 1 gr/ uur. Het zal dus niet snel te warm worden.

Start ruim 2 1/2 uur voor etenstijd met het opzetten, zodat u **2 uur** voor etenstijd de branders aan kunt doen.

Geleverd zijn:

Zwarte isolatie-dozen met daarin de gerechten in GastoNormbakken(GN)
Platen voor tussen de lagen voedselbakken
Grijze kratten met daarin Shafing Dishes - frames, waterbakken en deksels

Brandpasta - 2 st per Shafing Dish

Eventuele tussenstangen in geval van 1/4 bakjes

Opscheplepels en bami/mihoentangen (indien besteld)

Aansteker, vuurdoover, opener voor de brandpastablikjes.

Bakje voor de branderdeksels.

Bakje met naambordjes van de gerechten en visitekaartjes en folders.

In gebruik nemen:

1. Tafels op stevigheid controleren Let op: Er komt per Shafing Dish (SD) ongeveer 4 liter kokend water op de tafel te staan + het gewicht van het eten (5 kilo). Haal licht ontvlambare materialen uit de buurt van de Shafing Dishes. Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt. NIET BUITEN of op de tocht zetten, omdat anders de branders het eten niet op tijd warm kunnen krijgen.
2. Zet de frames van de Shaving dishes naast elkaar op de tafel en plaats daarin de waterbakken.
3. Vul de waterbakken, **met ong 4 ltr koud kraanwater**, Houdt er rekening mee dat, als het water te koud is, het opwarmen zeker een 1/2 uur langer duurt.
4. Als alle waterbakken gevuld zijn kunnen de voedselbakken(GN) met de gerechten in de Shaving Dishes worden gehangen. Haal deze uit de zwarte boxen en verwijder voor het plaatsen eerst het plastic beschermfolie. Plaats de deksels en terug in de een van de zwarte dozen. Per Shafing Dish: 2x1/2 bak of 3x1/3bak of in combi met 2x1/4bak
Gebruik bij 1/4 de bijgeleverde tussenstangen door deze dwars in de Shafing Dish te plaatsen.
5. Als dit klaar is maakt u met keukenpapier nog even de randen netjes.



6. In de rijst en bami-gerechten moet nu nog 1/2 kopje schoon kraanwater per 1/2GN worden gegoten. Dit voorkomt uitdrogen tijdens het opwarmen.
7. Zet de meegeleverde naambordjes voor de Shafing Dishes met de betreffende gerechten. Leg de meegeleverde opscheplepels en tangen voor de Shafing Dishes
8. Nu kunnen de deksels erop.
9. Zet voor elke Shafing Dish 2 branders op de tafel en haal er met een mes of schroeven-draaijer de deksels eraf. LET OP: gemorste brandpasta gelijk met keukenpapier weghalen. Steek met de meegeleverde aansteker de branders aan, en plaats deze per 2 onder in de Shaving Dishes. Controleer of de branders ook echt branden. De vlam is soms bijna onzichtbaar. **De Shafing Dishes niet verplaatsen.** NB: De brandpasta brand ook op water, dus bij calamiteiten blussen met een (wollen) deken.

AAN TAFEL

10. De branders branden 2-3 uur. Na 2 uur is het eten op temperatuur.
11. Doe de deksels bij het starten van de maaltijd gelijk in de bijgeleverde grijze krat. (Er komt nogal wat condenswater vanaf)

SMAKELIJK ETEN

=====

OPRUIMEN

Als BioToko alles komt ophalen hoeft u niks op te ruimen, maar als u het wil inpakken omdat u de ruimte weer voor andere dingen wilt gebruiken kunt u onderstaande volgen.

12. Met de bijgeleverde vuurdoover kunt u de branders doven als ze niet vanzelf al zijn uitgegaan. Laat ze afkoelen (30 min) en gooi ze bij het afval, of geef ze mee retour.
13. Stop de kaartjeshouders in het plastic bakje waar ze uitkwamen.
14. PAS OP: In de waterbakken zit kokend heet water. Laat dit even afkoelen en ga dan verder met opruimen.
15. Verwijder eventuele etensresten uit de voedselbakken. In de meegeleverde plastic bakjes kunt u eventuele restjes meegeven, of in koelkast of vriezer nog een korte tijd bewaren. Spoel de voedselbakken om, en stapel deze in de zwarte dozen.
16. Gooi de waterbakken leeg en stapel ze in elkaar en plaats ze in de meegeleverde grijze krat. Let op, omdat er op de plaats van de branders **zwarte roet onder de bakken** is ontstaan!
17. Stapel de rekken in elkaar en zet deze in de waterbakken.
18. Alles is nu klaar om terug te brengen / op te laten halen.

Voor vragen: Frank Loef - 06 515 32 405