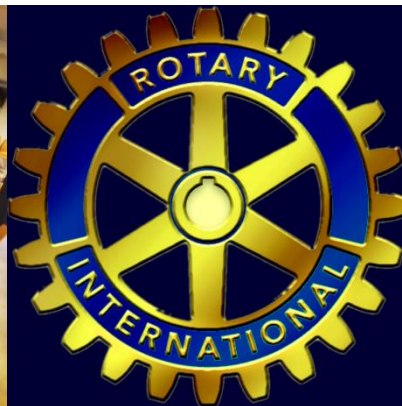


# Smaak van Waterland (SvW):2020

## Hoe doe je mee?

*Koken voor Waterland op het familie-event  
“Smaak van Waterland”*

Rotary Purmerend - Polderland



# De SvW is op zondag 19 april 2020, 16.00-20.00 uur in P3

- Een leuk en gezellig familie-event: de “Smaak van Waterland”
- Aansprekende locatie
- Mooie ruimten, goede faciliteiten
- Volop mogelijkheden
- Goede reclame faciliteiten
- Muzikale ondersteuning
- Goede parkeervoorziening



# Waarom meedoen met de Smaak van Waterland?

- U draagt bij aan de ondersteuning van maatschappelijke doelen in onze regio en dat doet u samen met vrienden en/of collega's
- U heeft de gelegenheid om uw bedrijf weer eens op een andere (MVO) manier te presenteren, nl:
  - Op de lichtkranten en schermen op de locatie
  - In kranten, tijdschriften en “specials”
  - Op de websites: [www.smaakvanwaterland.nl](http://www.smaakvanwaterland.nl)
  - Op de andere social media uitingen
- Een unieke gelegenheid om relaties anders te ontmoeten
- Bijzondere gelegenheid voor teambuilding
- Een leuke en bijzondere dag, incl. mooie after-party

**De SvW biedt u een unieke sponsor mogelijkheden**

# Deelnemende bedrijven:

## Vermelding: “SvW, met medewerking van ...”

- **Zichtbaarheid:**
  - Op keuken en team door eigen aankleding (grote vrijheid incl. banner)
  - Op de lichtkrant (buiten) van P3: “SvW, met medewerking van ...”
  - Op de schermen van P3, eigen volledig pagina, ~2 min / uur in beeld
  - Op de websites SvW en social media, met link naar eigen bedrijfssite, eventueel aparte pagina op de sites
- **Consumptiebonnen voor medewerkers en relaties:**
  - 40 consumptiebonnen (in te ruilen voor 1 gerecht-munt, maximaal 1 per persoon).
- **Investing:**
  - € 400 voor faciliteiten: locatie, kookeiland, gas, water, elektra
  - Kosten voor ingrediënten en aankleding tent en team (voor eigen rekening)



# Het Goede Doel:

De opbrengsten van de SvW 2020 komen ten goede aan:

Special Force  
Wij Allemaal  
Stedelijk Orkest

# Wat wordt als deelnemend bedrijf van je verwacht?

- Een enthousiast kook-team!
  - Keuze, voorbereiding, bereiding en nagenieten ...
  - Ongeveer 150 porties (50 gram) van de signature-dish ter waarde van € 4
- De kosten voor:
  - Ingrediënten
  - Promotiemateriaal en kleding
- Een bijdrage aan algemene kosten voor:
  - Locatie
  - Keuken faciliteiten
  - Gas, water en licht



De bijdrage aan algemene kosten zijn € 400