

CHECKLISTE

Eventcatering

Ein gelungener Anlass hat viel mit gutem Catering zu tun. Denn wenn das Essen nicht stimmt, wird's auch mit der Stimmung nichts. Folgendes sollte man vor dem oder beim Gespräch mit dem Caterer beachten.



DIE GÄSTE

- Anzahl und Alter
- Geschlechterverteilung (Männer essen und trinken anders als Frauen)
- Abklären von Allergien, Anzahl Veganer, Vegetarier, religiöse Besonderheiten beachten



DIE BOTSCHAFT

- Gibt es ein Motto oder eine Message des Events?
- Passenden Stil wählen: innovativ, kreativ, traditionell
- Szenografie und Bestuhlung mit dem Caterer abstimmen



DER ABLAUF

- Welche Serviceart ist die passende? (siehe Seite 42)
- Gibt es Programmpunkte, wann, wo, wie lange?
- Räume angeben, in denen gegessen und getrunken wird
- Wann treffen die Gäste ein, alle gleichzeitig oder versetzt?
- Sollen die Gäste gleich alles sehen oder wird ein Überraschungseffekt gewünscht (z.B. Haupttafel bleibt bis zum Dinner im Dunkeln und wird dann erleuchtet)



- Buffet: 100 bis 150 Personen pro Station, je kürzer das Zeitfenster, desto mehr Stationen
- Apéro: Sollen die Gäste satt werden (Apéro riche) oder nachher noch Hunger haben?
- Serviert: max. 30 Personen pro Kellner, schneller geht's mit 20
- Zur Überbrückung kreative Snacks auf den Tisch stellen

DAS BUDGET

- Wieviel steht insgesamt oder pro Kopf zur Verfügung?
- Ist Mobiliar vorhanden oder muss dies der Caterer liefern?
- Faustregel: Man kann immer zwei der folgenden drei Möglichkeiten auswählen: 1. gut, 2. günstig, 3. schnell

DER CATERER

- Gibt's eine Küche mit Starkstrom, Abstellraum, Backoffice?
- Offerte nicht erst drei bis sechs Wochen vor dem Grossanlass einholen, sondern besser drei bis sechs Monate vorher

QUELLE: MICE-TIP MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON

dine&shine