

Verpflegung

Checklisten für Veranstalter

Grundsatz

Sauberkeit und kein Unterbruch der Kühlkette. Eigenkonsumationen können teuer werden.

Verpflegung

- Catering, Partyservice bzw. externer Auftrag
- Selber organisieren
 - Ablauf planen (Welcomedrink, Apéro, Snacks, Buffet)
 - Einkauf von Getränken, Essen (Rückgaberecht? Vegetarier nicht vergessen)
 - Notfallplan für Getränkenachschub
 - Organisieren der «Verpflegungs-Infrastruktur»
 - Tische, Stühle, Verpflegungsstände, Barhocker, Bar (Cocktails?)
 - Tischplan (Aufstellung)
 - Tischtücher, Tischsets, Servietten, Aschenbecher, Flaschenöffner
 - Service-Tablette
 - Geschirr (Besteck, Teller, Tassen, Gläser etc.)
 - Einweggeschirr
 - Küche vorhanden
 - Kaffeemaschinen
 - Küchengeräte, Küchenutensilien
 - Kühlschrank, Kühlwagen, Thermometer, Kühlprotokoll
 - Erstellen der Menükarten und Preisliste (vgl. Vorschriften)
 - Verkaufspreise mit Mitbewerbern (Nachbarstand) vergleichen
- Verpflegung für Personal regeln

- Beratung für Ihren erfolgreichen Anlass
- Konzept und Organisation Ihres Events (Fullservice)
- Suche von geeigneten Räumlichkeiten
- Vermittlung von Catering, Mietmaterial, Hilfspersonal