



# Checkliste EVENT- CATERING

## 4 BIS 5 MONATE VORHER



### **EIN DATUM FESTLEGEN**

Achten Sie auf Ferienzeiten und Feiertage, damit möglichst alle Gäste an Ihrem Event teilnehmen können.

### **UHRZEIT UND GGF. DAUER DEFINIEREN**

Zu welcher Tageszeit soll die Feier stattfinden, wollen Sie den ganzen Tag planen oder sogar ein Wochenende?

### **DIE PASSENDE LOCATION FINDEN**

Beziehen Sie bei der Suche nach dem geeigneten Veranstaltungsort die geplante Anzahl an Gästen und vor allem Ihre Vorstellungen von einem angenehmen Ambiente ein. Wenn Sie sich wohlfühlen, wird es auch Ihren Gästen gut gehen.

### **SCHLECHTWETTER-VARIANTE**

Ein Plan B in der Hinterhand ist wichtig für das gute Gefühl und kann bei schlechtem Wetter Ihr Event retten, wenn Sie eine Outdoor-Location gewählt haben. Planen Sie Festzelte oder Schirme für den Notfall ein und halten Sie Sonnenschutz wie Sonnensegel oder -schirme bereit.

## 4 BIS 5 MONATE VORHER



### **SAVE THE DATE**

Laden Sie Ihre Familie und Freunde mit einer schönen Karte ein und bitten um Rückantwort bis spätestens 1 Monat vor der Veranstaltung.

### **EQUIPMENT VOR ORT**

Überprüfen Sie die Räumlichkeiten auf:

- Strom- und Wasseranschlüsse
- Parkmöglichkeiten



- Ausreichende Bestuhlung / Tische / Stehtische
- Notwendige Sondergenehmigungen (Starkstrom für Musik o.ä.)
- Müllentsorgung und Endreinigung
- Fluchtwege
- Windstille Ecken für Grille, Feuerschalen, Fackeln usw.
- Kühlmöglichkeiten für Getränke

### **BEGINN DER FEINPLANUNG**

Lassen Sie sich inspirieren und füllen die Themen Essen, Getränke, Musik und Dekoration gedanklich mit Leben. Soll es ein Motto geben, das sich durch die gesamte Feier zieht? Was ist Ihnen besonders wichtig, worauf legen Sie Wert?

### **BUDGETRAHMEN**

Kalkulieren Sie ein erstes Budget, das Sie für das Event ausgeben möchten, und planen Sie grob, welche Posten dadurch abgedeckt werden können.

## **2 BIS 3 MONATE VORHER**



### **DAS CATERING**

Entscheiden Sie sich für eine Catering-Art, die Ihren Wünschen entspricht. Buffet, Menü, Fingerfood – wählen Sie die Möglichkeit, die zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

### **DER RICHTIGE CATERING-SERVICE**

Suchen Sie sich einen Catering-Service aus, holen Sie sich ein Angebot ein und stimmen die ersten Eckdaten ab.

### **RAHMENPROGRAMM**

Soll es einen DJ geben, eine Band oder einen Zauberer? Fragen Sie Künstler oder andere Dienstleister an, die für kleine Highlights auf Ihrer Feier sorgen sollen.

## **1 MONAT VORHER**



### **ZEITPLAN**

Stellen Sie einen groben Ablaufplan für Ihre Feier auf und planen für die einzelnen Programmpunkte großzügig Zeit ein, damit Sie und Ihre Gäste in Ruhe feiern können.

### **GESTALTUNG**

Wie soll Ihre Dekoration aussehen? Bestellen Sie Lichterketten, Blumen und Tischdeko und alles, was Sie sich für ein Wohlfühlambiente wünschen.



### **UNTERHALTUNG**

Damit es Ihren Gästen nicht langweilig wird, denken Sie an kleine Aktivitäten für „zwischen durch“. Sie können zum Beispiel eine Fotobox buchen, eine Schnitzeljagd organisieren oder eine Hüpfburg für die Kinder reservieren.

## **14 TAGE VORHER**



### **ABSTIMMUNG**

Kommunizieren Sie die finale Anzahl der Gäste an die Location und den Caterer. Stimmen Sie auch den zeitlichen Ablauf noch einmal genau ab und klären, wer bei Dekoration und anderen Programmpunkten behilflich sein kann.

## **3 TAGE VORHER**



### **FEINABSTIMMUNG**

Besprechen Sie mit dem Caterer noch ein letztes Mal alle wichtigen Details und kommunizieren Sie die gewünschten Aufbauzeiten sowie Ansprechpartner vor Ort.

## **AM TAG DER FEIER**



### **ZURÜCKLEHNEN**

Feiern Sie mit Ihren Gästen und genießen das leckere Essen und die ausgelassene Stimmung Ihrer Veranstaltung!