

Inhalte des Briefings für den Caterer

Budget Ggf. aufgeteilt in: Essen, Getränke, Möbel etc.	<input type="checkbox"/>
Ort Genaue Adresse	<input type="checkbox"/>
Uhrzeit Start, Ende	<input type="checkbox"/>
Räumlichkeit Raum, Fläche, Stockwerk, Lift, Ausstattung, Elektrizität, Spülmöglichkeiten, Zugang zu Freiflächen (z. B. für Grill), Geschirr, Anfahrts- und Parkmöglichkeit, spezielle Brandschutz- und Sicherheitsvorschriften	<input type="checkbox"/>
Veranstaltungskonzept Ziel, Thema, Gäste, Programm, Pausen, Stehen/Sitzen	<input type="checkbox"/>
Teilnehmer Alter, Männer-/Frauenanteil, Vegetarier, Veganer, Typ,	<input type="checkbox"/>
Catering-Wünsche Verpflegungsart: Gala, Stehlunch, Aperó, Fingerfood, Buffet, verpflegungsstände etc. Foodart: International, Regional, Grill etc. Wertigkeit und Innovation Umfang: Gänge, Menge, Anzahl Menüs zur Auswahl	<input type="checkbox"/>
Erfahrungen aus der Vergangenheit	<input type="checkbox"/>
Personal	<input type="checkbox"/>
Testessen	<input type="checkbox"/>