

## Checkliste für Ihre green glasses Veranstaltung

Anlass der Veranstaltung:
Anzahl der Personen:
VA-Datum:
Ort / Räumlichkeit:
Veranstaltungsbeginn / Uhrzeit:
Voraussichtlich VA-Ende / Uhrzeit:
Ansprechpartner vor Ort / Telefonnummer:

Kostenrahmen	Notizen	✓
Gesamtbudget		
Budget pro Person (Speisen und / oder Getränke)		
Weitere Kosten (z.B. Mobiliar, Equipment, Personal, Logistik)		

Veranstaltungsort und Anlieferung	Notizen	✓
Besondere Anfahrt (z.B. Anmeldung, Sicherheitsdienst, Liefereingang etc.)		
Genügend Park- bzw. Haltemöglichkeiten		
Ebenerdig, Aufzug, Bodenbelag, Breite und Höhe der Arbeitswege (zum Einsatz von Rollwägen etc.)		
Innen- oder Außenveranstaltung (ggf. Saison und Wetterlage beachten)		
Sanitäre Anlagen, Küchen- oder Vorbereitungsraum (z.B. Warm- / Kaltwasseranschluß, Spüle, elektr. Anschlüsse)		

Ablauf	Notizen	✓
Zeitpunkt und -raum für den Aufbau		
Standby		
Ankunft der Gäste		
Garderobe (ja / nein)		
Beginn des Cateringservice		
Begrüßungsgetränk		
Begrüßungsaufmerksamkeit (z.B. Häppchen im Flying Service oder Snacks auf den Tischen)		
Weitere Programmpunkte		
Ende der Veranstaltung		
Abbau (Zeitpunkt während oder im Anschl. an VA)		

Personal	Notizen	✓
Küche		
Service		
Sonstiges: Bar, Garderobe, Barista, Hostessen, Logistikhelfer, Teamleitung etc.		

Ausstattung und Equipment	Notizen	✓
Bühne (ja / nein)		
Zelt / Pavillon / Zeltboden / offen, geschlossen		
Tischwäsche (Steh-, Buffet-, Bankettische)		
Gläser		
Geschirr und Besteck		
Blumendekoration		
Buffet (Chafing Dishes, Vorlegebesteck, Tablett etc.)		



Küchengeräte / Grill / Ofen / Bierzapfanlage etc.		
Sonstiges: Garderobe, Bartresen, Stühle und Tische, etc.		

Speisen	Notizen	✓
Bestimmtes Thema / Anlass / Bio / Saison / Region		
Buffet (Selbstbedienung)		
Flying Service (Speisen werden durch Personal auf Tablett angeboten)		
Menü (es wird an den Tischen am Platz serviert)		
Fingerfood / Sandwiches / Snacks		
Stehempfang		
Buffetform (kalt / warm)		
Suppe / Vorspeisen / Salate		
Hauptgerichte / Desserts		
Pausenverpflegung / Kuchen / Obst / Gebäck		
Crew-Catering		
Kinderessen		
Sonstiges: vegetarisch, vegan, kein Schweinefleisch, koschere Speisen, Unverträglichkeiten		

Buffets	Notizen	✓
Wann soll das Buffet eröffnet werden?		
Wie lange soll das Buffet stehen?		
Wo soll das Buffet stehen (bei den Gästen oder in einem separaten Raum)		
Buffet Selbstbedienung ohne Personal		
Buffet / Theke mit Personal		
Hygieneregeln und -maßnahmen		



Ausreichend Buffetfläche vorhanden ?		
<b>Getränke</b>	Notizen	✓
Buffet / Theke mit Personal		
Getränke und Gläser stehen auf den Tischen		
Gäste bedienen sich selbst		
Tischservice (Personal fragt Gäste was sie möchten)		
Rednerpult oder separate Räume		
Aperitif / Longdrinks / Cocktails		
Mineralwasser / Säfte / Softgetränke		
Sekt / Wein / Bier / Digestif		
Digestif / Cocktails = Selbstzahler ?		
Bier (Flasche / Fass)		
Heißgetränke (Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, Glühwein etc.)		

<b>Abbau</b>	Notizen	✓
Aufräumarbeiten (nach Veranstaltungsende oder folgenden Werktag)		
Räume abschließen, letzter Check, besenrein		
Abholung Mobiliar / Equipment		

