

Inhaltsverzeichnis

1	Vorbemerkung	1
2	Grundlagen	3
3	Elemente des Event-Caterings	7
3.1	Speisen	7
3.2	Getränke	8
3.3	Nebenleistungen	9
3.4	Personalaufwendungen	10
4	Ablauforganisation von Projekten	11
4.1	Erstkontakt	11
4.2	Angebotsphase	11
4.3	Verhandlungsphase	12
4.4	Vertrag	13
4.5	Probeessen	13
4.6	Aufbauphase	13
4.7	Event mit Gästen	15
4.8	Abbau	17
4.9	Debriefing	17
4.10	Rechnungserstellung	17
5	Logistik – Besonderheiten beim Event-Catering	19
6	Dramaturgie eines Events	21
6.1	Eventkonzeption & konzeptionelles Event-Catering	21
6.2	Von digital zu Face-to-Face	23

7	Rechtliche Grundlagen und Vorschriften	25
7.1	Versammlungsstätten-Verordnung/Brandschutz	25
7.2	Hygiene und Deklarationspflicht	26
7.3	Arbeitszeitgesetz (ArbzG)	28
7.4	Bio – Was bedeutet das überhaupt?	29
8	Kalkulatorische Aspekte	31
9	Status quo	33
10	Checklisten	35
	Literatur	43