

Location:	_____	Miete:	_____
Datum:	_____	Umsatzpacht/Provision:	_____
Adresse:	_____	Endreinigung:	_____
Anbindung:	_____	Wohngebiet:	_____
Art der VA:	_____		_____
Max. Gästezahl:	_____		_____
		Zusatzkosten:	
Ansp. Partner:	_____	Hausmeister:	_____
fon:	_____	Techniker:	_____
fax:	_____	Security:	_____
mobil:	_____	Preferred Partner	_____
email:	_____		_____

Anlieferung:	_____
Parkplätze:	_____
Gäste Parkplätze:	_____
Hinterhof:	_____
Aufzug/Größe & Max. Last:	_____
Anlieferungszeiten:	_____
LKW / Sprinter:	_____

Gastbereich:	Größe:	☐
	Raumanzahl:	☐
	Vorhandenes Mobiliar / Equipment:	☐
	Garderobe:	☐
	Fluchtwege:	☐
	Technik:	☐
	Außenbereich:	☐
	Raucherbereich:	☐
	Bestuhlungsarten:	☐
	Boden:	☐
	Toiletten:	☐

Küche / Backbereich:	Größe:	☐
	Raumanzahl:	☐
	Küchenabnahme:	☐
	Entfernung Gastbereich:	☐
	Geräte / Kühlgeräte:	☐
	Stromanschlüsse:	☐
	Stromkreise:	☐
	Waschbecken / fließend Wasser:	☐
	Boden:	☐
	Wände:	☐
	Mobiliar / Equipment vorhanden:	☐
	Rauch- & Feuermelder:	☐

Getränkeausgabe:	Größe:	☐
	Nähe Gastbereich:	☐
	Getränke über Location:	☐
	Zapfanlage:	☐
	Kühlvorrichtungen:	☐
	Wasseranschluss:	☐
	Anschlüsse:	☐
	Wände:	☐
	Boden:	☐
	Abfluss:	☐

Lagerräume:	Größe:	☐
	Nähe Getränkeausgabe:	☐
	Nähe Küche:	☐
	Nähe Gastbereich:	☐
	Umkleiden / Personalräume:	☐
	Personal WC's:	☐
	Außenfläche für Logistik:	☐
	Zelt möglich:	☐
	Boden:	☐
	Wände:	☐
	Regale:	☐

Event-Catering in der Live Communication
Essen und Trinken als bedeutendes
Veranstaltungselement

Hettler, F.; Luppold, S.

2019, X, 44 S. 9 Abb., Softcover

ISBN: 978-3-658-27199-2