



An alles gedacht?

Logistik

- Erarbeiten eines Angebots an Getränken und Speisen
- Bestellungen fristgerecht bei den Lieferanten in Auftrag geben
- Lieferfristen beachten
- Zusatzkarten erstellen (Infos über Säfte, Mineralwasser, Cerealien)
- Personal in Küche und Service einplanen
- Deko-Bestellungen veranlassen

Personal

- Servicekräfte zum Eindecken/Abräumen der Gästetische und für die Bestückung des Buffets
- Berufskleidung der Servicekräfte passend zum Ambiente
- Mitarbeiter für die Pilotküche und Zubereitung von warmen Gerichten/Snacks, Aufbacken der Backwaren etc.
- Spülkräfte

Technik/Accessoires

- Zapfsysteme (Saft, Milch, Wasser, Drinks), Obst- bzw. Gemüsepressen
- Kaffeemaschine
- Kaffeekannen
- Kühlvitrinen
- Warmhaltesysteme (z.B. Eierwärmer)
- Toaster
- Mobile Buffetelemente/ Buffetbar
- Salat-/Fischbar
- Etagere für Schalen und Teller
- Porzellan/Gläser/Besteck
- Teegeschirr/-utensilien (Samowar)

Food & Beverages

- Brote (in Scheiben, zum Abschneiden), Baguettes, Ciabatta
- Brötchen, auch im Miniformat (hell, dunkel, körnig etc.)
- Herzhafte Brot-/Brötchensnacks
- Süßes Gebäck
- Butter/Margarine (lose Portionen, zum Abschneiden vom Block)
- Konfitüren, Honig, süße Brotaufstriche in Gläsern/Kleinpackungen
- Diabetikerkonfitüre
- Wurst, Wurstwaren und Schinken
- Fleischwaren (heiß und kalt)
- Käse (Schnittkäse, Frischkäse, Weichkäse)
- Eier und Eiergerichte
- Feinkost (Salate, Fisch, Fischzubereitungen)
- Cerealien
- Joghurt, Quark und süße Cremes
- Frisches und getrocknetes Obst
- Kaffee und Kaffeespezialitäten (Schümli, Cappuccino, Espresso)
- Teeauswahl zum Selbstbereiten
- Fruchtsäfte (Solo Frucht, Multivitamin, ACE), evtl. zum Selbstpressen
- Mineralwasser (still, medium, klassisch)
- Milch (auch Lactosefrei), Milchmixgetränke, Kakao
- Teegeschirr/-utensilien (Samowar)

Ambiente & Dekoration

- Blumen/Pflanzen am Buffet und im Raumumfeld, je nach Jahreszeit
- Früchte
- Crasheis zum Kühlen
- Helle, fröhlich eingedeckte Gästetische (Tischdecken, Servietten etc.)