

10 Fragen vor dem Weihnachtsfeier-Angebot

Klären Sie diese Punkte, bevor Sie kalkulieren. Rechts ist Platz für die Antworten Ihres Kunden.

☐	1. Datum und Uhrzeit (Beginn und Ende) Bestimmt die Personal-Einsatzzeiten und ob Zuschläge für späte Stunden anfallen.	Antwort:
☐	2. Endgültige oder vorläufige Personenzahl Jede Position rechnet pro Kopf; eine grobe Zahl verschiebt die ganze Kalkulation.	Antwort:
☐	3. Location: eigene Räume, gemietete Location oder Restaurant Bestimmt, ob Raummiete, Technik und Genehmigungen zusätzlich einzuplanen sind.	Antwort:
☐	4. Vorhandene Küche/Kühlmöglichkeiten vor Ort Ohne eigene Küche brauchen Sie mobile Wärmeboxen oder ein anderes Buffet-Konzept.	Antwort:
☐	5. Buffet oder serviertes Menü Ein Menü braucht mehr Servicepersonal pro Gast, ein Buffet mehr Fläche und längere Ausgabezeiten.	Antwort:
☐	6. Sonderkost (vegetarisch, vegan, Allergien) Bestimmt Zusatzstationen, getrennte Zubereitung und Kennzeichnungsaufwand.	Antwort:
☐	7. Getränkewunsch: Pauschale oder Abrechnung nach Verbrauch Ändert die Kalkulationslogik der gesamten Position komplett.	Antwort:
☐	8. Vorhandenes Mobiliar/Geschirr vor Ort Fehlt es, kommt Verleih als eigene, oft unterschätzte Position dazu.	Antwort:
☐	9. Budget-Rahmen pro Kopf Verhindert, dass Sie ein Angebot kalkulieren, das am Ende an der Zahlungsbereitschaft scheitert.	Antwort:
☐	10. Anlieferzeit und Zufahrt (Aufzug, Parkplatz, Anlieferzone) Beeinflusst den Logistikaufwand und die nötige Personalzahl für Auf- und Abbau.	Antwort:

Kunde: _____ Datum: _____ Aufgenommen von: _____