

INHALT

Grundlagen des Catering-Geschäfts.....	10
Von den Anfängen	10
Zuverlässigkeit und Qualität	11
Angebot und Nachfrage	12
Zur Struktur dieses Buches	13
Ihr Auftritt nach außen	14
Corporate Identity	14
Internet-Auftritt	14
Prospekte	18
Imagebroschüre	20
Präsentationsmappe	20
Anzeigenwerbung.....	21
Fahrzeugbeschriftung	23
Medienarbeit	23
Auftreten der Mitarbeiter	25
Checkliste	26
Kunden gewinnen.....	27
Unterschiedliche Voraussetzungen.....	27
Informationen sammeln.....	28
Kundenkontakt herstellen.....	30
Unterstützung durch Eventagenturen.....	32
Der erste Kontakt – ein Brief	32
Die Kunst des Telefonierens	35
Checkliste	41
Beratungs- und Verkaufsgespräch	42
Vier Beispiele	42
Grundsätzliches abklären	43
<i>Das Grundblatt</i>	43
<i>Erläuterungen zum Grundblatt</i>	44
<i>Das Zusatzblatt für Equipment</i>	46
<i>Erläuterungen zum Zusatzblatt</i>	47
Ablauf eines Verkaufsgesprächs.....	49
<i>50. Geburtstag mit 30 Personen</i>	49
<i>Hochzeit mit 100 Personen</i>	52

<i>Ministerempfang mit 300 Personen</i>	52
<i>Firmenjubiläum mit 1000 Personen</i>	57
Überblick	59
Checkliste	60
Speisen und Getränke	61
50. Geburtstag mit 30 Personen.....	63
Hochzeit mit 100 Personen	63
Ministerempfang mit 300 Personen.....	68
Firmenjubiläum mit 1000 Personen.....	71
Checkliste	74
Kalkulation	75
Preisfindung einzelner Produkte	75
Kalkulation am Wareneinsatz oder Deckungsbeitragsrechnung?	81
Gemeinkosten	82
Fahrtkosten.....	83
Checkliste	83
Angebotserstellung	84
50. Geburtstag mit 30 Personen.....	84
Hochzeit mit 100 Personen	86
Ministerempfang mit 300 Personen.....	91
Firmenjubiläum mit 1000 Personen.....	96
Checkliste	99
Durchführung der Veranstaltung	100
Die Vorbereitung im Allgemeinen	100
<i>Transport für das Buffet</i>	100
<i>Transport des Menüs</i>	101
<i>Transport von Getränken</i>	101
<i>Transport von Ausstattung und Geräten</i>	102
<i>Timing des Transports</i>	102
Die Vorbereitung anhand der Beispiele.....	103
50. Geburtstag mit 30 Personen.....	103
Hochzeit mit 100 Personen.....	103
Ministerempfang mit 300 Personen.....	104
Firmenjubiläum mit 1000 Personen.....	105
Checkliste	107

Hygiene	108
Gute Hygiene-Praxis (GHP)	110
<i>Lagerung</i>	110
<i>Kochen und Zubereiten</i>	111
<i>Persönliche Hygiene</i>	112
<i>Reinigung</i>	113
<i>HACCP-Konzept</i>	113
<i>Unternehmerische Pflichten</i>	116
<i>Mitarbeiterschulung</i>	117
<i>Belehrung</i>	117
<i>Schulung</i>	118
Besonderheiten im Catering	119
<i>Personal</i>	119
<i>Transport und Verpackung</i>	119
<i>Gefahrenübergang</i>	120
<i>Küche vor Ort</i>	120
Checkliste	121
Wareneingangsprüfung	122
Temperaturkontrolle Produktion	123
Temperaturkontrolle Lebensmittelübergabe	
an Kunden	124
Temperaturkontrolle Kühleinrichtungen	125
 Nach der Veranstaltung	126
Rechnung und Nachkalkulation	128
<i>Nachkalkulation –</i>	
<i>50. Geburtstag mit 30 Personen</i>	131
<i>Nachkalkulation –</i>	
<i>Hochzeit mit 100 Personen</i>	134
<i>Nachkalkulation –</i>	
<i>Ministerempfang mit 300 Personen</i>	136
<i>Nachkalkulation –</i>	
<i>Firmenjubiläum mit 1000 Personen</i>	139
Checkliste	140
 Equipment	141
Küche	141
Gläser, Geschirr und Besteck	141
Transport	142
Sonstiges Equipment	143
Lagerung	143
Checkliste	144

Investition und Finanzierung.....	145
Allgemeine Anmerkungen	145
Nötige Investitionen anhand der Beispiele.....	146
<i>50. Geburtstag mit 30 Personen</i>	146
<i>Hochzeit mit 100 Personen</i>	146
<i>Ministerempfang mit 300 Personen</i>	147
<i>Firmenjubiläum mit 1000 Personen</i>	147
Folgerungen	147
Checkliste	148
 Zu guter Letzt	 149
 Kontakte zu deutschlandweit tätigen Verleihfirmen.....	 150
 Stichwortverzeichnis	 151
Tabellenverzeichnis	157
 Der Autor	 159