

# 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
<b>Überblick</b> .....	59
<b>Checkliste</b> .....	60
<b>Speisen und Getränke</b> .....	61
50. Geburtstag mit 30 Personen.....	63
Hochzeit mit 100 Personen .....	63
Ministerempfang mit 300 Personen.....	68
Firmenjubiläum mit 1000 Personen.....	71
<b>Checkliste</b> .....	74
<b>Kalkulation</b> .....	75
Preisfindung einzelner Produkte .....	75
Kalkulation am Wareneinsatz oder Deckungsbeitragsrechnung? .....	81
Gemeinkosten.....	82
Fahrtkosten.....	83
<b>Checkliste</b> .....	83
<b>Angebotserstellung</b> .....	84
50. Geburtstag mit 30 Personen.....	84
Hochzeit mit 100 Personen .....	86
Ministerempfang mit 300 Personen.....	91
Firmenjubiläum mit 1000 Personen.....	96
<b>Checkliste</b> .....	99
<b>Durchführung der Veranstaltung</b> .....	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
<i>50. Geburtstag mit 30 Personen</i> .....	103
<i>Hochzeit mit 100 Personen</i> .....	103
<i>Ministerempfang mit 300 Personen</i> .....	104
<i>Firmenjubiläum mit 1000 Personen</i> .....	105
<b>Checkliste</b> .....	107

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

<b>Investition und Finanzierung.....</b>	<b>145</b>
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
<b>Zu guter Letzt .....</b>	<b>149</b>
<b>Kontakte zu deutschlandweit tätigen Verleihfirmen.....</b>	<b>150</b>
<b>Stichwortverzeichnis .....</b>	<b>151</b>
Tabellenverzeichnis .....	157
<b>Der Autor.....</b>	<b>159</b>