



heycater!

SOMMERFEST CHECKLISTE



4 MONATE VORHER

DIE ERSTEN IDEEN & ENTSCHEIDUNGEN

- Wer soll eingeladen werden?
 - Nur Firmenangehörige?
 - Deren LebenspartnerInnen bzw. Familien?
 - Geschäftspartner und Kunden?

TIPP: DARAUSS ERGEBEN SICH WICHTIGE ECKDATEN WIE: MOTTO, PROGRAMM UND ANFORDERUNGEN AN LOCATION & CATERING

- Lege einen Termin für das Event fest.
 - Datum und Uhrzeit?
 - Dauer des Events
 - Wie viel Zeit stellt der/die ChefIn für das Fest bereit?

- Schicke eine „Save the Date“ Email an alle raus und bitte um Rückmeldung.

TIPP: NIMM BEI DER TERMINFINDUNG RÜCKSICHT AUF FERIENZEITEN, FEIERTAGE UND SPITZENZEITEN IM BETRIEB.

- Welches Thema/Motto hat das Fest?
 - Festival
 - Bootsparty
 - Cocktailworkshop
 - 20er Jahre
 - _____

TIPP: SAMMLE ONLINE INSPIRATIONEN FÜR ESSEN, GETRÄNKE UND DEKORATION: AUF HEY-MAG.COM ODER PINTEREST FINDEST DU IDEEN RUND UM DAS THEMA SOMMERFEST.



3 MONATE VORHER RAN AN DIE PLANUNG

- Kalkuliere das Budget für Location, Catering und evtl. Rahmenprogramm und lasse es ggf. von der Verwaltung oder Geschäftsführung freigeben.



LOCATION

- Wo findet das Sommerfest statt?
 - Welches Budget steht zur Verfügung?
 - Welche Location passt zum Team, zur Teamgröße und zum Thema?
 - Plane bei Outdoor-Eventlocations auch einen Sonnenschutz und eine Variante bei schlechtem Wetter ein.

TIPP: DU BRAUCHST HILFE EINE GEEIGNETE LOCATION ZU FINDEN? WIRF DOCH EINEN BLICK IN DAS [HEYCATER! LOCATION PORTFOLIO](#) ODER LASS DIR VON UNSEREN EXPERTEN HELFEN.

- Vereinbare eine Besichtigung der Location und mach dir ein Bild:
 - Parkmöglichkeiten (gegebenenfalls Übernachtungsmöglichkeiten)
 - Ausreichend Platz, Tische und Sitzmöglichkeiten
 - Notwendige Sondergenehmigungen z.B für Foodtrucks, Fackeln, etc
 - Kühlmöglichkeiten für Getränke und Essen
 - Müllentsorgung und Endreinigung
- Reserviere die Location oder die Firmenräumlichkeiten verbindlich.



FOOD & DRINKS

- Wähle das passende Catering für dein Fest, die Location und die Anzahl an geladenen Gästen:
 - Wie soll das Catering aussehen? (Buffet, Fingerfood, Foodtrucks, BBQ,...)
 - Welche Drinks sollen angeboten werden? (Barcatering, Smoothies, Coffeebar,...)
 - Wird Service Personal benötigt?
 - Gibt es Vegetarier, Veganer oder Mitarbeiter mit Allergien im Team?

TIPP: AUF [HEYCATER.COM](#) KANNST DU ONLINE GEZIELT NACH CATERERN IN SUCHEN. MIT WENIGEN KLICKS KANNST DU DIR VERSCHIEDENE MENÜS & CATERER ANSEHEN UND ANGBOTE EINHOLEN. GERNE HELFEN UNSERE EVENT-MANAGER PERSÖNLICH BEI DER PLANUNG DEINER FEIER. DU ERREICHST UNS UNTER DER [030 568 37200](tel:03056837200).



1-2 MONATE VORHER FEINHEITEN KLÄREN

- Lege das Rahmenprogramm und den Ablauf fest.
 - Welche Aktivitäten werden durchgeführt?
 - Gibt es ein Rahmenprogramm (DJ, Künstler, Band, Team Spiele usw.)?
 - Ablauf mit der Location abstimmen
 - Werden Präsentationstechnik oder bestimmte Anschlüsse benötigt?

- Bestelle alle Dekoelemente für dein Fest.



1-2 WOCHEN VORHER DIE LETZEN SCHRITTE

- Verschicke eine Erinnerung an alle Gäste und informiere die Mitarbeiter.
 - Wann und wo findet das Event statt?
 - Erfolgt eine gemeinsame An-/Abreise? Wo ist der Treffpunkt?
 - Müssen die Gäste bestimmte Kleidung mitbringen (z.B. zum Baden oder Wechseln)

TIPP: FÜTTERE DIE GÄSTE NUR MIT DEN NÖTIGSTEN INFOS, UM SIE NEUGIERIG ZU MACHEN. SO STEIGT DIE VORFREUDE UND PROGRAMM, LOCATION ODER MOTTO BLEIBEN EINE ÜBERRASCHUNG.

- Gehe mit deinem Caterer oder Event-Manager noch ein letztes Mal alle wichtigen Details durch.
 - Die finale Anzahl der Gäste
 - Zeitlicher Ablauf
 - gegebenenfalls Änderungen wegen des Wetters

TIPP: UNSERE [ACCOUNT MANAGER](#) UNTERSTÜTZEN DICH GERNE BEI DER ORGANISATION UND KOORDINATION VON CATERERN UND LOCATION.



AM SOMMERFEST GENIESSE DEINEN ERFOLG & DAS FEST

- Ausgiebig mit deinen glücklichen Kollegen und Kolleginnen feiern!