

Checkliste Event-Catering

Um welche Art Event handelt es sich?

Empfang
Kundenevent
Sommerfest
Weihnachtsfeier
Jubiläum / Ausstand
Einweihung
Anderes

Wie viele Gäste erwarten Sie?

Zu welcher Tageszeit findet Ihr Event statt?

An welchem Tag soll Ihr Event stattfinden?

Gibt es ein spezielles Motto oder einen Leitgedanken für Ihre Veranstaltung?

Wie lange soll das Event dauern?

Wie hoch ist Ihr Budget?

Welche Speisen sollen geliefert werden?

Kaltes Buffet
Warmes Buffet
Herzhaft
Süß
Sättigend
Snack
Fingerfood
Meeting Platten
Salate
Kuchen



**Wie sollen die Speisen dargeboten werden?
Buffet oder Flying Buffet?**

Welche Getränke sollen geliefert werden?

Welches Equipment soll geliefert werden?

Geschirr

Besteck

Tische

Stühle

Gläser

Weiteres

Wie viel Personal soll helfen?

Wo soll Ihr Event stattfinden?

Wie ist die Situation an Ihrem Veranstaltungsort?

Gibt es lange Wege?

Müssen Treppen genommen werden oder gibt es Fahrstühle?

Wie viele Wasseranschlüsse gibt es?

Wie viele Stromkreise gibt es?

Hier können Sie einen Rückruf vereinbaren:

www.aveato.de/anruf

...oder direkt bei uns anrufen:

+49 - (0)30 - 639 604 00





Wir sind Caterer des Jahres!

Der **Caterer des Jahres** ist der Oscar der Catering-Branche. aveato wurde von der Fachzeitschrift **Catering Inside** bereits **zwei Mal nominiert** und ein weiteres Mal zum **Gewinner** gekürt. www.cateringinside.de

Weil Leistungsfähigkeit zählt!

Über 700 Kunden bewerten aveato als „**sehr gut**“. Unsere Kunden belohnen unsere Leistung auf provenexpert.com mit **4,6 von 5 Sternen**. Die Bewertung erfolgt in 17 verschiedenen Kategorien, von Speisen und Getränken, über den Service, das Angebot, die optische Präsentation, bis hin zum Preis-Leistungs-Verhältnis.



Weil Umweltschutz keine Geschmackssache ist!

Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind für aveato Voraussetzungen für verantwortungsvolles Handeln. Als erster deutscher Caterer produziert und liefert aveato bereits **seit 2008 klimaneutral**, ohne Aufpreis (www.primaklima.org). 2019 bestand aveato außerdem die **Nachhaltigkeits-zertifizierung** von **Sustainable Meetings Berlin** als „High Performer“. www.aveato.de/nachhaltigkeitskonzept

Hohe Lebensmittelsicherheit

TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH bestätigt aveato hohe Lebensmittelsicherheit. Bei Events werden oft mehrere hundert Gäste verpflegt. Die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit sollten dementsprechend hoch sein. aveato stellt sich externen Audits durch die TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH, um diese Risiken zu minimieren oder gar auszuschließen.



Weil nicht alles planbar ist!

Sie erhalten nur bei uns die Flexibilität, bereits fest beauftragte Caterings **bis 24h vor dem Veranstaltungstermin kostenfrei stornieren** zu können. www.aveato.de/kostenfrei-stornieren