

Hier ist eine kompakte, ersteCheckliste, was du für deine Organisation eines Festes brauchst
>>> egal ob Geburtstag, Grillparty, Jubiläum oder Gartenfest:

1. Grundsätzliches planen

- **Datum & Uhrzeit**
- **Ort** (Wohnung, Garten, gemieteter Raum, Waldhütte, Vereinslokal ...)
- **Budget festlegen**
- **Art des Festes / Motto** (optional, aber hilfreich für Essen & Deko)
- **Gästezahl einschätzen**

2. Gäste & Einladungen

- Gästeliste erstellen
- Einladung verschicken (WhatsApp, Brief, E-Mail, Event-Seite)
- Rückmeldungen verfolgen

3. Essen & Trinken

- Welche Verpflegung? Allenfalls Kombination davon
 - **Selbst kochen, Catering vor Ort oder Lieferservice**
 - **Buffet oder Grill oder alles auf den tischen oder Tellerservice aus der Küche**
- Einkaufs- oder Bestellliste
- Getränke (Wasser, Softdrinks, Bier, Wein, Spirituosen)
- Allergien/Vegetarisch/Vegan berücksichtigen
- Snacks & Dessert

4. Ausstattung & Material

- Genug **Sitzplätze** und Tische
 - Geschirr, Gläser, Besteck
 - Servietten, Müllsäcke
 - Grillausrüstung / Kochutensilien falls nötig
 - Kühlschränke / Kühlboxen für Getränke
 - Musik (Boxen, Playlist)
 - Beamer / Spiele / Aktivitäten (je nach Art des Festes)
-

5. Deko & Atmosphäre

- Motto-Deko oder einfache Deko (Lichterketten, Kerzen)
 - Tischdeko
 - Beleuchtung anpassen (vor allem draußen)
 - ggf. Blumen, Banner, Ballons
-

6. Ablauf & Organisation am Fest

- Zeitplan (wann Essen, wann Spiele, wann Kuchen ...)
 - Helfer organisieren (z.B. Grillmeister, Bar, Aufräumteam)
 - Musik- oder Spieleplanung
 - Kinderprogramm (falls nötig)
-

7. Sicherheit & Praktisches

- Wetterplan B (Zelt, Schirme, Innenraum)
 - Genug Parkplätze
 - Nachbarn informieren (Lärm!)
 - Erste-Hilfe-Set
 - Bei gemieteten Räumen: Schlüssel, Regeln, Abgabe
-

8. Nach dem Fest

- Aufräumen und Abfall entsorgen
 - Geliehenes Material zurückgeben
 - Danke-Nachrichten
-

Fest: TITEL, Datum, Uhrzeit und Ort (Location)

von: www.trepunti-catering.ch

Bereich	Punkt	Erledigt?	wer?	bis	Kontaktdaten	Kooperation mit
1. Grundsätzliches planen	Datum & Uhrzeit festlegen					
1. Grundsätzliches planen	Ort bestimmen					
1. Grundsätzliches planen	Budget festlegen					
1. Grundsätzliches planen	Art des Festes / Motto wählen					
1. Grundsätzliches planen	Gästzahl schätzen					
2. Gäste & Einladungen	Gästeliste erstellen					
2. Gäste & Einladungen	Einladungen verschicken					
2. Gäste & Einladungen	Zu- und Absagen verfolgen					
3. Essen & Trinken	Art der Verpflegung =					
3. Essen & Trinken	Einkaufs- oder Bestellliste erstellen					
3. Essen & Trinken	Getränke planen					
3. Essen & Trinken	Snacks & Dessert					
3. Essen & Trinken	Allergien berücksichtigen					
4. Ausstattung & Material	Sitzplätze & Tische organisieren					
4. Ausstattung & Material	Geschirr, Gläser, Besteck					
4. Ausstattung & Material	Servietten, Müllsäcke					
4. Ausstattung & Material	Kühlmöglichkeiten					
4. Ausstattung & Material	Musik / Boxen					
4. Ausstattung & Material	Grill- oder Kochutensilien					

Ich gestalte mein eigenes Fest – Daran muss ich denken -- Homepage trePUNTI

www.trepunti-catering.ch

5. Deko & Atmosphäre	Beleuchtung / Lichterketten				
5. Deko & Atmosphäre	Tischdekoration				
5. Deko & Atmosphäre	Ballons, Banner				
6. Ablauf planen	Zeitplan erstellen				
6. Ablauf planen	Helfer einteilen				
6. Ablauf planen	Spiele / Aktivitäten planen				
7. Sicherheit & Praktisches	Wetter-Plan B				
7. Sicherheit & Praktisches	Parkplätze klären				
7. Sicherheit & Praktisches	Nachbarn informieren				
7. Sicherheit & Praktisches	Erste-Hilfe-Set bereitstellen				
8. Nach dem Fest	Aufräumen & Müll entsorgen				
8. Nach dem Fest	Geliehenes zurückgeben				
8. Nach dem Fest	Danke-Nachrichten senden				
diverses =					
diverses =					
diverses =					
diverses =					
diverses =					
diverses =					
diverses =					