Catering Berlin: Checkliste für die richtige Buchung

Zum Abhaken - aus der bvents-Eventwelt.

Frühzeitig planen & buchen

- [ ] **Saison und passendes Format für dein Event festlegen**
  Fingerfood, Buffet, BBQ, Business-Frühstück oder Messe-Catering - je nach Jahreszeit und Anlass.
- [ ] **Vorlaufzeit einhalten: mind. 4–6 Wochen, bei Hochsaison 8–12 Wochen**
  Dezember, Messezeiträume und Sommerwochenenden (Mai–September) sind schnell ausgebucht.
- [ ] **Weihnachtsfeiern bereits im Sommer buchen**
  Dezember ist der teuerste und am stärksten ausgebuchte Monat im Berliner Catering-Kalender.
- [ ] **Bei Dezember-Events Wochentage (Di.–Do.) prüfen - oft deutlich günstiger**
  Manchmal lohnt es, den Termin um eine Woche zu verschieben, um Kosten zu sparen.

Anbieter prüfen & vergleichen

- [ ] **Liefergebiet und Lieferuhrzeit vor der Anfrage explizit klären**
  Nicht jeder Berliner Anbieter deckt alle Bezirke oder das Brandenburger Umland ab.
- [ ] **Bezirksspezifische Besonderheiten beachten (Genehmigungen, Zufahrt, Auflagen)**
  Neukölln: enge Straßen, Zufahrtsgenehmigungen. Mitte: Sicherheitsauflagen, Staukorridor.
- [ ] **Gesamtpaketpreis anfragen: Lieferung, Auf-/Abbau und Service-Personal einschließen**
  Der Stundenlohn des Service-Personals kommt oft separat - immer nachfragen.
- [ ] **Mehrere Anbieter parallel anfragen und Angebote nach Kategorie und Bezirk filtern**
  Plattformen wie bvents ermöglichen den gezielten Vergleich nach Format und Region.
- [ ] **Referenzliste oder Kundenstimmen vor der Buchung anfordern**
  Seriöse Berliner Anbieter nennen Referenz-Events und Ansprechpersonen ohne Zögern.
- [ ] **Kundenbewertungen auf konkrete Details prüfen (Pünktlichkeit, Frische, Flexibilität)**

Qualität & Anforderungen absichern

- [ ] **Allergenkennzeichnung schriftlich und proaktiv vom Anbieter bestätigen lassen**
  Pflicht nach EU-Lebensmittelinformationsverordnung - vertraglich absichern.
- [ ] **Bei veganem Catering: zertifiziert vegane Komponenten und separate Zubereitung erfragen**
  Separate Gerätschaften für allergikergerechte Zubereitung gezielt erfragen.
- [ ] **Pünktlichkeit der Lieferung vertraglich absichern**
  Besonders beim Business-Catering für Meetings und Konferenzen ist das ein kritischer Punkt.
- [ ] **Menü-Flexibilität klären: Kann der Anbieter Teilnehmerzahlen kurzfristig anpassen?**
- [ ] **Beim Messe-Catering Erfahrung mit Messelogistik und Referenzen aus dem Messebereich prüfen**
  Anlieferzeiten, Standgröße und Sicherheitsauflagen sind auf Berliner Messen strikt geregelt.

Buchung abschliessen & dokumentieren

- [ ] **Buchung schriftlich bestätigen - per E-Mail oder digitalem Vertrag**
  Leistungsumfang, Stornobedingungen und Zahlungsmodalitäten so für beide Seiten klar dokumentieren.