Catering Preise pro Person: Budget richtig kalkulieren

Zum Abhaken - aus der bvents-Eventwelt.

Format und Rahmenbedingungen festlegen

- [ ] **Catering-Format wählen: Buffet, gesetztes Menü, Fingerfood oder BBQ**
  Format und Gästezahl sind die beiden wichtigsten Stellschrauben für den Preis pro Person.
- [ ] **Gästezahl verbindlich festlegen**
  Je mehr Gäste, desto besser verteilen sich Fixkosten - und desto günstiger der Preis pro Kopf.
- [ ] **Preisspanne für Speisen nach Format vorkalkulieren**
  Orientierungswerte: Fingerfood 15–35 €, kaltes Buffet 20–45 €, warmes Buffet 35–75 €, Menü 65–120 € p. P.

Gesamtbudget berechnen

- [ ] **Speisepreis pro Person als Basis nehmen**
  Faustregel: Speisen + 40 % für Getränke, Equipment und Service ergibt die reale Gesamtbelastung.
- [ ] **Getränkepauschale separat einplanen**
  Alkoholfrei: 15–25 € p. P.; mit Alkohol: 25–55 € p. P. - je nach Modell (Flatrate oder nach Verbrauch).
- [ ] **Kosten für Servicepersonal kalkulieren**
  Richtwert: 20–40 € pro Stunde und Servicekraft; bei 80 Gästen, 3 Kräften, 4 Stunden ca. 300–400 €.
- [ ] **Lieferung, Aufbau und Anfahrtskosten erfragen**
  Viele Caterer berechnen ab einem bestimmten Radius pauschal 50–150 €, andere rechnen pro Kilometer.
- [ ] **15–20 % Budgetpuffer auf die Gesamtsumme aufschlagen**
  Für Extras, die erst vor Ort sichtbar werden.

Angebote einholen und vergleichen

- [ ] **Mindestens drei Angebote mit identischer Leistungsbeschreibung anfordern**
  Gleiche Gästezahl, gleiche Speiseart, gleiche Servicestunden - nur so ist ein Preisvergleich ehrlich.
- [ ] **Aufschlüsselung in Speisen, Personal und Equipment verlangen**
  Ein niedriger Grundpreis mit teuren Extras ist oft kein Schnäppchen.
- [ ] **Mindestbestellwerte bei Kleinstgruppen prüfen**
  Viele große Anbieter haben Mindestbestellwerte von 500–800 €; bei 15 Personen lokalen Partyservice prüfen.

Zeitplanung und Buchung

- [ ] **Catering-Suche frühzeitig starten**
  Gute Caterer sind - besonders für Hochzeiten - oft 6–12 Monate im Voraus ausgebucht.
- [ ] **Für gesetztes Menü Menüabsprache, Allergenlisten und Testessen einplanen**
  Gesetztes Menü erfordert längere Planungsphase als ein Buffet.