Eventlocation für 100 Personen: Schritt-für-Schritt-Checkliste

Zum Abhaken - aus der bvents-Eventwelt.

Vorab: Bedarf und Rahmenbedingungen klären

- [ ] **Datum und Veranstaltungsformat festlegen**
  Erst Format und Termin definieren - dann mit der Suche starten, nicht währenddessen.
- [ ] **Netto-Eventfläche berechnen: ca. 150–200 m² für 100 Personen**
  150 m² für Stehtisch-Event, 200 m² für Bankett-Bestuhlung - Nettofläche ohne Bar und Durchgänge.
- [ ] **Alleinnutzung klären: Eigene Fläche oder Parallelveranstaltungen möglich?**
  Frag gezielt, welche Bereiche dir zur alleinigen Nutzung zur Verfügung stehen.

Frühzeitig: Technik und Catering prüfen

- [ ] **PA-Anlage auf ausreichende Watt-Leistung für 100 Personen prüfen**
  Eine Anlage für 40 Personen klingt bei 100 tanzenden Gästen dünn und übersteuert.
- [ ] **Lichtanlage, Beamer oder LED-Wall und WLAN-Kapazität abfragen**
  WLAN muss für alle Gäste gleichzeitig tragfähig sein.
- [ ] **Catering-Regelung schriftlich klären: Inhouse-Pflicht oder externes Catering erlaubt?**
  Kläre das vor der Besichtigung - nicht danach. Externer Caterer braucht Kücheninfrastruktur.
- [ ] **Korkgeld-Regelung erfragen, falls eigene Getränke geplant sind**
  Korkgeld = Aufschlag pro mitgebrachter Flasche. Schriftlich bestätigen lassen.

Bei der Besichtigung: Fläche und Ausstattung verifizieren

- [ ] **Netto-Eventfläche messen lassen - Gesamtfläche kann 20–30 % größer sein**
  Viele Locations nennen Gesamtfläche inkl. Bar, Lager und Toilettenvorraum.
- [ ] **Nebenräume prüfen: Garderobe, Cateringküche, Loungebereich**
  Klären, ob Nebenräume in der Miete inbegriffen sind oder separat berechnet werden.
- [ ] **Outdoor-Bereiche und Witterungsschutz besichtigen**
  Terrasse, Garten oder Dachterrasse verfügbar? Raucherzone außerhalb des Hauptraums vorhanden?

Buchung: Anfragen und Vorlauf einhalten

- [ ] **In der ersten Anfrage Datum, Gästezahl, Format und Catering-Wunsch nennen**
  Je konkreter die erste Nachricht, desto schneller kommt ein belastbares Angebot zurück.
- [ ] **Gesamtkosten vergleichen: Miete inkl. Technik, Catering-Regelung und Reinigungsgebühren**
  Der Nettomietpreis allein sagt wenig - Zusatzkosten immer einbeziehen.