



Planung und Durchführung

Verpflegung

Kalorienreiche, sportlergerechte Nahrung muss die VIP-Gäste nicht unbedingt begeistern. Meist sind die Zeitfenster für Essen sehr kurz und es kommt Unmut auf, wenn die Wartezeiten normal, aber für Sportler zu lang sind.

Checkliste

Im Vorfeld sind folgende Fragen zu beantworten:

- Wollen die Sportler Vollpension, Halbpension oder nur Übernachtung mit Frühstück buchen?
(Meist ist Übernachtung mit Frühstück oder Halbpension gewünscht, da sie tagsüber ihrem Wettkampf nachgehen)
- Soll Frühstücksbuffet oder Bestellung angeboten werden?
(Sportler lieben es, nach ihrem Geschmack auszuwählen und sich schnell bedienen zu können, also Buffet)
- Was soll das Frühstücksbuffett beinhalten?
(Fruchtsäfte, Milch, Tee, Kaffee, Müsli, Cornflakes, Obst, Nüsse, Quark, Yoghourt, Rührei, Käseauswahl, fettarmer Aufschnitt, verschiedene Brotsorten, Kuchen)
- Wie wird die Verpflegung während der Veranstaltung gesichert?
(Dogibags oder warme Verpflegung in der Halle)
Wie soll der Dogibag ausgestattet sein?
(Obst, Fruchtsäfte, Süßigkeiten, Kuchen, Quark, Yoghourt)
- Wenn warme Speisen in der Veranstaltungsstätte angeboten werden, dann welche?
(Nudelgerichte mit Tomatensoße/Pesto, Geflügel, Pizzen, Angebote für Vegetarier)
- Welche Sonderküchen sind notwendig?
(Diätküche, Vegetarier)
- Mengenangaben sportlergerecht abstimmen
Querschnitt von gut bürgerlicher Küche, internationale Speisen bis hin zu regionalen Besonderheiten abends anbieten.

Die Essenszeiten sollten mit dem Hotelmanagement oder dem Küchenpersonal direkt abgestimmt werden.

(So sind Tanzevents erst um 24.00 Uhr zu Ende und die Aktiven ab 1.00 Uhr im Hotel und sehr hungrig. Meistens ist dann die Küche zu. Mountainbiker wünschen schon um 9.30 Uhr Nudeln vor dem

Wettkampf. Ist der Koch dann schon da?)

- Wie groß sind die Speiseräume und welche Zeitabläufe sind denkbar?
- Wie stark und belastbar ist das Servicepersonal?
- Wo werden Bankette durchgeführt und welches Ambiente sollen sie haben?
- Sollen die Zielgruppen getrennt werden?
(Aktive, Presse, Funktionäre, VIP`s)
- Bieten die Räumlichkeiten hierzu Möglichkeiten?
- Gibt es eine spezielle Einladung?
- Welche Einlasskontrolle wird geplant?
- Erhalten die weiblichen Gäste einen Blumengruß?
- Sind genügend bewachte Garderoben vorhanden?
- Soll ein Zielgruppenunterschiedlicher Speiseplan angeboten werden?
- Wird vorgelegt oder Buffetinseln angeboten?
- Sind alle Angebote kostenfrei sein oder sollen Getränke selber bezahlt werden?
- Sollen Getränkeinseln pro Tisch angeboten werden?