



Impressum & Bildnachweis	6
Vorwort	8
Farbleitsystem	11

Checkliste

Leitfaden für das Catering-Briefing	12
-------------------------------------	----

Personal

... und wer serviert?	18
-----------------------	----



Berufskleidung

... der perfekte Auftritt	20
---------------------------	----

Nonfood-Catering

... und wer bringt das Geschirr?	22
Tafelformen und Sitzordnung	24

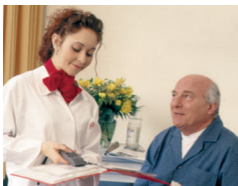


Essen und Trinken

Grundsätzliche Gedanken zu Essen und Trinken:	
Für Gäste Deutsch kochen?	26
Der Spezialist für individuelles Catering	32

Business-Catering

Business-Catering im leichten Aufwand	36
Der Mensch im Mittelpunkt	40
Gesunde Vielfalt	42
Die drei Säulen des Erfolgs	44



Care-Catering

Desserts fördern das Wohlfühl	47
Geschmackvoll und gesund versorgt	52
Dem Wohlfühlen verschrieben	54



Dekoration

Ohne Deko kein Event 56

Event-Catering

Geht nicht - gibt's nicht 68

Qualität aus Leidenschaft 70

Aus Österreich in alle Welt 72

Ladies & Gentlemen 74

Hanseatische Premiere 76



Messe-Catering

Hoch für Alkoholfreies 79

Ideen umsetzen 84

„Die Zeit der Häckerbrotzeit ist vorbei“ .. 86



Partyservice

10 Regeln für erfolgreichen Partyservice .. 90

Neue Spielarten 92

Welcome to our world 94

Alles, was der Gast begehrt 96



Schul-Catering

Rahmenkriterien für die Schulverpflegung .. 98

Schule+Essen=Note 1100

Verpflegung besser als ihr Ruf102

Gesunde Schulverpflegung106

Trendsetter mit Baukastenprinzip112



Adressen & Kontakte

Essen & Trinken114

Ausstattungen197

Agenturen 249

Verschiedenes 277