

## Checkliste – Anlässe planen

Grundsätzliches	Wer?	Erledigt
Budget		
Budget für den Anlass erstellen.		
Welche Einnahmen werden erwartet?		
Welche Ausgaben stehen an?		
Diverse Abklärungen		
Reservation(en) von Lokalitäten.		
Bewilligung Gästebewirtung einholen. Bei der Gemeinde nachfragen, welche Bewil-		
ligungen sonst noch eingereicht werden müssen.		
Zeitplan		
Zeitplan erstellen.		
Mit allen Verantwortlichen/involvierten Personen den Zeitplan bis zum Anlass defi-		
nieren, um Hektik zu vermeiden.		
Sitzungstermine		
Kick-Off-Sitzung einberufen. Alle beteiligten über den Zeitplan und deren Aufgaben		
informieren.		
An der ersten Sitzung gleich die darauffolgenden Sitzungstermine definieren.		
Sitzungen sind wichtig, um alle auf dem Laufenden zu halten und frühzeitig zu rea-		
gieren.		
Kommunikation intern		
Eine Plattform, auf die alle Beteiligten zu den Dokumenten Zugang haben, erleich-		
tert die Zusammenarbeit.		
Mögliche Plattformen: <u>Dropbox</u> , <u>Google-Drive</u> oder <u>mydrive.ch</u> .		

Logistik	Wer?	Erledigt
Lageplan erstellen		
Plan erstellen, wo sich was befinden wird.		
Infrastruktur checken		
Wasseranschlüsse		
Stromanschlüsse		
Bauten/Räume		
Plätze		
Zusätzliche Infrastruktur		
Zelte		
Evtl. Bühne		
Barelemente		
Stromanschlüsse, Wasseranschlüsse		
Musikanlagen		
WC-Wagen		
Kühlwagen (vom Getränkehändler erhältlich)		
Sonnenschirme und Tischtücher im Edelweisslook im Shop erhältlich		

Kinderattraktionen (Hüpfburg, Go-Karts, Traktoren usw.)	
Tipp: Über Lautsprecher auf dem Festgelände können Attraktionen/Führungen am	
besten bekanntgegeben werden.	
Einrichtungsplan erstellen	
Aufstellen/Einrichten der Infrastruktur.	
Gestaltung der Umgebung.	
Helferinnen/Helfer frühzeitig informieren.	
Umgebung	
Räumaktionen organisieren.	
Wege bauen/gestalten mit Schnitzel, Steinen usw.	
Platz für Parkplätze finden.	
Streichelzoo, Spielplatz planen und gestalten.	
Blumen, Bäume, Pflanzen frühzeitig planen und setzen.	
Sicherheit	
Gefahrenzonen beschriften/abdecken (Beratungsstelle für Unfallverhütung in der	
Landwirtschaft BUL, <u>www.bul.ch</u> ).	
Zufahrten sichern (Feuerwehr, Krankenwagen).	
Security, Notausgänge, Feuerlöscher, Sanität sicherstellen.	
Hygiene	
Personal einplanen, das regelmässig den Abfall zusammenträgt und die WC-	
Anlagen kontrolliert.	
Parking	
Parkplätze gut kennzeichnen.	
Parkdienst anfragen, eventuell Feuerwehr.	
Anreise mit ÖV/Shuttlebus	
Mit Busbetrieb absprechen/Vereinbarungen treffen.	
Gegebenenfalls Shuttlebus organisieren.	
Beschriftungen	
Lokalitäten gut sichtbar beschriften.	
Bei Führungen die Startzeit und den Ort gut sichtbar kennzeichnen.	
Hinweis: Wegweiser im <u>Shop</u> erhältlich.	
Entsorgung	
Rückgabe bei Lieferanten klären.	
Entsorgungsbehälter organisieren.	
Hinweis: Gepflegte Entsorgungsbehälter animieren dazu, den Abfall zu entsorgen.	

Wirtschaft	Wer?	Erledigt
Infrastruktur		
Welche Geräte sind vorhanden? In welchem Zustand sind sie?		
Ist ein Wasseranschluss vorhanden?		
Ist die Stromversorgung sichergestellt?		
Zusätzliche Infrastruktur		
Kühlschränke und Getränkestation (oft bei Getränkelieferant erhältlich).		
Kaffeemaschine (oft bei Kaffeelieferant erhältlich).		
Racletteofen (kann bei Raclette Suisse gemietet werden).		

Fondue-Caquelon (kann bei Emmi gemietet werden).	
Hinweis: Unbedingt den Stromanschluss testen, wenn alle Geräte angeschaltet sind.	
Menü	
Menü definieren.	
Selbst machen oder kaufen, was lohnt sich?	
Möglichst hofeigene Produkte verwenden.	
Ermöglicht die vorhandene Infrastruktur die Pläne?	
Menüpreis definieren (gute Qualität hat ihren Preis!).	
Menü gemäss Erfahrungswerten kalkulieren/allenfalls Fachleute fragen.	
Hinweis: Kalkulationen in Excel-Tabelle für weitere Anlässe festhalten.	
Lebensmittel-Vorschriften	
Lagertemperaturen einhalten.	
Kühlkette einhalten.	
Auf eine korrekte Zubereitung und einen korrekten Umgang mit Risikoprodukten	
(Eier, Rohmilch usw.) achten.	
Hygienevorschriften einhalten.	
Korrekte Beschriftungen der Produkte (Konsumententäuschung vermeiden).	
Informationen unter bauernportal.ch.	
Reste-Management	
Im Voraus abklären, ob Reste den Lieferanten zurückgegeben werden können.	
Abklären, ob allfällige Reste an einem anderen Anlass, der in nächster Zeit stattfin-	
det, gebraucht werden können.	
Bei der Menüwahl und Bestellung bereits daran denken, wo allfällige Reste verwen-	
det werden könnten.	
Service	
Serviceablauf definieren: Selbstbedienung, Service oder Service mit Läufer.	
Drucken	
Menükarte, Getränkekarte erstellen und drucken.	
Serviceblöcke und Bestellkarten erstellen und drucken.	
Helfer Bons erstellen und drucken.	
Evtl. Gratiseintritte/Gutscheine erstellen und drucken.	
Material-Beschaffung	
Bestellungen frühzeitig aufgeben.	
Sponsoren und lokale Geschäfte beachten.	
Reste-Management mit Lieferanten klären.	
Nachschub mit Lieferanten klären.	
Hinweis: Tischtuchrolle und Servietten im Edelweisslook im Shop erhältlich.	
Verantwortung am Anlass definieren Chef Küche	
Chef Service usw.	
Zentral	
Helfer	
Helfer anfragen (Vereine, Verbände, Freunde, Verwandte usw.).	
Einsatzplan erstellen. Personal nach Eigenschaften und Erfahrung einteilen.	
Helfer müssen klare Anweisungen erhalten und wissen, wo was zu finden ist	
oder wo was zu tun ist.	



Portemonnaie, Kassen & Stock	
Immer Reserve einplanen.	
Wechselgeld auf den Menüpreis abstimmen. Genug Wechselgeld bereithalten.	
Tenue	
Einheitliche Kleidung definieren.	
T-Shirts im Shop erhältlich.	
Personal mit Namensschildern anschreiben.	

Dekoration	Wer?	Erledigt
Budget		
Schöne Dekoration muss nicht teuer sein.		
Ort		
Wo überall soll dekoriert werden?		
Bspw. Kaffeestube, Hauptwirtschaft, Umgebung, Bar, Stall usw.		
Ideen		
Ob schlicht, ob originell oder einem bestimmten Thema folgend, wichtig ist, dass		
ein «roter Faden» erkennbar ist.		
Ideen in Büchern und im Internet sammeln.		
Neues ausprobieren.		
Tipp: Deko, die zur Interaktion einlädt, verbindet Menschen, die an einem Tisch sit-		
zen.		
Produktion		
Es können auch Externe angefragt werden, die Produktion zu übernehmen (Schule,		
Altersheim, Verwandte usw.).		
Wiederverwendung		
Hat man eine passende Deko, kann sie an einem anderen Anlass wiederverwendet		
werden.		
Hinweis: Deko kann auch an Gäste verkauft werden. Beispielsweise Getöpfertes.		



zentral or- ufwand um-
- Datum
nserat und liber berich- n. eiten zur Be-



Betriebsinformation		
Am Anlass selbst die Besucher über Familie, Betrieb, Produkte und Herstellung in-		
formieren.		
Plakate, Broschüren und Flyer sind bei Fachverbänden oder im <u>Shop</u> erhältlich.		
Wichtig: Die Informationen kommen nur zur Geltung, wenn sie sichtbar positioniert		
sind. Allenfalls Plexiglasständer nutzen.		
Fotos		
Während dem Anlass jemanden beauftragen, Fotos und eventuell auch		
(Kurz-)Filme vom Anlass zu machen.		
Kamera organisieren. Dabei auf Qualität des Bildmaterials achten!		
Kontakt zu den Gästen		
Am Anlass dafür sorgen, dass die Betriebsleitenden für die Gäste da sind, d.h. Gäste		
begrüssen und Zeit für persönliche Gespräche nehmen. Evtl. Interview und/oder		
Fotosession mit der Presse einplanen.		