



DAS PERFEKTE EVENTBRIEFING

Rahmenbedingungen:

- Projektname
- Eventdatum
- Anzahl Personen
- Zeitrahmen
- Budgetangaben

Fragen, die Sie sich stellen sollten / Geschäftsinformationen:

- Wer sind wir?
- Unternehmenskultur
- Tonalität der Unternehmung
- Was wollen wir erreichen?

Fragen, die Sie sich stellen sollten / Zielgruppe:

- Herkunft der Teilnehmer
- Verteilung Männer / Frauen
- Altersstruktur
- Erwartungen an den Event
- Erfahrungen eines früheren Events

Fragen, die Sie sich stellen sollten / Allgemein:

- Warum führen wir diesen Event durch?
- Was soll nach dem Event in den Köpfen der Teilnehmer haften bleiben?

Fragen, die Sie sich stellen sollten / F&B :

- Welche Herkunftsländer beinhaltet die Gruppe?
- Gibt Vegetarier oder Veganer?
- Gibt es Allergien und welche?
- Wie viel vom Budget soll in F&B investiert werden?
- Welche Erwartungen haben die Teilnehmer an die Verpflegung?

Was Sie an einer Site Inspection prüfen sollten:

- F&B
 - Checken Sie im Vorfeld die Menükarte des Restaurants
 - Fragen Sie nach dem geplanten Staff-Ratio für den Event / Restaurant? (Anzahl Mitarbeiter in Küche und Service pro Anzahl Gäste)
 - Welche Alternativen gibt es für Spezialwünsche
 - Vegi / Vegan
 - Allergien
 - Glaubensmerkmale (ohne Schwein, ohne Rind, Koscher)
 - Wie soll die Hintergrundmusik sein?
 - Welche möglichen Pauschalen gibt es? (Apéro, Glühwein)
- Örtliche Begebenheiten
 - Wo wird was stattfinden
 - (mehrere Location Wechsel möglichst vermeiden)
 - Sind die Strecken zu Fuss machbar oder braucht es einen Transfer
 - Die Kundenwege abgehen (Drop off, Welcome-Apéro, Dinner, etc.)
 - Wo können allfällige Busse oder Autos parken?
 - Gibt es eine Dekoration in den Räumen oder soll eine organisiert werden?
 - Wohin müssen die Raucher?



THE PERFECT EVENT BRIEFING

Frame work:

- Name of the event-project
- Event date
- Amount of persons
- Timeframe
- Budget

Questions you should ask yourself / Business information:

- Who are we?
- Corporate culture
- Corporate tonality
- What needs to be achieved?

Questions you should ask yourself / Target group:

- Origin of participants
- Gender split men / women
- Age structure
- Event expectations
- Previous event experiences

Questions you should ask yourself / General:

- Why do we organise this event?
- What should stay in the memory of the participants after the event?

Questions you should ask yourself / F&B:

- Countries of origin of the participants?
- Are there vegetarians or vegans?
- Food-allergies?
- What proportion of the budget should be invested into F&B?
- What expectations do the participants have of the catering?

What you should check during a site inspection:

- F&B
 - Check the menu card of the restaurant in advance
 - Ask for the planned staff-ratio at the location/restaurant? (kitchen and service staff)
 - Possible alternatives available for:
 - Vegetarians or Vegans
 - Allergies
 - Religious characteristics (pork, beef, Kosher)
 - Background music?
 - What are possible flat rates? (apéro, mulled wine)
- Local conditions
 - Where will what take place?
 - (numerous location changes should be avoided)
 - Is it walking-distance or do you need a transfer service?
 - Explore the routes in advance (Drop off, Welcome-Apéro, Dinner, etc.)
 - Parking possibilities?
 - Is there decoration in the rooms or does it need to be organized?
 - Is there a smoking area?