

Gästezahl richtig angeben

Fünf Punkte für eine realistische Portionsplanung

Alle Mitessenden erfassen, ohne pauschale Mengen- oder Grammformel.

EINE SEITE · KLAR GEPLANT

01

Alle Mitessenden zählen

- Die angegebene Personenzahl ist die Grundlage für Auswahl und Preis.
- Zählen Sie nur Personen, die tatsächlich mitessen.

02

Kinder berücksichtigen

- Kinder, die mitessen, gehören ebenfalls in die Gästezahl.
- Eine pauschale Halbportion wird nicht für jedes Menü angenommen.

03

Dienstleister ergänzen

- Fotografie, Musik oder andere Dienstleister zählen mit, wenn sie essen.
- So bleibt die angegebene Zahl vollständig.

04

Keinen großen Puffer addieren

- Ein pauschaler Aufschlag ersetzt keine realistische Gästezahl.
- Es gibt keine feste Grammzahl, die für jedes Menü passt.

05

Änderungen neu berechnen

- Ändert sich die Personenzahl, werden Auswahl und Preis neu berechnet.
- Prüfen Sie die Zusammenfassung vor dem Absenden erneut.

Ihre Anfrage vorbereiten

Wählen Sie zuerst das Menü, danach die Personenzahl und anschließend das Datum. Die Anfrage bleibt bis zur persönlichen Prüfung unverbindlich.

Ratgeber öffnen