



EVENTCATERING PLANEN MIT KI – INKL. PROMPT-VORSCHLÄGEN

KI ist in aller Munde. Vor allem im Marketing. Aber hast du schon mal darüber nachgedacht, dass sie dich auch bei der Planung des Eventcaterings unterstützen kann? Von der Speisen- und Getränke-Kalkulation über ausgefallene und nachhaltige Menü-Vorschläge bis hin zur Kommunikation mit den Gästen können dir digitale Tools unter die Arme greifen.

Mit dieser Checkliste geben wir dir eine Hilfestellung an die Hand, um deine Eventcatering-Planung so digital und somit effizient wie möglich zu gestalten. Das Besondere: Am Ende der Liste erwarten dich Prompt-Vorschläge, die dir helfen, mittels KI Ideen für ein passendes Menü zu kreieren. Viel Spaß beim Ausprobieren!

FRAGEN / ASPEKTE	ANTWORT / INFOS	ANMERKUNGEN
Vorbereitung/Kalkulation		
Digitalisiere deine Gästeliste (z. B. via CRM, Excel-Tabelle) und hinterlege sämtliche Kontaktdaten inkl. Mail-Adresse.		
Erstelle eine digitale Umfrage (z. B. via Google Forms), in der du folgende Punkte abfragst: <ul style="list-style-type: none"> • Zu- oder Absage • Anzahl der erwachsenen Begleitpersonen • Anzahl der Kinder, die mitkommen • Auswahlmöglichkeiten von Nahrungsmittelunverträglichkeiten inkl. Freitextfeld je angegebene Person • Auswahlmöglichkeiten von Ernährungsformen (keine Besonderheiten, vegetarisch, vegan, pescetarisch, halal etc.) inkl. Freitextfeld je angegebene Person • bevorzugte Getränke (Mehrfachauswahl zum Anhaken) 		
Verfasse eine Einladung per Mail und integriere den Umfragelink, um Rückmeldungen einzusammeln.		
Sofern du die Einladungen per Post versendest, integriere einen QR-Code (und Short-URL) zur Umfrage.		
Nach Ablauf der Zu-/Absagefrist: Exportiere und evaluiere die Umfrageergebnisse und importiere sie in dein CRM oder in die Excel-Tabelle.		
Importiere eine Zusammenfassung der Umfrage-Ergebnisse in ChatGPT und fordere Menü-Vorschläge an, die auch die angegebenen Nahrungsmittelunverträglichkeiten und spezielle Ernährungsformen berücksichtigen. Tipp 1: Integriere in deinem Prompt zudem Angaben über deinen Event (Anlass, Motto, indoor/outdoor, Zielgruppe), um passende Menü-/Buffet-Vorschläge zu erhalten. Tipp 2: Nenne dem KI-Tool zudem die Jahreszeit/den Monat deines Events, um die Saisonalität der Zutaten und somit Nachhaltigkeit zu berücksichtigen.		
Finde im Eventbranchenbuch oder auf eventbranchenverzeichnis.de deinen regionalen Catering-Service und leite ihm die Umfrage-Ergebnisse (ohne Kontaktdaten der Gäste!) und die ausgearbeiteten Menü-Ideen für ein Angebot weiter.		
Bereitstellung der Infos für die Gäste		
Erstelle eine Landingpage für das Menü / die Buffet-Übersicht und die Getränke-Auswahl.		
Lass den Gästen den Link wahlweise bereits im Vorfeld zukommen.		
Erstelle einen QR-Code, über den die Gäste während des Events die Infos zum Menü/Buffer aufrufen können – z. B. via Tischaufsteller oder Screens.		

FRAGEN / ASPEKTE	ANTWORT / INFOS	ANMERKUNGEN
Nach dem Event		
Erstelle eine Umfrage, in der du das Feedback der Gäste zu der Auswahl der Speisen und Getränke einsammelst.		
Werte die Umfrage-Ergebnisse aus und dokumentiere sie für Folgeevents.		

INSPIRATIONEN FÜR MÖGLICHE KI-PROMPTS:

Allgemeine Eventinformationen als Einstiegsprompt

- Du bist ein innovatives Cateringunternehmen und bist bekannt für dein saisonales erstklassiges Angebot. Beschreibe die besten Catering-Optionen für einen Event mit [Anzahl] Personen, das [Art des Events, z. B. Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstag] ist. Berücksichtige die Serviceart [Buffet, Sit-down Dinner, Fingerfood] und das Budget von [Angabe des Budgets in EUR].

WEITERFÜHRENDE MÖGLICHE PROMPTS:

Ernährungsformen

- Erstelle auf Basis der zuvor genannten Informationen ein [Buffet-/Catering-]Menü für [Anzahl] Personen mit einer Auswahl an Gerichten, die folgende Ernährungsformen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten berücksichtigt: [vegetarisch/vegan/halal/glutenfrei/laktosefrei].
- Welche kreativen, [veganen/vegetarischen/pescetarischen] und [glutenfreien/histaminfreien] Gerichte eignen sich besonders gut für ein [festliches/lockeres] Catering? Berücksichtige saisonale Zutaten und optimiere das Menü für den [Frühling/Sommer/Herbst/Winter].

Saisonale und regionale Zutaten

- Erstelle ein saisonales Menü für einen [Frühjahrs-/Sommer-/Herbst-/Winter-]Event in [deine Region]. Welche regionalen Zutaten könnten verwendet werden, um ein authentisches und nachhaltiges Erlebnis zu bieten?

Thematische Menüs

- Schlag ein [Buffet/Menü] für einen Event mit [Thema, z. B. mediterraner/asiatischer/rustikaler] Atmosphäre vor. Berücksichtige dabei saisonale Zutaten passend zum [Frühling/Sommer/Herbst/Winter] und verschiedene Ernährungsformen (vegan, glutenfrei etc.).

Alle Angaben ohne Gewähr.

DOWNLOAD:

