Hotelcheckliste



1	٠ '	V	е	ra	n	st	al	tι	ır	ıg
---	-----	---	---	----	---	----	----	----	----	----

Titel:			Datum:
Anzahl Teilnehmer:			Anzahl Referenten:
Übernachtungen:	O ja	O nein (s. auch Teilnehmerliste)	

2. Hotel

Name:	Ansprechpartner*in Vertrag:
Adresse:	Telefon:
Internet:	E-Mail:

3. Weitere Ansprechpartner

Ablauf / Orga vor Ort:	Rezeption:
Technik:	Küche:

Ablaufplan erstellt O Hotel O Wir selbst

4. Parkplätze

- O Anfahrtskizze liegt vor
- O Anzahl der Parkplätze? Öffnungszeiten?
- O Kosten?
- O Wo stehen Parkplätze für Lieferanten zur Verfügung?
- O Anlieferbedingungen? (ebenerdig, Rampe, Fahrstuhl in welcher Größe, max. Gewicht)

6. Aufbau

O Skizze aller Räume (auch Akkreditierung, Pausenraum, WC, ...) liegt vor

6.1 Eingangsbereich

- O Fahnen draußen
- O Hinweisschild auf im Foyer wie folgt: _____
- O Logo liegt dem Hotel vor

BÜRO UND SEKRETARIAT Birgit Müller, Inh. Anja Hermesdorf e. Kfr. Amtsgericht Bremen HRA 24319

Grünenweg 5-7 28195 Bremen Telefon: 04 21 / 1 63 27-0



6.2 Akkreditierungsbereich

- O Tisch für die Namensschilder / Begrüßungsbereich.
- O Stehtisch für Laptop mit Strom und Internet
- O Tisch für Drucker mit Strom
- O Garderobe

6.3 Pausenräume

- O Wo wird welches Catering wann aufgebaut?
- O Sonstiger Aufbau im Pausenraum?

6.4 Veranstaltungsraum

0	Bestuhlungsform:
0	Technik-Test
0	Flipchart, Metaplanwände und Moderatorenkoffer (Ausstattung klären!!!)
0	Hoteleigene Blöcke & Stifte für Teilnehmende?
0	Tagungsgetränke (welche? wo?)

6.5 Räume für Gruppenarbeiten

- O Welche Räume wann für wieviel Teilnehmende (s. Ablaufplan)
- O Ausstattung
- O Catering

6. Technik

Was	Anzahl	Wo
Beamer + Leinwand		
Mikrophonanlage		
Mikrophone bzw. Headsets		
Laptop (Welche, Strom)		
Presenter (Ersatzbatterien)		
Metaplanwand		
Flipchart		
Moderatorenkoffer (Ausstattung klären)		
Verlängerungskabel/Dreifachstecker (auch für Teilnehmende)		
Rednerpult		
WLAN (welches wo?)		



7. Catering

- O Besonderheiten (Vegetarier, Veganer, Intoleranzen, religionsbedingt, s. Teilnehmerliste)
- O Beschriftung aller Komponenten mit Symbolen für Vegetarisch, Vegan,, mehrsprachig?
- O Kaffee zu Kaffeepausen für alle Teilnehmer gleichzeitig (Einzeln am Automaten ziehen? Zeitfaktor)
- O Kaffee nach dem Mittagessen
- O Zeiten (Flexibilität bei Ablaufänderungen?)
- O Welche Getränke sind im Veranstaltungsraum gewünscht
- O Vorschläge Mittagessen (Menü/Buffet) und Beilage Kaffeepausen
- O ausreichend Servicekräfte zum Nachfüllen und Abräumen

8. Abbau

- O Einsammeln der Namensschilder
- O Abnahme der Flaggen
- O Abholung durch wen wann?

9. Debriefing

- O Teilnehmende
- O Wann?
- O Learnings für die nächste Veranstaltung