

# ERFASSUNG VON PERSONAL, GETRÄNKEN UND NON-FOOD-CATERING

Datum:  Uhrzeit:  Veranstaltung:  Anz. Gäste:

Auftraggeber/in:

Serviceleiter/in (KW):

## Servicestunden:

1. von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr = \_\_\_\_\_ Std x \_\_\_\_\_ Service = \_\_\_\_\_ Std
2. von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr = \_\_\_\_\_ Std x \_\_\_\_\_ Service = \_\_\_\_\_ Std
3. von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr = \_\_\_\_\_ Std x \_\_\_\_\_ Service = \_\_\_\_\_ Std
4. von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr = \_\_\_\_\_ Std x \_\_\_\_\_ Service = \_\_\_\_\_ Std
5. von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr = \_\_\_\_\_ Std x \_\_\_\_\_ Service = \_\_\_\_\_ Std
6. von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr = \_\_\_\_\_ Std x \_\_\_\_\_ Service = \_\_\_\_\_ Std

---

**SUMME = \_\_\_\_\_ Std**

## Getränke:

1. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk
2. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk
3. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk
4. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk

## Equipment:

1. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk
2. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk
3. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk
4. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk
5. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk
6. Art = \_\_\_\_\_ Anzahl = \_\_\_\_\_ Stk

Sonstiges / Anmerkungen:

---

---

---

---

Unterschrift Serviceleiter/in