FUNCTION SHEET

Ordine di servizio per tutti i reparti

Aggiornato al: 04/11/2026, ore 16:40
Versione: 3
Sostituisce tutte le versioni precedenti

1 EVENTO

Evento	Riunione commerciale d'autunno	**Tipo**	Meeting, una giornata
Data, giorno	Giovedì 12/11/2026	**Orario da a**	dalle 9:00 alle 17:00
Sala	Sala Vista Lago (1° piano)	**Persone**	24 (previste da 22 a 26)
Numero garantito entro	09/11/2026, ore 12:00	**Stato**	Confermato

2 CONTATTI

Organizzatore, azienda	Azienda Esempio S.r.l., Vendite	**Prenotato da**	Sig.ra Krüger, assistente del direttore vendite
Referente il giorno stesso	Sig. Brandt, direttore vendite	**Cellulare il giorno stesso**	0170 0000000
Referente in hotel	Lena Hoffmann, Banqueting	**Interno**	-214

3 PROGRAMMA

Ora	Cosa	Dove	Responsabile
8:30	Arrivo, caffè di benvenuto	Foyer 1° piano	Sala
9:00	Inizio riunione	Sala Vista Lago	Banqueting
10:30	Coffee break con frutta e pasticceria	Foyer 1° piano	Sala
12:30	Pranzo, tavolo per 24 riservato	Ristorante	Cucina, sala
13:30	Ripresa della riunione	Sala Vista Lago	
15:00	Coffee break con torta	Foyer 1° piano	Sala
16:30	Saluto con fiori	Sala Vista Lago	Sala
17:00	Fine, poi disallestimento	Sala Vista Lago	Tecnica, sala

4 SALA E ALLESTIMENTO

Allestimento	Ferro di cavallo, 24 posti, vista sullo schermo	**Tavoli, tovagliato**	Tavoli da riunione 1,40 m, senza tovagliato
Allestimento pronto entro	Mercoledì ore 18:00	**Disallestimento dalle**	Giovedì ore 17:30
Decorazione, segnaletica	Indicazioni dalla hall: «Azienda Esempio, Sala Vista Lago». I segnaposto li porta il cliente.		

5 ATTREZZATURA TECNICA

☒ Videoproiettore	☒ Schermo o monitor	☐ Microfono senza fili	☐ Leggio
☒ Lavagna a fogli mobili	☒ Pannello per affissioni	☒ Valigetta moderazione	☐ Impianto audio
☒ Wi-Fi per gli ospiti	☐ Prolunga	☒ Adattatori HDMI, USB-C	☐ Tecnico in sala

Altro, orari	Prova tecnica con il Sig. Brandt alle 8:30. Il cliente porta il proprio portatile (USB-C).

6 RISTORAZIONE

Ora	Occasione	Piatti	Nota per cucina e sala
10:30	Coffee break	Spiedini di frutta, cornetti al burro, yogurt con granola	Granola senza frutta a guscio

Ora	Occasione	Piatti	Nota per cucina e sala
12:30	Pranzo	Vellutata di zucca, filetto di lucioperca con verza alla crema, strudel di mele	4 vegetariani: risotto alla zucca. 1 vegano: risotto senza burro e formaggio
15:00	Coffee break	Torta al taglio, barrette alle nocciole, frutta	Servire le barrette alle nocciole a parte, con cartellino

Vegetariani	4	**Vegani**	1
Allergie, intolleranze (con numero e nome)	1 × frutta a guscio (Sig. Aydin), 1 × senza glutine (Sig.ra Sommer). Impiattare separatamente e annunciare entrambi i piatti.		

7 BEVANDE

Accoglienza	Caffè, tè, acqua dalle 8:30	**In sala**	Acqua, succo di mela, bibite, rifornire a ogni pausa
Ai pasti	Acqua e bibite, niente alcolici	**Addebito**	In sala a forfait, ai pasti a consumo
Limite, autorizzato da	Nessun limite. Alcolici solo con autorizzazione del Sig. Brandt.		

8 RICEVIMENTO E HOUSEKEEPING

Contingente camere	6 singole, dall'11 al 12/11, rilascio del 28/10 effettuato	**Arrivo, partenza**	Arrivo 11/11 dalle 15:00, partenza 12/11 dopo la riunione
Parcheggio	10 posti riservati in garage	**Guardaroba**	Appendiabiti nel foyer del 1° piano
Note	Arieggiare la sala dopo pranzo, cambiare i bicchieri. Late check-out per 6 camere fino alle 17:30.		

9 FATTURAZIONE

Indirizzo di fatturazione	Azienda Esempio S.r.l., Via Esempio 1, 00000 Città Esempio	**Modalità di pagamento**	Fattura, 14 giorni
A carico dell'organizzatore	Forfait meeting, camere, bevande ai pasti	**A carico degli ospiti**	Minibar, bar la sera prima
Acconto	nessuno	**Centro di costo, numero d'ordine**	Centro di costo 4410

10 NOTE PARTICOLARI

VIP, occasione, sorprese, orari di silenzio	Alle 16:30 il Sig. Brandt saluta una collega. Il mazzo di fiori è al ricevimento dalle 16:00, la sala lo porta al suo segnale.

11 MODIFICHE RISPETTO ALLA VERSIONE PRECEDENTE

Data	Cosa è cambiato (prima → dopo)	Modificato da	Riguarda
04/11	Persone 20 → 24, allestimento a banchi di scuola → ferro di cavallo	L. Hoffmann	Sala, cucina, tecnica
02/11	Pranzo 12:00 → 12:30	L. Hoffmann	Cucina, sala
29/10	1 × senza glutine, nuovo (Sig.ra Sommer)	L. Hoffmann	Cucina

12 DISTRIBUZIONE E APPROVAZIONE

☒ Cucina ☒ Sala ☒ Banqueting ☒ Ricevimento

☒ Housekeeping ☒ Tecnica ☐ Direzione ☐ Contabilità

Redatto da	Lena Hoffmann	**Approvato da, il**	M. Weber, 04/11/2026