

Durch Individualität zum Erfolg

Saubere Planung ist bei Veranstaltungen das A und O / Essen spielt zentrale Rolle

Wer ein Fest oder eine Tagung organisiert, muss an vieles denken: Tagungsraum finden, Essen oder Catering bestellen, Einladungen verschicken ... Egal ob Tagung, Hochzeitsfest oder Firmenfeier – eines haben alle Veranstaltungen gemeinsam: Notwendig sind ein schlüssiges Konzept und eine saubere Planung.

Wo liegen die Erwartungen des Kunden, worauf möchte er nicht verzichten? Werden nur einzelne Module eines Angebots gebraucht, oder doch ein Komplettservice? „Das sind alles Fragen, die im Vorfeld zwingend geklärt werden müssen“, erklärt Jens Dietrich von der Kleinkunstbühne „Rantastic“ in Haueneberstein, die Platz für bis zu 400 Gäste bietet: „Am schönsten ist es natürlich, wenn man mit den Kunden die Veranstaltungsideen gemeinsam entwickeln kann.“

Von einem perfekt geplanten Event hängt für den Gastgeber oft viel ab, weiß der Profi: „Viele Kunden, in der Regel Firmenvertreter, haben bereits mit ein fertiges Konzept im Kopf, wenn sie zu mir kommen. Dieses gilt es weiterzuentwickeln, damit die Feier oder die Tagung zu einem Meilenstein werden kann. In jedem Fall muss das Konzept stimmig und individuell sein. Das beginnt bei der Dekoration und endet beim Essen. Eine türkische Hochzeit ist beispielsweise anders zu planen, als eine russische oder deutsche.“

Erkennen lässt sich ein guter

Veranstaltungsort besonders an seiner Ausstattung: Beamer, Leinwand, Bühne, Ton- und Beleuchtungstechnik gehören heute in jeden Saal, ebenso wie ein Internetzugang. Die Technik sorgt dafür, dass Brautvater, Freunde, Firmenchef oder Referent jederzeit gut zu verstehen sind, und im richtigen Licht stehen.

„Der Veranstalter muss das Geschehen überblicken können. Er hat auch dann noch einen kühlen Kopf zu bewahren, wenn sich zum Beispiel der Hauptredner verspätet und der Ablauf durcheinander zu geraten droht“, erläutert Dietrich. Deshalb sei es besonders wichtig, Hand in Hand zu arbeiten und den Tagungs- oder Festablauf genau zu kennen.

Zentrale Rolle bei Veranstaltungen spielt das Essen, denn hungrige Gäste sind schlechte Zuhörer. Derzeit besonders gefragt ist das sogenannte „Frontcooking“. Das klassische Buffet oder Menü hat zwar noch nicht ausgedient, wird aber immer stärker von kreativen



Die Dekoration des Veranstaltungssaals sollte zum Anlass passen.

Fotos: pr

Kochideen verdrängt. „Frontcooking“ ist nicht nur Kochen, sondern auch noch Unterhaltung, weiß der Veranstaltungsexperte: „Gekocht wird dabei vor den Gästen. Die Kochform hat Erlebniswert, fördert die Kommunikation und sorgt in der Regel für heitere Stimmung unter den Gästen“. Ein Flying-Buffer hat wiederum andere Vorteile – es stört einen Veranstaltungsablauf nur wenig. Mit viel Gespür bewegen sich dabei die Servicekräfte durch die

Reihen der Tagungsgäste – auf den Tablettts Getränke und Fingerfood. „Zum Einsatz kommt diese Art der Verköstigung häufig bei Stehempfangen oder Firmenveranstaltungen, bei denen nicht viel Zeit für das Essen eingeplant ist“, so Dietrich. „Weniger ist mehr“ laut das Motto übrigens bei der Saaldecoration. Obwohl kein bestimmter Trend auszumachen sei, müsse dabei die Richtung stimmen und zum Anlass passen. (vgk)



Ob klassisches Buffet, „Frontcooking“ oder Flying Buffet: Essen spielt bei Großveranstaltungen eine zentrale Rolle.