

Beispielhaft für alle Workshops stellen wir Ihnen das Thema Veranstaltungsmarketing etwas ausführlicher vor. „Gute Events, mehr Umsatz“ behauptet Eric-Werner Pölzl. Nach zahlreichen beruflichen Stationen als Restaurantleiter und Direktionsassistent in der Schweiz konnte er sein gastronomisches Talent in Amerika und Österreich beweisen. Heute ist er mit dem Unternehmen „Arena One“ Leiter der Gastronomie in Münchens neuem Vorzeigestadion „Allianz-Arena“.

Erfolgreich durchgeführte Veranstaltungen, davon sind Eric-Werner Pölzl und Markus Preiß, Leiter der Abteilung Öffentlichkeitsarbeit und Marketing bei Arena One, überzeugt, verbessern entscheidend das Betriebsergebnis. Als Gastronom hat man bei klassischen Events zwei Arten von Gästen: die Veranstalter der Events, meist Unternehmen, und deren Gäste, die Teilnehmer. Deren Ziele, Vorstellungen und Wünsche müssen nicht zwangsläufig deckungsgleich sein. Für die Gäste der Event-Gastronomie gibt es im Vergleich zur Stammgastorientierten Gastronomie nur geringe Motivation, Beschwerden mitzuteilen. Kritik von Seiten der Ver-

anstalter ist dagegen oft taktisch motiviert, etwa um Preisnachlässe herauszuholen. Entscheidend für den Erfolg Ihrer Veranstaltungen sind daher Ihr Konzept und Ihre Planung. Konzepte, wie Sie künftig Veranstaltung erfolgreich und problemlos durchführen können, erarbeiten die Teilnehmer gemeinsam mit den Referenten.

#### Vom Bierlieferanten zum Partner

In der Vergangenheit gab es eine klare Rollenverteilung zwischen Brauerei und der Gastronomie. Die Brauerei dachte an ihr Geschäft und der Gastronom an das seine. Hatte beides mit dem Bierumsatz – der eine musste liefern, der andere verkaufen – zu tun, stand einer harmonischen Beziehung nichts im Weg. Die Zeiten haben sich geändert und beide Parteien haben erkannt, dass sie heute von den gegenseitigen Erfahrungen profitieren können und müssen. Das Ergebnis einer funktionierenden partnerschaftlichen Beziehung ist eine Gewinner-Situation für beide Seiten.

Der Weg, den Hacker Pschorr beschritten hat, ist ein großer Schritt in eine bessere gastronomische Zukunft. Praxisnahe Seminare und Workshops wie beim Wirteforum sind ideale Platt-

formen für den gedanklichen Austausch mit dem Ziel, dass der Gast einen einzigartigen Mehrwert erlebt. „Wir sind überzeugt, dass mit dem richtigen Konzept die Gastronomie auch in der Zukunft für den Gast eine einzigartige und begehrenswerte Erlebniswelt bietet.“ Davon ist Andreas Steinfatt, stellvertretend für Hacker-Pschorr, überzeugt.

Und was sagen die bisherigen Seminarteilnehmer, die teilweise bereits mehrere Veranstaltungen besucht haben? „Eine prima Idee“, so ein begeisterter Teilnehmer. „Endlich kann ich mich einmal mit Kollegen, kompetenten Vertretern der Brauerei und Fachleuten über meine kleinen und großen Probleme austauschen und mir neue Ideen für mein Lokal holen.“

Vom Blick über den eigenen Tellerrand profitieren nicht nur Sie, sondern auch Ihre Mitarbeiter – denn unsere Referenten helfen Ihnen, Ihre Schwächen zu entdecken, Ihre Stärken auszubauen und neue Impulse an Ihre Mitarbeiter weiterzugeben. Gemeinsam gestalten wir so aktiv Ihre Zukunft und entwickeln mit Ihnen Wege zu mehr Erfolg.

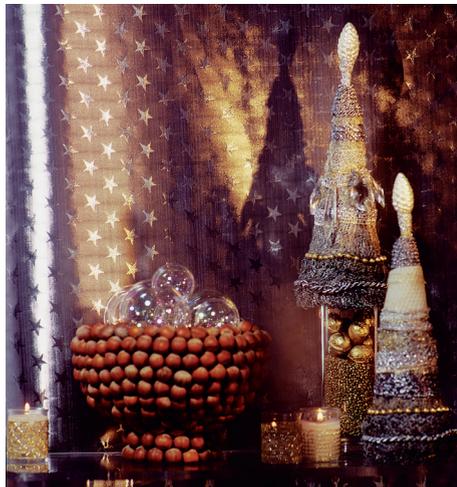
## WOHLFÜHL-AMBIENTE ALS MARKETINGINSTRUMENT

# Deko-Tipps für Weihnachten

Von Hanna Raißle. Sie ist eine renommierte Gastro-Dekorations- und Floraldesignerin und darüber hinaus erfolgreiche Buchautorin und Trainerin bei der Seminarreihe „Erfolgreiche Wirte“. In ihrer Kolumne „Wohlfühl-Ambiente als Marketinginstrument“ in den Hacker-Pschorr „Seitenblicken“ gibt Hanna Raißle regelmäßig Anregungen und Tipps aus der Gastro-Praxis.

#### Arrangement mit zwei Weihnachtskegeln und einer Nusschale:

Die Prachtstücke der Dekoration sind hier versammelt – orientalisch anmutende Kegel mit üppiger Gold- und Silberverzierung und eine extravagante Haselnusschale. Das transparente Material der Konsole und die zarten Glaskugeln lassen das Arrangement trotz aller Opulenz leicht und elegant erscheinen.



#### Um die Nuss-Schale selbst anzufertigen, braucht man:

- die Hälfte einer Styroporkugel
- einen Ring aus Pappe, einige Zentimeter hoch (z.B. von einer Klebebandrolle)
- Heißkleber
- ein Stück Stoff zum Auskleiden
- Haselnüsse

So wird's gemacht: Zuerst den Bodenring und die Halbkugel zusammenkleben; die Innenflächen der Schale mit Stoff auskleiden; den Stoff über den Rand ziehen und festkleben; gut antrocknen lassen; zuletzt die Haselnüsse aufkleben und wieder gut trocknen lassen.

Foto: Kunst-Genuß / Artea Verlag

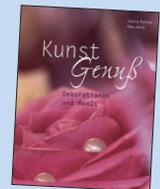
#### Serviettenschmuck:

Mit raffiniert glitzernden Serviettenringe aus Engelshaar und Perlen lassen sich der edle Charakter der Weihnachtsdekoration und des Festmenüs wunderbar unterstreichen. Das Zubehör (Engelshaar in Gold oder Silber und Perlen) ist erhältlich in Blumenläden, Gartencentern, Großmärkten oder Bastelläden.

So wird's gemacht: Perlen auf Gold oder Silberdraht fädeln; Perlenschnur um einen Strang

#### Ausgezeichnete Geschenkidee

Auf der Frankfurter Buchmesse ist Hanna Raißles Buch „Kunst-Genuß – Dekorationen und Menüs“ Ende Oktober mit der Silbermedaille der „Gastronomischen Akademie Deutschlands“ (GAD) ausgezeichnet worden. Auch die Fotos und Tipps auf dieser Seite stammen aus diesem Buch, das Hanna Raißle gemeinsam mit dem berühmten Sternekoch Otto Koch verfasst hat. Erschienen ist der Band, in dem in großzügiger Aufmachung elf Deko-Konzepte (und dazu passende Menüs von Otto Koch) präsentiert werden, im ARTEA Verlag.



Engelshaar wunden und zu einem Serviettenring formen.

Fotos: Kunst-Genuß, Artea Verlag

#### Impressum

Herausgeber: Hacker-Pschorr Bräu GmbH, Hochstrasse 75, 81541 München, Tel: 089. 5106-0  
Verantwortlich für den Inhalt: Albert Höflinger, Marketing Hacker-Pschorr Bräu GmbH  
Texte: Hacker-Pschorr Bräu GmbH, siehe Quellverweise

Gestaltung, Produktion: Schließke Werbeagentur, München  
Druck: Druckhaus Kastner, Wolznach  
Fotos: Hacker-Pschorr Bräu GmbH, siehe Quellverweise