



Personal

Optimierung

Erlebnis

Kalkulation

Eventplanung

Erfolgreiche Events: kreativ, individuell, gut kalkuliert

In unserem Feier-Spezial geben Betriebsberater Björn Grimm und Stefan Schwedt, Betreiber und Küchenchef der Gutsschänke Gut Hühnerhof, exklusive Tipps für Hochzeiten & Co. Lesen Sie in Teil 2, wie man Personal für Events findet, sich von Mitbewerbern abhebt und von Erfahrungen profitiert.

Unsere Interviewpartner:



Björn Grimm

Björn Grimm ist Betriebsberater für Hotel und Gastronomie sowie in der Geschäftsleitung des Hotels Reichshof Norden in Ostfriesland tätig. Zum Hotel gehört u. a. ein Festsaal für rund 500 Personen. www.gastronomieberatung.de



Stefan Schwedt

Stefan Schwedt ist Betreiber und Küchenchef der Gutsschänke Hühnerhof zwischen Frankfurt und Fulda mit Biergarten, Hotel und angegliedertem Golfplatz. Pro Jahr finden rund 100 Hochzeiten statt. www.gutsschaenke-huehnerhof.de



Personal

1 Wie finde und binde ich ausreichend Personal für Veranstaltungen?

Björn Grimm

„Bei der Personalsuche ist das Wording entscheidend: Wenn ich sage, ich suche Menschen, die Spaß an Menschen haben, dann spreche ich nicht nur gelernte Servicekräfte und Köche an. Kann mir bei der ‚Bratenplatte‘ nicht auch eine gut trainierte Hausfrau helfen? Werbung auf den Toilettenanlagen kann Sinn ergeben. Und vielleicht eine Kopf-Prämie, wenn ein empfohlener Kollege drei Monate bleibt.“

Stefan Schwedt

„Die größte aktuelle Herausforderung: Dass der Teamspirit bleibt und keiner wegläuft. Für Feiern haben wir eine feste Gruppe von rund 120 Aushilfen, mit denen wir in einer geschlossenen Facebookgruppe kommunizieren und anstehende Feierlichkeiten ca. anderthalb Monate vorher posten. Wir haben uns im Laufe der Jahre einen Namen erarbeitet, weil wir unsere Leute ordentlich bezahlen und vorbereiten. Wir versuchen herauszufinden, wo die Talente der Leute liegen. Unsere Zauberworte: Briefing und Kontinuität. So kann es nicht schiefgehen!“

Das gewisse Etwas – Erlebnisse bieten

2 Wie finde ich kreative Ideen?

Björn Grimm

„Schaut euch den Markt an: Womit kannst du deinen Gästen wirklich eine Freude machen und einen tollen Abend bereiten? Ansonsten auch mal mit einem erfahrenen Berater austauschen. Mit etwas Glück wird diese Leistung über die BAFA (Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle) gefördert, sofern der Berater hierfür gelistet ist.“

Stefan Schwedt

„Wir machen das jetzt schon über 20 Jahre. Wir haben gelernt, wie wichtig der erste Eindruck ist und Kleinigkeiten beim Empfang. Zum Beispiel servieren wir zunächst nur 0,1-Liter-Biere, damit die Gäste nicht gleich betrunken sind. Das kommt gut an.“

3 Wie hebe ich mich von Mitbewerbern ab und mache meine Veranstaltungen zum Erlebnis?

Björn Grimm

„Man darf nicht mit den Gästen alt werden. Man kann auch eine Rinderroulade neu interpretieren oder ein Grillbuffet neu inszenieren. Verlasst ausgetretene Pfade, traut euch neue Sachen wie eine Candybar. Eine Fotobox z. B. ist heute fast schon ein Must-have.“

Stefan Schwedt

„Die persönliche Ebene muss ebenso passen wie die Produkte. Wir sind extrem flexibel und können die Gesamtkosten genau voraussagen. Bei uns gibt es nicht nur Buffet A, B, C, sondern wir stellen uns ganz individuell ein auf die Gäste. Hängen bleibt immer das, was schiefgegangen ist. Deshalb ist es wichtig, auch mit zuverlässigen Dienstleistern zusammenzuarbeiten, z. B. bei Musik oder Hochzeitstorte.“

Feiern unter Corona-Bedingungen

4 Rentieren sich auch auf deutlich weniger Personen begrenzte Feiern?

Björn Grimm

„Ja, wenn die Preise ehrlich im Dreiklang von Servicepauschale, Speisen, Getränke und den Personalkosten inklusive Überstunden kalkuliert werden. Der 350-Personen-Saal kann am Wochenende nicht für 30 Personen rausgegeben werden, es sei denn, dass die Raummiete oder der Mindestumsatz dann höher ausfallen. Man darf in den Monaten, wo man geöffnet hat, nicht schlechtere Zahlen haben, als wenn der Betrieb geschlossen hat. Sonst ist es klüger, die Leute zuhause zu lassen.“

Aus Erfahrungen lernen

5 Wie nutze ich die Erfahrungen vergangener Events?

Björn Grimm

„Es empfiehlt sich, jedes Bankett nachzubespochen. Was lief unround? Entwickeln sich vielleicht neue Trends? Beispiel vegane Speisen: Die gestiegene Nachfrage hat dazu geführt, dass wir in jedem Menü/Bufet als Standard eine solche Komponente eingebaut haben. Das wirkt sich positiv auf den Wareneinsatz aus.“

Stefan Schwedt

„Wir laden jedes Brautpaar nach der Feier nochmal zum Essen zur Manöverkritik ein. Das ist ein schöner Nachhall für alle. Unser Learning: Du musst keinen Champagner ausschenken oder Austern anbieten, sondern das, was du machst, mit Leidenschaft und mit Herz umsetzen. Unsere Branche ist stressig, aber es gibt auf dieser Welt keinen geileren Job!“

Fotos: (c) unsplash.com, Grimm Consulting, Service-Bund, freepix.com – Designed by Kerfin7