

Für die dunkle Jahreszeit

Krimi auf Bestellung

Ein guter Krimi und ein leckeres Menü bilden eine gelungene Kombination für beste Unterhaltung. Allerdings gibt es gute, weniger gute und schlechte Anbieter. Wie man die Spreu vom Weizen trennen kann, und auf was ein Gastronom bei der Auswahl eines Veranstalters achten muss, damit er mit seinem geplanten „Krimidinner“ nicht auf die Nase fällt, verraten Hotelier Helmut Otto und Veranstalter Jörg Heinrich.

Gastronomie mit Event-Charakter kommt bei den Gästen an. Immer mehr dieser Veranstaltungen erfreuen sich gerade in den Monaten Oktober bis April großer Beliebtheit. Besonders nachgefragt wird dabei die Kombination eines Krimis mit einem mehrgängigen Menü. Hier tummeln sich mittlerweile viele Veranstalter, die Gastronomen solche kriminellen Belustigungen anbieten. „Allerdings sind die Qualitätsmaßstäbe dieser Anbieter sehr unterschiedlich“, weiß Jörg Heinrich, Chef von „Krimilokal – Lokalkrimi“. Selten würden Gäste zwischen

Das **Ensemble** von „Krimilokal – Lokalkrimi“ besteht ausschließlich aus Profi-Akteuren.



— Anzeige —

Gastronomie auf der einen und dem Krimi auf der anderen Seite unterscheiden. „Sie betrachten die Veranstaltung vielmehr ganzheitlich. Wenn Qualität und Darstellung des Krimis unbefriedigend sind, nutzen auch die besten Speisen und der beste Service wenig.“ Ein Tipp vom Fachmann: Interessierte Gastronomen sollten sehr genau prüfen, mit wem sie zusammenarbeiten, um Pannen zu vermeiden und ihren Gästen ein entsprechendes Veranstaltungsniveau zu bieten. Helmut Otto vom Hotel Naafs Häuschen war lange auf der Suche nach einem Veranstalter, der die entsprechenden Qualitätsmaßstäbe erfüllt. Fündig geworden ist der Hotelier aus Lohmar schließlich bei „Krimilokal – Lokalkrimi“. Dieser Veranstalter bietet seine Leistungen im Großraum Düsseldorf, Köln und Bonn an. Das Ensemble besteht ohne Ausnahmen aus Profi-Akteuren mit langjähriger Erfahrung. Seit zwei Jahren ist die Zusammensetzung des Ensembles gleich geblieben. „Mithin existieren große Erfahrung und Flexibilität, wodurch ein hohes Niveau in der Qualität der Darstellung gewährleistet wird“, führt Heinrich aus. Bei der Vorbereitung der Veranstaltung arbeiten Gastronom und Veranstalter Hand in Hand. Während Flyer, Plakate und Eintrittskarten Sache des Veranstalters sind, obliegen Menüangebot und Preiskalkulation dem Gastronomen. Auf einer zur Verfügung gestellten Internetseite kann er außerdem Werbung für sein Haus und das Krimimenu

machen. Beide Partner erhalten bei Jörg Heinrich ihren jeweils kalkulierten Kartenanteil am Gesamtpreis.

„Für uns war neben einer professionellen Darstellung des Krimis vor allem eine gute und zuverlässige Kommunikation bei der Vorbereitung und Durchführung der Veranstaltung wichtig“, sagt Helmut Otto. Bei „Krimilokal – Lokalkrimi“ laufe diese Kommunikation stets über denselben Ansprechpartner. Dieser ist auch bei jeder Veranstaltung vor Ort. „Somit sind Kommunikationspannen praktisch ausgeschlossen“, fügt Heinrich hinzu. Des Weiteren sollte Wert auf ein seriöses Auftreten der Schauspieler gelegt werden. Bei Profis ist der Verzicht auf Alkohol vor, während und nach der Veranstaltung selbstverständlich.

Helmut Otto ist von Jörg Heinrich und seinem Ensemble begeistert: „Das Angebot aus der Verbindung von Gastronomie und Theater wurde von unseren Gästen sehr gut angenommen. Immerhin fanden im Naafs Häuschen mehrere öffentliche Veranstaltungen statt, zu der sehr viele Gäste kamen.“

Holger Bernert



Jörg Heinrich von „Krimilokal – Lokalkrimi“ verspricht seinen gastronomischen Partnern spannende Krimiunterhaltung für die kalte Jahreszeit.

DEHOGA
Shop

Kleine Helfer – große Hilfe

Von A wie Arbeitsvertrag bis Z wie Zimmerbelegungskalender

Im DEHOGA Shop finden Sie nützliche Praxishelfer, die Ihnen die Arbeit im Alltag leichter machen.

Draufklicken und einkaufen –
www.dehoga-shop.de

DEHOGA-Mitglieder sparen bis zu 50 %

Telefon 02 28 - 820 08 43 • Fax 02 28 - 36 69 51
bestellungen@interdehoga.de