

Das Beste zum Jahresende.



Kaum wartet man zwei Stunden, schon ist wieder ein Jahr vorbei. Und da das Beste bekanntlich zum Schluss kommt, freuen wir uns schon zwei Wochen vor Weihnachten auf eine ganz besondere Bescherung: Insgesamt 9 nationale und internationale Awards haben wir in diesem Jahr geholt.

Keine andere Event-Agentur wurde 2005 häufiger für die Qualität ihrer Arbeit ausgezeichnet. Und auch im Event-Kreativranking, das die "w&v" Anfang 2006 veröffentlichen wird, dürfen wir uns wohl mehr als nur berechtigte Hoffnung auf den 1. Platz machen. Herzlichen Dank an alle Beteiligten!

Wir wünschen auch Ihnen einen erfolgreichen Jahresabschluss und freuen uns auf 2006.

Matthias Kindler, Tobias Wannick & das Team von THE COMPANIES

Pfui – Telefonmarketing.

Waren Sie in letzter Zeit mal tagsüber zu Hause, oder haben Sie ein Telefon, das Ihnen "entgangene" Anrufe anzeigt? Wundern Sie sich auch über "anonyme Teilnehmer", die Sie zu beinahe jeder Tages- und Nachtzeit anrufen? Sie erleben gerade mit, wie sich die Telefonmarketing-Branche um Kopf und Kragen telefoniert. Kein Tag ohne Anruf der SKL, der Telekom oder halbseidener Versicherungsmakler, die einem weiß-der-Kuckuck-was verkaufen möchten. Wir empfinden das als massive Störung, als Eingriff in die Privatsphäre. Verboten ist es außerdem, solange Sie mit diesen Anbietern nicht schon in einer Geschäftsverbindung stehen, was die Damen und Herren aber nicht weiter zu stören scheint. Abhilfe? [Robinsonliste](#) und der Telekom, die Weitergabe der Nummer untersagen und die Anrufer unmissverständlich darauf hinweisen, dass man nie wieder gestört werden möchte, damit zumindest zu Hause wieder Ruhe einkehrt. Moment, es klingelt. Ring, ring, ring. Dieses Mal war es TELE2, auch die kommen auf die schwarze Liste.

Der Veranstalter hatte die Messlatte im Vorfeld durch ein Interview niedrig gehängt, so niedrig, dass es schwer sein musste, sie doch noch zu reißen: Der deutsche Eventtag mit Adam und Eva Verleihung sei "ein ganz normaler Kongress", und keinesfalls das Branchenhighlight der Event-Szene. Das glaubt nicht mal Tante Erna, denn wenn sich die "Erlebnis-Industrie" trifft, muss es per Definition ein Event sein, das Maßstäbe setzt. Die Spitzenvereinigung der Köche trifft sich ja auch nicht bei McDonalds oder Marché. Wie auch immer – reiste der Gast pünktlich zu Kongressbeginn um 15 Uhr an, erwartete ihn wie schon im Vorjahr hudelige Aufbaustimmung. Überall wurde geschraubt, gebastelt, eingedeckt. Das Fachpublikum sollte wohl live erleben, wie es hinter den Kulissen zugeht, aber dieses Mal selber mitten drin sein. Oder war das etwa gar keine Inszenierung?

Über die neu konzipierte Messe ganz auf dem Niveau der World of Events hüllen wir besser den Mantel des Schweigens, man hätte sie als Besucher einfach ignorieren können, hätte sie sich nicht den Raum mit dem Kongress geteilt. So störte jeder jeden und es entstand trotz sehr überschaubarer Teilnehmerzahl eine Atmosphäre wie auf dem Bahnhof. Verpasst hat man allerdings nicht viel, da die Vorträge zum an sich spannenden Thema "Story Telling" durchweg auf Erstsemester-Niveau stattfanden. Schade. Genau wie die Platzierung der eingereichten Arbeiten für ADAM und EVA, an denen viele Gäste aus nachvollziehbaren Gründen sehr interessiert waren. Lieblos präsentiert fanden sie sich ebenfalls mitten im Kongress – und dort unbeleuchtet in der dunkelsten Ecke. Wollte man die Leistungen der Branche absichtlich verstecken? Findige Gäste erkundeten die Arbeiten soweit möglich mit den Taschenlampen ihrer Mobiltelefone.

Am Ende des Tages gab es dann allerdings doch noch einen Lichtblick. Dank Moderator Cristián Gálvez erlebten die Gäste eine (zu) lange, aber durchaus unterhaltsame Preisverleihung in ansprechendem Ambiente. Hier lag das Ergebnis über dem, was man aus den Vorjahren gewohnt war. Schön, dass alle ausgezeichneten Arbeiten per Film präsentiert wurden – auch wenn man sich in der Branche über die eine oder andere Fehlentscheidung wunderte. So sah man zwar eine Reihe hervorragender Arbeiten, aber leider auch Event-Zirkus aus den 80er Jahren mit Technik-Schlachten und Bühnen-Kasperletheater.

Fazit: Es hätte schlimmer kommen können. Danke an den Moderator, der sich nur ein paar mal in der Witzgruppe vertat, aber ansonsten für einen netten Abend sorgte und sich damit für weitere Aufgaben empfahl.

Ich bette mein Haupt.

Wollen oder müssen Sie in absehbarer Zeit reisen? Gut, denn wir haben da ein paar schicke, neue Tipps für Sie. Beginnen wir in Frankfurt, da gibt es nämlich endlich ein wirklich stylisches Designhotel, genannt „[The Pure](#)“. Klein, trendy und, in Frankfurt wohl unvermeidlich, in der Bahnhofsgegend. Trotzdem dort übernachten. Etwas größer, etwas klassischer, aber trotzdem mehr als nur ambitioniert, das neue [SAS Radisson](#) nahe der Messe Frankfurt. Ein gelungenes Beispiel, wie moderne Hotelkonzepte auszusehen haben. Einziger Wermutstropfen: die überschaubare Zimmergröße. Pluspunkte gibt es für den kostenlosen W-Lan Zugang. Schön, dass unser Artikel in der letzten Ausgabe so schnell Wirkung zeigt :-). Erstaunlich, dass sich Konzerne noch immer trauen, Häuser in Berlin zu eröffnen. Aber bitte, dem [Concorde](#) am Ku'damm räumen wir gute Chancen ein, sich in der modernen 5-Sterne-Klasse zu behaupten. Bleibt noch Düsseldorf: bisher auch nicht gerade für Vielfalt bekannt: Hier wird das neue [InterConti](#) sicher Abhilfe schaffen. Und dann soll ja auch in absehbarer Zeit der traditionelle Breitenbacher Hof wieder eröffnen. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Awards – und was Sie davon haben.

9 Awards in 2005. „Ja mei, wenn’s schee macht“ wird da so mancher sagen. Klar, ein bisschen Eitelkeit ist sicher auch dabei, wenn man seine Arbeiten von nationalen oder internationalen Juries bewerten lässt. Doch in erster Linie haben Kreativ-Wettbewerbe eine Reihe wichtiger und nützlicher Effekte für potenzielle Kunden und Marktbeobachter: Sie fungieren als Leistungsschau und leisten somit einen wichtigen Beitrag zur Markttransparenz, um die es in gerade in der Event-Branche naturgemäß eher schlecht bestellt ist. Außerdem sind sie ein Gütesiegel und ein guter Gradmesser für die Kreativität einer Agentur.

Ein wichtiges Kriterium, schließlich erzeugen kreative Lösungen größere Aufmerksamkeit, wecken mehr Emotionen, differenzieren Marken besser und wirken nachhaltiger als Events von der Stange. Awards zeigen außerdem, dass sich eine Agentur ernsthaft um Spitzenleistungen in ihrer Kerndisziplin Kreativität und Innovation kümmert. Und nicht zuletzt sind sie Ansporn für die Mitarbeiter jedes Mal ihr Bestes zu geben.

“Un voyage en France vaut toujours la paine.”

Und wenn Sie diese Reise nach Paris führen sollte, haben wir da was für Sie. Zum Beispiel Kulinarisches. Sparen Sie sich um Himmelswillen das Georges (im Centre Pompidou). Das Etablissement der Costes-Gastro-Mafia besticht zwar durch seinen einzigartigen Blick über die Stadt (blinkender Eiffelturm inklusive), aber ansonsten eher durch Bahnhofshallen-Atmosphäre und Wucher-Preisgestaltung. Philippe Starck hin oder her, ein klares no. Dann lieber etwas typisch französisches, zum Beispiel das "Le Trou Normand" (9 Rue Jean Pierre Timbaud), lecker, bezahlbar, rot karierte Tischdecken inklusive und alles im trendigen Marais-Viertel. Zum Digestiv in eine wilde Bar? Dann probieren Sie mal das "Le Kitch", in der Rue de Oberkampf. Oder lieber exotisch? Dann ins 404 und Andy Wahloo (Restaurant und Bar direkt nebenan) in der Rue des Gravilliers. Nordafrikanisches Ambiente mit köstlichem Ethno-Food. Aporopos, gefällt Ihnen geschmackvolle Ethno-Mode aus Afrika, Asien und anderen fernen Kontinenten? Im Nomads Land (24, Rue Oberkampf) wären sie dann goldrichtig.

Da Frankreich dann doch nicht nur aus Paris besteht, folgen Sie uns bitte nach Süden, nach Nizza oder in die Provence um genau zu sein. Nur eine Flugstunde von München aus gibt es auch im November noch Sonne. Und schöne "Destinationen". Das [Four Seasons](#) at Terre Blanche zum Beispiel. Das Anfang des Jahres eröffnete Haus im mediterranen Bungalow-Stil, bietet Zimmer von mindestens 60 qm und 2 mal 18-Loch-Golf direkt "im" Hotel. Das hat leider seinen Preis, aber in den buchungsschwachen Monaten Januar bis März und im Herbst gibt es auch mal ein Schnäppchen. Den arg gestressten Geldbeutel entlasten sie dann durch einen Besuch im "[Le Temps des Cerises](#)" im nahen Fayence. Oder auch durch zwei Besuche, so lecker war das 4-Gänge-Menü vom Michelin erwähnten Koch für nur 36 Euro.

Was die Presse schreibt.

Die schreiben über das gleiche Thema wie wir. Warum Kreativität und das passende Agentur-Ranking längst überfällig sind. [Hier](#) die Analyse der w&v.

Uns eine Zeile und Ihnen einen Besuch wert.



Mallorca Revisited: Kennen Sie schon das "[Puro](#)", zur Zeit eines der angesagtesten Hotels der Insel. Aber auch der coolste Strand, das „[PuroBeach](#)“ und, falls Ihnen das im Moment zu kalt sein sollte, das „[PuroFire](#)“, Restaurant und Bar. Essen, trinken, sehen und gesehen werden. Gegenüber und ebenfalls brandneu: das [Hotel Tres](#), auch mit netter Bar, aber Vorsicht an der Wasserfall-Kante. Sie wissen dann schon, was wir meinen. Weit weg von der Hauptstadt empfehlen wir das [Ca ´n March](#), ein wahrlich authentisches spanisches Restaurant in Manacor. Das bedeutet in diesem Fall gute Küche, aber gruselige Lichtstimmung. Die Spanier stehen doch sonst nicht so auf Flutlicht? Sei ´s drum. Eher "schummerig" und definitiv gemütlich ist es hingegen im "[Colón](#)" in Porto Colon. Eines der besten Lokale auf der Insel, wintertauglich dank großem Kamin und noch dazu mit deutschsprachigem Service. Hasta luego.

Coming up next.

Der nächste Newsletter. Nicht mehr, nicht weniger. Und da er erst Ende Januar erscheint, können wir Ihnen beim besten Willen noch nicht sagen, welche Themen und Destinationen dann "en vogue" sein werden. Die Philippinen vielleicht. Bis dann.

Service Center.

Sie können den Newsletter auch im PDF-Format abonnieren. Kurzes [Mail](#) genügt!

[Lob](#) oder [Tadel](#)? Newsletter [abbestellen](#) oder [abonnieren](#)._

Newsletter-Archiv: Zu finden auf unserer Homepage unter Punkt 5 > Service > Newsletter

Wenn Sie mehr zu einem Thema wissen möchten: info@thecompanies.de

Uns besser kennen lernen: www.thecompanies.de

