



Nachbereitung Ihrer Veranstaltung - Vom Tag der offenen Tür über das Hoffest bis zum Sommergrillen

Sie haben eine Veranstaltung für Mitarbeiter, Kunden und/oder Geschäftspartner gemacht, aber es ist nicht so gelaufen, wie erhofft?

Keine Sorge, das passiert auch anderen, sogar erfahrenen Sommerfestplanern. Wichtig ist jetzt, zu gucken, woran es haperte, damit Ihnen dieselben Fehler nicht noch einmal unterlaufen und Sie wissen, woran genau es dieses Mal hakte.

Sie brauchen:

eine halbe Stunde Zeit, in der Sie das Fest konzentriert und ungestört Revue passieren lassen
Papier und Stift.

Dann machen Sie eine Manöverkritik. Die hilft Ihnen, es beim nächsten Mal besser zu machen:

Betrachten Sie das Fest aus verschiedenen Blickwinkeln: die Aussteller, die Besucher und die Helfer. Bestimmt haben Sie Feedback bekommen oder aufgeschnappt. **Schreiben Sie ALLE Rückmeldungen auf.** Wenn es sehr viele sind, die unterschiedliche Aspekte des Festes ansprechen, sortieren Sie sie nach Bereichen (z. B. Parkplätze, Essen, ...). Denken Sie nicht an einzelnen Feedbacks rum, argumentieren sie nicht und zensieren Sie nichts. Bei dieser Manöverkritik wird alles festgehalten. Ergänzen Sie Ihre eigenen Störfaktoren:

Von Aussteller-Seite

.....

.....

.....

Von Besucher-Seite

.....

.....

.....

Von Mitarbeiter- und Helfer-Seite

.....

.....

.....

Arbeitsblatt II: Manöverkritik Sommerfest



Wenn Sie jetzt zurück schauen, was würden Sie heute besser machen?

.....

.....

.....

Nicht immer ist etwas gleich richtig schiefgelaufen. Doch immer gibt es Raum für Verbesserungen.

Was möchten Sie beim nächsten Fest optimieren?

Denken Sie auch hier wieder:

an die Ausstellerbedürfnisse (z. B. klare Ansprechperson, wenn was nicht klappt/ Wasser- und Stromanschlüsse, extra Parkplatz für Aussteller nahe des Geländes ...)

an die Besucher (z. B. vielseitigeres Angebot für die Eltern, mehr Ruhe-Oasen beim Essen, Ausschilderung Parkplatz - Gelände u. umgekehrt ...)

und an das Helfer-Team (z. B. Kommunikation untereinander verbessern, Mitarbeiter farblich für alle erkennbar machen, klare Pausenzeiten auch für die Helfer ...)