CO-CREATION. DAS KRIEGEN WIR GEBACKEN ...

»SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN«

LÜCHTENHOF, HILDESHEIM 07.12. 2022

JANSSEN SELLERBECK

WIE BEGEISTERN EVENTS 2023?
SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN

Zum Workshopthema Co-Kreation servierten Janssen & Sellerbeck aus ihrer »Kollaborativen Konzeptionsküche« ein neuartiges Kommunikationsformat: Schnapsideen & Brototypen.
Das sinnliche Ziel? Die genussvolle Findung individueller Erfolgsrezepte auf die Frage „Wie werden uns 2023 Events begeistern?“. Die Basis bildeten die ältesten Genussmittel der Eventgeschichte: Brot und Alkohol. Unter Mitwirkung der Gäste wurden Brototypen erstellt und Genuss-Lösungen präsentiert.
Erstmals ausprobiert wurde das Format an der härtesten aller vorstellbaren Zielgruppen: Expert:innen der Live-Kommunikation-Szene.

Gruß aus der Küche: Vorabkommunikation via Mail

Da es bei dem Impuls um Mitgestaltung ging, benötigten wir neben dem Gedanken-Gut auch mehrere kulinarische Mitbringsel der Co-Createure:

1. Welche Zutaten brauchen Events im Jahr 2023?

Bringe ein oder mehrere passende Gewürze oder Zutaten mit, die metaphorisch für den Geschmack zukünftiger Eventformate stehen und die real dein Brototyping (Teig-Rohling) bereichern. Passendes Gedanken-Gut: Serviere bitte am 7.12. eine mundgerechte Wort-Würze für deine Auswahl.

tl;dr: Gewürz oder Zutaten mitbringen, die für die Event-Zutat 2023 stehen.

2. Was wird 2023 für dich der größte Genuss bei einem Event sein?

Bringe ein Getränk (alkoholisch oder nichtalkoholisch) mit, das deinen persönlichen Eventgenuss verkörpert. Bringe dieses Getränk am liebsten in einer Menge mit, die es erlaubt, dass jeder Gast davon kosten kann.

tl;dr: Getränk mitbringen, das Event-Genuss 2023 verkörpert.

SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN
DAS INTERAKTIVE DEGUSTATIONS-MENÜ

Die Dramaturgie

1. Gang. Vorspeise – Einführung. Vorstellung (je 5 Min. max.)

Fest: Jörg serviert Wort-Würze zur Methode »Kulinarik als Kommunikationsmedium«. Einführung in das das Thema Brototyping und Provozierung schmackhaften Food- statt Fachsimpeleien.

Flüssig: Kai kontert fluid mit seiner LinkedIn Unterzeile: Kommunikation und Bier. Ob er jetzt schon blanq zieht?

2. Gang: Brototyping. »Gemeinsam kriegen wir das gebacken«

Persönliche Vorstellung und Einwirkung der Lieblingszutaten. Austausch und Kommunikation zu den Lieblingsgewürzen - wonach müssen Events 2023 schmecken? Danach liegen die Zutaten samt Basisteig auf dem AuthenTisch. Jetzt heißt es: Zulangen und einkneten! Ideen wortwörtlich verarbeiten. Die individuellen Rezepturen werden samt Fettflecken handschriftlich auf den persönlichen Tischsets hinterlassen.

3. Gang: Eventgenussgetränke.

Nachdem die Brototypen den Weg in den Ofen gefunden haben, nutzen wir die Backzeit, um fluide Eventgenüsse auszutauschen. Verschiedene Getränke mit individuellen Geschichten werden präsentiert und in Probierportionen ausgeschenkt.

4. Gang: Die neuen drei B's: Brot I Butter I Bier.

Verköstigung des Brototypen mit Butter vom Schaumschläger Sellerbeck und blanq Bier vom Kontrollverlustfreund Janssen.
Sind die Brototypen aufgegangen? Welche Erfolgsrezeptur überzeugt? Hier hilft nur Probieren - vom eigenen und von den anderen Brototypen.

5. Gang: Was kann 2023 unter den Tisch fallen?

Gesättigt und beseelt befreien wir uns von bisherigem Ballast. Unnötiges findet den direkten Weg auf den Küchenboden. Bitte wegkehren …

Nach-Tisch: Nachkommunikation.

Die Tischsets werden abfotografiert, die Erfolgsrezepte den Gästen im Nachgang zugesandt. Nachbacken und Fortsetzung der kollaborativen Küche wird ausdrücklich erwünscht!

WIE BEGEISTERN EVENTS 2023?

Willkommen in der kollaborativen Konzeptküche!
Gemeinsam finden wir genussvoll individuelle Erfolgsrezepte

Name: Mitwirker:in

Brototyping – Werktitel

Welche Zutaten brauchen Events im Jahr 2023?
Meine Zutaten
.
.

Was wird 2023 für dich der größte Genuss bei einem Event sein?
Mein Genuss-Getränk
.

Was kann 2023 unter den Tisch fallen?
.
.

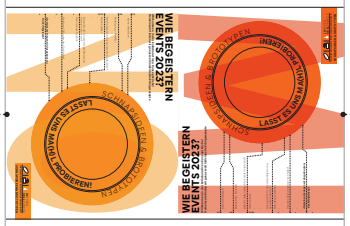
»Gemeinsam kriegen wir das gebacken«
Das Erfolgsrezept

WIE BEGEISTERN EVENTS 2023?
Willkommen in der kollaborativen Konzeptküche!
Gemeinsam finden wir genussvoll individuelle Erfolgsrezepte
SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN
LASST ES UNS MA(H)L PROBIEREN!
Name: Mitwirker:in
Brototyping – Werktitel
Welche Zutaten brauchen Events im Jahr 2023?
Meine Zutaten
Was wird 2023 für dich der größte Genuss bei einem Event sein?
Mein Genuss-Getränk
Was kann 2023 unter den Tisch fallen?
»Gemeinsam kriegen wir das gebacken«
Das Erfolgsrezept

SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN
DIE TISCHGESELLSCHAFT

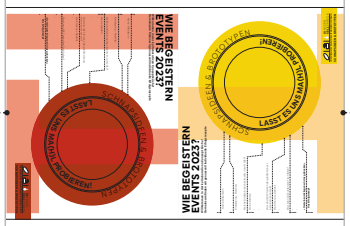
Theo Eißler*

Petra Lammers**



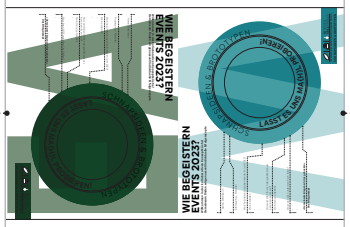
Katrin Taepke

Christine Popp



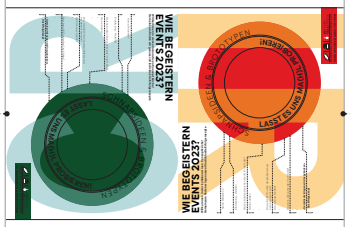
Daniel Moj

Bernhard Wolff



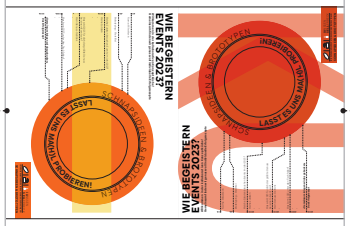
Bettina Laux

Miriam Janke



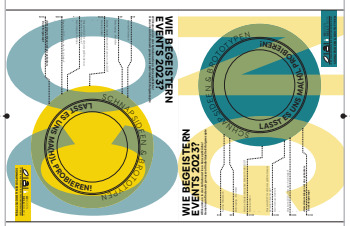
Katharina Addas

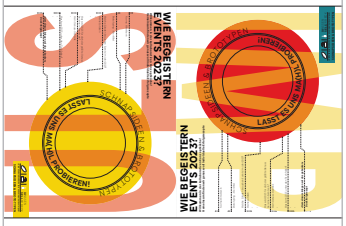
Chris Cuhls



Jörg Sellerbeck

Kai Janssen





* schon abgereist

** nicht angereist

Grafik Bocklet und Matrix: Jörg Sellerbeck

BROTOTYPEN-ROHLINGE. ABHOLUNG
BROTMANUFAKTUR HERR VON MYRA

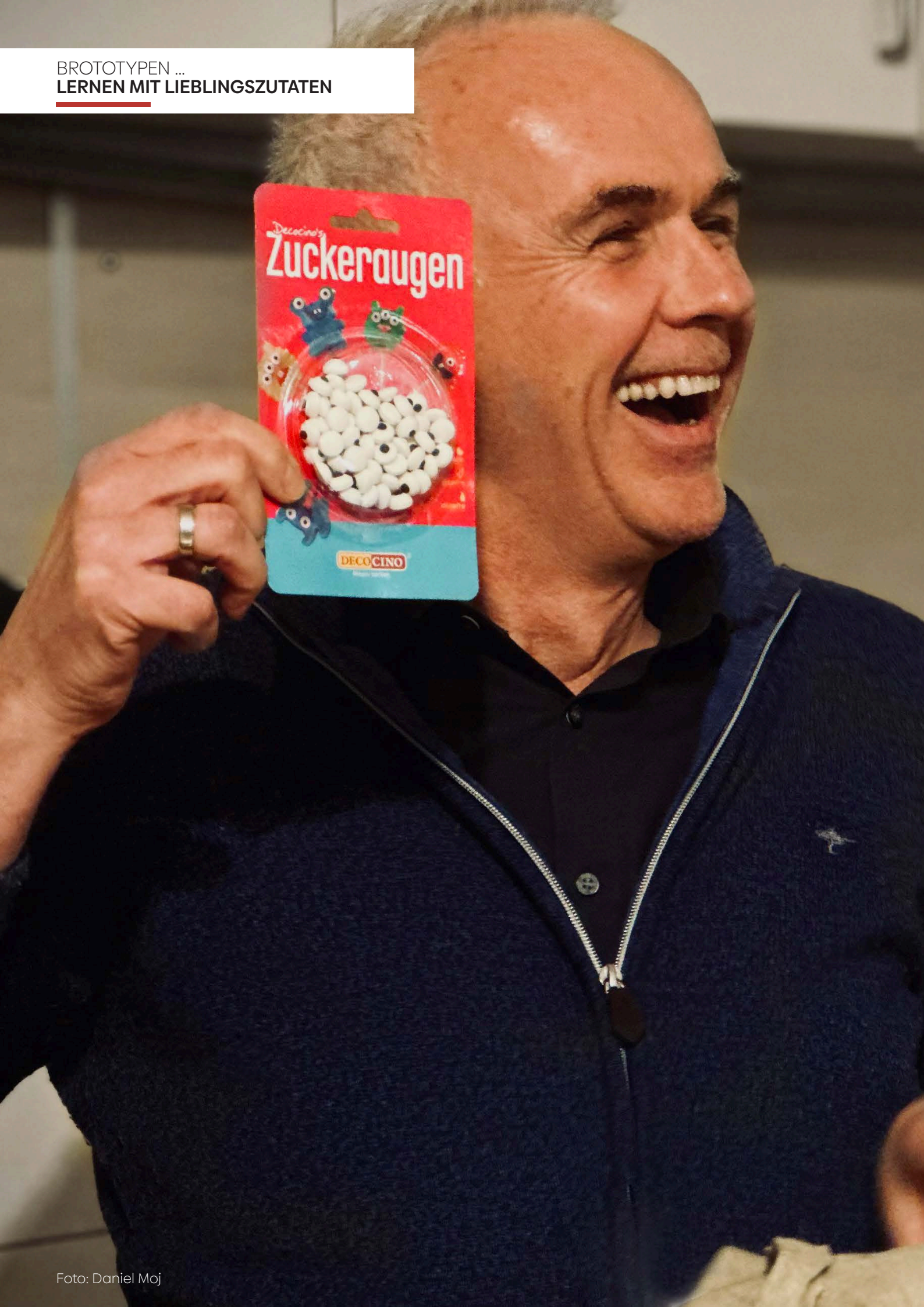


Foto: Daniel Moj

SCHNAPSIDEEN ...

DEGUSTIEREN DER GENUSSGETRÄNKE

VEREDELUNG. WIRKWERKE
LASST ES UNS MA(H)L PROBIEREN

GEMEINSAM KRIEGEN WIR DAS GEBACKEN …
DIE ERFOLGSREZEPTE

WIE BEGEISTERN EVENTS 2023?

Willkommen in der kollaborativen Konzeptküche!
Gemeinsam finden wir genussvoll individuelle Erfolgsrezepte

Katrin
Name: Mitwirker:in

Brototyping – Werktitel

Welche Zutaten brauchen Events im Jahr 2023?
Meine Zutaten
- mehr Pepp (Curry) wie vielen Experten
- Profis, die gemeinsam arbeiten
- mehr Liebe (zum Detail)

Was wird 2023 für dich der größte Genuss bei einem Event sein?
Mein Genuss-Getränk
.

Was kann 2023 unter den Tisch fallen?
- 08/15 - Autoren
.

»Gemeinsam kriegen wir das gebacken«
Das Erfolgsrezept

SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN

LASST ES UNS MA(H)L PROBIEREN!

JANSSEN SELLERBECK
»Die Kollaborative Küche für den kommunikativen Impuls«
SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN

DIE ERFOLGSREZEPTE
KATRIN TAEPKE

WIE BEGEISTERN EVENTS 2023?

Willkommen in der kollaborativen Konzeptküche!
Gemeinsam finden wir genussvoll individuelle Erfolgsrezepte

Christine
Name: Mitwirker:in

Event Co Creation
Brototyping – Werktitel

Welche Zutaten brauchen Events im Jahr 2023?
Meine Zutaten
. Mut zu individuellen Erfolgsrezepten
. Echte Begegnungen, 100%-Momente

Was wird 2023 für dich der größte Genuss bei einem Event sein?
Mein Genuss-Getränk
. Vom Einfachen das Beste

Was kann 2023 unter den Tisch fallen?
. Alk Well Events
. Hardcore Frontalbeschallung, zu wenig Pausen,

»Gemeinsam kriegen wir das gebacken«
Das Erfolgsrezept
Neue Zutaten ☺

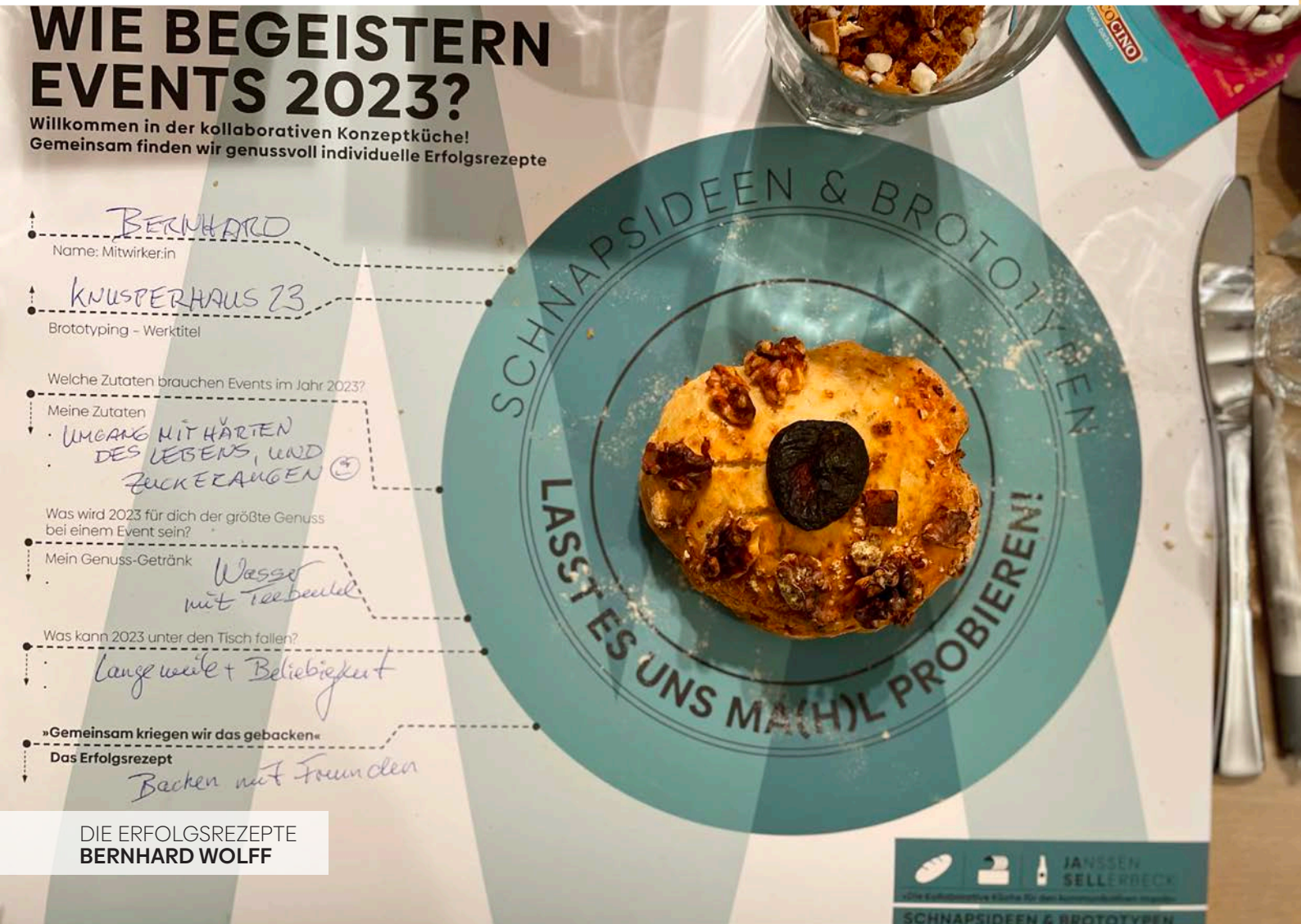
SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN

LASST ES UNS MA(H)L PROBIEREN!

JANSSEN SELLERBECK
SCHNAPSIDEEN & BROTOTYPEN

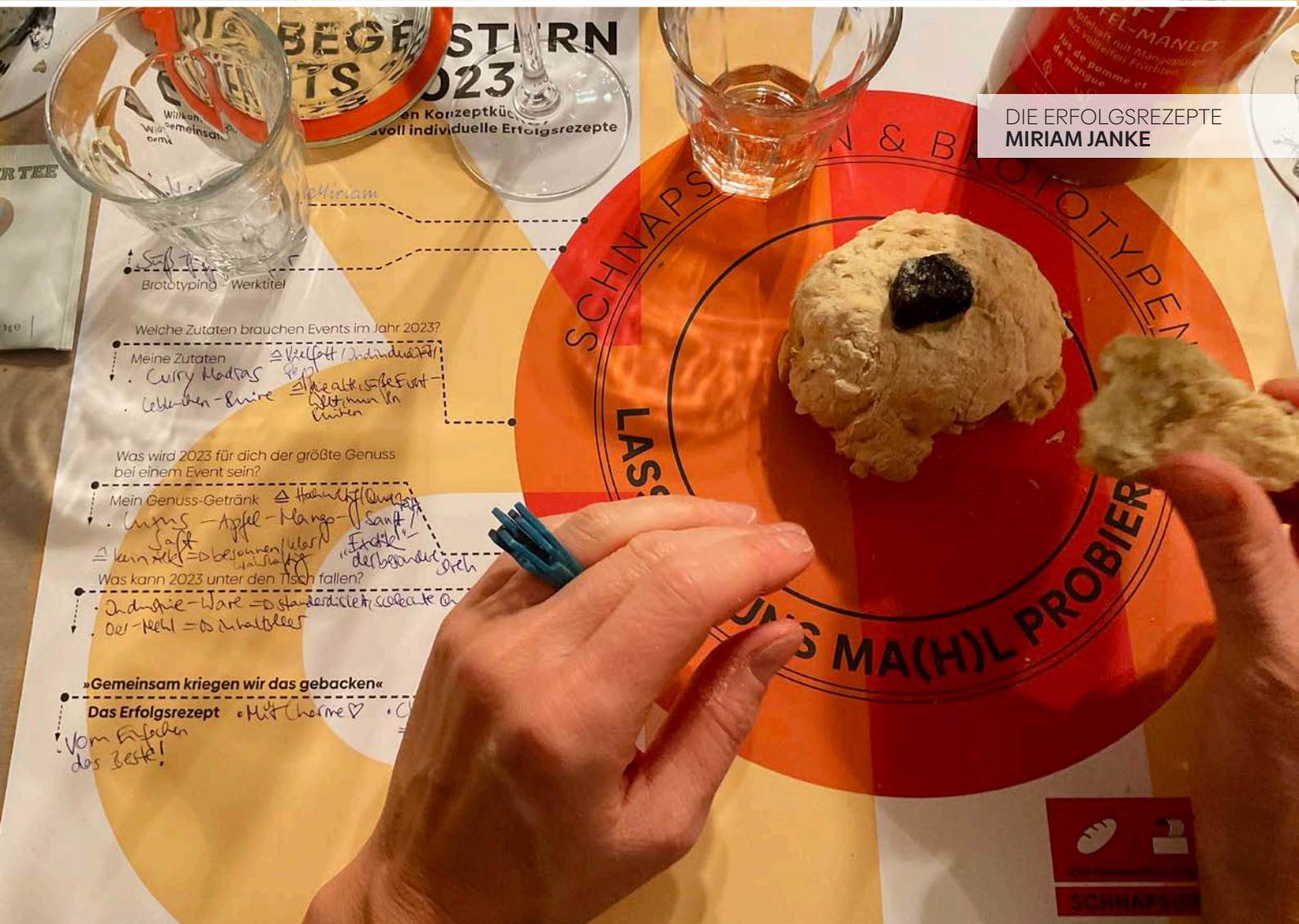
DIE ERFOLGSREZEPTE
CHRISTINE POPP

DIE ERFOLGSREZEPTE
DANIEL MOJ



DIE ERFOLGSREZEPTE
BERNHARD WOLFF

DIE ERFOLGSREZEPTE
BETTINA LAUX



DIE ERFOLGSREZEPTE
MIRIAM JANKE

DIE ERFOLGSREZEPTE
KATHARINA ADDAS

DIE ERFOLGSREZEPTE
CHRIS CUHLS

DIE ERFOLGSREZEPTE
JÖRG SELLERBECK

DIE ERFOLGSREZEPTE
KAI JANSSEN

CO-CREATION**MIT**WIRKUNG
IN ALLER MUNDE

JÖRG**SELLERBECK**
Lindwurmstraße 71_Rgb.
80337 München
+49 (0)89.79032644
+49 (0)176.64107397
sellerbeck@raumkulinarik.de

KAI**JANSSEN**
Johannes-Müller-Str. 2
50735 Köln
+49 (0)176 24 66 88 38
mail@herrjanssen.de
www.herrjanssen.de