



Aktionsvorschlag der Jungen Union Bayern

„Promi-Kochduell“

Herausgeber:

Junge Union Bayern

Landesgeschäftsführer: Nicola Gehringer

Mies-van-der-Rohe-Straße 1
80807 München

ju@ju-bayern.de
www.ju-bayern.de
fb.com/JUBayern
@JUBayern

01/2018

Aktion „Promi-Kochduell“

Idee

Kochen ist in! Von „Das perfekte Promidinner“ auf VOX, bis hin zu „Die Küchenschlacht“ im ZDF – überall wird gekocht, was das Zeug hält und nebenbei ist es für prominente Persönlichkeiten die perfekte Möglichkeit für sich die Werbetrommel zu rühren! Man könnte schon fast sagen, dass diese Form des lockeren Gesprächs die klassischen Talkshows abgelöst hat. Warum sollten wir nicht ebenfalls diese Chance ergreifen? Dadurch können unsere JU-Persönlichkeiten eine ganz besondere Nähe zu den Bürgern in heiterer Atmosphäre herstellen. Diese Aktion eignet sich auch beispielsweise ganz hervorragend für Gemeinde- bzw. Stadträte und potentielle Kandidaten, sich in den Gaststätten „ihres Vertrauens“ oder unter freiem Himmel außerhalb des politischen Geschehens zu präsentieren. So können sie mit ihrer Persönlichkeit leicht Sympathien in ihrem Wahlkreis gewinnen, ohne dass der Eindruck entsteht, dass die Stimmen der Wähler bei der nächsten Wahl im Vordergrund stehen. Ein geselliges Event für Groß und Klein, eventuell sogar in interaktiver Form!

Organisation und Umsetzung

1. Gaststätte/Küchenstudio

a) Organisation

Erkundigt Euch bei Gaststätten und Küchenstudios in Eurer Umgebung, ob sie an einem Event dieser Art interessiert sind. Am besten wäre es natürlich, wenn das Restaurant bzw. die Gaststätte eine integrierte Showküche im Essensbereich hätte. Im Anhang findet Ihr auch ein paar Kontaktadressen für mobile Küchen, die preiswert gemietet werden können. Ihr könntet den Inhabern der Gaststätte bzw. des Küchenstudios so die Möglichkeit bieten, mit dieser Aktion auch noch Eigenwerbung zu betreiben. Wenn Ihr die Veranstaltung gegebenenfalls wie eine Talkshow aufbaut, solltet Ihr darauf bedacht sein, dass die Showküche etwas erhöht ist und die Gespräche akustisch gut zu verfolgen sind. Außerdem solltet Ihr ausreichend Platz für die Kochbühne einplanen und an die Gesundheitszeugnisse denken, die die Akteure bei Bedarf vorweisen müssen.

2. Rathausplatz

a) Organisation

Falls die oben genannten Lokalitäten nicht zur Verfügung stehen, könnte man in Erwägung ziehen, auf Rathausplätzen oder auf anderen öffentlichen Plätzen mobile Küchen aufzubauen und dort die Bürger zu bekochen. Dies hätte zum Vorteil, dass nicht so viel organisiert werden müsste und sehr viel mehr Leute mit dieser Aktion auch zufällig in Berührung kommen könnten. Ihr solltet unbedingt daran denken, dass ihr bei Rathausplätzen oder sonstigen öffentlichen Gemeindeplätzen eine Sondernutzungserlaubnis einholt, bevor ihr die mobilen Küchen dort aufstellen könnt. Des Weiteren solltet ihr darauf achten, dass gegebenenfalls Wasser- und Stromanschlüsse zur Verfügung stehen müssen. Außerdem müsst ihr ausreichend Platz für diese Veranstaltung haben und an die Gesundheitszeugnisse denken, die die Akteure im Falle einer Kontrolle vorweisen müssen.

b) Finanzierung

Die Angebote für Outdoor-Küchen bewegen sich in der Preisklasse von etwa EUR 500. Bitte vergesst nicht, die Kosten für Wasser und Strom mit einzuplanen und gegebenenfalls die Bearbeitungsgebühren für die Sondernutzungsgenehmigungen und die Gesundheitszeugnisse. Falls diese Aktion als Talkshow präsentiert wird, solltet ihr auch an die Kosten für Licht- und Tontechnik denken.

3. JU'ler backen mit Kindern

Um auch die Kleinsten nicht zu vergessen, könntet ihr auch eine Kampagne in Form von „Kochen für Kinder“ starten.

Als Gerichte würden sich hier verschiedene Süßspeisen wie Pfannkuchen, Crêpes, Kuchen, Cookies oder Muffins anbieten. Diese könnte man mit verschiedenen Glasuren und Süßigkeiten zusätzlich verzieren. Daraufhin könntet ihr einen Wettbewerb veranstalten und das schönste Produkt küren, wobei ja alle kleinen Teilnehmer „Sieger“ sein sollten. Während Kuchen und Muffins noch eine gewisse Zeit im Ofen backen müssen, könnte man mit den Kindern nebenbei Marzipantierchen basteln, damit die

Zeit schneller vorbeigeht. Je nach Jahreszeit kommen auch Veranstaltungen wie das Bemalen von Ostereiern oder Plätzchenbacken in Betracht.

4. JU'ler bringen während der Nachschicht Arbeitnehmern Lunchpakete

Ein weiterer Alternativvorschlag wäre, dass mit Hilfe eines Wahlkampfbusse o.Ä. der Vorsitzende während der Nachschicht zu Berufstätigen fahren und ihnen eine kleine Brotzeit mitbringen. Ein Verband aus unseren Reihen startete im Wahlkampf eine solche Kampagne und hat eine sehr positive Resonanz erhalten.

Anlaufstellen können dabei Krankenhäuser, Arbeitsplätze von Securitypersonal, Seniorenheime, Mitarbeiter der Entsorgungsbetriebe oder des Winterdienstes, die mit belegten Broten und Müsliriegeln versorgt wurden, sein.

5. Mach mit!

Diese Grundidee hat viele Facetten und Ausprägungen und es sind noch weitere Varianten denkbar. Solltet ihr Aktionen dieser Art durchführen, freuen wir uns über eine Rückmeldung an das JU-Landessekretariat.

Showküchen:

Hier haben wir ein paar Adressen mit den passenden Angeboten zusammengestellt, an die Ihr Euch bei Bedarf wenden könnt.

a) Mobykitchen MobyFaktur – Atelier für dreidimensionale Gestaltung

Weidenbrunnen 93a

70378 Stuttgart

Tel.: 0 711 121 68 998

Fax: 0 711 933 10 644

www.mobykitchen.de

www.mobyfaktor.de

mail@mobyfaktor.de

Hahn Messeservice

Hauptstraße 40

94419 Niederhausen

Tel.: 08734 933130

Mobil: 0160 99289163

Fax : 08734 933129

www.hahn-messeservice.de

www.hahnkuechen.de

b) Truck als mobile Kochshow

GenussSchmiedeGmbH

Philosophenweg 1

90518 Altdorf bei Nürnberg

Tel.: 0 9187 9229 351

Fax: 0 9187 9229 353

www.genuss-schmiede.com

michael.katusic@genuss-schmiede.com

a) Ziel

Ziel ist es den momentanen Trend des Kochens in geselliger Runde zu nutzen um potentielle Wähler für sich zu überzeugen. In geselliger Runde rückt der Blick auf den Vorsitzenden und die örtliche JU in ein persönlicheres Licht.

b) Zielgruppe

Vereinsvorstände

c) Kosten

Die Miete für eine mobile Showküche beträgt ca. EUR 500 zuzüglich Fahrtkosten.

In den oben genannten Angeboten würde der Veranstalter die Küche an den gewünschten Ort fahren, aufbauen und abbauen. Gereinigt werden müsste die Küche jedoch von Euch selbst. Man könnte eventuell vereinbaren, dass die Gaststätte die Kosten für das Essen und den Raum übernimmt. Im Gegenzug behält sie den Gewinn von den Getränken. Des Weiteren wird die Gaststätte sowohl vor als auch nach dem Event in den lokalen Zeitungen erwähnt, sodass sie aus der Werbung für die Veranstaltung ebenfalls einen Vorteil erzielen kann. Bitte denkt daran, die Kosten für die Ton- und Lichttechnik mit einzuplanen, falls Ihr diese Aktion als Talkshow organisiert. Zusätzlich könnten noch Bearbeitungsgebühren für Gesundheitszeugnisse anfallen.

d) Anmerkung

Zu geringe Beteiligung wirkt ggf. schlechtes Licht auf die Vernetzung im Ort.

Checkliste:

- Grillgut und Getränke einkaufen
- Showküche anfragen
- Grills organisieren
- Saal mieten
- Einladungen schreiben