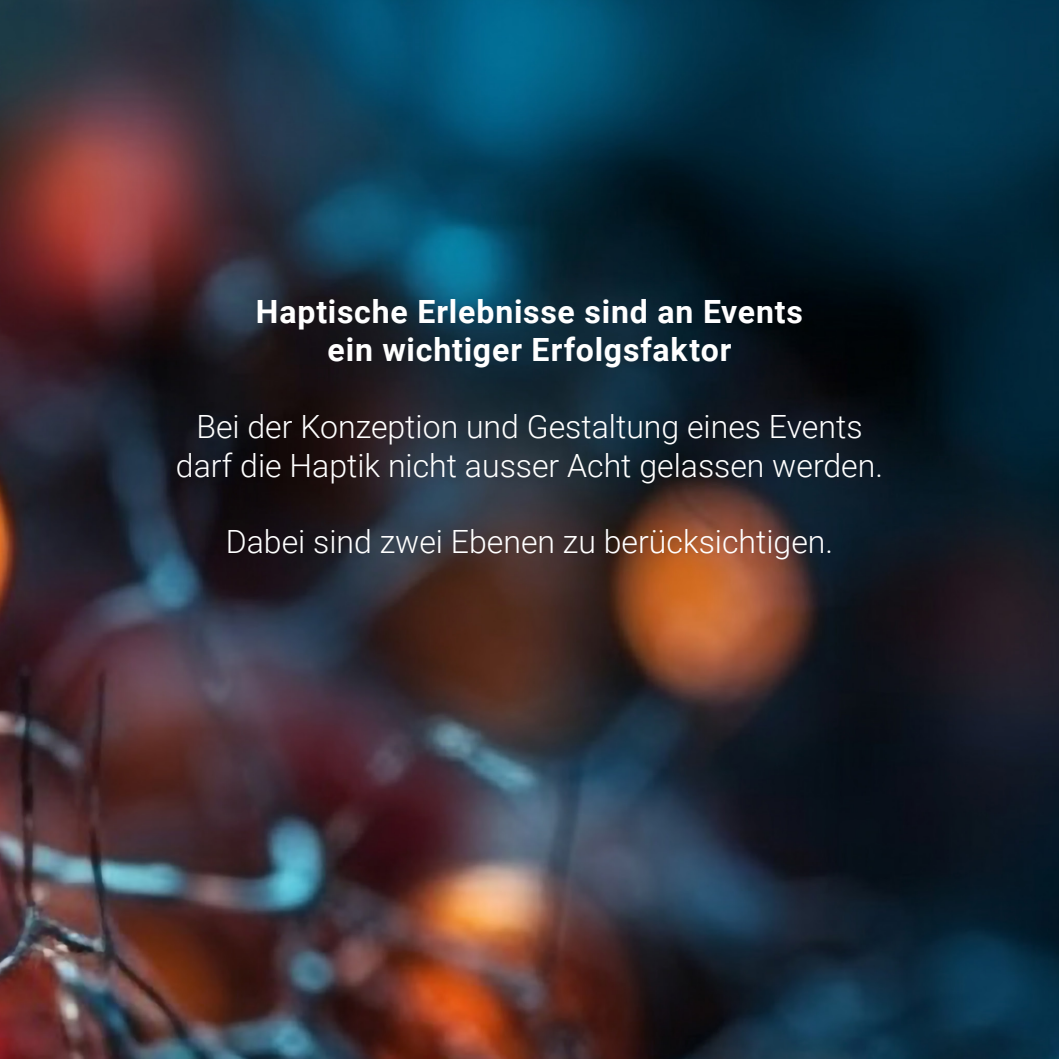


Haptische Erlebnisse an Events



EVENTFUCHS
kurz + knackig

The background of the slide is a dark, out-of-focus image featuring bokeh light effects. There are several warm, orange-gold circular lights scattered across the frame, particularly on the left and bottom. Interspersed with these are cooler, blue-toned light spots and streaks, creating a dynamic and artistic visual texture.

Haptische Erlebnisse sind an Events ein wichtiger Erfolgsfaktor

Bei der Konzeption und Gestaltung eines Events darf die Haptik nicht ausser Acht gelassen werden.

Dabei sind zwei Ebenen zu berücksichtigen.

Die **erste Ebene** umfasst alle ungesteuerten, konkreten und direkten Wahrnehmungen im Zusammenhang mit dem aktiven Berühren von Gegenständen.

Dazu gehört beispielsweise die Oberflächenbeschaffenheit einer Tischplatte, die Weichheit der Sitzpolsterung in der Lounge, die Materialisierung des Geschirrs, die Struktur eingesetzter textiler Gegenstände, die Art des Bodens, der Wände und vieles mehr. So ist es ein wesentlicher Unterschied in der Wahrnehmung, ob Sie einen Château Lafite-Rothschild aus einem bauchigen Bordeaux-Glas, einem Zinnbecher oder einem Pocalino kredenzen.

Plastikbesteck erleben Sie anders als Besteck aus gepressten Palmblättern oder solches aus einer edlen Silbermanufaktur.

An einem ungezwungenen Frühlingsapéro fühlen sich Ihre Gäste auf Sitzsäcken wohler als bei einer Gala.



Die **zweite Ebene** bezieht sich auf Wahrnehmungen, die gezielt als Teil des Gesamterlebnisses des Events eingesetzt werden.

So können beispielsweise bewusst besondere Materialien anstelle der üblichen eingesetzt werden, etwa bei der Materialwahl von Möbeln oder durch den Einsatz eines speziellen Bodenbelages.

Ein Boden aus Pflastersteinen wird anders wahrgenommen als Rasen oder Teppiche. Und wieso nicht einmal einen Bodenbelag verwenden, der spürbar nachfedert?



Optik und Haptik kombinieren

Bei der Ausgestaltung eines Events reicht es nicht, dass optisch alles perfekt aufeinander abgestimmt ist.

Denn oft spielt die ideale Optik der Haptik einen Streich. Eine Lounge an einem Sommernachtsfest, ausgestattet mit Ledersofas, kann genauso unangenehme haptische Erlebnisse erzeugen wie eiskalte Stahlmöbel.

Die Haptik im Catering-Bereich

Haptik kann auch im Bereich des Caterings erlebbar gemacht werden. Eine alte Event-Weisheit sagt, dass auch die Verpflegung kommuniziert.

Wenn eine Grossbank an ihrer Generalversammlung einen Apfel und ein Stück Brot als Lunchpaket anbietet, statt Zutritt zum Lachshäppchen-Buffer, hat Ihnen die Bank etwas mitgeteilt.

Mehr dazu finden Sie in unserem «kurz + knackig» zum Thema Haptik im Catering.

Gesamtheitlich planen bedeutet, die Haptik einzubeziehen

Positive haptische Erlebnisse entstehen immer dann, wenn Sie alle vorstellbaren Faktoren und Alternativen in die Gestaltung miteinschliessen und bei den Teilnehmenden wortwörtlich «unter die Haut» gehen.

Es liegt auf der Hand, dass Sie auch in der Lage sein müssen, negative haptische Erlebnisse zu erkennen und zu wissen, wie sie verhindert werden können.



Wissen, wie's geht.



EVENTFUCHS

www.eventfuchs.ch