

JAMES BOND GIRLS & COCKTAILS



Als erste Selbstständigkeit erscheint für viele Bartender das Gründen eines Barcatering-Service als am attraktivsten. Wenig laufende Kosten. Höhere Margen als in einem festen Betrieb. Größere Flexibilität. So einfach sich das anhört, ein mobiles Catering im Cocktailbereich aufzubauen, so schwer ist aber oft am Anfang die Kundenaquise. Ohne vorzeigbare Konzepte und gute Referenzen kommt man gerade in den Großstädten und Ballungszentren nicht mehr weit. Zu viele Mitbewerber gibt es dort inzwischen. Ein unverwechselbares Image zu haben, ist daher auch in dieser Branche Gold wert. Eloed Ollmann hat mit *Cocktail Angels* genau dies erreicht.



MIXOLOGY: Eloed, woher kommt Dein Interesse an der Gastronomie und insbesondere an der Bar?

ELOED OLLMANN: Während meines Studiums habe ich im Frankfurter Raum sehr viel in der Sternegastronomie gearbeitet. Von 1998 bis 2002 habe ich mit meiner eigenen Eventagentur ca. 400 gehobene Veranstaltungen realisiert. Durch die Zusammenarbeit mit den besten Caterern und Gastronomen habe ich mich sehr schnell weiterentwickelt. Während dieser Zeit habe ich mein Interesse an der Bar entdeckt. Am 31.12.2003 habe ich mich entschlossen, eine mobile Damen-Cocktailbar mit dem Namen *Cocktail Angels* zu gründen.

Was ist anders an Cocktail Angels? Wie würdest Du das Alleinstellungsmerkmal (USP) deines Cocktail Services beschreiben?

Unsere Unique Selling Proposition begründe ich mit unserem sehr klaren und zielstrebigen Firmenkonzept:

- 1) Team: Unsere Cocktail Angels mit den absoluten Traummaßen sehen aus wie die James Bond Girls, sehr sexy und absolut seriös. Die Angels sind extrem lustig, mehrsprachig und kommunikativ.
- 2) Unsere Arbeitsweise: Qualifiziert, liebevoll, leidenschaftlich, fröhlich, profes-

„ICH MÖCHTE DER „KÄFER“ UNTER DEN COCKTAILCATERERN WERDEN!“

ELOED OLLMANN, COCKTAIL ANGELS

sionell und klassisch.

- 3) Die Cocktails: Klasse statt Masse! Mit den besten Zutaten, Liebe und Sorgfalt schmecken unsere Cocktails einfach herrlich! Zwei Beispiele ohne hier Produktwerbung machen zu wollen: Unsere Caipirinha mit Açúcar de Cana, Guarani und Ypioca-Crystal ist einfach perfekt. Tequila Sunrise mit Casa Herradura Silver und einem frisch gepressten Orangensaft ist einfach ein Traum. Kamikaze aus der Bügelflasche: Cointreau mit Schilkin Zarenwodka und frischem Limettensaft. Ein Genuss auf höchstem Niveau!

4) Unser Mobiliar: Modern und hochwertig. Wir benutzen Designermobiliar.

5) Die Ambiente: sexy und unvergesslich gut.

6) Zukunftsvision: Ich möchte der „Käfer“ unter den Cocktailcaterern werden!

Verfolgst du ein bestimmtes Cocktailkonzept bei deinen Veranstaltungen?

Wir haben immer gute Ideen und werden sicherlich in den nächsten Jahren einige Trends im Cocktailcatering setzen. Unsere Cocktailkonzepte erarbeiten wir individuell nach Kundenwünschen und unseren Vorstellungen.

Wer genau sind deine Cocktail Angels? Sind sie gelernte Bartenderinnen?

Unser Cocktail Angels Team haben wir nach sehr strengen Kriterien zusammengestellt. Da wir „ganz oben sein wollen“ ist eine gute Qualifikation ein Muss für eine professionelle Arbeitsweise. Bei uns geht es um schöne Frauen und perfekte Cocktails! Um einen einheitlichen Standard bieten zu können, bilden wir auch hausintern aus. Die 10 Cocktail Angels haben wir aus einem Pool von 2500 Damen ausgewählt.

Du hast Cocktail Angels als Marke schützen lassen. Was hat dich dazu bewogen? Ist die Branche deiner Meinung nach kompetitiver geworden in den letzten Jahren?

Gute Ideen und Kon-

zepte sind immer sehr wertvoll. Mit unserem Namen stehen wir für eine sehr hohe Qualität und für unser modernes Konzept. Wir distanzieren uns von Kunden und Anbietern die Geiz geil finden. Bei unserer Zielgruppe spielt Leistung, Vertrauen und Qualität eine sehr wichtige Rolle. Die Branche ist meines Erachtens kompetitiver geworden.

Was waren die ausgefallensten Veranstaltungen, die du mit Cocktail Angels begleitet hast?

Ich möchte drei Veranstaltungen erwähnen:

1) Premiereveranstaltung Ganymee on Water 2005. Der Kunde hat 8 Sorten Cocktails für 600 Gäste bestellt. Besonderheit: Die 4 Cocktail Angels mussten in 15 Minuten die 600 Cocktails frisch zubereiten. Eine Meisterleistung!

2) Überraschungsparty für 16 Top Manager aus dem IT-Bereich. 16 Männer, 2 Cocktail Angels und 175 Cocktails.

3) Weihnachtsfeier 2005 im Wiesbadener Casino für einen Bankvorstand. Dort haben wir eine Las Vegas Casinoparty mit sehr viel Liebe zu den Details realisiert.

Vielen Dank für das Interview und viel Erfolg weiterhin.



COCKTAIL ANGELS

Inh. Eloed Ollmann

Georg-Friedrich-Händel-Str. 17A

D-35274 Kirchhain

Tel +49 (0) 06422 9389 00

info@cocktail-angels.com

>> www.cocktail-angels.com