

Das gesamte Allgäu - MLDL Weihnachts-Spezial

- **„Mein Lokal, Dein Lokal – Der Profi kommt“:**
läuft seit 2013 **wochentags um 17:55 Uhr auf Kabel Eins**. Ausgestrahlt in **Deutschland, Österreich und der Schweiz** gehört die Sendung zu den **Top 5 der quotenstärksten Formate** des Senders und befindet sich bereits in der **14. Staffel** (über 1000 Folgen).
- **Das Format:**
Fünf Gastronom*innen mit **ganz unterschiedlichen Konzepten** besuchen sich über eine Woche hinweg in ihren Restaurants und speisen à la carte. Dabei werden gegenseitig Punkte für Qualität, Ambiente und Service verteilt. **Ein Vergleich der Lokale ist dabei nicht das Ziel**. Jedes Gastrokonzept soll für sich stehen und überzeugen – authentisch, ehrlich und selbstverständlich **ganz ohne Drehbuch!** Wir drehen diesmal unser jährliches Weihnachts-Spezial im Allgäu, welches kurz vor Weihnachten ausgestrahlt werden soll. Hierfür versetzen wir uns bereits im September in weihnachtliche Stimmung, mit Weihnachtsmenü, Deko und allem, was dazu gehört J
- **Der Profi:**
ist voraussichtlich Spitzenkoch **Mike Süßer** – das Gesicht unserer Sendung. Er besucht alle Gastronom*innen persönlich und kommentiert im Anschluss als objektive Instanz das Geschehen. **Seine Aufgabe ist es, jede Kritik fachlich richtig einzuordnen**. Außerdem sind seine finalen Punkte häufig das Zünglein an der Waage!
- **Die Teilnahme:**
ist natürlich **kostenfrei!** Jede*r Gastronom*in erhält eine pauschale **Aufwandsentschädigung in Höhe von 500,- €**.
Einzigste Bedingung: **Eine Person aus Eurem Team muss fünf volle Tage für die Dreharbeiten zur Verfügung stehen**.
- **Euer Benefit:**
nachhaltige Werbung für Euch und Euer Lokal – ganz unabhängig von der erreichten Platzierung,
die **einmalige Chance**, sich als gastronomische*r Vertreter*in Eurer Stadt von Eurer allerbesten Seite zu zeigen,
die Möglichkeit hautnah mitzuerleben, wie eine Fernsehsendung entsteht und sie **aktiv** mitzugestalten
und ganze **3.000,- € Preisgeld (inkl. Aufwandsentschädigung)**, wenn Ihr die meisten Punkte ergattert, sowie der begehrte **„Goldene Teller“** für Euer Lokal!

Der Produktionszeitraum:

Homestory-Dreh voraussichtlich zwischen Dienstag, 22.09.2020 – Donnerstag, 24.09.2020:

Ein kurzer Dreh von ca. 4 Stunden Länge in Eurem Lokal **an einem Tag** in dieser Zeitspanne, gemeinsam mit **Spitzenkoch Mike Süßer**. Das Datum und die Uhrzeit legen wir gemeinsam mit Euch fest.

Hauptdreh-Woche mit allen fünf Teilnehmern von Montag, 28.09.2020 – Freitag, 02.10.2020:

Fünf ganze Drehtage von jeweils ca. 9:00 Uhr bis ca. 0:00 Uhr, an denen sich alle Teilnehmer gegenseitig besuchen.

An einem dieser Tage findet Euer **Gastgebertag** in Eurem Restaurant statt, den wir rechtzeitig mit Euch besprechen.
Euer Lokal müsst Ihr an diesem Tag aber **nicht** schließen!

Die nächsten Schritte wären nun Folgende:

- Ein **Telefoninterview**, in dem Ihr etwas über Euch und Euer Lokal erzählt (Küchenrichtung, Besonderheiten, Ihr Lebenslauf, etc.). Dies dauert ca. 30 min.
- Danach findet ein Casting (in der Woche vom 31.08 – 04.09.2020) mit einem Kollegen vor Ort statt, bei dem ein kleines Vorstellungsvideo gedreht wird. Dies dauert ca. 2,5 Stunden. **Diesen kurzen Clip schaut sich Kabel eins im Anschluss an** und entscheidet, ob Ihr es mit Eurem Lokal in die Runde schaffen.

Was macht euch als Team aus? Warum ist euer Restaurant einen Besuch wert?

Jetzt kurz und formlos bei uns melden unter 0221 – 355 735 903 (werktags zwischen 9:00-17:00 Uhr) oder via krahe@good-times.de unter Angabe einer Rückrufnummer. Ihr Ansprechpartner: Marcel Krahe

PS: Da der Datenschutz für uns höchste Priorität hat, finden Sie im Anhang als PDF unsere Datenschutzhinweise. Diese senden wir standardgemäß in unseren Mails mit, daher lassen Sie sich davon nicht irritieren. Hier steht alles Wichtige zu unserem vertraulichen Umgang mit Ihren Daten drin. Ich danke Ihnen für Ihr Einverständnis, alle nötigen Daten aus allen Kategorien aufnehmen zu dürfen. Für Rückfragen stehe ich Ihnen natürlich gerne zur Verfügung.

