



Hospitality Rider

Pizzera&Jaus – COMEDIAN RHAPSODY Tour

Stand: 04.06.2023 v1.1.0

Liebe Veranstalter:innen, liebe Partner:innen

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Hospitality Infos der „Pizzera&Jaus – Comedian Rhapsody Tour“.

Ein Tour Tag kann für alle Beteiligten Personen manchmal sehr anstrengend und fordernd sein. Oft sind es dann die kleinen Dinge die ausschlaggebend sind, um eine gute Show zu liefern und unser bestmögliches zu geben.

Sollten bei den einzelnen Punkten Fragen aufkommen bzw. Adaptierungen notwendig sein, bitte diese einfach mit uns kommunizieren. Nutzen Sie hierfür die in den folgenden Seiten vorhandenen Anmerkungsfelder und senden Sie uns sobald als möglich ein ausgefülltes Exemplar an den unten stehenden Produktionskontakt zu.

Keine Sorge...unser Team besteht aus sehr genügsamen und kompromissbereiten Personen und bis dato hat sich noch für jedes Problem eine geeignete Lösung finden lassen.

Produktions Kontakte

Kontakt Management

Julia Sobieszek
Mail: agentur@sobieszek.at
Tel.: +43 664 4152787

Thomas Tröbinger
Mail: thomas@troebinger.co.at
Tel.: +43 664 5329815

Kontakt Produktion

Kevin Prügger
Mail: kevin.pruegger@me.com
Tel.: +43 664 1106534

Ansprechperson vor Ort

(vom Veranstalter auszufüllen)

Datum: _____

Veranstaltung: _____

Ansprechperson Backstage/Catering:

Unternehmen: _____
Name: _____
Tel: _____
Mail: _____

Unterschrift: _____



TRAVELPARTY

Die Travelparty besteht in der Regel aus 15 Personen. Es kann vorkommen, dass die Personenanzahl je nach Veranstaltungssituatiuon leicht variiert. Eine endgültige Crew-Liste wird im Normalfall 7 Tage vor der Show an den Veranstalter per Mail übermittelt.

- 6x Künstler
 - 1x Tourbegleiter
 - 1x Management
 - 1x Merch
 - 1x TM
 - 4x Technik
 - 1x Fahrer
-
- Ab Get-In der Produktion (7 Personen)
 - Ab ca. 30 min vor Soundcheck (15 Personen)

PARKPLÄTZE

- Für die Künstler werden in der Regel 2 PKW Parkplätze beim Backstage Eingang ohne Publikum Kontakt benötigt. Diese Parkplätze sollten zu jederzeit zugänglich sein und sollten auch im Falle eines vorübergehenden Leerstandes reserviert bzw frei bleiben.
- 2 weitere Parkplätze in Bühnennähe für die Crew ab Get In der Produktion.
- Die Parksituation für unseren Technik LKW wird in der Bühnenanweisung extra angeführt.

Hotel

Die Hotelsituation wird je nach Bedarf mit dem Veranstalter gesondert per Mail definiert.

Anmerkungen vom Veranstalter:



BACKSTAGE & GADEROBEN

- Eine Crew-Garderobe/Produktionsbüro (verschießbarer Raum) mit einem Arbeitsplatz inkl. Stuhl und Stromanschluss. Gerne auch mit gemütlichen Sitzmöglichkeiten für die Technik-Crew.
- Ein Aufenthalts- bzw. Cateringraum für die gesamte Produktion mit
 - Kühlschrank
 - Kaffeemaschine
 - ausreichend Sitzmöglichkeiten
 - einem nach Möglichkeit, netten Ambiente
 - WLAN Zugang wenn vorhanden (Zugang bitte dem TM zukommen lassen oder im Cateringraum hinterlegen)
 - 24x 0,5L PET Bühnenwasser Flaschen (Still mit Zimmertemperatur)
 - 10 Stk. kleine Handtücher (dunke Farben bevorzugt)
 - mindestens ein WC
 - Mülleimer (Bitte nach Möglichkeit kein „One Size Fits All“ Mülleimer. Mülltrennung tut auch unserer Crew nicht weh. :))
- Eine großzügige Garderobe für 2 Perosnen
 - gefüllter Kühlschrank
 - min. eine eigen Dusche & WC
 - einem großem Spiegel
 - Aschenbecher und Möglichkeit zum Rauchen
- Eine Garderobe für 4 Perosnen nach Möglichkeit mit Kühlschrank, einer Dusche, einem großem Spiegel und einem WC.
- Möglichkeit zum Rauchen ohne Kontakt zum Publikum

Um den Aufwand und Platzbedarf möglichs in Grenzen zu halten, kann der Cateringbereich gerne vom lokalen Team mitverwendet werden. Bitte trotzdem Rücksicht auf die Produktion nehmen, da hier meistens die einzigen ruhigen Minuten des Tages verbracht werden. Es wäre schön wenn dies respektiert wird.

-Note: Dies gilt vorallem für den Zeitraum kurz vor dem Show Start als auch während der Pause und nach dem Auftritt!

Die oben angeführten Garderoben stehen ausschließlich der Produktion zur verfü- gung und sind nicht als Aufenthaltsbereich und oder Durchgang für die lokale Crew bzw. Security Hands und Co gedacht. Garderoben werden von uns selbst als diese beschildert. Sollte ein Zugang zu einem dieser Räume aus was für einen Grund auch immer benötigt werden, so wenden Sie sich bitte an eines unserer Crew Mitglieder. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Anmerkungen vom Veranstalter:



Catering

(Bei allen Mahlzeiten bitte auch an vegetarische alternativen denken)

- Bitte bereitet ab Get In für unsere Crew(7 Personen) Kaffee und eine kleine Stärkung vor. Gerne in Form von:
 - kalten Platten(Fleisch und veg. Produkte bitte getrennt servieren)
 - belegten Brötchen, Semmeln oder Wraps
 - oder einer Suppe

-Note: Im Normalfall haben wir 1 Stunde vor Aufbau Start Get In. In dieser Stunde wird versucht bei einer „gemütlichen Kaffeerrunde“ alle wichtigen Punkte des Tages (Technik, Ablauf und Co) kurz durchzugehen und etwaige Fragen zu klären. Diese Stunde kann/soll auch für die lokale Tech Crew/Veranstalter einen Zeitrahmen für notwendige „Nachbesserungen bzw. Adaptierungen“ bieten.

- Diverse Süßigkeiten, Snacks, Obst u. Gemüse sind aus sehr gerne gesehen.(15 Personen)
- Getränke(15 Personen)
 - Wasser mit und ohne Gas
 - Kaffee(+ Zucker, Milch und Mandelmilch)
 - Fruchtsäfte & Softdrinks
 - 12 Do. Red Bull
 - 6 Fl. Alkoholfreies Bier
 - 24 Fl. Regionales Bier
 - 2 Fl. Weißwein
 - 1 Fl. Rotwein
 - Wasserkocher mit Tee Zitrone und Ingwer

-Note: Bitte eine Stunde vor Soundcheck den Kühlschrank und die Kaffeemaschine kontrollieren und gegebenenfalls nachlegen/auffüllen. (auch die Kühlschränke in den Garderoben)

- Ein warmes Dinner(am liebsten Buffet) nach dem Soundcheck für die gesamte Produktion (15 Personen). Bitte hier auf eine kleine Auswahl achten und vegetarische Alternativen und Salate mit anbieten. Der genaue Zeitpunkt wird je nach Veranstaltung definiert, beläuft sich aber im Normalfall auf ca. 30min nach Soundcheck Start. Natürlich ist für uns auch eine à la Carte Bestellung möglich. In diesem Fall bitte die Speisekarten bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung an den Produktionskontakt senden.

-Note: Bitte die Mahlzeiten der Künstler und des Merchandiser vorrangig behandeln da diese aufgrund des engen Zeitplans meist nicht viel Zeit haben um ihre Mahlzeit in Ruhe zu genießen.

-Note: Bitte die Dinner Situation eigenständig der Produktion zukommen lassen. Bei à la carte Bestellungen bekommt die lokale Ansprechperson/der Veranstalter 2 Tage vor der Veranstaltung eine vollständige Liste per Mail zugesendet.

- Auch für nach der Show bis Abbau Ende wäre eine kleine Stärkung sehr schön. Am besten im Form von belegten Brötchen als kleinen „Snack To Go“.(10 Personen)

Anmerkungen vom Veranstalter: