

# Hotel-Garten mit Workshops

## VISION

Wir möchten die Menschen in Bezug auf nachhaltigen Lebensmittelanbau sensibilisieren.

## MISSION

Das Anbieten von Workshops erreichen wir die Menschen, die sich für eine nachhaltige Lebensmittelverwendung interessieren.

## WERTE

Unsere Werte basieren auf:  
Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit

## USP

Durch den Anbau von eigenen Lebensmitteln ermöglicht dies vielen Menschen den Zugang zu einer nachhaltigen und regionalen Küche

## VALUE PROPOSITION

- Besseres Verständnis für nachhaltigen Lebensmittelanbau
- Die saisonalen Lebensmittel kennenlernen
- Kochen mit eigenen angebauten Lebensmitteln
- Sich auf regionale Ebene bewegen

## PARTNER & STAKEHOLDER

Partners :

- Restaurants
- Hotels

Stakeholders:

- Behörden
- Lieferanten
- Restaurants

- Mitarbeiter
- Bauunternehmen
- Kunden
- Hotel

## HOTEL



## ZIELGRUPPE

Nachhaltigkeitsbezogene, umweltbewusste Personen | Paare | Familien

## NUTZER & BEGÜNSTIGTE

- Restaurants
- Hotels
- Natur- und umweltbewusste Konsumenten

## KUNDENBEZIEHUNGEN

- Social Media
- Internetseite des Hotels, die Workshops promoten
- Bei den bestehenden Gästen Werbung machen
- Coop-Zeitung Werbekampagne starten