

## Gastronomische Angebote beim Weihnachtsbaumverkauf - eine sinnvolle Ergänzung?

Seminarangebot für Weihnachtsbaumproduzenten, die die Einführung gastronomischer Angebote planen oder ausbauen wollen!



**Dienstag | 23.03.2021 | 09:00 - 12:00 Uhr | Web-Seminar**

Gastronomische Angebote runden den Eventcharakter beim Weihnachtsbaumverkauf ab und liegen im Trend bei unterschiedlichen Kundengruppen. Beispiele sind die Glühweinbude in der Tannenschonung, die Kaffeear auf der Hofstelle oder die rustikale Kaffeetafel auf der Tenne. Die sogenannten „Handel-Gastro-Hybride“ erhöhen durch Genusserlebnisse und Wohlfühlatmosphäre den Kundenzulauf, den Eventcharakter sowie die Umsätze.

Das praxisorientierte Seminar hat das Ziel, Weihnachtsbaumproduzenten bei der Entscheidungsfindung und der Planung gastronomischer Angebote zu unterstützen.

Dabei geht es um wichtige Fragestellungen, Daten, Kalkulationen und Umsetzungsbeispiele:

- Was passt zu mir?
- Was passt zum Unternehmen?
- Was passt zu meiner Kundschaft?
- Womit spreche ich neue Kunden an?

**Teilnehmerbeitrag | 69,00 € pro Teilnehmer\*in**

**Anmeldung | bis zum 08.03.2021**

Anmeldung bei Lisa Soltau,  
Tel.: 0221 5340-114,  
[Lisa.Soltau@lwk.nrw.de](mailto:Lisa.Soltau@lwk.nrw.de)

Nach erfolgreicher Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigungsmail.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

### Seminarinhalte

- **Angebotsgestaltung**
- **Räumliche Voraussetzungen**
- **Technische Ausstattung**
- **Personalbedarf**
- **Marketing**
- **Rentabilitäts- und Kostenberechnung**



BEI RÜCKFRAGEN  
ERREICHEN SIE  
SIE REBECCA DREES  
UNTER 0251 2376-499  
UND LISA SOLTAU  
UNTER 0221 5340-114