



LAND-WIRT-SCHAF(F)T: Mehrwert & Synergien

Über die Reaktivierung der
Landwirtschaft rund ums
Pichlschloss und wie diese im
Hotelbetrieb integriert wird.

25. März 2019

NATURPARKE
STEIERMARK



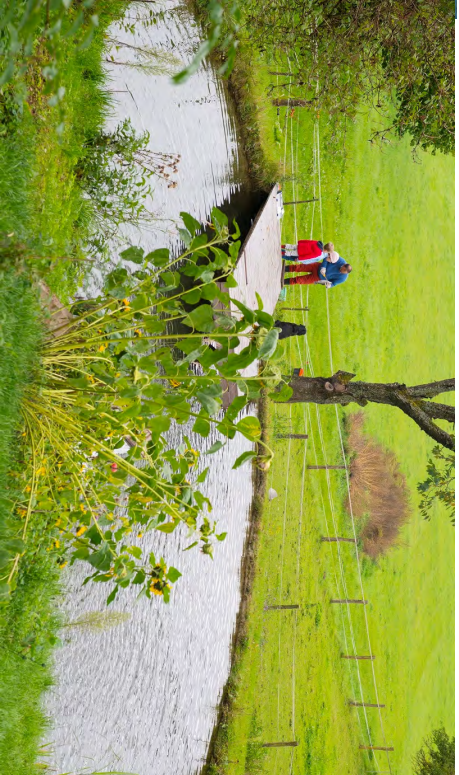
- NP Zirbitzkogel-Grebenzen,
Bezirk Murau
- auf 870m
- in 3. Generation (seit 1925)

Gelebte Biodiversität

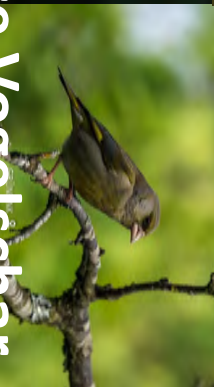
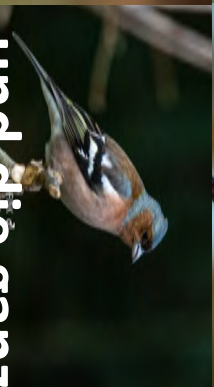
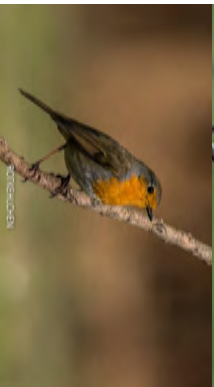


Vielfalt an Lebensräumen

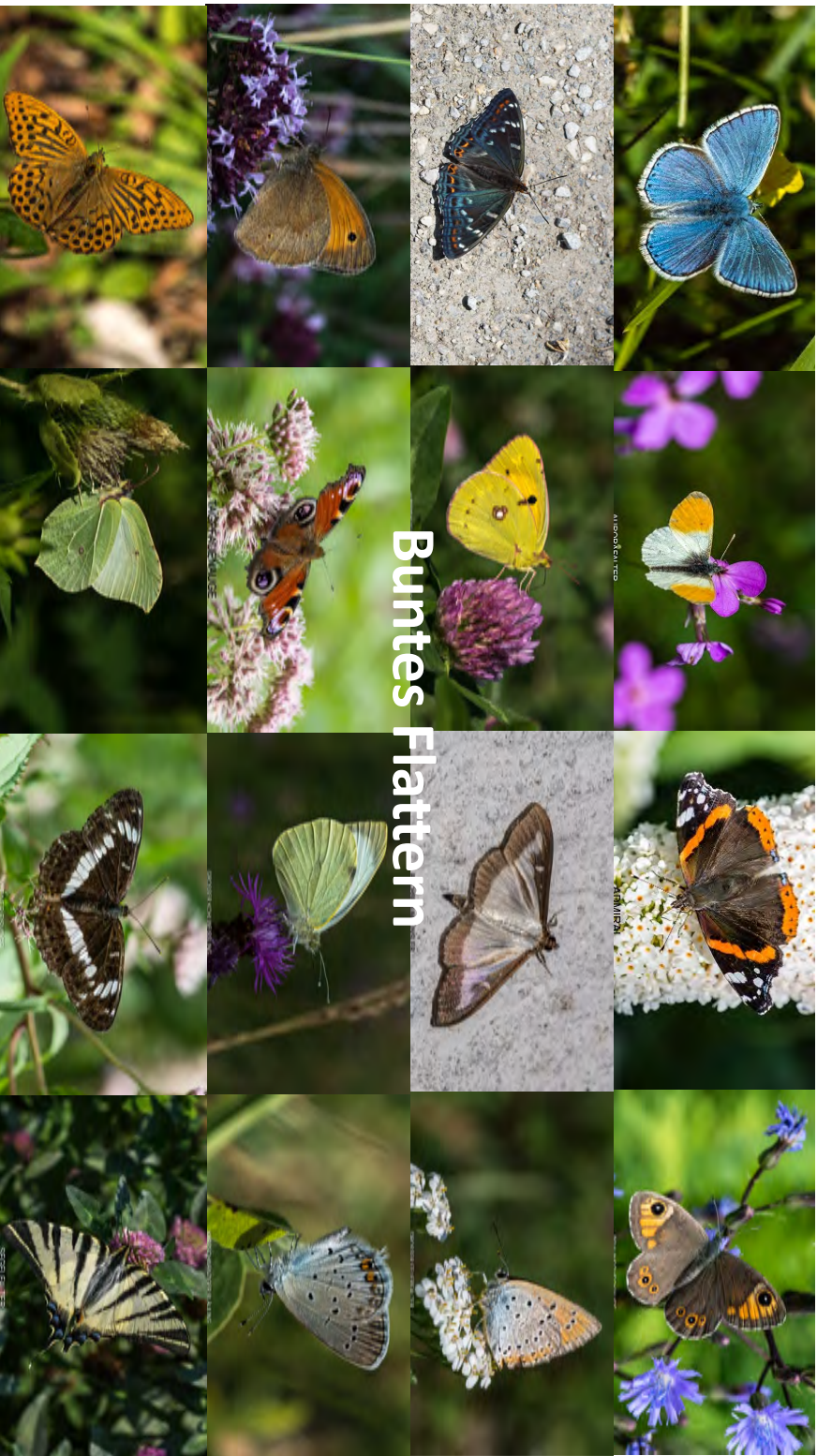




**Viel Wasser in
vielfältiger Form**



... und die ganze Vogelschar ...



2014 / 2015



- Wofür steht das Pichlschloss heute?
- Wo soll der Betrieb in 2025 stehen?

Analyse

Strategisch

- Wo liegt unsere Leidenschaft? Wofür „brennen“ wir?
- Wo liegen unsere Kompetenzen? Was können wir gut?
- Worauf können wir aufbauen? Was ist da? Was schlummert?

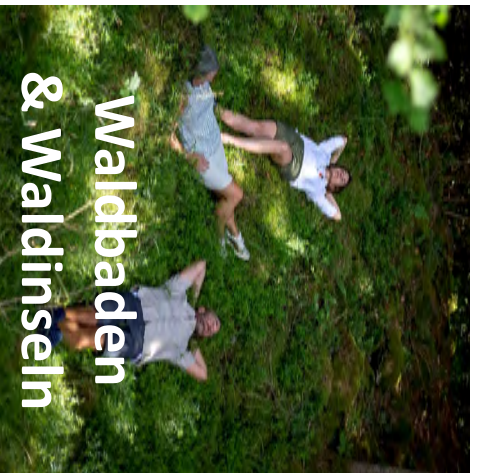
Operatives

- „Mystery Guest“
Kurt Steindl (gastlichkeit.at)

...vs. (potentiellen) Gästewünschen?

- Wir „bespielen“ nur 2 von 32 ha.
- Biodiversität vor der Tür
- Sehnsucht nach „Heiler Welt“ (3 Generationen im Haus, Umwelt)
- Das Interesse woher das Essen kommt war noch nie so hoch.
- „Der Zeit entrückt“ passt zu Hotel und Landwirtschaft

3 Beispiele



Waldbaden
& Waldinseln



Obstreich



Beispiel 1: Waldinseln & Waldbaden – Vielfalt der Ruhe

Waldinseln & Waldbaden



Synergie mit Hotelbetrieb

- Den Wald ins Hotelangebot einbeziehen
- Anziehungspunkt im Wald
- „Waldbaden“-Punkte

Gäste-Feedback

- einmalig, toll, kreativ, ...
- „da gehe ich gerne hin“



Das Plauscherl

Beispiel 2:

„Obstreich“
Verjüngung und
Ausweitung der
Streuobstwiese



Salate-Beete

Teichanlage

Bienenstöcke



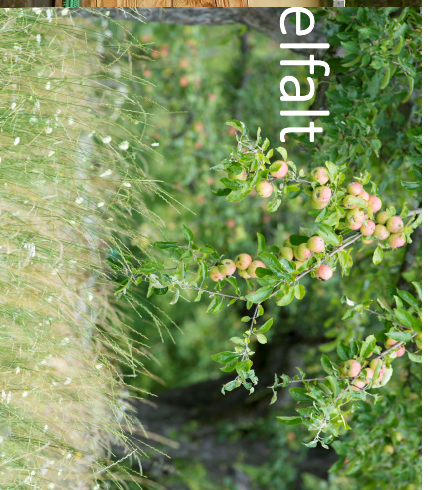
Projektleitung:
OIKOS

Beispiel 3: Die Viel-Wirtschaft

1. Viel-Falt
2. Viel-Haltung
3. Viel-Leidenschaft



Mehrwert durch Synergien und Vielfalt





Die Viel-Haltung

Mehr Platz,
Mehr Zeit
Mehr Freiheit



Vielfalt auch
im Hühnerstall

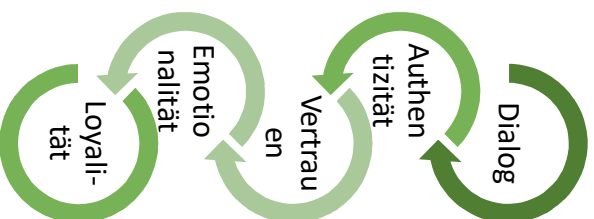


Frühstückseier





Strategische Synergien



Dialog

Authentizität

Vertrauen

Emotionalität

Loyalität



„Mein“-Sortiment



... im Pichlschloss

... und nach Hause
geliefert



Operative Synergien

- Slow-food in der Hotel-Küche
Fleisch, Fische, Obst, Säfte, Marmeladen, ...
- Genusslebnis
- „Meet Food“
- Führungsthemen, Schulungen
- Kursthemen, Freizeitprogramm, Rundgang
- Mehrumsatz



Strategische Synergien

- Qualität-Imagetransfer
- „Zeit“-Imagetransfer
- Differenzierung
- „Immer ‘was Neues“
- Gästekontakte und Erinnerung durch persönliche Lieferung
- In Erinnerung bleiben durch emotionale Stories & Updates, ohne „Werbung“
- Gast empfindet die Landwirtschaft und Produkte draus als klaren und erkennbaren Mehrwert.
- Klare Positionierung f.d. Pichlschloss



Klare Positionierung



... ist das Pichlschloss das einzige
Schlosshotel in Österreich mit integrierter
Forst- & Slow-Food-Landwirtschaft



Outlook

- Slow-Food für Pichlschloss-Küche & -Gäste
 - mehr Produkte für Pichlschloss-Küche selbst machen od. aus Murau beziehen
 - „Botschafter“ & Drehkreuz zw. MU/NP und Städten (Gästen)
- „Delikatessen“ aus Murau bzw. Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen
- 3 Koop-Modelle ausweiten. Mehr solche Partnerschaften in Murau
- Pichlschloss: Seminar-Infrastruktur-Anbieter → Eigene Inhalte anbieten

Matthias Heindl
Landsitz Pichlschloss



(0676) 564 4401
heindl@pichlschloss.at