

## MehrWert Regionalität

### Regionale Erzeugnisse und Kreisläufe nutzen

**NEU**

Regionales Einkaufen und regionale Erzeugnisse steigern den Umsatz. Nachhaltiges Verhalten ist in aller Munde und vor allem gewinnt es nicht zuletzt aufgrund der vielfältigsten Krisen der letzten Jahre zusehends an Wertschätzung bei Gästen, Kunden und bei der heimischen Bevölkerung. Kurze Wege, Tierwohl, ökologische Produktion und das Wissen darüber, wer hinten einem Lebensmittel als Person steht sind die Verkaufsargumente. Die strategische Ausrichtung des eigenen Betriebes auf Regionalität in allen Facetten wird zukünftig der erfolgskritische Faktor für mehr Wachstum sein. Das Seminar soll hier die



Grundlagen der Begriffe Nachhaltigkeit, Regionalität und Verantwortung für regionale Kreisläufe verdeutlichen. Mit Hilfe konkreter Beispiele soll vor Augen geführt werden, wie man erfolgreich eine Regionalitätsstrategie für den eigenen Betrieb findet und diese konkret in sichtbare Maßnahmen dem Gast oder dem Kunden verkaufen kann.

#### Inhaltsauszug:

Globale Trends • Megatrends und Veränderungen • Regionale Erzeugnisse erfolgreich einsetzen und vermarkten • Regionalität und Nachhaltigkeit in den Betrieb einsetzen und den Betrieb transformieren Investitionen in Regionalität • Vorstellung des Vereins LandGenuss e. V. Konkrete Umsetzungsbeispiele • Digitale Unterstützungslösungen zur Vermarktung und zur Erzeugung (Plattformen) • Kurzer gemeinsamer Workshop, wie Ansätze individuell aussehen könnten

Kursnummer:	BNT20034
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Mo., 21.11.2022 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referent:	<b>Prof. Dr. Markus Lemberger</b> Regionalmanager im Landkreis Cham, Professor für Volkswirtschaftslehre und Regionalmanagement an der Hochschule für angewandtes Management <b>Carolin Babl</b> Projektleitung des Modellprojekts Heimat 2.0 „Digitaler LandGenuss“, eines von 12 Modellprojekten gefördert durch das Bundesinnenministerium
Kursgebühr:	kostenfrei
Ort:	Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	


[Jetzt Online buchen](#)

[Zum Onlineangebot](#)


Prof. Dr. Markus Lemberger,  
Carolin Babl