

Skovsgård Hotel



Skovsgård Hotel

Skovsgård Hotel har været drevet som socialøkonomisk virksomhed i mere end 25 år. Hotellet er ejet af lokale andelshavere og beskæftiger omkring 20 medarbejdere på særlige vilkår, hvoraf nogle har været ansat på hotellet i over 20 år. Hotellet har fire værelser, festsal, kursuslokale, restaurant og fungerer desuden som et slags forsamlingshus, hvor folk fra Skovsgård by holder fester og arrangementer.

”Sæt dig ned, lav en plan, og prøv så vidt muligt på at bevare fokus”. Jenny Hviid, projektleder, Skovsgård Hotel

Projektet – fokus på maden

I projektet har Skovsgård Hotel fået hjælp af Meyers Madhus til at styrke madprofilen. De har i mange år lavet god mad, men kunne godt tænke sig at få en skarpere madprofil, og at blive bedre til at håndtere madspild. Målet er at udvikle et køkken, der appellerer mere til de yngre generationer, uden at det bliver mindre attraktivt for deres hovedsageligt ældre kundegruppe. Andre komponenter i projektet har været branding, at udvikle hotellets strategiske kompetencer samt at udvikle nye salgskanaler og skabe mere salg.

Hvordan gik det?

Skovsgård Hotel har i projektet fået lavet et madmanifest – en gastronomisk profil – der bl.a. har udmøntet sig i en ny sommermenu. Der fokuseres nu på at fortælle mere om maden, så det bliver tydeligere, hvad man kan forvente, når man kommer der. Hotellet har også været rundt og finde lokale leverandører for at sætte et stærkere lokalt aftryk på menukortet. Nogle var skeptiske over, om de primært ældre kunder ville tage godt imod et mere moderne køkken, men det har vist sig at gå godt. Arbejdet med at styrke hotellets branding har resulteret i et nyt slogan og ny grafisk identitet, mens indsatsen for nye salgskanaler, har skaffet hotellet aftaler med flere attraktioner i området. Fx har Skovsgård Hotel mange busturister, som nu kan få gratis adgang og rundvisninger hos en række lokale attraktioner, når de køber deres mad hos Skovsgård Hotel.

Skovsgård Hotels bedste råd

1. Hold fokus på kernevirkomheden. Der er så mange spændende ting, man kan, men fokuser på det, der udgør kernen af virksomheden.
2. Sæt dig ned, lav en plan og forsøg så vidt muligt på at bevare fokus og hold fast på de prioriteringer, du har lagt i din forretningsplan.
3. Tænk over, hvorfor du er socialøkonomisk, og at din eksistens er vigtig for de mennesker, du har ansat.

www.skovsgaardhotel.dk | facebook.com/SkovsgaardHotel/