

Von Menschen für Menschen

Jetzt Mitglied werden!



*Eine starke Gemeinschaft für
qualitätsorientierte Hoteliers
auf dem Land*

Gemeinsam geht's leichter!



Aktuell befinden wir uns in einer Ausnahmesituation, die von uns allen viel abverlangt. Ungewissheit und Zukunftsangst vermischen sich mit positivem Tatendrang. Gut, wenn man da kein Einzelkämpfer ist, sondern sich ungezwungen untereinander austauschen kann.

Einfach zum Telefonhörer greifen und einen Kollegen oder einen Spezialisten anrufen, der ein offenes Ohr hat, einen Tipp, eine konkrete Meinung, wenn nicht sogar eine unkomplizierte Lösung! Wie wichtig die Unterstützung aus der Gemeinschaft von Gleichgesinnten und der Landidyll Geschäftsstelle heraus ist, haben die letzten Monate unter dem Einfluss der Pandemie bewiesen. „Auch wenn es in allen Bundesländern unterschiedliche Vorgaben gab und gibt, so hat uns die Geschäftsstelle in Erfurt permanent alles Wichtige und Wissenswerte aufbereitet und zur Verfügung gestellt. Das erleichtert uns die Vorbereitungen auf den Re-Start enorm“, beschreibt Enrico Schulz vom Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde in der Oberlausitz den Service.



Regelmäßige Zoom-Meetings sowie eine WhatsApp- und eine Facebook-Gruppe bieten viele Möglichkeiten zum Austausch, der rege genutzt wird. Marion und Maria Mangrich, die Besitzerinnen des Landidyll Weinhotels Klostermühle in Ockfen an der Saar, sind heilfroh über den Zusammenhalt, den die Landidyll Gemeinschaft bietet, der sie seit 2020 angehören: „Diese Kooperation tut nicht nur der wirtschaftlichen Seite gut, sondern auch der Seele.“

Qualitativ hochwertiger Urlaub in Deutschland war im letzten Sommer, in Zeiten der Unsicherheit, besonders gefragt. „Familiengeführt, natürlich, ländlich, echt und kreativ, diese Kernaussagen der Marke haben mich bereits vor 5 Jahren überzeugt Mitglied zu werden. Durch Corona steht die Heimat wieder hoch im Kurs und somit auch die Werte und die Positionierung von Landidyll! Das hat uns den Sommer 2020 gerettet“, freut sich Friederike Jäger, Inhaberin des Landidyll Hotels Das Bayerwald in Lam.

Wir sind stolz auf unsere Gemeinschaft und möchten auch in diesen herausfordernden Tagen wachsen, deshalb bieten wir neuen Mitgliedern zum Start ein besonderes Entgegenkommen an.

Wenn Sie jetzt unser kollegiales Netzwerk erweitern, profitieren Sie im ersten Jahr nahezu kostenlos von unserem Wissen, unserer Markenpositionierung und unseren Werbemaßnahmen.

Details finden Sie auf Seite 10/11!

Ludwig Eichholz, Inhaber des **Landidyll Hotels Gasthof zum Freden** in Bad Iburg und Mitglied des Vorstandes:

Als Einzelkämpfer hätte ich nie die Qualität erreicht, die heute meine Gäste begeistert und Mitbewerber überrascht.

Enrico Schulz, **Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde** in der Oberlausitz, Präsident des Vorstandes:

Landidyll ist ein Begleiter mit Visionen, der unterstützt, damit der Betrieb aus eigener Kraft wachsen und verkaufen kann.

Marion und Maria Mangrich, die Besitzerinnen des **Landidyll Weinhotels Klostermühle** in Ockfen an der Saar:

Manchmal waren wir nah dran, den Mut zu verlieren und dann hat ein Gespräch mit Claudia Gärtig von der Geschäftsstelle oder mit einem der Kollegen wahre Wunder gewirkt.

Christin und Karl-Heinrich Kunz vom **Landidyll Hotel Zum Kreuz** in Glottertal:

Der wettbewerbsfreie Austausch mit den Kollegen und die gemeinsame Fortbildung bringen uns als Einzelbetrieb einen riesigen Mehrwert, den bereits die Eltern geschätzt haben.



Gemeinsam sind wir stark!



Enrico Schulz, Präsident des Landidyll e.V.:
Trendscout, Fortbildung und Unternehmensberatung quasi aus einer Hand, ein vertrauensvoller Austausch auf Augenhöhe, ohne hinderliches Konkurrenzdenken – das hat auch Scarlett und Stephan Aggen von unserem neuen Mitgliedshaus, dem Landidyll Landhaus zum Mushof, überzeugt!



So sind wir ... landidyllische Kostproben



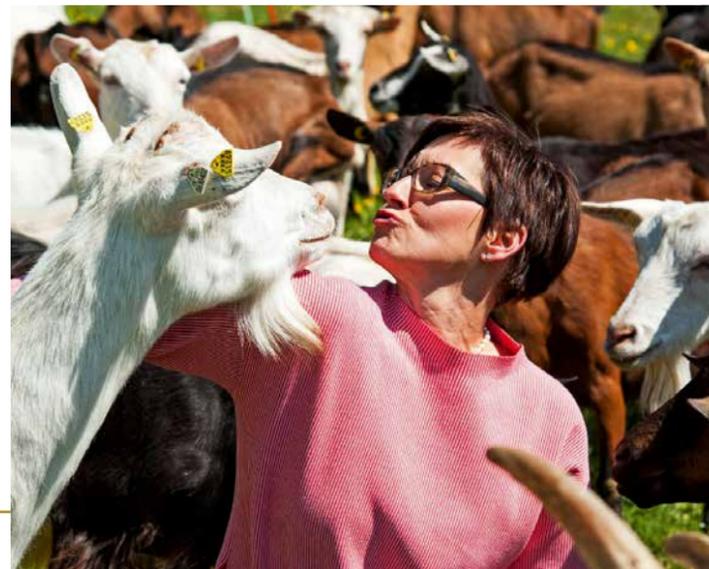
Nachhaltigkeit – Wer hat's erfunden?

Die Landidyll Mitglieder haben sich von Anfang an (vor über 30 Jahren) zu einer ganzheitlichen umweltbewussten Unternehmensführung bekannt und führen ihre Betriebe und Mitarbeiter in einem ökologischen und ökonomischen Einklang. Dafür arbeiten wir mit einem kompetenten Netzwerk von Experten unterschiedlicher Spezialgebiete zusammen, deren Wissen und Unterstützung wir Ihnen selbstverständlich zu Teil werden lassen.

Individuell – echt – kreativ – familiär

Landidyll steht für inhabergeführte, familiäre Drei- und Viersternehotels, die sich ganz dem naturnahen Leben verschrieben haben. Die feine regionale Küche, die nachhaltige Bewirtschaftung und das ländliche Freizeitangebot gehören als echte Bestandteile zum Angebot.

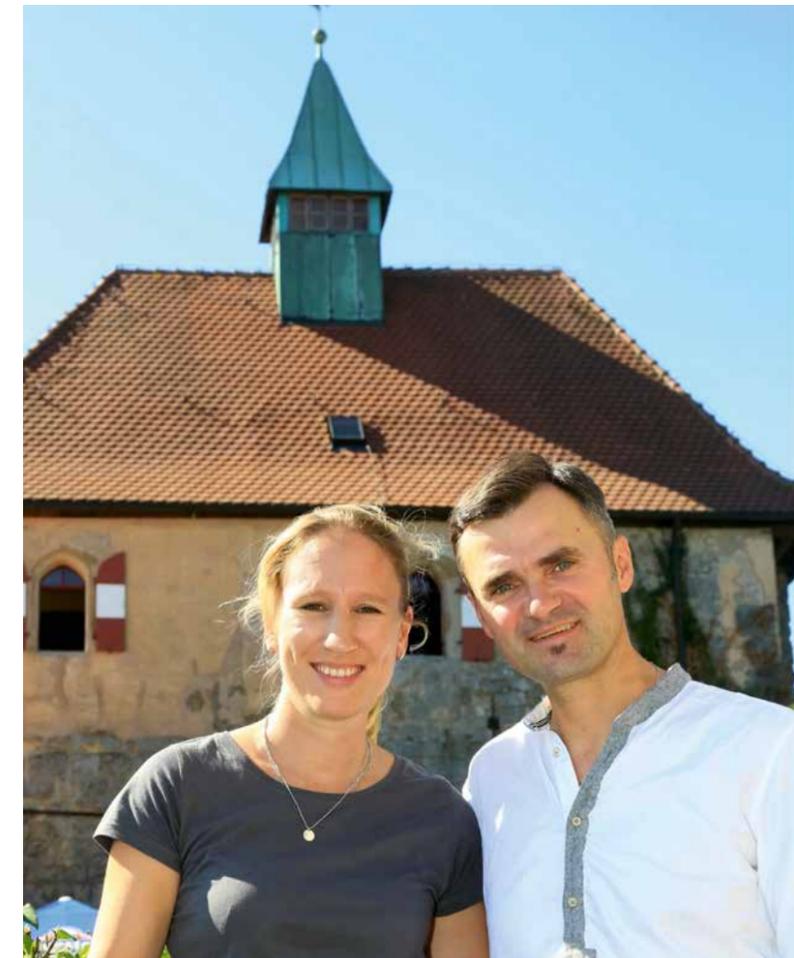
Unter dem Dach der Kooperation bleibt jedes Hotel eigenständig und trägt die charmante Handschrift der Gastgeber. Unsere (Stamm-)Gäste schätzen die individuelle Vielfalt, die durch die persönlichen Leidenschaften und Stärken der Eigentümer geprägt sind: vom Weinbau über die Landwirtschaft bis hin zur Jagd. Oft sind es auch Mitarbeiter, die ungewöhnliche Biografien und überraschende Fähigkeiten einbringen.



Von Menschen für Menschen

Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. Als unser Gast, unser Mitarbeiter, unser Lieferant, unser Nachbar – die Dienstleistungskette ist ein aufregendes Miteinander von vielen Personen. Wir selbst, die Unternehmer, gehören selbstverständlich auch dazu. Denn, wenn wir als Gastgeber nicht von dem überzeugt sind was wir tun, dann funktioniert das Zusammenspiel „von Menschen für Menschen“ nicht mehr.

Zum Wohle unserer Mitarbeiter haben wir einen Arbeitgeberkodex entwickelt, der die Landidyll Hotels als zeitgemäßen, attraktiven Arbeitgeber präsentiert und neben dem unternehmerischen Wohl auch die Zufriedenheit der Mitarbeiter im Blick hat. Dafür gehen wir so weit wie möglich auf die Wünsche und persönlichen Bedürfnisse – wie Arbeitszeitenregelungen oder Fort- und Weiterbildung – unserer Mitarbeiter ein.



Landidyller sind in ihrer Region verwurzelt

Ein echter Traditionsbetrieb mit guter, bodenständiger regionaler Küche, der Mitglied im Verein „Heimat aufm Teller“ ist und unlängst als eine der besten 100 Heimatwirtschaften in Bayern ausgezeichnet wurde, das ist das Landidyll Hotel Zum Alten Schloss in Kleedorf. „Wir sind nicht nur geographisch, sondern auch kulturell in der Mitte des Dorfes“, sagt der Inhaber Hans Heberlein.



Irina & Frank Weiler, Landidyll NaturPurHotel Maarblick in Meerfeld:
Wir sind ein umweltorientierter Betrieb und möchten unseren Gästen beste Qualität bieten. Durch den regen, offenen Gedankenaustausch mit den Kollegen und der Betreuung durch die Landidyll Zentrale liegen wir immer eine Nasenlänge vorne! Die gemeinsame Vermarktung stärkt unsere Position im vielschichtigen Reisemarkt.

„Wir unterstützen unsere Mitglieder dabei, ihre Betriebe ohne Verlust der eigenen Handschrift auf den nächsten Level zu heben.“

Enrico Schulz, Landidyll Präsident



Impulse, Trends, Diskussionen

Zweimal im Jahr, im Frühjahr und im Herbst, versammeln sich die Mitglieder zu impulsgebenden und wegweisenden Treffen in einem der Landidyll Häuser. Für den individuellen Erfahrungsaustausch wird jede freie Minute intensiv genutzt.

Auf unseren Tagungsprogrammen stehen neben der Entwicklung von richtungsweisenden Leitlinien, wie dem Arbeitgeberkodex, hilfreiche Praxisseminare und Expertenworkshops. Themen, die uns allen am Herzen liegen kommen auf die Agenda: Anreize für Mitarbeiter schaffen, Gästebindung und Neukundengewinnung mit Social Media, Tipps zum Texten, die richtige Bildwahl und vieles mehr.



Pausengespräche

Liebe geht durch den Magen – unser kulinarisches Versprechen

Land schafft Qualität. Davon sind wir überzeugt und pflegen eine besonders hochwertige, regionale Küche. Basis dafür ist die bewusste Auswahl qualitativ hochwertiger Zutaten und – wenn möglich und sinnvoll – von Bioprodukten. Wir wissen, woher unsere Lebensmittel kommen und kennen unsere einheimischen Produzenten.



*Geschmacksverstärker,
Konservierungsstoffe,
vorgefertigte oder
genmanipulierte
Produkte gibt es nicht.*

Dafür steht eine Auswahl regionaltypischer Gerichte, die vom Küchenchef neu interpretiert wurden und deren Zutaten aus einem Umkreis von maximal 50 km kommen, auf der Speisekarte.



*Wir verstehen
uns als Werte-
gemeinschaft*

Gäste, Markenwerte und noch viel mehr!

Unser Lieblingsgast ist ein bisschen so wie wir: individuell, echt, liebt das Land, seine Menschen und deren Besonderheiten.

Woher wir das wissen? Das haben wir gemeinsam mit einem unserer Spezialisten erarbeitet und dabei gleich unsere Markenbotschaft geschärft. Seine Empfehlung: die übliche demografische Zielgruppen-Segmentierung zu ignorieren und dafür, aus unserer landidyllischen Erfahrung heraus, lieber die Persona-Methode zu verwenden.

Im selben Prozess sind unsere Markenwerte entstanden: kreativ – familiär – echt!



Expertenwissen mundgerecht serviert

Weil wir wissen, wie vielfältig und intensiv sich der Alltag von Hoteliers und Gastronomen gestaltet, bereiten wir regelmäßig die neuesten Trends, aber auch Vorschriften kurz & bündig für Sie auf. Damit Ihre Zeit, Ihr Geld und Ihre Ressourcen geschont werden, arbeiten wir mit einem kompetenten Netzwerk von Experten unterschiedlicher Spezialgebiete zusammen.

Daraus sind bereits wertvolle Leitfäden und detaillierte Arbeitsgrundlagen entstanden, die sonst zu hohen Preisen von Ihnen eingekauft werden müssten.



Expertenworkshop „Social Media Kanäle“ im Frühjahr 2019



Erik und Violaine Jennewein,
Inhaber vom Landidyll Hotel-
Restaurant Klostermühle:

*Nachhaltiger Erfolg basiert
darauf, die wahren Wünsche
der Gäste zu kennen.*



**Unseren Mitgliedern stehen unter
anderem folgende fachlichen Leitfäden
und Services zur Verfügung:**

- ✓ Reputations- und Bewertungsmanagement
- ✓ Vertriebs-Screenings
- ✓ Corporate Wording Handbuch mit vielen praktischen Textbeispielen
- ✓ Visuelle Konzepte
- ✓ Check-Listen zum Thema Foto und Fotoverwendung
- ✓ Leitfaden zum Thema nachhaltige Veranstaltung – Green Meetings & Co.
- ✓ Check-Listen für Tagungs- & Eventspezialisten



Unser hochwertiger Magalog (Katalog mit Magazincharakter) in einer jährlichen Auflage von 30.000 - 40.000 Stück



Modernste Internetpräsenz inklusive dem Blog landleben.rocks mit umfangreichen (Hintergrund-)Geschichten und hochwertigen sowie redaktionell aufbereiteten Gastgeber- und Hotelpräsentationen mit Reiseideen für Interessierte - als Traffic-Bringer und Image-Verbesserer

E-Mail-Newslettersystem (12.000 Abonnenten)



Gezielte Presse- und Öffentlichkeitsarbeit in Zusammenarbeit mit professioneller PR-Agentur (Presseveranstaltungen, Presseaussendungen, Pressereisen, Medienkooperationen uvm.)

Katalogwerbung und Anzeigenschaltung in regionalen und überregionalen Print- und Onlinemedien (Süddeutsche Zeitung, Hessische Niedersächsische Allgemeine, FAZ, Die Zeit, Die Welt, DB Mobil, Genießen & mehr etc.)



Marketing und Managementkompetenz aus einer Hand

Durch passgenaue PR- und Marketingarbeit in Deutschland, Benelux, Österreich und der Schweiz wird die Bekanntheit Ihres Hauses ausgebaut.

Unser Marketingmix beinhaltet viele Präsentationsflächen für unsere Mitglieder in Print, Internet und Social Media.

Zielgerichtete Vermarktung - gemeinsam und individuell

- Unsere Aktionen sind als **Ergänzung zu Ihrer regionalen Vermarktung** zu sehen. Grundlage für unseren Marketingmix ist eine klare Segmentierung nach Stärken und Ausrichtung der Häuser.
- Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir **innovative Pakete und Angebote**.
- Kontakt zu diversen **Verkaufs-, Marketing- und Reputationsplattformen** im Web, Verträge mit nationalen und internationalen Reiseveranstaltern sowie Präsentation auf wechselnden Fach- und Publikumsmessen reichern unsere Marketingstrategie nach Bedarf an.
- **Individuelle Unterstützung und Hilfestellungen** für die einzelnen Häuser bei Fragen zur individuellen Pressarbeit und anderen individuellen Marketingaktivitäten (z.B. Homepage, Social Media, Anzeigen) sowie Produktentwicklung erhalten Sie von uns und unserem Expertennetzwerk.
- **Viele Leitfäden und detaillierte Arbeitsgrundlagen**, die Sie zu hohen Preisen bei Experten einkaufen müssten, sind bereits aufbereitet. Zum Beispiel: **Corporate Wording, visuelle Konzepte** und nachhaltige Veranstaltungen (Green Meetings & Co.). Diese stellen wir unseren Mitgliedern zur Verfügung.
- **Landidyll Qualitätsmanagement** gemäß SQD mit zentraler Koordinationsstelle, Zusammenarbeit mit dem DTV



Leonie Stolz und Birgit Koller-Hartl, **PR-Agentur Feuer & Flamme**, seit 2016 unterstützend in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

Im täglichen Umgang mit Journalisten und Bloggern merken wir, wie gut die Landidyll Häuser ankommen und wie wohltuend sie sich aus Sicht der Medien vom Einheitsbrei austauschbarer Kettenhotellerie abgrenzen. Bei den Landidyll Gastgeberfamilien sind noch echte und spannende Geschichten und Persönlichkeiten zu finden, die schlussendlich den Lesern Lust auf Urlaub in einem der Betriebe machen.



Gemeinschaftswerbung (Kollektivanzeigen zu Sonderpreisen) einzelner Landidyll Häuser unter dem „Dach Landidyll“

Ständige Social Media-Präsenz & -Aktionen auf



@landidyll



@landidyll_hotels



@landidyll

Crossmarketing-Aktionen und Wirtschaftskooperationen



Vorsprung durch ein gutes Miteinander

Individualität bewahren - Netzwerk nutzen

Das Landidyllteam betreut und berät Sie auf Wunsch in allen Belangen der Führung und Vermarktung, **dabei bleibt Ihre Freiheit und Individualität unangetastet!** Sie profitieren von der Zugehörigkeit zu einem professionellen, qualitativ hochwertigen & renommierten Kreis von Hoteliers - ohne hinderliches Konkurrenzdenken, dafür mit vertrauensvollem kollegialen Austausch auf Augenhöhe.

Inspirierende Treffen - Weiterbildung - Mitarbeiterbindung

Während zwei **inspirierenden Hotelierstreffen** pro Jahr gibt es einen Mix aus hochwertigen Impulsvorträgen & Workshops aus unserem Expertennetzwerk. Oft werden bei diesen Treffen Kreativ-Prozesse gestartet, neue Produkte entwickelt und Innovationen initialisiert. Zudem bieten wir ein professionelles & umfangreiches **Schulungsangebot für Mitarbeiter und Eigentümer**, das mit regelmäßigen aktuellen Brancheninfos & wichtigen Tipps ergänzt wird. Hohen Wert legen wir auf die **Mitarbeiterbindung**. Dazu wurde erst vor kurzem unser Arbeitgeberkodex ausgearbeitet. 50% Kollegenrabatt auf Logis für alle Mitarbeiter und Eigentümer sind ein weiterer wichtiger Anreiz.

Wirtschaftlichkeit steigern

Sie können als Mitglied der Landidyll Kooperation **Ihre Leistungen und Zimmer zu höheren Preisen** als Einzelhotels verkaufen. Bei aktiver Kooperations(mit)arbeit können Sie eine **signifikante Auslastungs-, Umsatz- und schlussendlich Gewinnsteigerung** erreichen. **Sonderkonditionen** bei Versicherungen, Branchenpartnern, Lieferanten und Kreditkartenunternehmen sind Ihnen sicher. Beratungspool und Sonderpreise für **Erweiterungen, Umbauten, Renovierungen** etc. stehen Ihnen zur Verfügung. Es gibt **attraktive Landidyll Produkte** (Kissenmenü etc.) zu guten Konditionen.

Erfahrung - Gästekontakte - Stammkunden

Sie profitieren von unserer **über 30-jährigen Erfahrung** am Markt und erschließen für Ihr Haus einen neuen, gut situierten und konsumfreudigen Gästekreis (europaweit ca. 25.000 Kontakte). Viele unserer Gäste werden nach ihrem ersten Besuch zu überzeugten Wiederholungstätern und besuchen gerne auch andere Landidyll Hotels!

- ✓ moderner Onlineshop für Gutscheine
- ✓ Bonus- bzw. Gästebindungs-System

Ja, ich will... Mitglied werden

Auf den vorangegangenen Seiten haben wir Ihnen viel über uns und das, was unsere Gemeinschaft leisten kann, dargestellt.

In zahlreichen Aussagen haben Sie sich wiedergefunden, sogar damit identifiziert? Nun kommt ein kurzer Auszug aus dem, was wir uns von unseren neuen Mitgliedern wünschen, damit unser Motto „gemeinsam sind wir stark“ weiter gelebt werden kann. Vieles bringen Sie sicher schon mit, manches darf noch erarbeitet werden. Dabei unterstützen wir Sie jederzeit gerne!



Claudia Gärtig,
Leitung der Landidyll Zentrale
in Erfurt:

Interessierte Hoteliers sind eingeladen bei unseren halbjährlich stattfindenden Hotelierstreffen Landidyll Luft zu schnuppern, um sich ein Bild von unserer kreativen Gemeinschaft zu machen.

Nach Vertragsunterzeichnung unterstützen wir neue Mitglieder gerne und begleiten sie gemeinsam im Umsetzungsprozess, um ein echter Landidyll Betrieb zu werden.

Mehr als nur eine Mitgliedschaft



- Lage – Lage – Lage
- Ihre Wirkungsstätte liegt **ländlich** oder in naturnaher Stadtrandlage.
- Der Betrieb wird durch die Gastgeber **persönlich geführt** und hat mindestens die **3-Sterne-Qualifikation** nach der Klassifizierung der offiziellen Länderbestimmungen (Erlangen der H- oder G-Klassifizierung binnen eines Jahres).
- Sie sind zwar nicht ganz die letzten Ihrer Art, aber eine der Stärken Ihres Betriebes liegt im **regionaltypischen Ambiente** und der authentischen Angebotsgestaltung im F&B-Bereich.
- Durch den ländlichen Bezug sind Sie stark mit den **Traditionen** der Region verbunden oder Ihr Haus ist ein sogenannter Traditionsbetrieb.
- Sie möchten ein **aktives und engagiertes Mitglied** in der Gemeinschaft von Landidyll sein und es ist für Sie selbstverständlich, die Landidyll Philosophie zu leben sowie die Weiterentwicklung der Kooperation mit Engagement zu unterstützen. Für das gute Miteinander haben wir gemeinsam einen **Ehrenkodex** erstellt.
- Unseren **Markenauftritt** kennen Sie und die Identifikation mit diesem ist gewünscht. Die bestehenden **Identifikationsrichtlinien** sind eine wichtige Grundlage, die von allen Mitgliedern eingehalten werden muss, damit unsere Marke einen hohen Wert behält. Eine Implementierung ist innerhalb von 2 Jahren gewünscht.
- **Professionelles Qualitätsmanagement** ist bei Landidyll obligatorisch. Alle Landidyll Mitglieder verpflichten sich zur Realisierung der Servicequalität Deutschland (SQD). Neumitglieder haben zwei Jahre Zeit für die Implementierung.
- Die Verpflichtung zu **ökologischem Bewusstsein und Handeln** in und um den Betrieb ist für Sie kein Lippenbekenntnis. Auf folgende Punkte legen Landidyll Hotels u.a. großen Wert: abfallfreies Frühstücksbuffet, bevorzugte Verwendung von Recycling- und umweltfreundlichem Papier, sichtbare Maßnahmen zur Verringerung von Müll, Wasser- und Energieverbrauch.
- **Aus Fehlern lernt man**, deshalb gibt es bei uns die Verpflichtung zur ständigen Selbstkontrolle und zur Kontrolle durch den Gast mittels Landidyll Beurteilungskärtchen.
- Außerdem ist die **kostenfreie Reservierung von Haus zu Haus** sowie die Akzeptanz der zwei gängigsten Kreditkarten (Master-/Eurocard, Visa Card) notwendig.
- Grundsätzlich sind alle, ob Haus- oder A-la-carte-Gäste, im Landidyll Restaurant willkommen.

Eine ausführliche Beschreibung aller genannter Punkte senden wir Ihnen gerne separat zu.

Das Landidyll Beitragssystem

Daten und Fakten

Aufnahmegebühr einmalig 950 Euro

Die jährliche Gebühr errechnet sich individuell pro Haus

Sockelbeitrag inklusive (der ersten) 5 Zimmer 4.800 Euro

plus Zimmerbeitrag, der auch für Appartements und angeschlossene Ferienwohnungen gültig ist:

6. – 48. Zimmer pro Zimmer 200 Euro

ab 49. Zimmer keine Berechnung

Die Berechnung erfolgt für insgesamt maximal 48 Zimmer.



Ihr Einstieg beinhaltet neben den auf Seite 8 und 9 beschriebenen Leistungen:

- ✓ Erstausrüstung mit Landidyll Artikeln, Logo-Dateien sowie aktuellem Außenschild (für die Dauer der Mitgliedschaft) und Landidyll Fahne
- ✓ professionelle PR-Aktionen mittels Pressemeldungen & Online-Aktionen
- ✓ Implementierung auf der Landidyll Website
- ✓ kostenfreie Landidyll Infoveranstaltung für Sie und alle Mitarbeiter*innen Ihres Hauses (Was ist Landidyll?, Was bringt mir Landidyll?, Wie setze ich Landidyll im Betrieb ein und um?) – Durchführung: Mitarbeiter*innen Landidyll Geschäftsstelle, Dauer 2-3 Stunden, ggf. als Online-Meeting
- ✓ Der Mitgliedsbeitrag wird üblicherweise vierteljährlich per Lastschrift eingezogen. Individuelle Lösungen sind möglich.

Sonderaktion im Jahr 2022!

→ einmalige Aufnahmegebühr 950 Euro

zuzüglich Integration auf der Landidyll Webseite in Höhe von 250 Euro.

→ Beitragsfrei bei Beitritt im laufenden Jahr

→ Im 1. vollen Jahr zahlen Sie nur 66 % des Beitrags, ab 2. vollen Jahr 100 % des Beitrags.

→ Das Angebot ist nur bei einer Mindestmitgliedschaft ab drei Jahren gültig!



... und hier finden Sie Ihre Kollegen



@landidyll 

@landidyll-hotels 

@landidyll 



Ein paar Fakten

Gegründet wurde die Hotelkooperation 1987 und hat sich mit ihrer klaren Positionierung als Vorreiter in Sachen Regionalisierung und Nachhaltigkeit profiliert.

Der Vorstand arbeitet ehrenamtlich und setzt sich aus Landidyll Hoteliers zusammen. So ist sichergestellt, dass bei allen Aktivitäten die Interessen der Mitglieder gewahrt sind.

Das strategisch, operative Geschäft wird durch das Team der Geschäftsstelle in Erfurt realisiert, das jederzeit – wie der Vorstand auch – ein offenes Ohr für die Mitglieder, deren Fragen, Probleme und natürlich auch Ideen hat.

LANDIDYLL HOTELS & RESTAURANTS

Telefon +49 (0) 361 663 47 663 | info@landidyll.com | www.landidyll.com

Landidyll Hotels & Restaurants sind ein freiwilliger Zusammenschluss von derzeit rund 20 qualitätsaffinen, Inhaber geführten Privathotels auf dem Land im 3- und 4-Sternebereich.

Der Sitz des Vereins ist in Weimar. Das Büro der Landidyll Geschäftsstelle & Reservierungszentrale befindet sich in Erfurt. Der Verein firmiert wie folgt:
Landidyll e.V. | Fischmarkt 8 | 99084 Erfurt

Vertretungsberechtigter Vorstandsvorsitzender: Enrico Schulz
Registriergericht: Vereinsregister Weimar, Amtsgericht Weimar
Registernummer: VR 130983
USt.-ID gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE 132 753 099

Land leben!