

VITAL



Qualitätsrichtlinien Urlaub am Vitalbauernhof

Ein ganzheitliches bäuerliches Angebot für Körper, Geist und Seele

Stand Oktober 2017

Das Vitalangebot ist ein sehr breitgefächertes Angebot. Aus diesem Grund soll bewusst Platz für individuelle Ideen und Stärken des Betriebes gelassen werden. Vom Betriebsinhaber sind die rechtlichen Grundlagen abzuklären und einzuhalten.

Bewegung, Ernährung, Energie/Entspannung, GreenCare und Wellness, ... sind Themen im Vitalbereich. Die Steigerung der persönlichen Lebensqualität u.a. durch Urlaub, der die Gesundheit und Vitalität fördert, gewinnt an Bedeutung. Ein Urlaub am Bauernhof ist für viele Gäste an sich schon ein Ort der Entschleunigung. Für die Spezialisierung zu Urlaub am Vitalbauernhof braucht es aber zusätzliche professionelle Angebote aus diesem Segment. Der Gast muss auf unterschiedlichen Ebenen spüren und erleben können, dass er seinen Urlaub auf einem qualitätsgeprüften, spezialisierten Vitalbauernhof verbringt.

Erfolgreiche Vitalbauernhöfe zeichnet aus:

- ❖ Die Gastgeber orientieren sich an einem der fünf Themen der Vitalbauernhöfe **Bewegung, Ernährung, Energie/Entspannung, GreenCare und Wellness**, mit einem klar definierten, professionell umgesetzten Schwerpunkt.
- ❖ Die Gastgeber zeichnen sich durch eine fundierte Ausbildung und regelmäßige Weiterbildung in ihrem Schwerpunktbereich aus.
- ❖ Das gewählte Schwerpunktthema wird von der Gastgeberfamilie gelebt.
- ❖ Der „Vital-Gedanke“ wird klar kommuniziert und ist am Hof erleb-, sicht-, und spürbar. Gäste sind eingeladen, Abläufe am Hof mitzuerleben und die Vorteile des nachhaltigen Wirtschaftens zu erfahren.
- ❖ Dem Gast auf einfache Weise authentische Erfahrungen mit der Natur ermöglichen.
- ❖ Das Leben mit der Natur wird dem Gast kommuniziert (z. B. Jahreskreislauf, Kraft aus der Natur schöpfen, Heilkräuter, ...)
- ❖ Ein entsprechendes Wohlfühl- und Erholungsambiente (regionale, nachhaltig produzierte Materialien, auf ökologischen Fußabdruck achten, ...) ist selbstverständlich.
- ❖ Wenn Verpflegung angeboten wird, empfiehlt sich ein Miterleben bei der Verarbeitung zu ermöglichen, um eine Beziehung zu Lebensmitteln herzustellen. Angeboten soll eine möglichst breite Palette an regionalen bzw. Bio-Produkten werden (selbst erzeugt oder zugekauft).