



idée  
**TABLE OUVERTE**  
 PROTOTYPE AVEC PLAN D'ACTION INTÉGRÉ

**projet soumis par :**  
 PROFIT

**plus d'informations :**  
[WWW.PROFITTOURISM.EU](http://WWW.PROFITTOURISM.EU)

**1. OBJET**

Cuisiner ensemble dans l'hébergement (par exemple au camping, dans le verger ou la grange) où les hôtes reçoivent des informations sur les produits régionaux et sur leur utilisation, par un cuisinier ou un expert.

**2. ACTIFS ET RENTABILITÉ**

- ▶ Les hôtes profitent d'une ambiance chaleureuse (avec d'autres clients) ; de plus amples informations sur les produits régionaux et les environs ; de nouveaux plats et d'une expérience culinaire régionale.
- ▶ Les entrepreneurs rencontrent d'autres clients (entrepreneurs proposant des produits régionaux).
- ▶ Collaboration entre entrepreneurs dans la même région.
- ▶ Possibilité pour les entrepreneurs de prolonger la saison.

**3. FACTEURS DE RÉUSSITE**

- ▶ Des cuisiniers et experts enthousiastes qui peuvent raconter et expliquer de façon intéressante les produits et leur préparation.
- ▶ Des endroits uniques où il est possible de dîner.
- ▶ Des endroits couverts pour que même par mauvais temps, les clients puissent profiter de leur repas.
- ▶ Nombre de clients suffisant, garantissant aux entrepreneurs un minimum de revenus.

**4. PARTENAIRES**

- ▶ PME (structures d'accueil) du secteur touristique (hébergement)
- ▶ PME du secteur agricole
- ▶ Cuisiniers
- ▶ Offices de tourisme/Réseaux de promotion

**5. COMMUNICATION**

- ▶ Promotion hors ligne : à travers le secteur HoReCa (Hotellerie, Restauration, Café), dépôt de flyers chez les particuliers, ZeelandPas (passeport touristique), informer les clients par le biais des hébergements (réception) ; la presse régionale, le journal touristique.
- ▶ En ligne : via les sites web des hébergements, l'OT de Zélande, les sites web d'entreprises agricoles participantes, la presse régionale.



# idée TABLE OUVERTE

