



Virtuelle Tagungen & Kongresse im Hybridformat auf Schloss Kirchberg





Szene der III. Öko-Marketingtage im November 2020, im Hybridformat

Neues Format: Hybride Tagungen & Kongresse auf Schloss Kirchberg

Damit Ihre Seminare, Tagungen und Kongresse auch in Zeiten von Corona stattfinden können, bieten wir auf Schloss Kirchberg ein neues Format an: hybride Veranstaltungen. Hier werden Referierende und Teilnehmende vor Ort mit digital zugeschalteten Referierenden und Teilnehmenden in einem Online-Livestream zusammengebracht.



Darüber hinaus ermöglicht das Hybridformat einer größeren Zahl an Interessierten die Teilnahme an Ihrem Event.

Gesamtorganisation Ihrer Veranstaltung

Mit Know-How und den besten Partnern an unserer Seite organisieren wir Ihre hybride Veranstaltung. Wir kümmern uns um die passende Räumlichkeit, Verpflegung und Übernachtung sowie um die Technik. Unsere Experten stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen Sie während Ihrer Veranstaltung auf Schloss Kirchberg.



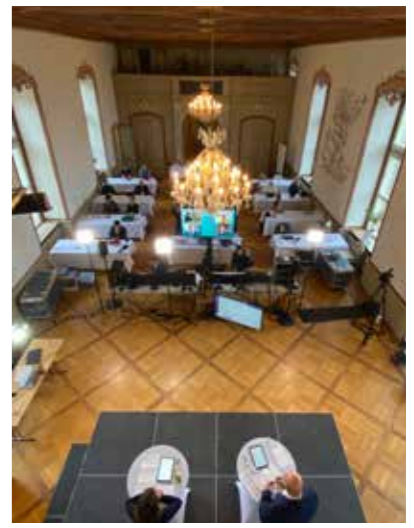
Hygienemaßnahmen

Wir stellen die Rahmenbedingungen für eine corona-konforme Veranstaltung zur Verfügung. Dazu gehören Desinfektionsmittel in allen Räumen, festgelegte Laufwege und ein spezielles Verpflegungskonzept. Auf Wunsch richten wir auch eine COVID-19-Schnellteststation ein.



BioHotel und Bio-Kulinarik

In unserem BioHotel im Schloss Kirchberg können die Gäste unterschiedliche Zimmerstandards wählen. Um das leibliche Wohl sorgt sich das Kulinarik-Team um Chefkoch Maximilian Korschinsky. Wir bieten unterschiedliche Pakete mit regionalen Köstlichkeiten in Bio-Qualität an.



Für jede Veranstaltungsgröße die passende IT-Lösung

Für unterschiedliche Veranstaltungsgrößen bieten wir zugeschnittene IT-Lösungen mit Online-Streaming, Chatfunktion und Videomitschnitte an. Auf Wunsch ist ein Ansprechpartner für IT-Support vor Ort.

Tagungs- und Seminarräume auf Schloss Kirchberg



Rittersaal

Fläche: 164 m² +
36m² Empore

Konzert-/Tischbestuhlung*:
250 / 100 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Studio
- Tagungstechnik
- Bühne in div. Varianten
- LAN und WLAN (50 Mbit)



Rokokosaal

mit Blick auf den Rosengarten

Fläche: 88 m²

Konzert-/Tischbestuhlung*:
60 / 40 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Studio
- Tagungstechnik
- WLAN



Albert-Schweitzer-Zimmer

vor dem Rittersaal

Fläche: 44 m²

Konzert-/Tischbestuhlung*:
40 / 20 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Studio
- mobile Tagungstechnik
- WLAN



Fritz-Strempfer-Zimmer

neben dem Rittersaal

Fläche: 34 m²

Konzert-/Tischbestuhlung*:
30 / 20 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Möglichkeiten
- mobile Tagungstechnik
- WLAN



Schlosskapelle

am Schlosshof, neben unserem Schlosscafé

Fläche: 67 m²

Konzert-/Tischbestuhlung*:
50 / 20 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Möglichkeiten
- mobile Tagungstechnik
- WLAN



Schlossmuseum

Fläche: 40 m²

Konzert-/Tischbestuhlung*:
35 / 20 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Möglichkeiten
- mobile Tagungstechnik
- WLAN

Es stehen vier weitere Gruppenarbeitsräume für 18 bis zu 30 Personen* zur Verfügung.

* Bei der Belegung der Räume orientieren wir uns an den zum Zeitpunkt Ihrer Veranstaltung geltenden Corona-Verordnungen. Daher kann es zu Einschränkungen bei der Personenzahl kommen.



Die passende IT-Lösung für Ihre Veranstaltung

Für den Livestream können nach Abstimmung verschiedene Plattformen wie Zoom, WebEx, YouTube, Vimeo etc. genutzt werden. Die Technik ist nicht alleine buchbar, sondern nur in Kombination mit dem Technikpersonal für den Service.

Livestream

Hiermit können Sie einen Einzelnen oder bis zu zwei Referierende für Ihre Teilnehmenden live übertragen – dabei sind die Referierenden alle vor Ort.

Technik

Lautsprecher; Digitales Mischpult; 2 x Funkmikrofon, Headset oder Handsender; 1 Kamera; 1 Videomischer; 1 Beleuchtungsset mit 3 LED Flächenleuchten; Zubehör + Verkabelung
1.280,00 € pro Tag

Service

1 Tag Auf- und Abbau, 1 Tag Betreuung durch einen Techniker, Transport- und Fahrtkosten, Bereitstellung einer Streamingplattform

1.800 € pro Tag

Gesamtkosten ein Veranstaltungstag + ein Tag Auf- und Abbau: 3.080 €

Ab Paket 2 ist die Erstellung eines genauen Regie- und Ablaufplans von Seiten des Auftraggebers notwendig, um einen reibungslosen Ablauf der Technik zu gewährleisten.

Livestream mit Videokonferenz (klein)

Hiermit können Sie einen Einzelnen oder bis zu fünf Referierende für Ihre Teilnehmenden live übertragen – dabei können bis zu drei Referierende zugeschaltet werden und bis zu zwei Referierende gemeinsam auf der Bühne vor Ort sein.

Technik

Lautsprecher; Digitales Mischpult; 2 x Funkmikrofon; Headset oder Handsender; 1 Kamera; 1 Videomischer; 1 Videoscaler; 1 Beleuchtungsset mit 3 LED Flächenleuchten; 1 Bildschirm für Interaktion vor Ort <-> Live-Zuschaltung; Zubehör + Verkabelung

1.800,00 € pro Tag

Service

1 Tag Auf- und Abbau (2 Techniker), 1 Tag Betreuung durch einen Techniker + einen Tontechniker; Transport- und Fahrtkosten, Bereitstellung einer Streamingplattform
2.860,00 € pro Tag

Gesamtkosten ein Veranstaltungstag + ein Tag Auf- und Abbau: 4.660,00 €

Livestream mit Videokonferenz, mittlere Ausstattung

Hiermit können Sie einen Einzelnen oder bis zu acht Referierende für Ihre Teilnehmenden live übertragen – dabei können bis zu fünf Referierende zugeschaltet werden und ein bis drei Referierende gemeinsam auf der Bühne vor Ort sein.

Technik

Lautsprecher; Digitales Mischpult; 3x Funkmikrofon; Headset oder Handsender; 2 Kameras; 1 Videomischer; 1 Videoscaler; 1 Beleuchtungsset mit 3 LED Flächenleuchten; 2 Bildschirme für Interaktion vor Ort <-> Live-Zuschaltung, Zubehör + Verkabelung

3.100,00 € pro Tag

Service

1 Tag Auf- und Abbau (zwei Techniker), 1 Tag Betreuung durch einen Techniker + Tontechniker, Transport- und Fahrtkosten, Bereitstellung einer Streamingplattform
2.860,00 € pro Tag

Gesamtkosten ein Veranstaltungstag + ein Tag Auf- und Abbau: 5.960,00 €

Livestream mit Videokonferenz, Vollausstattung

Hiermit können Sie einen Einzelnen oder bis zu 13 Referierende für Ihre Teilnehmenden live übertragen – dabei können bis zu acht Referierende zugeschaltet werden und ein bis sechs Referierende gemeinsam auf der Bühne vor Ort sein.

Technik

2 Lautsprecher; digitales Mischpult Funkmikrofon; Headset oder Handsender; 3 Kameras (für verschiedene Perspektiven); 2 Videomischer; 1 Videoscaler 2 Lichttraverse/Lichtsteuerung; 4 Bildschirme für Interaktion vor Ort <-> Live-Zuschaltung; Zubehör + Verkabelung

4.800 € pro Tag

Service

1 Tag Auf- und Abbau (drei Techniker), 1 Tag Betreuung durch einen Techniker, einen Kameramann und 1 Tontechniker, Transport- und Fahrtkosten, Bereitstellung einer Streamingplattform

3.900,00 € pro Tag für Auf- und Abbau

Gesamtkosten ein Veranstaltungstag + ein Tag Auf- und Abbau: 8.700,00 €

Zubuchbare Leistungen

Weitere Leistungen wie Aufzeichnungen vorab, Schnitt/Nachbereitung etc. werden bei allen Paketen stundenweise abgerechnet und kommen bei Bedarf zu den genannten Kosten dazu.

Mehrtägige Veranstaltungen sind möglich – hier kommen die Kosten für die Technik pro Tag sowie zusätzliche Personalkosten für den Service hinzu.

Wird ein bestätigter Auftrag oder Teile eines bestätigten Auftrages storniert, stellen wir dem Auftraggeber folgende Stornokosten in Rechnung:

Ab Auftragsbestätigung 30 % des Auftragswertes

Bis 28 Tage vor Veranstaltungs-/Mietbeginn 50 % des Auftragswertes

Bis 14 Tage vor Veranstaltungs-/Mietbeginn 70 % des Auftragswertes

Bis 7 Tage vor Veranstaltungs-/Mietbeginn 100 % des Auftragswertes



Alle Preise verstehen sich netto, zuzüglich aktueller Mehrwertsteuer.

*SlowFood Alliance Chef Maximilian Korschinsky
steht für exklusives Bio-Catering*



BioHotel Schloss Kirchberg für Tagungen und Events

Hinter den ehrwürdigen Mauern aus dem 15. Jahrhundert begrüßen wir Sie in unserem BioHotel auf Schloss Kirchberg. Für uns steht Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Wir legen großen Wert auf starke Partnerschaften im Bio-Bereich, umweltschonendes Ressourcenmanagement und soziale Verantwortung.

Auf Schloss Kirchberg, hoch über dem Jagsttal, haben wir eine Ruheoase geschaffen, in der Sie konzentriert arbeiten und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können. Im neuen Wellnessbereich, im Schlossgarten und bei einer Wanderung durch das Jagsttal können Sie Energie tanken.



Einzelzimmer
Kategorie Standard
65 €/Nacht



Einzelzimmer
Kategorie Komfort
75 €/Nacht



Doppelzimmer
Kategorie Standard
85 €/Nacht
bei Einzelbelegung



Doppelzimmer
Kategorie Komfort
90 €/Nacht
bei Einzelbelegung

Bio-Frühstück mit regionalen Spezialitäten für 12 €.

Stornokosten:

Bis 28 Tage vor Anreise 30 % der Aufenthaltskosten

Bis 20 Tage vor Anreise 50 % der Aufenthaltskosten

Bis 13 Tage vor Anreise 80 % der Aufenthaltskosten

Bis 6 Tage vor Anreise 90 % der Aufenthaltskosten

Alle Preise sind netto, zzgl. aktueller Mehrwertsteuer.

An- und Abreise

Die Hotelrezeption im Prinzenhäusle ist täglich von 7 bis 20 Uhr geöffnet.

Check-in ab 15 Uhr
Check-out bis 11 Uhr

Shuttle Service

für den Transfer vom Flughafen/
Bahnhof zum Schloss und zurück
buchbar.

Hotelbuchung

Tel. +49 (0) 7954 2154-71
rezeption@besh.de

www.schlosshotel-kirchberg.de





Kulinarik in 100 % Bio-Qualität

„Alle reden von guten regionalen Produkten, wir haben sie!“ Das sagt Maximilian Korschinsky, Chefkoch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Mitglied der Slow Food Chef Alliance.



Bei der Auswahl der Zutaten in 100 Prozent Bio-Qualität kann der Chefkoch im BioHotel Schloss Kirchberg aus dem Vollen schöpfen: Bio-Rind- und Schweinefleisch stammt von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Bio-Kalbfleisch vom Bruderkalb, einer Initiative von Hohenloher Bio-Bauern, Bio-Geflügel vom Brunnenhof, Bio- und Demeter-Heumilchkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Bio-Gemüse vom Hof Engelhardt sowie zahlreiche Erzeugnisse von regionalen Bauern. Die Speisen sind fein abgeschmeckt mit Naturgewürzen aus der Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices.



Die Backwaren von Kuchen über Brötchen bis zum Holzofenbrot werden täglich frisch von der Bio-Backstube der Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen geliefert. In der Eismanufaktur daneben wird Bio-Eis aus Geifertshofener Demeter-Heumilch g.t.S. handwerklich hergestellt.

Für den Chefkoch gibt es keine Alternative zu regionalen Bio-Lebensmitteln, zur Verwurzelung der Küche in der Region und zur Wahrung der regionalen Kochkunst. Die Gäste im BioHotel Schloss Kirchberg erwartet ein ganzheitliches Genusserlebnis.



„Wir kochen nur mit besten regionalen Zutaten von hiesigen Erzeugern.“

Maximilian Korschinsky,
Chefkoch und Mitglied der Slow Food Chef Alliance



Ihre Bio-Kulinarik im Schloss

Tagungspauschale „Genuss“

40 € p.P.

Kreativpause am Vormittag: Butterbrezel, Energieriegel und Obst, Kaffee- und Teeauswahl

2-Gang-Mittagsmenü: Suppe und knackiger Salat mit gegrillten Rinderstreifen oder vegetarisch, dazu hausgebackenes Kräuterbaguette, Wasser und Säfte

Kreativpause am Nachmittag: hausgebackener Kuchen, Obst, Kaffee- und Teeauswahl

Ganztägig im Seminarraum: Wasser, Säfte und Limonaden

Tagungspauschale „Vielfalt“

49 € p.P.

Kreativpause am Vormittag: Butterbrezel, Energieriegel und Obst, Kaffee- und Teeauswahl

3-Gang-Mittagsmenü: Suppe oder Dessert, bunter Salatteller, Fleischgericht oder vegetarische Alternative, Wasser und Säfte

Kreativpause am Nachmittag: hausgebackener Kuchen, Obst, Kaffee- und Teeauswahl

Ganztägig im Seminarraum: Wasser, Säfte und Limonaden

Getränke im Tagungsraum

Mineralwasser, Säfte und Limonaden

9 € p.P.

Kreativpause am Vormittag

Butterbrezel, Energieriegel und Obst, Kaffee- und Teeauswahl

10 € p.P.

Hausgebackener Kuchen, Obst, Kaffee- und Teeauswahl

10 € p.P.

Mittags

2-Gang-Mittagsmenü: Suppe und knackiger Salat mit gegrillten Rinderstreifen oder vegetarisch, dazu hausgebackenes Kräuterbaguette, Wasser und Säfte

17 € p.P.

3-Gang-Mittagsmenü: Suppe oder Dessert, bunter Salatteller, Fleischgericht oder vegetarische Alternative, Wasser und Säfte

26 € p.P.

Zum gemütlichen Abschluss

Herzhaftes Hohenloher Vesper: Schinken- und Wurstspezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Bio-Heumilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen und eingelegtes Gemüse, Fassbutter, hausgebackenes Steinofenbrot und Kräuterbaguette

14 € p.P.

Herzhafter Eintopf (mit Fleisch oder vegetarisch) mit eingelegtem Gemüse, Kräuterdip und hausgebackenem Steinofenbrot und Kräuterbaguette

11 € p.P.

3-Gang-Menü am Abend

29 € p.P.

Preise für Einzelbuchungen. Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!

Alle Preise verstehen sich netto, zuzüglich aktueller Mehrwertsteuer.



Szene der I. Öko-Marketingtage 2018 auf Schloss Kirchberg

Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft

Die Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg bietet ein breites Bildungsangebot zu verschiedenen Themen der ökologischen Landwirtschaft, der politischen Ökologie, zu Marketing und Regionalentwicklung sowie zur beruflichen und persönlichen Entwicklung an. Trägerin der Akademie Schloss Kirchberg ist die gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern.



Seminare und Vorträge

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel

Die IHK-zertifizierte Fortbildung „Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel“ richtet sich insbesondere an Mitarbeiter*innen des Lebensmittelhandels.



Sommerschule Future of Food

Bei der einwöchigen Sommerschule „Future of Food – zukunftsfähige Ernährungssysteme“ diskutieren junge Menschen aktuelle Themen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



World Organic Forum und Öko-Marketingtage

Mit dem World Organic Forum im Frühjahr und den Öko-Marketingtagen im Herbst haben sich in der Akademie Schloss Kirchberg zwei jährlich stattfindende erfolgreiche Tagungsformate etabliert. Durch die Kooperation mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bestehen einzigartige Möglichkeiten, Theorie und Praxis bei land- und ernährungswirtschaftlichen Themen zu verbinden – sei es bei Besuchen auf Betrieben der Region, einer Besichtigung des Erzeugerschlachthofs, der Dorfkäserei Geifertshofen oder des Regionalmarkts Hohenlohe.



Künstlerische Veranstaltungen

Kunst und Musik haben in Schloss Kirchberg eine lange Tradition. Ein Highlight ist auch der bereits seit über zehn Jahren im Schloss stattfindende Kammermusik-Meisterkurs.

Online Öko-Marketingtage 2020

Im November 2020 haben die Öko-Marketingtage online stattgefunden. Die Referierenden – ein Teil war vor Ort in Kirchberg, andere waren digital zugeschaltet – wurden professionell über einen Livestream an die Teilnehmende übertragen.





Szene der III. Öko-Marketingtage im November 2020, im Hybridformat

Unsere Komplettangebote für Ihre hybride Veranstaltung

Paket 1: Hybrid Meeting komplett

Livestream mit Videokonferenz (Vollausstattung), Übernachtung und Vollverpflegung beispielhaft für einen Veranstaltungstag und 13 Personen

Das Angebot beinhaltet die Tagungsausstattung, die Bereitstellung geeigneter Technik durch einen leistungsfähigen, externen Partner, technische Betreuung vor Ort sowie Komplettverpflegung und Übernachtung im Biohotel Schloss Kirchberg. Für eine umfangreiche Planung, Organisation und zusätzliche Kundenbetreuung vor Ort – umfassend, kompetent und individuell – berechnen wir einen Stundensatz.

Personenanzahl

Bei diesem Paket können bis zu 13 Referierende für die Veranstaltungsteilnehmenden live übertragen werden. Dabei können bis zu acht Referierende online zugeschaltet werden und bis zu sechs Referierende gemeinsam auf der Bühne vor Ort sein.

Technik

2 Lautsprecher; digitales Mischpult Funkmikrofon; Headset oder Handsender; 3 Kameras (für verschiedene Perspektiven); 2 Videomischer; 1 Videoscaler 2 Lichttraverse/Lichtsteuerung; 4 Bildschirme für Interaktion vor Ort <-> Live-Zuschaltung; Zubehör + Verkabelung
4.800 €

Service

1 Tag Auf- und Abbau (3 Techniker), 1 Tag Betreuung durch einen Techniker, einen Kameramann und einen Tontechniker, Transport- und Fahrtkosten, Bereitstellung einer Streamingplattform
3.900 €

Übernachtung und Verpflegung im BioHotel Schloss Kirchberg

1.820 € (140 € pro Person und Tag)

Komplettpreis: 10.520 € exkl. Raummiete (Räume nach Bedarf)

Paket 2: Livestream Meeting kompakt

Livestream, Übernachtung und Vollverpflegung beispielhaft für einen Veranstaltungstag und zwei Personen

Das Angebot beinhaltet die Tagungsausstattung, die Bereitstellung geeigneter Technik durch einen leistungsfähigen, externen Partner, technische Betreuung vor Ort sowie Komplettverpflegung und Übernachtung im Biohotel Schloss Kirchberg. Für eine umfangreiche Planung, Organisation und zusätzliche Kundenbetreuung vor Ort – umfassend, kompetent und individuell – berechnen wir einen Stundensatz.

In diesem Paket sind zwei Referierende vor Ort und die Teilnehmende schalten sich online auf den Livestream zu.

Technik

Lautsprecher; Digitales Mischpult; 2 x Funkmikrofon, Headset oder Handsender; 1 Kamera; 1 Videomischer; 1 Beleuchtungsset mit 3 LED Flächenleuchten; Zubehör + Verkabelung
1.280,00 €

Service

1 Tag Auf- und Abbau, 1 Tag Betreuung durch einen Techniker, Transport- und Fahrtkosten, Bereitstellung einer Streamingplattform
1.800 €

Übernachtung und Verpflegung im BioHotel Schloss Kirchberg

280 € (140 € pro Person und Tag)

Komplettpreis: 3.360 € exkl. Raummiete (Räume nach Bedarf)

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre virtuelle Veranstaltung (im Hybridformat) auf Schloss Kirchberg!

Alle in der Broschüre aufgeführten Preise verstehen sich netto, zuzüglich aktueller Mehrwertsteuer.

Ansprechpartner

Organisation Veranstaltungen im Hybridformat

Maximilian Korschinsky
Ansprechpartner für Anfragen

Tel. +49 (0) 7954 92154-71
tagungen@schloss-kirchberg-jagst.de

Sebastian Süpple
IT-Support

Tel. +49 (0) 791 93290-952
sebastian.suepple@besh.de

BioHotel

Christian Kühnel
Rezeption und Guest Relation Manager

Tel. +49 (0) 7954 92154-71
rezeption@besh.de
www.schlosshotel-kirchberg.de

Kulinarik

Maximilian Korschinsky
Küchenchef und Leitung der Gastronomie

Tel. +49 (0)7904 94380-80
kulinarik@besh.de

Marc Oberst
Serviceleitung

Tel. +49 (0)7904 94380-80
marc.oberst@besh.de

Akademie Schloss Kirchberg

Anna-Lena Buchholz
Geschäftsstellenleitung

Tel. +49 (0) 7954 92118-80
akademie@hdb-stiftung.com
www.schloss-kirchberg-jagst.de/akademie



Maximilian Korschinsky



Sebastian Süpple



Christian Kühnel



Marc Oberst



Anna-Lena Buchholz



Gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern
 Schloss Kirchberg a.d. Jagst
 Schlosstraße 16/3 | 74592 Kirchberg a.d. Jagst
 Telefon +49 (0)7954 92154-70
 www.schloss-kirchberg-jagst.de

BioHotel Schloss Kirchberg
 Schlosstraße 16/3 | 74592 Kirchberg a.d. Jagst
 Telefon +49 (0) 7954 92154-71
 www.schlosshotel-kirchberg.de