

<p><b>Doelgroep(en)</b></p> <p>De doelgroepen van ons concept zijn de Postmoderne hedonisten en de Opwaartse Mobielen. Deze Postmoderne hedonisten zijn impulsief, avontuurlijk en vrijblijvend. Ze willen nieuwe ervaringen opdoen. De Opwaartse Mobielen hebben een uitgesproken fascinatie voor sociale status, nieuwe technologie, risico en spanning. Zij zijn ook impulsief en avontuurlijk.</p> <p>De grootste doelgroep zijn de Wereldburgers. Deze doelgroep voelt zich sociaal verantwoordelijk en vinden duurzaamheid belangrijk. Hun consumptiestijl richt aandacht op leefstijl en sfeer. De doelgroep maatschappelijk betrokkenen staan voor</p>	<p><b>4. Oplossing/concept</b></p> <p>In de bibliotheek van Deventer kunnen gasten van diverse culturen samenkomen, waarbij ze ook kunnen genieten en leren van andere culturen.</p> <p>De gasten kunnen genieten van heerlijk eten en drinken bij de verschillende restaurants en zij kunnen eventueel een overnachting boeken bij het hotel dat ook gevestigd is in de bibliotheek.</p>	<p><b>5. Locatie</b></p> <p>De locatie is de bibliotheek Deventer, een plek waar zoveel verschillende keukens en culturen samen komen. Dit is een centrale locatie in Deventer om te ontmoeten.</p>	<p><b>7. Impact op omgeving</b></p> <p>Door het duurzaam en trendy ondernemen komen er gasten/bezoekers uit Deventer en omgeving. Dit is goed voor de lokale economie.</p>
<p><b>2. Vraag/Behoeft</b></p> <p>Het samenkomen staat centraal waarbij verschillende culturen beleefd kunnen worden.</p> <p>De doelgroep heeft behoefte aan een ontmoetingsplek, gezelligheid, een goede sfeer en lekker eten voor een betaalbare prijs.</p>		<p><b>6. Synergie locatie &amp; concept</b></p> <p>De bibliotheek maakt onze concepten succesvol omdat het een aanvulling is. Het gebouw is duurzaam en centraal gelegen waar gasten gemakkelijk kunnen ontmoeten. Het is een duidelijke ontmoetingsplek.</p>	
<p><b>3. Trends</b></p> <p>Duurzaamheid: in het concept wordt bijvoorbeeld thee van Nederlandse bodem gebruikt, groenten en fruit van het seizoen en misvormde groenten. Ook zijn er verlichtingssensoren in de ruimte, waardoor er bespaard wordt op de energiekosten.</p> <p>Technologie: in het concept wordt gebruik gemaakt van een 3D-foodprinter, de verlichting en apparatuur wordt automatisch aangestuurd wanneer de gast de hotelkamer verlaat. Daarnaast ligt er in de kamers van het hotel een tablet, waarmee de gast contact op kan zoeken met de receptie.</p> <p>Covid-19: De inrichting van het concept en daarbij het gevoel van samenzijn en ontmoeten wordt bereikt ondanks de afstand en maatregelen. Ook zijn er QR-codes die op de tafels geplakt zijn, om zo min mogelijk lichamelijk contact te hebben.</p> <p>Social Media: Er wordt gebruik gemaakt van Social Media zoals Instagram, Facebook en</p>		<p><b>8. Finale dag challenge</b></p> <p>Hier hoor je op de finale dag meer over...</p>	