

in Kooperation mit:
LINDE GmbH Betriebsrestaurant „Agora“

Workshop Bio-Rindfleisch in der Außer-Haus-Verpflegung

Termin: Mittwoch 19.10.2022, 14:30 Uhr bis 18:30 Uhr

Ort: Linde GmbH Betriebsrestaurant Agora
Seitnerstr. 70, 82049 Pullach

Die Veranstaltung richtet sich an interessierte Küchenchefs, Gastronomen und Landwirt:innen mit Bio-Rindermast und an solche, die es werden wollen. Eingeladen sind ebenso Akteure aus Verarbeitung, Handel und Wissenschaft. Die Veranstaltung dient dem Erfahrungsaustausch und der Wissensvermittlung über den Einsatz von Bio-Rindfleisch in der Außer-Haus-Verpflegung und Gastronomie. Darüber hinaus werden Vermarktungsstrategien und Wertschöpfungsketten für Bio-Kälber vorgestellt. Es gibt eine Küchenführung und eine Verkostung verschiedener Bio-Rindfleischzubereitungen.

Die Veranstaltung findet unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Veranstaltung in Bayern geltenden Hygienemaßnahmen statt. Die Zahl der Teilnehmenden ist begrenzt. Die Teilnahme erfolgt auf eigene Verantwortung.

Teilnahmegebühr (inklusive Verpflegung und Getränke):

20,- EURO, Bitte den Betrag in bar mitbringen.

Verbindliche Anmeldung bis zum 05.10.2022:

Bitte per E-Mail mit Ihren Kontaktdaten an
sratte@schweisfurth-stiftung.de

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Sie erhalten eine Bestätigungsemail bzw. Rückmeldung, falls der Termin bereits ausgebucht ist.

Organisation und Ansprechpartner für weitere Informationen:

Saro Gerd Ratter
Schweisfurth Stiftung, Projektmanager Tierwohl
Rupprechtstr. 25, 80636 München
Mobil: 0151 72 22 41 76, Tel.: 089 - 17 95 95 -11, Fax: 089 - 17 95 95 -19
E-Mail: sratte@schweisfurth-stiftung.de, www.schweisfurth-stiftung.de

Eine Veranstaltung im Rahmen des **Projekts mehrWERT Öko-Milch+Fleisch**

Projektgeber: Forschungs- und Innovationsförderung StMELF

in Kooperation mit:
LINDE GmbH Betriebsrestaurant „Agora“

Programmablauf

Mittwoch 19.10.2022

Ab 14.30 Uhr **Ankommen und Registrierung**

15:00 Uhr **Begrüßung und Vorstellung der Impulsgeber**

15:30 Uhr **Betriebsführung und praktische Demonstrationen über die Fleischverarbeitung im Agora-Restaurant**

Kurt Stümpfig - Betriebsleitung des Agora-Restaurants

16:00 Uhr **Verkostungen – „Denn ein Essen das nicht schmeckt, braucht niemand!“**

16:30 Uhr **Moderierter Austausch über das Thema Vermarktung von Bio-Rindfleisch – Herausforderungen bzgl. Qualitäten, Mengen, Preise**

Beate Reisacher – Projektmitarbeiterin ÖMR Oberallgäu Kempten – Projekt Allgäuer Bio-Weiderindfleisch

Andrea Brenner – machtSINN Holzkirchen

Elisabeth Peters – Netzwerk Gastro bei NATURLAND Zeichen GmbH

Albert Stürzer – Mit-Initiator von Oberland Bioweiderind e.V.

Reinhard Gromotka – Geschäftsführer Tagwerk Biometzgerei

Steffen Neumann – Beratung Gastronomie bei ÖkoringHandels GmbH

Konrad Geiger – Bio Consulter Geiger GmbH

17:30 Uhr **Vertiefter Austausch in Kleingruppen**

18:00 Uhr **Zusammenfassung der Ergebnisse, Feedback und offene Fragen**

18:30 Uhr **Ausklang** der Veranstaltung

Eine Veranstaltung im Rahmen des **Projekts mehrWERT Öko-Milch+Fleisch**

Projektgeber: Forschungs- und Innovationsförderung StMELF