

Workshop „Wer fürchtet sich vorm ganzen Tier?“

- Wie Ganztierversorgung auch wirtschaftlich gelingen kann! -

Der Workshop richtet sich an Gastronominnen und Gastronomen sowie sonstige Akteure der Außer-Haus-Verpflegung. Ebenso Interessierte aus Verarbeitung, Handel und Wissenschaft.

Der Workshop dient dem Erfahrungsaustausch und der Wissensvermittlung über den Einsatz von regionalem (Bio-) Rindfleisch aus der Milchviehhaltung in der Außer-Haus-Verpflegung. Es gibt Informationen über Vorteile der Weidehaltung im Oberland, Praxis und Wirtschaftlichkeit der Ganztierversorgung sowie Verkostung verschiedener Rindfleischzubereitungen vom Küchenleiter und Gastronomie-Coach Bernhard Wolf. Sein vielfältiges Wissen und seine langjährige Erfahrung gibt er an interessierte Kolleginnen und Kollegen weiter.

Der Workshop kann sowohl im Regionalbistro „machtSINN“ in Holzkirchen als auch als Teamworkshop vor Ort gebucht werden.



Dauer ca. 4 Stunden

Aufteilung in:

- Begrüßung und Vorstellung
- Kompakter Theorieteil
- Workshop und Diskussion
- Verkostung und Netzwerken

Unkostenbeitrag 15,- € pro Person an den Verein Oberland Bioweiderind

Freuen Sie sich auf einen inspirierenden Workshop
voller Genuss, Fachwissen und neuer Impulse für Ihre Küche.

Kontakt und Anmeldung: bernhard.wolf@oberland-bioweiderind.de oder +491705625129

Das InnOfFoodLabs-Projekt wird von der Europäischen Union (Zuschuss Nr. 101181923) und vom Schweizer Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SERI) finanziert.



Funded by
the European Union



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Oberland Bioweiderind e.V.
www.oberland-bioweiderind.de
Vorstände: Olaf Fries, Stephanie Stiller, Albert Stürzer

Ignaz-Günther-Str. 13
83629 Weyarn
Tel.: (0178) 183 65 79
E-Mail: servus@oberland-bioweiderind.de