



Fit für Bio-Gastro

Fortbildungsveranstaltungen für Erzeugerbetriebe im
Großraum München

**Interesse an einer Belieferung von Münchner
Verpflegungseinrichtungen mit Ihren Bio-Produkten?**

Erfahren Sie mehr über die Besonderheiten dieses Vertriebswegs!

Wo? Online über Teams

Wann? jeweils von 14 - 16 Uhr

Donnerstag, 11. Januar 2024: Fleisch- und Wurstwaren

Mittwoch, 24. Januar 2024: Trockensortiment

Donnerstag, 25. Januar 2024: Gemüse

Bei jeder dieser drei Online-Veranstaltungen stehen erfahrene Küchenverantwortliche sowie Bio-Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe für Ihre Fragen zur Verfügung. Weiterhin besteht die Möglichkeit, in getrennten „Break-Out-Rooms“ mit Vertreterinnen und Vertretern des regionalen bio-spezialisierten Großhandels in Kontakt zu treten und so Lieferbeziehungen aufzubauen.

Anmeldeschluss: 31. Dezember 2023
Begrenzte Teilnehmendenzahl!



<https://ecozept.limequery.com/FBG>

Die Veranstaltungen richten sich an landwirtschaftliche Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe aus dem Großraum München – bereits ökologisch wirtschaftend oder in Umstellung begriffen – die interessiert sind an der (Weiter-) Entwicklung eines großküchentauglichen regionalen Bio-Sortiments.

Die Teilnahme ist kostenfrei. **Programmdetails siehe Rückseite.**

FLEISCH UND WURSTWAREN

DONNERSTAG, 11.01.2024

Georg Mayr ist bekannt für seinen **Riegseer Weideochs** und beliefert vor allem Gastronomieeinrichtungen in der Zugspitz-Region. Dabei praktiziert er erfolgreich die Ganztierverwertung.

Jürgen Weig ist Metzgermeister bei der **TAGWERK Bio-Metzgerei** in Niederhummel bei Freising. Die Tagwerk Metzgerei beliefert neben seinen Bio-Märkten auch Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Hubert Bittl ist BioMentor sowie gelernter Koch. Seit 1998 ist er Küchenleiter des bio-zertifizierten „Kasino‘s“, dem Betriebsrestaurant der Versicherungskammer Bayern (ca. 1.100 Essen/Tag).

TROCKENSORTIMENT

MITTWOCH, 24.01.2024

Julia Reimann bewirtschaftet den Bio-Hof **Chiemgaukorn**. Ihr Gastro-Sortiment umfasst Getreide und Getreideprodukte sowie Hülsenfrüchte.

Kurt Stümpfig ist BioMentor und Leiter des bio-zertifizierten Betriebsrestaurants „Agora“ der Linde AG in München (ca. 2.400 Essen/Tag).

GEMÜSE

DONNERSTAG, 25.01.2024

Markus Pirschlinger ist Betriebsleiter der Regenbogen Frischkost, einem gemeinnützigen Betrieb der **Regenbogen Arbeit gGmbH**. Dort wird seit 2013 Bio-Obst und -Gemüse küchenfertig verarbeitet.

Oliver Zörb ist Koch für die FRÖBEL Bildung gGmbH, einen der größten Kitaträger Deutschlands, und tätig im Münchner Haus für Kinder und betreut aktuell die 13 Münchner Einrichtungen (40-120 Essen/Tag).

Eine Veranstaltung des Bio-Regio-Managements München im Auftrag der Stabsstelle Ernährungswende des Referats für Klima- und Umweltschutz (RKU) in der Landeshauptstadt München.



Kontakt:

Ecozept: 08161/1482-0

bioregiomanagement@ecozept.de



Landeshauptstadt
München
Referat für Klima-
und Umweltschutz



In Zusammenarbeit mit

