

15. EURO MEAT GOLF TROPHY 2018



Hotel A-rosa Scharmützelsee
17.-19. Juni 2018



Highlight:
Betriebsbesichtigungen bei



Liebe Golf Freunde,

vom 17.-19. Juni 2018 ist das A-ROSA Hotel Scharmützelsee fest in den Händen der Fleischbranche. Auf der Euro Meat Golf Trophy treffen sich zum fünfzehnten Mal golfbegeisterte Fleischer vorwiegend - aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Dabei geht es um mehr als um das sportliche Kräfteressen und das beste Handicap sowie Erfahrungsaustausch. Es geht um einen guten Zweck und darum, mit dem Erlös anderen Menschen zu helfen. In diesem Jahr werden wir mit den Einnahmen des Turniers Kinder unterstützen - siehe Seite 8-9. Wir freuen uns also nicht nur auf ein spannendes und erlebnisreiches Golf-Wochenende, wir hoffen auch auf eine rege Teilnahme!



Hermann Schalk

Vorstand Verein Sport für einen guten Zweck



Gut zu wissen: Auch Golf-Anfänger sind herzlich willkommen, denn unser Einführungskurs vermittelt die Grundlagen des anspruchsvollen Rasensports. Die erlernten Fähigkeiten können anschließend bei einem 6-Loch-Turnier angewandt werden.



Der gute Zweck

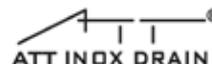
Der Verein Sport für einen guten Zweck e.V. unterstützt seit vielen Jahren wohltätige Organisationen und Stiftungen. Kinder und ihre Bedürfnisse liegen uns besonders am Herzen. Hermann Schalk, Vorsitzender des Vereins: „Wir helfen am liebsten Projekten, die sich um kranke und benachteiligte Kindern kümmern und ihnen eine Zukunft geben. Dazu möchten wir einen Beitrag leisten.“

In den zurückliegenden Jahren konnten wir folgende Hilfsprojekte unterstützen: Kinderhof Valentin, Give hope, Appen musiziert, Marianne & Reinhard Wolf Stiftung und Vortour der Hoffnung.

www.sport-fuer-einen-guten-zweck.de

Danke schön!

Unser Dank gilt allen beteiligten Sponsoren für ihre Unterstützung.



SUPPORTED BY:
MEDIEN- UND VERBANDSPARTNER



Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V.



Das Familienunternehmen AVO zählt zu den führenden Gewürzunternehmen in Europa.

Bei AVO verbindet man guten Geschmack und sichere Technologie und bietet insgesamt ein Sortiment von über 5.000 Produkten für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Das Sortiment umfasst Naturgewürze und Kräuter,

Gewürzmischungen, Marinaden, Würzsaucen, Flüssigwürzungen und technologische Zusatzstoffe. Zu den zahlreichen Kunden zählen Lebensmittelunternehmen aus Handwerk, Industrie, Lebensmittelhandel, Großhandel und Gemeinschaftsverpflegung.
www.avo.de



Impressionen EMT 2017 & Programm EMT 2018



SONNTAG, 17. JUNI 2018

- nachmittags fakultative Proberunde
- ab 18 Uhr Besuch bei BE Maschinenmesser GmbH mit anschließendem Imbiss
- Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege

MONTAG, 18. JUNI 2018

- Golfmeisterschaft auf dem Arnold-Palmer-Platz
- Einführungskurs für Begleitpersonen/ Nichtgolfer/Anfänger mit anschließendem 6-Loch-Turnier
- Apero, Siegerehrung, Preisverteilung, Dinner
- Rahmenprogramm, Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- Abendveranstaltung im Green Site Restaurant

BE Blade Engineering
Maschinenmesser
GmbH & Co. KG
A COZZINI PRIME Edge Company



Die Neumeyer AG bietet Maschinen und Dienstleistungen an für die gewerbliche und industrielle Herstellung von Nahrungsmitteln. Wir beraten Sie dank unserer langjährigen Branchenerfahrung und unter Einbezug des Know-hows unserer weltweit tätigen Lieferanten zuverlässig und diskret.

Der Name Neumeyer steht auch für diverse Maschinenentwicklungen. Das aufwendigste Projekt in der Firmengeschichte ist die Entwicklung der Roll- und Wickelmaschine „roll it“. Mit dem vielseitig einsetzbaren „roll it“ können Apérosnacks, wie Rohschinken mit Käse, Bernerwürstchen oder Wraps hergestellt werden. Ihre Produktideen können Sie in unserem Kundencenter 1:1 testen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Neumeyer AG | CH-5426 Lengnau | T +41 56 266 50 50 | www.neumeyer.ch



**DIENSTAG,
19. JUNI 2018**

- Transfer zum Unternehmen Mischau
- Fachreferate und Unternehmensbesichtigung

GOLFMEISTERSCHAFT MIT FACHSYMPOSIUM

Turnierfee, Greenfee, Birdiebook, Startgeschenk, Golfbälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner, Rangverkündigung, Branchentreff im Clubrestaurant, Rahmenprogramm am 18. Juni, Fachreferate, Unternehmensbesichtigung* bei der Firma Mischau am 19. Juni.

Ohne Hotel Euro 210,-**

GOLFEINFÜHRUNGSKURS UND TURNIER MIT FACHSYMPOSIUM

Golfeinführungskurs, Startgeschenk, Golfbälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner, Rangverkündigung, Rahmenprogramm am 18. Juni, Fachreferate, Unternehmensbesichtigung* bei der Firma Mischau am 19. Juni.

Ohne Hotel Euro 145,-**

ES WIRD IN FOLGENDEN KATEGORIEN GESPIELT:

- Preis des besten Fleischers (netto)
- Sieger Herren brutto
- Siegerin Damen brutto
- Sieger netto 1. bis 3. (mind. 2 Klassen)
- Nearest to the sausage Damen und Herren getrennt
- Nearest to the pin Damen und Herren getrennt
- Sieger Putting Competition
- Sieger 6-Loch-Turnier vom Einführungskurs 1. bis 3.

** Die Teilnehmerzahl am Fachsymposium ist begrenzt.*

*** zzgl. MwSt.*

Die Proberunden müssen durch die Teilnehmer individuell gebucht werden (beim Club) und sind auch separat zu bezahlen. Der Kontakt zum Club kann über Telefon: 033631-63300, Fax: 033631-63310 oder E-Mail: golf.bsa@a-rosa.de erfolgen.

SEYDELMANN ist weltweit führender Hersteller von Maschinen für die Nahrungsmittelproduktion. Mit seinem breiten Angebot an Kuttern, Mischern, Wölfen, Feinstzerkleinerern und Produktionslinien bietet das traditionsreiche Familienunternehmen aus Stuttgart für jeden Bedarf und jede Betriebsgröße individuelle und ideale Produktlösungen. Bei uns sind Sie in den Händen der Besten.

Maschinenfabrik Seydelmann KG
Hölderlinstraße 9, 70174 Stuttgart,
Deutschland
Tel.: +49-(0)711-49 00 90-0
Fax: +49-(0)711-49 00 90-90
info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Seydelmann



Ergebnis unserer Leidenschaft: unsere Produkte

Als mittelständisches Familienunternehmen mitten im Herzen von Berlin produzieren wir mit Leidenschaft Original Berliner Wurst- und Schinkenspezialitäten. Unsere Produktpalette umfasst weit über 100 Artikel, die wir nach traditionellen Rezepturen, in modernen und innovativen Herstellungsverfahren unter Verwendung hochwertiger, kontrollierter Rohstoffe mit Liebe zum Detail produzieren.

Wir bewahren Traditionen unter behutsamer Fortentwicklung der Umstände. Wir begreifen Berlin und die Menschen in dieser Stadt als Mittelpunkt und stellen unser Unternehmen als verantwortlichen Teil des Ganzen auf.

Ausgezeichnet:



MAJA®

SPONSOR DES PREISES DES BESTEN FLEISCHERS

Die MAJA-Maschinenfabrik entwickelt, produziert und vertreibt hochwertige Maschinen zum Entschwarten, Entvliessen und Schneiden von Fleisch, Fisch und Geflügel. Darüber hinaus ergänzen Scherbeneiserezeuger und Nuggeteisbereiter das Produktprogramm, die hauptsächlich zur Herstellung und Kühlung von Lebensmitteln zum Einsatz kommen.

Seit mehr als 60 Jahren steht für MAJA wirtschaftliches und sicheres Arbeiten für das Fleischerhandwerk und die Industrie im Mittelpunkt.

www.maja.de



Dabei legen wir bei unseren Lieferanten Wert auf eine einwandfreie Reputation am Markt und größte Qualitätssicherheit.

Basis für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit unserer Produkte sind die Erfassung, durchgängige Verarbeitung und Dokumentation aller relevanten Daten in der Branchensoftware CSB-System.

Sie sind neugierig geworden, was wir Ihnen zu bieten haben?

Zögern Sie nicht und schnappen Sie sich die Wurst!

Ihre Britta Mischau & Ihr Richard Mischau

mischau

Das ist die Berliner Wurst, Wurst, Wurst...

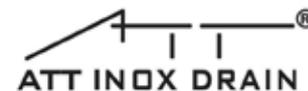
Mischau GmbH & Co. KG | Wiesendamm 29 - 31 | 13597 Berlin

www.facebook.com/Mischau | www.mischau.berlin

ATT InoxDrain® ist ein führender, dynamischer Hersteller von Edelstahlprodukten. Innerhalb von 16 Jahren entwickelte sich ATT vom Handwerksbetrieb mit zwei Mitarbeitern zum Industriebetrieb mit mittlerweile 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Dank seiner Flexibilität, Zuverlässigkeit und höchsten Qualität ist ATT in 50 Ländern weltweit präsent. Breite Produktpalette umfasst komplette Lösun-

gen aus einer Hand von modernster Entwässerungstechnik bis Betriebseinrichtung. ATT betreut seine Kunden von der technischen Beratung in der Planungsphase, über den Produktionsprozess bis zur Montage. Ihre Sonderfertigungen und Produkte auf Maß sind unser tägliches Brot.

www.ATT.eu

**ATT INOX DRAIN®**

Der gute Zweck



Give hope

Den Kleinsten in den ersten, wichtigsten Lebensjahren zu helfen und ein Stück Hoffnung für eine bessere Zukunft zu schaffen – so ist das Projekt «Give hope» entstanden. Vor 10 Jahren hat das Schweizer Ehepaar Grubenmann mit einem Projekt in den Townships von Kapstadt begonnen, eine kleine Tagesstätte für Kinder im Alter von sechs Monaten bis sechs Jahren zu unterstützen.

Bei den größeren Kindern liegt der Fokus auf Sozialisierung und Vorbereitung auf die Primarschule. Das Lernen von Alphabet, Zahlenreihen und Englisch-Unterricht gehören zu einem geregelten Tagesablauf mittels Stundenplan. Bei den kleineren Kindern liegt der Schwerpunkt auf Mobilisierung und Hygiene.

Mit großem Enthusiasmus und Geduld und dank den Spenden von Freunden und Gönnern ist es Ihnen gelungen die Schule weiterzuentwickeln, sodass sie heute registriert und damit staatlich anerkannt und für Unterstützung qualifiziert ist.

Unter www.givehope.ch erhalten Sie weitere Informationen.



Marianne & Reinhard Wolf Stiftung

Nicht jede Lebenslinie verläuft geradlinig – Schicksalsschläge, Unfälle oder Krankheiten können Menschen in scheinbar ausweglose Situationen führen. Hier wollen wir helfen: Seit ihrer Gründung im Jahr 2000 hat es sich die Marianne & Reinhard Wolf Stiftung zur Aufgabe gemacht, unschuldig in Not geratene Menschen zu unterstützen, insbesondere Kinder und Jugendliche.

Unsere Ziele

Wir fördern unschuldig in Not geratene Menschen möglichst direkt und zweckgebunden, vorrangig werden dabei Kinder unterstützt. Die Marianne & Reinhard Wolf Stiftung hilft vor allem in der Region, also den Landkreisen Schwandorf und Altenburg.

Oft kann mit vergleichsweise geringen Beträgen viel bewirkt werden: Sei es, weil in einer finanziell ohnehin schwierigen Situation auch noch die Waschmaschine oder der Kühlschrank versagt, weil für den nahenden Winter warme Kleidung für die Kinder fehlt oder weil ein Schulausflug ansteht, an dem ein Jugendlicher gerne teilnehmen würde, dessen Kosten für die Eltern aber kaum zu schultern sind. Hier helfen wir gezielt und übernehmen die Kosten in solchen Situationen.



MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Bedürfnisse der Kunden hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab und umfasst Vakuumverpackungsmaschinen, Traysealer, Tiefziehverpackungsmaschinen, Etikettierer, Qualitätskontrollsysteme und

Automatisierungslösungen – bis hin zu schlüsselfertigen Linien. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 5.500 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.000 Mitarbeiter. Mit mehr als 85 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten.

Wir helfen Familien mit einem krebskranken Kind!



Seit 32 Jahren unterstützt der KINDERHILFE e.V. Familien mit krebs- und schwer kranken Kindern. **Helfen Sie, dass wir weiterhin helfen können!**

Bankverbindung: Berliner Sparkasse
IBAN: DE49 1005 0000 0780 0048 84
BIC: BELA DEB XXXX
www.kinderhilfe-ev.de

Im Mai 1983 wurde der Verein KINDERHILFE – Hilfe für leukämie- und tumorkranke Kinder e.V. Berlin – gegründet. Eine kleine Selbsthilfegruppe setzte sich zu diesem Zeitpunkt unterschiedlich große Ziele.

Das Primärziel war, betroffenen Familien in jeder Lebenslage zur Seite zu stehen und ihnen zu helfen, sie zu unterstützen und zu begleiten. Außerdem hatte sich der Verein vorgenommen, einen Beitrag zur Verbesserung der Behandlungs- und Nachsorgebedingungen zu leisten und die Forschung zu unterstützen. Schon von Beginn an gab es intensive Überlegungen zu einer professionellen psychosozialen Betreuung der betroffenen Familien, weil die spezifischen Probleme krebskranker Kinder und Jugendlicher nur aus ganzheitlicher Sicht, das heißt unter Einbeziehung der Belange der Familie zu lösen sind.

Der Verein KINDERHILFE – Hilfe für krebs- und schwerkranke Kinder e.V. ist Mitglied im Diakonischen Werk, im DLFH-Dachverband, bei der Lago Brandenburg e.V. (Landesarbeitsgemeinschaft Onkologische Versorgung Brandenburg e.V.) und im Bundesverband Kinderhospiz e.V.



Wie viel versteht Ihre Software von Fleisch?

Unsere eine ganze Menge.

Branchenspezifische Prozesse, Integration von Maschinen und Anlagen, Monitoring und Reporting, Rückverfolgbarkeit, Rezepturoptimierung, Qualitätsmanagement und vieles mehr. Das CSB-System ist die Unternehmenssoftware für die Fleischbranche. Es deckt als Komplettlösung ERP, FACTORY ERP und MES ab. Und dazu sind Best-Practice-Standards schon enthalten.

Sie möchten ganz genau wissen,
warum Branchenführer auf CSB setzen?

www.csb.com

Bizerba bietet ihren Kunden der Branchen Handwerk, Handel, Industrie und Logistik ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software rund um die zentrale Größe „Gewicht“.

Prüfen, Kommissionieren und Auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab.

BIZERBA
closer to your business

Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Kassieren,

www.bizerba.com



Abschalten in der Idylle. A-ROSA Scharmützelsee.

Direkt am Wasser liegt das A-ROSA Scharmützelsee – seines Zeichens Wellness-Resort, Genuss-Paradies und Ruhepol für Menschen, die einfach gerne Urlaub in Brandenburg machen. Auszeiten, in denen Sie sich um nichts kümmern müssen, dafür aber umso mehr Freiraum genießen können: Entweder auf dem Resortgelände, das übrigens größer ist als die

Fläche des Fürstentums Monaco, rund um oder auf dem See. Wie wäre es mit einem langen Natur-Spaziergang oder einer RIVA-Boot-Tour? Im riesigen SPA-Bereich des Resorts, in einem der Restaurants oder im schicken Zimmer mit Seeblick kommen Sie garantiert zur Ruhe.



Programmed for your success

Die CSB-System AG ist der führende Branchen-IT-Spezialist für die Prozessindustrien Nahrungsmittel, Getränke, Chemie, Pharma und Kosmetik sowie den Handel. Mit Software, Hardware, Services und Business Consulting aus einer Hand sind wir seit 40 Jahren der Innovationspartner unserer Kunden und sorgen für entscheidende Wettbewerbsvorteile.

www.csb.com



Es steht ein
begrenzt
Kontingenz zur
Verfügung!
Bitte nehmen Sie
Ihre Reservierung
selbständig vor!



AROSA
Resorts & Hideaways

A-ROSA Scharmützelsee
Parkallee 1 | 15526 Bad Saarow
Tel: +49 33631 6-0 | Fax: +49 33631 6-2525
scharmuetzelsee@a-rosa.de

 **Lißner**
engineers + architects

Lißner engineers + architects die Fachplaner für die Fleischwirtschaft.

Das Familienunternehmen *Lißner engineers + architects* ist seit über 25 Jahren weltweit in der lebensmittelverarbeitenden Industrie tätig und hat sich auf die Planung, Realisierung und Betreuung von Schlacht-, Zerlege- und Fleischverarbeitungsbetrieben spezialisiert. Das Ingenieurbüro erstellt die Produktionsplanung, die Planung der technischen Gebäudeausrüstung, sowie die Gebäudeplanung und Architektur. Die Planungsleistungen werden für Neubauten, Umbauten, Erweiterungen und Rationalisierungs- oder Modernisierungsmaßnahmen angeboten. Durch das breit aufgestellte Team mit Spezialisten aus jedem dieser Bereiche, bietet *Lißner engineers + architects* alle Leistungen aus einer Hand.

Lißner engineers + architects kümmert sich um Ihr Bauvorhaben, damit Sie sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren können. Erfolg ist planbar!!!

Lißner engineers + architects

Tel.: +49-(0)4101-55681-0
Mail: info@lissner.eu
Web: www.lissner.eu

GÜNTHER MASCHINENBAU GMBH
Qualität durch Innovation - so lautet die Unternehmensmaxime der in Dieburg ansässigen Firma GÜNTHER MASCHINENBAU GMBH. Hier werden komplexe Produktionslinien für die Lebensmittelindustrie entwickelt und gefertigt. Mittlerweile hat sich das Team der Firma GÜNTHER vor allem in der Pökelfleischherstellung in Handwerk und

Industrie eine weltweite Spitzenstellung erarbeitet. Wie in unserem faszinierenden Sport, so entscheiden Flexibilität und Präzision über Erfolg oder Misserfolg. Eisen 7 / Eisen 8 ... Sie haben die Wahl! GÜNTHER Maschinenbau bietet diese Flexibilität.

www.guenther-foodtech.de

günther
FOODPROCESSING



Scharmützelsee – Golf ganz groß

Die Energie der Natur voll spüren und auftanken: mit einer einzigartigen Lage am Westufer des Scharmützelsees, eingebettet in die malerische Landschaft des Märkischen Meeres und unweit vor den Toren Berlins, bietet das A-ROSA Scharmützelsee den perfekten Rückzugsort für alle Sinne und setzt gleichzeitig Maßstäbe für alle, die das Golfspiel lieben.

63 Spielbahnen warten auf Sie. Nehmen Sie die Herausforderung an? Auf Plätzen, die von Legenden geschaffen wurden: Nick Faldo, Arnold Palmer, Stan Eby und Jake McEwan. Spätestens bei diesen Namen dürfte so ziem-

lich jedes Golferherz höher schlagen. Verschiedene Plätze, verschiedene Charaktere, eine Leidenschaft: Golf.

Wer noch nicht von der Leidenschaft gepackt wurde, ist in der A-ROSA Golfschule bestens aufgehoben. Hier erleben Sie hautnah die Faszination des Golfsports in außergewöhnlich ursprünglicher und mitreißender Natur. Wenn der Golf-Tag dann bei Wellness im SPA-ROSA und anschließend mit köstlichem Essen und guten Getränken ausklingt, werden Sie merken, dass Sie in einem ganz besonderen Golfresort sind.

METTLER TOLEDO

METTLER TOLEDO bündelt mit den Marken Garvens, Safeline, PCE und CI-Vision in der PI-Division umfangreiche Kompetenzen im Bereich Fremdkörpererkennung, dynamisches Kontrollwägen, optische Inspektion und Track & Trace sowie Serialisierung oder gar die Kombination dieser Technologien zur Produktkontrolle. Metallsuchtechniklösungen bieten maximale Erkennungsempfindlichkeit bei gleichzeitiger In-Prozess-Stabilität. Die Einhaltung von GFSI-Standards und Industrienormen wie HACCP, FDA, GMP, BRC und IFS wird sichergestellt. Dynamische Kontrollwaagen mit konstanter Genauigkeit bis auf 0,1 Gramm minimieren kostspielige

Überfüllung, stellen die Einhaltung rechtlicher Bestimmungen sicher und maximieren die Amortisation. Die Inline-Qualitätskontrolle durch vertrauenswürdige Röntgeninspektionssysteme dienen der Einhaltung rechtlicher Bestimmungen und dem Schutz des Markenrufs. Verlässliche optische Inspektionssysteme aus einer Hand – zum Kontrollieren von Aufdrucken, Etiketten, Verschlüssen, Behältnissen sowie die Kontrolle auf Unversehrtheit – stellen eine perfekte Produktpräsentation sicher.

www.mt.com/pi



GESCHMACKVOLLE LÖSUNGEN
seit 1903



Gewürze, technologische Additive, Compounds, Aromen, Starterkulturen, Marinaden, Würzöle, Bouillons, Suppen, Saucen, Fonds, Roux, Küchenhelfer, Desserts, Fix-Produkte, Brühwürfel, uvm.

IHR KOMPETENTER PARTNER
IN DEN BEREICHEN

FLEISCHERHANDWERK
FLEISCHWARENINDUSTRIE
FOOD SERVICE
LEBENSMITTELINDUSTRIE

GUTES GIBT'S BEI 

WWW.MOGUNTIA.COM

engineering for a better world

GEA ist einer der größten Systemanbieter für die nahrungsmittelverarbeitende Industrie sowie ein breites Spektrum weiterer Branchen. Das international tätige Technologieunternehmen konzentriert sich auf Prozesstechnik und Komponenten für anspruchsvolle Produktionsverfahren in unterschiedlichen Endmärkten.

Im Jahr 2016 erwirtschaftete GEA einen Konzernumsatz von rund 4,5 Milliarden Euro. Davon entfielen etwa 70 Prozent auf die langfristig wachsende Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Zum 31. März 2017 beschäftigte das Unternehmen weltweit rund 17.000 Mitarbeiter.

www.gea.com

GEA engineering for a better world

Loch 1



Loch 2



Loch 3



Loch 4



Loch 5



Loch 6



Loch 7



Loch 8



Loch 9



Loch 10

C L E V E R
S Y S T E M T E C H N I K

Loch 11



Loch 12



Loch 13



Loch 14



Spice & Flavouring Technology

Loch 15



CSB-System

Loch 16



Loch 17



Loch 18



HALFWAY SPONSOR

Wurst und Fleisch aus Berlin – Herzlich Willkommen bei Mischau

Berlin ist laut, frech und jeden Tag neu. Und wir? Wir passen unsere Wurstwaren der modernen Metropole, unserem aktuellen Produktionsstandort an. So entwickeln wir berlin-typische Produkte ... passend zu allen Berliner Typen, für jeden Geschmack und vor allem mit Leidenschaft zur Wurst!

Sie sind neugierig geworden, was wir Ihnen zu bieten haben? Zögern Sie nicht lange und schnappen Sie sich die Wurst! Gerne laden wir Sie ein, sich auf den folgenden Seiten umzuschauen und Ihre Leidenschaft für Original Berliner Wurstwaren zu entdecken.

Ihre Britta Mischau & Ihr Richard Mischau

mischau
Das ist die Berliner Wurst, Wurst, Wurst...



ORGANISATION

TURNIERLEITUNG

Euro Meat Golf Trophy
office@euromeatgolf.com
www.euromeatgolf.com

Kontakt:
Telefon: 033631 63300
Fax: 033631 63310
golf.bsa@a-rosa.de

AROSA
Resorts & Hideaways



Vorankündigung

16. EURO MEAT GOLF TROPHY 2019

23.-25. Juni 2019 in Bayern

Maximilian Quellness und Golfhotel in Bad Griesbach
im Rottal; www.quellness-golf.com



Highlight:

Betriebsbesichtigung
bei REWE in
Eberstalzell, Österreich

REWE
GROUP



Anmeldeformular Euro Meat Trophy Golfturnier 2018

Datum: 17.-19. Juni 2018
Ort: Hotel A-rosa Scharmützelsee
www.a-rosa-resorts.de/Scharmützelsee

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt und die Reservierung richtet sich nach dem Datum der Anmeldung.
Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung.

Anmeldeschluss: 4. Mai 2018

Anmeldung Turnier:

E-Mail: office@euomeatgolf.com
Fax: +49 881 9228-43

Individuelle Anmeldung für die Proberunde, separat zu bezahlen:

Tel.: 033631 63300 oder E-Mail: golf.bsa@a-rosa.de

.....
Anrede

.....
Name

.....
Vorname

.....
Firma

.....
Stellung/Tätigkeit

.....
PLZ/Ort

.....
Straße

.....
E-Mail

- Ich nehme teil:
- am Golfeinführungskurs und Turnier mit Fachsymposium (ohne Hotel Euro 145,- zzgl. MwSt.)
 - an der Golfmeisterschaft mit Fachsymposium (ohne Hotel Euro 210,- zzgl. MwSt.)
 - am Besuch bei BE Maschinenmesser GmbH am Sonntag, 17. Juni mit anschließendem Imbiss
 - am Besuch bei MISCHAU am 19. Juni

Wir empfehlen Ihnen den Besuch des KaDeWe im Anschluss an den Besuch bei MISCHAU am 19. Juni

Nur auszufüllen von den Teilnehmern der Golfmeisterschaft:

Sind Sie ...? Metzger/Fleischer Metzgermeister/Fleischermeister Fleischtechniker/Fleischtechnologe

Name des Heimatclubs

Aktuelles Handicap

Bevorzugte Abschlagszeit: früh spät

Hotel-Reservierung:

Wir haben ein begrenztes Kontingent zu Sonderkonditionen für Sie reserviert.

**Bitte reservieren Sie selbst!
Sonderpreise und Kontingente
sind gültig bis 23. April 2018!**



Hotel
A-ROSA Scharmützelsee
Service- und Buchungshotline:
+49 40 300322-361
E-Mail:
scharmuetzelsee@a-rosa.de