

16. EURO MEAT GOLF TROPHY 2019



Maximilian Quellness und Golfhotel in Bad Griesbach
23.– 25. Juni 2019



Highlight:

Betriebsbesichtigung beim
Neubau REWE Austria Eberstalzell



Liebe Golf Freunde,

vom 23.-25. Juni 2019 ist das Maximilian Quellness und Golfhotel in Bad Griesbach fest in den Händen der Fleischbranche. Auf der Euro Meat Golf Trophy treffen sich zum sechzehnten Mal golfbegeisterte Fleischer. 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, Vortour der Hoffnung und Verein KINDER-HILFE – Hilfe für krebs- und schwerkranke Kinder e.V.

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

Danke schön!

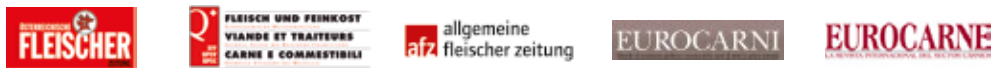
Unser Dank gilt allen beteiligten Sponsoren für ihre Unterstützung.



SUPPORTED BY:
MEDIEN- UND VERBANDSPARTNER



Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V.

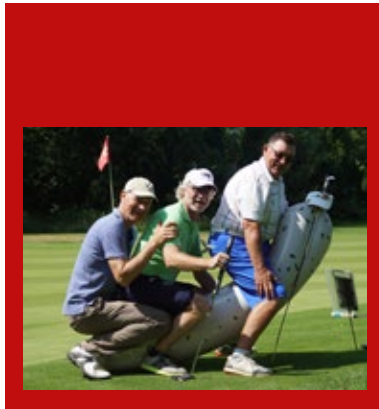
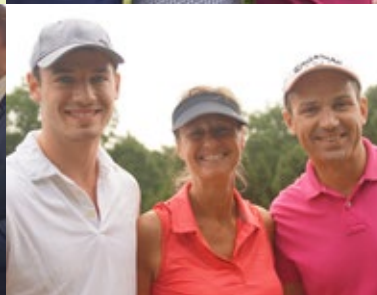


Das Familienunternehmen AVO zählt zu den führenden Gewürzunternehmen in Europa.

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





SONNTAG, 23. JUNI 2019

- nachmittags fakultative Proberunde
- Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- ab 18 Uhr Tischreservierung im Gutshof Brunnwies „Stadl“

MONTAG, 24. JUNI 2019

- Golfmeisterschaft auf dem Brunnwies-Platz
- Einführungskurs für Begleitpersonen/ Nichtgolfer/ Anfänger mit anschließendem 6-Loch-Turnier
- Aperó, Siegerehrung, Preisverteilung, Dinner
- Rahmenprogramm, Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- Abendveranstaltung



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, 25. JUNI 2019

- Transfer zum Unternehmen Rewe Group
- Fachreferate und Unternehmensbesichtigung

GOLFMEISTERSCHAFT MIT FACHSYMPOSIUM

Turnierfee, Greenfee, Birdiebook, Startgeschenk, Golfbälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Aperio, Dinner, Rangverkündigung, Branchentreff im Clubrestaurant, Rahmenprogramm am 24. Juni, Fachreferate, Unternehmensbesichtigung* bei der Firma Rewe Group am 25. Juni.

Ohne Hotel Euro 210,-**

GOLFEINFÜHRUNGSKURS UND TURNIER MIT FACHSYMPOSIUM

Golfeinführungskurs, Startgeschenk, Golfbälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Aperio, Dinner, Rangverkündigung, Rahmenprogramm am 24. Juni, Fachreferate, Unternehmensbesichtigung* bei der Firma Rewe Group am 25. 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.-3. (mind. 2 Klassen)
- Nearest to the sausage Damen und Herren gemeinsam
- Nearest to the line Damen und Herren gemeinsam
- 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. und ohne Speisen und Getränke am Sonntag Abend*

Die Proberunden müssen durch die Teilnehmer individuell gebucht werden (beim Club) und sind auch separat zu bezahlen. Der Kontakt zum Club kann über Telefon: 00800/1299 1299 oder E-Mail: golfodrom@quellness-golf.com erfolgen.

SEYDELMANN ist weltweit führender Hersteller von Maschinen für die Nahrungsmittelproduktion. Mit seinem breiten Angebot an Kuttern, Mischern, Wölfen, Feinstzerkleinern 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



Neues Fleischwerk der REWE Austria: Digital von Anfang an

Im Dezember 2018 hat die REWE Austria GmbH ihren neuen Fleischbetrieb in Erberstallzell eröffnet. Hierbei handelt es sich um einen kompletten Neubau eines Zerlege- und Verpackungsbetriebs für Frischfleisch. In der endgültigen Ausbaustufe sollen in diesem Betrieb jährlich etwa 13 Mio. kg zerlegt und portioniert werden. Mit zusätzlichen 5 Mio. kg Handelsware werden dann jährlich rund 18 Mio. kg ausgeliefert. Geplant ist in diesem Betrieb täglich ca. 150.000 Stück SB

Packungen herzustellen. Die Rückverfolgbarkeit der Packungen wird auf Einzeltier-Ebene (BIO Rind) oder chargenweise sichergestellt.

Der hochmoderne Produktionsstandort ist durchgängig digitalisiert und hat einen hohen Automatisierungsgrad. CSB hat das Großprojekt als Software- und Technologielieferant begleitet.



SPONSOR DES PREISES DES BESTEN FLEISCHERS

Die MAJA-Maschinenfabrik entwickelt, produziert und vertreibt hochwertige Maschinen zum Entschwarten, Entvieseln und Schneiden von Fleisch, Fisch und Geflügel. Darüber hinaus ergänzen Scherbeneisernerzeuger 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.

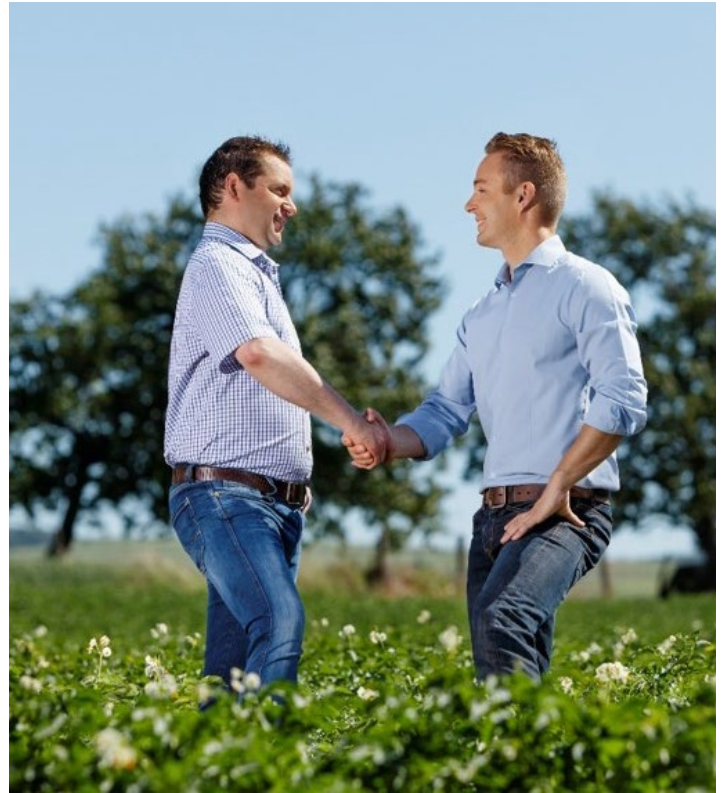
www.maja.de

Daten und Fakten zum Betrieb:

- 35.500 m² Grundfläche
- 14.000 m² bebaute Fläche
- 18.000 t Verarbeitungsmenge
- 100 Mio. € Umsatz
- 207 Mitarbeiter

Technologiehightlights:

- Integrierte Steuerung der Warenwirtschaft sowie der komplexen Produktions- und Logistikabläufe, darunter Lagerverwaltung, Stranglager & Zerlegung, Planung, Disposition, Produktion und Versand
- Produktionsleitstand
- Rezepturoptimierung auf Basis des Magerfleischanteils
- Einzeltierrückverfolgung
- Automatisches Hochregallager
- Sorter-Kommissionierung, MDE-Kommissionierung, Kommissionierleitstand



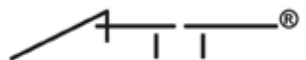
REWE Austria Fleischwaren GmbH

Solarstrasse 8
4653 Eberstallzell
Österreich

REWE 
GROUP

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 Lösungen 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

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, Vortour der Hoffnung und Verein KINDERHILFE – Hilfe für krebs- und schwerkranke Kinder e.V.

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



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, so dass sie heute registriert und damit staatlich anerkannt und für Unterstützung qualifiziert ist.

Unter www.givehope.ch erhalten Sie weitere Informationen.



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.



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.



**Marianne & Reinhard
Wolf Stiftung**



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“.

Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Kassieren, Prüfen, Kommissionieren und Auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab.

www.bizerba.com

BIZERBA
closer to your business



ABTAUCHEN.

MAXIMILIAN Quellness- und Golfhotel – Bayerische Eleganz

Das MAXIMILIAN Quellness- und Golfhotel ist das Luxus-Hotel im Quellness Golf Resort, das sowohl durch seine großzügige Architektur als auch durch sein elegantes Ambiente besticht. Eingebettet in die herrliche Rottaler Hügellandschaft erweist sich das MAXIMILIAN als perfekter Rückzugsort für Erholungssuchende und Feinschmecker, für Golfer und Sportbegeisterte. 205 großzügige Zimmer, darunter 11 Suiten, alle in hellen und freundlichen Farben eingerichtet, bieten Ihnen den perfekten Wohnkomfort.

handtmann
Ideen mit Zukunft.

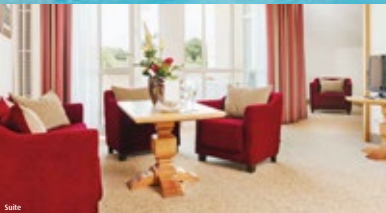
Handtmann Maschinenfabrik

Handtmann ist spezialisiert auf Maschinenlösungen für die Herstellung von Wurst- und Fleischprodukten, Backwaren, von Fisch-, Feinkost-, Milchprodukten, von vegetarischen und Convenience-Produkten oder Tiernahrung. Das Portfolio umfasst Vakuumfüller und Systeme für den Handwerksbetrieb, für mittelständische Betriebe bis hin zu automatisierten Komplettlösungen für die Industrie. Wichtigste Funktionen der Systeme sind Füllen, Portionieren, Schneiden, Dosieren, Formen, Koextrudieren sowie Produkthandling und Automatisierung. Herausragendes Merkmal aller Handtmann Systeme ist eine exzellente Portioniergenauigkeit. Handtmann ist weltweit in über 100 Ländern durch eigene Vertriebsniederlassungen oder Vertretungen präsent.

www.handtmann.de



**Es steht ein
begrenztes
Kontingent zur
Verfügung!
Bitte nehmen Sie
Ihre Reservierung
selbständig vor!**



A. Hartl Resort GmbH & Co. SH Land- und Golfhotel Betriebs KG
Kurallee 1 | 94086 Bad Griesbach
Tel. +49 (0)8532 795-0
maximilian@quellness-golf.com



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

Die Maschinenfabrik LASKA entwickelt und fertigt hochwertige Spezialmaschinen sowie automatisierte Produktionslinien als weltweit führende Marke in der fleischverarbeitenden Industrie sowie in verwandten Anwendungsbereichen der Lebensmittelindustrie.

www.laska.at





Allianz Nickolmann Golfplatz Brunnwies *Designed By Bernhard Langer*

Der Allianz Nickolmann Golfplatz Brunnwies war das erste Design von Bernhard Langer für das Golf Resort Bad Griesbach, sein Entwurf für den 18-Löcher-Platz gilt bis heute als rundum gelungen. Denn der Meisterschaftsplatz ist eine Art „Best of Bad Griesbach“, beinhaltet so gut wie alles, was das Golf Resort auszeichnet und beliebt macht: herrliche Ausblicke in eine schöne Natur,

harmonisch in die Hügellandschaft eingefügte Spielbahnen, ein abwechslungsreiches, sportliches Design, das aber für jedermann zu bewältigen ist, einen sehr guten Pflegezustand und mit dem Gutshof einen gemütlich-rustikalen Treffpunkt, der das Après-Golf zum Vergnügen macht. Es ist diese einzigartige Kombination, die Brunnwies bei vielen Freizeitgolfern zum favorisierten

Platz im Golf Resort macht und die englische Fachzeitschrift „Golf World“ veranlasste, Brunnwies als einen der „Top 20“-Golfplätze Europas auszuzeichnen. Ausgedehntes Rough, Wasser an strategischen Stellen und stark undulierte, handgemähte Grüns, die anspruchsvoll zu putten sind und knifflige Fahnenpositionen erlauben, sind sportliche Charakteristika.

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



ÜBUNGSMÖGLICHKEITEN

FÜR JEDEN GESCHMACK UND BEI JEDEM WETTER.

Engled: 9-Loch Platz | sechs Par-3 u. drei Par-4 Löcher | anspruchsvoll | ideal fürs Training am Platz und für eine schnelle Golfrunde zwischendurch

Hackerwiese: 6 Lochanlage | Übungsplatz für Spieler ohne Platzreise

Golfodrom®: Driving Range mit 210 Abschlagplätzen (z. T. beheizt und überdacht) | In- und Outdoor Putting Greens | großer Kurzspielbereich | größter «Hot-Course-Golf-shop» Deutschlands | Sitz der PGA Premium-Golfschule | HighTech-Analysezentrum | U.S. Kids Golf Performance Center | PGA Prüfungs- und Ausbildungszentrum



Bei Brunnwies, 3 Autominuten vom Golfodrom®
Chevy Junior Golf Course: Golfplatz mit Cornicuggen, bunten Hindernissen und Bepflanzung | für Spieler bis 16 Jahre
Junior Golf Park: vielfältige Trainingsmöglichkeiten in den Bereichen Koordination, Beweglichkeit, Balance und Reaktion auf 3.000 m²

Pfeiffen: 9-Loch Platz | kurze Par-3 Bahnen | Trainingsplatz der Golfakademie

Jagel: 9-Loch Platz | längere, schwierigere Par-3 Löcher | hügelig | Wasser | Bunker | Doppelloch-System: zusätzliche Grünfläche mit größeren Löchern für mehr Spaß und einfaches Putten



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



Loch 1



Loch 2



Loch 3



Loch 4



Loch 5



Loch 6



Loch 7



Loch 8



Loch 9



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

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



Loch 15



Loch 16



Loch 17



Loch 18



SPONSOR HALFWAY + LOCH 18

Proseal steht für herausragende Qualität, Geschwindigkeit und Zuverlässigkeit im Segment der Siegelverpackungen. Wir können mit Stolz behaupten, Maßstäbe innerhalb der Branche gesetzt zu haben. Wir sind fest entschlossen, diese Reputation aufrechtzuerhalten.

Proseal fertigt halbautomatische und vollautomatische Topsealmaschinen von 20 bis über 200 Verpackungen pro Minute. Wir können verschiedene Lösungen anbieten, nur Versiegeln, MAP verpacken, Begasen und Siegeln, Skin Verpacken. Den Service von Simatec kann man 24/7 erreichen.

www.simatec.nl





ORGANISATION

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

TURNIERLEITUNG

Kontakt: Quellness Golf Resort
Telefon: +49 800/1299 1299
E-Mail: info@quellness-golf.com



Vorankündigung

17. EURO MEAT GOLF TROPHY 2020

21.-23. Juni 2020 in Ellmau bei Kitzbühl
Bio-Hotel Stanglwirt | Golfclub Wilder Kaiser
wilder-kaiser.com

Highlight:

Betriebsbesichtigung
bei Firma Bio-Metzgerei Juffinger
in Thiersee/Tirol





Anmeldeformular Euro Meat Trophy Golfturnier 2019

Datum: 23.-25. Juni 2019
Ort: Maximilian Quellness und Golfhotel in Bad Griesbach
www.quellness-golf.com

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 2019

Anmeldung Turnier:

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

Individuelle Anmeldung für die Proberunde, separat zu bezahlen:

Tel.: +49 800/1299 1299 oder E-Mail: info@quellness-golf.com

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 beim Neubau REWE/Österreich in Eberstallzell am 25. Juni
- ☐ am Sonntag Abend im Gutshof Brunnwies „Stadl“

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 1. April 2019!**



Hotel:

A. Hartl Resort GmbH & Co. SH
Land- und Golfhotel Betriebs KG

Service- und Buchungshotline:
+49 800/1006281

E-Mail:

maximilian@quellness-golf.com