

17. EURO MEAT GOLF TROPHY 2021



Bio-Hotel Stanglwirt | Golfclub Wilder Kaiser
in Ellmau bei Kitzbühel | 20.– 22. Juni 2021



Highlight:

Betriebsbesichtigung bei der Firma
Bio-Metzgerei Juffinger in Thiersee/Tirol



Liebe Golf Freunde,

vom 20.-22. Juni 2021 ist das Bio-Hotel Stanglwirt in Ellmau bei Kitzbühel fest in den Händen der Fleischbranche. Auf der Euro Meat Golf Trophy treffen sich zum siebzehnten Mal golfbegeisterte Fleischer. Dabei geht es um mehr als um das sportliche Kräftemessen 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 Einführungs-kurs vermittelt die Grundlagen des anspruchsvollen Rasensports. Die erlernten Fähigkeiten können anschließend bei einem 6-Loch-Turnier angewandt werden.



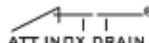
Der gute Zweck

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!

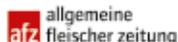
Unser Dank gilt allen beteiligten Sponsoren für ihre Unterstützung.



SUPPORTED BY:
MEDIEN- UND VERBANDSPARTNER



Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V.



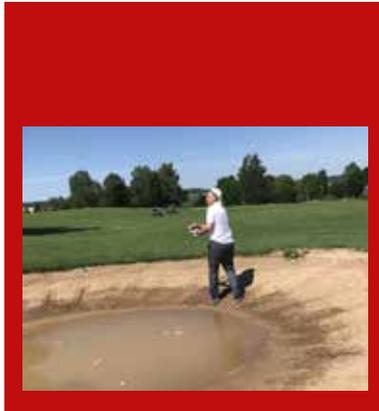
Das Familienunternehmen AVO zählt zu den führenden Gewürzunternehmen in Europa.

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



Geschmack & Technologie



SONNTAG, 20. JUNI 2021

- nachmittags fakultative Proberunde
- Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- ab 18 Uhr Tischreservierung in der Kuhstallstube

MONTAG, 21. JUNI 2021

- Golfmeisterschaft auf dem Golfplatz Wilder Kaiser in der Ellmau
- Einführungskurs für Begleitpersonen/ Nichtgolfer/Anfänger mit anschließendem 6-Loch-Turnier
- Apero, Siegerehrung, Preisverteilung, Dinner
- Rahmenprogramm, Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- Abendveranstaltung in der Kaminstube



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, 22. JUNI 2021

- Transfer zum Unternehmen BIOMetzgerei Juffinger
- Fachreferate und Unternehmensbesichtigung

GOLFMEISTERSCHAFT MIT FACHSYMPOSIUM

Turnierfee, Greenfee, Birdiebook, Startgeschenk, Golfbälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner, Rangverkündigung, Branchentreff im Clubrestaurant, Rahmenprogramm am 21 Juni, Fachreferate, Unternehmensbesichtigung* bei der Firma BIOMetzgerei Juffinger am 22. Juni.

*Ohne Hotel Euro 210,-***

GOLFEINFÜHRUNGSKURS UND TURNIER MIT FACHSYMPOSIUM

Golfeinführungskurs, Startgeschenk, Golfbälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner, Rangverkündigung, Rahmenprogramm am 21. Juni, Fachreferate, Unternehmensbesichtigung* bei der Firma BIOMetzgerei Juffinger am 22. 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 Turnier vom Einführungskurs 1. bis 3.

** Die Teilnehmerzahl am Fachsymposium ist begrenzt.*

*** zzgl. MwSt. und ohne Speisen und Getränke am Sonntagabend*

Die Proberunden müssen durch die Teilnehmer individuell gebucht werden (beim Club) und sind auch separat zu bezahlen. Der Kontakt zum Club kann über Telefon: +43 (0)5358 4282 oder E-Mail: office@wilder-kaiser.com erfolgen.

Die turbocut Jopp GmbH liefert seit 1950 patentierte und kundenspezifische Schneidsätze, Trennsätze, Vorschneider mit Lager für alle Wolfstypen für Füllwölfe und Feinstzerkleinerer. Darüber hinaus liefert turbocut Feinlochblätter mit Stützscheiben für die Fleisch-, Fett-, Käse- und Gemüseverarbeitung in Niro- oder Messerstahlqualität. Kennzeichnend für turbocut Schneidsätze ist die geringe Erwärmung des Verarbeitungsmediums, hoher Durchsatz, geringer Energiebedarf und geringer Verschleiß (Abrieb). turbocut ist insbesondere in Deutschland und Europa aber auch international präsent.

turbocut



BIO von Anfang an

In die Wiege gelegt wurde Anton Juffinger der BIO-Gedanke quasi durch seinen Vater Anton Juffinger sen. – dieser ist einer der ersten BIO-Bauern Tirols, Gründungsmitglied der BIO AUSTRIA Tirol und lebt bis heute den BIO-Gedanken mit Leib und Seele vor!

So begann Anton Juffinger jun. – ältester Sohn der Bergbauernfamilie, gelernter Landwirt, Metzgermeister und diplomierter Fleischsommelier – 1990 am elterlichen BIO-Bauernhof, Speck und Würste nach alten Rezepturen und Verfahren mit natürlichen Zutaten herzustellen. Die Resonanz auf Bauernmärkten war groß und so eröffnete er 1997 mit seiner Frau Helga eine kleine Stadtmetzgerei in Kufstein. In den letzten 23 Jahren entwickelte sich die kleine Stadtmetzgerei JUFFINGER zur größten BIO-Metzgerei Westösterreichs und ist mit mittlerweile rund 40 Mitarbeitern ein wichtiger Wirtschaftspartner und Arbeitgeber für die Region.



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 Scherbeneiserzeuger 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



Regionalität

Gut für die Bauern in den Regionen. Es sind landwirtschaftliche Betriebe mit Familientradition seit Generationen. Mittlerweile ist „Regionalität“ eine entscheidende Differenzierungsmöglichkeit für das Kaufverhalten der Konsumenten. Qualität ist eine Seite des Erfolgs, doch auch die soziale Verantwortung ist ein wichtiger Bestandteil von Unternehmenskultur. Ein Teil dieser Verantwortung ist die gelebte Regionalität. Herkunftsdefinition auf den Verpackungen der JUFFINGER BIO-METZGEREI: Geboren und aufgezogen in der AlpenRegion. Geschlachtet, zerlegt und verarbeitet in Tirol.

Alles unter einem Dach

Aufgrund der einzigartigen Leistungskonzentration erfolgen Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Veredlung und Verpackung im eigenen Haus unter strengsten Hygienerichtlinien, um so die hohen Qualitätsstandards prozesssicher zu gewährleisten. Unabhängige Tierärzte überwachen Schlachtung, Produktion und Hygiene im Betrieb.

Die Tiere werden direkt von den BIO-Bauern aus einem Umkreis von ca. 150 km entsprechend den Tierschutzbestimmungen mit adäquaten Viehtransportfahrzeugen nach Thiersee angeliefert. Sie werden im Wartestall artgerecht untergebracht und von ausgebildeten Wärtern betreut und für die schonende Schlachtung vorbereitet. Gemeinsam mit dem Tierarzt werden die Tiere begutachtet, der Allgemeinzustand festgestellt, Gesundheit und Fitness beurteilt und für die Schlachtung freigegeben.

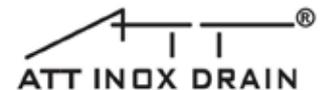
Mehr zur BIO Metzgerei Juffinger GmbH unter www.biometzger.at



BIO Metzgerei Juffinger GmbH
Marbling 15
6335 Thierseeflinge
Österreich

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





In diesem Jahr hat uns die BIO Metzgerei Juffinger einen der drei guten Zwecke vorgeschlagen, den wir mit dem Erlös der Euro Meat Golf Trophy unterstützen möchten. Dieser Fall liegt der Familie Juffinger besonders am Herzen, da Ihnen die betroffene Familie persönlich gut bekannt ist.

Der 13-jährige Sohn ist von Geburt an schwer behindert und benötigt intensive Betreuung. Wir würden die Familie gerne mit einem Teil des Erlöses der diesjährigen Euro Meat Golf Trophy direkt unterstützen, um die Finanzierung von teuren Therapien und Behandlungen zu erleichtern und der Familie ein wenig Erleichterung zu verschaffen.

www.biometzger.at



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 Grubemann 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.



Seit 1866 gestaltet Bizerba massgeblich die technologische Entwicklung im Bereich der Wägetechnologie und ist heute in 120 Ländern präsent. Der Kundenstamm reicht vom global agierenden Handels- und Industrieunternehmen über den Einzelhandel bis zum Bäcker- und Fleischerhandwerk. Hauptsitz der seit fünf Generationen in Familienhand geführten Unternehmensgruppe mit weltweit rund 4.100 Mitarbeitern ist Balingen in Baden-Württemberg. Weitere Produktionsstätten befinden sich in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, Spanien, China sowie in den USA. Daneben unterhält Bizerba ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.

www.bizerba.com



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



Der einzige Bio-Bauernhof mit integriertem Luxus-Hotel

Der Stanglwirt ist biologischer Bauernhof und Fünf-Sterne Wellness- und Luxushotel in einem und begrüßt alle Gäste seit mehr als 400 Jahren mit authentischer Tiroler Gastlichkeit und einem unvergleichlichen Angebot an hochwertigen Freizeit-, Sport- und Erholungsmöglichkeiten. So gilt der Stanglwirt bei Freunden des

gekonnten Abschlags als das perfekte Golfhotel in Österreich. Mit direktem Blick auf das atemberaubende Bergpanorama des „Wilden Kaisers“ werden Sie sich in unserem seit 1722 in Familienhand geführten Bio- und Wellnesshotel auf Anhieb wie „daheim“ fühlen. Apropos sich wie „daheim“ fühlen: In unseren

gemütlichen und hochwertig ausgestatteten Wohlfühlzimmern und -suiten finden Sie alles für einen angenehmen Aufenthalt. Wie überall im heimeligsten Hotel Kitzbühels genießen Sie auch hier das Beste aus der Natur – in Form von naturbelassenem Zirbenholz, reiner Wolle und edlem Leinen.

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



BIO-HOTEL STANGLWIRT
Kaiserweg 1 | A-6353 Going am Wilden Kaiser
URLAUBSHOTLINE +43(0)5358 2000
NACHRICHT SENDEN daheim@stanglwirt.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

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 Sismatec kann man 24/7 erreichen.

www.sismatec.nl





DES KAISER'S SCHÖNSTER GARTEN

27 Loch Idyllischer Golfplatz Wilder Kaiser, Ellmau

Vor der Kulisse des „Wilder Kaiser“ Bergmassiv eingebettet liegen die leicht hügeligen und abwechslungsreich angelegten 27 Spielbahnen, der „Wilden Kaiser“ Golfanlage. Diese ist für Golfer aller Stärken sportliche Herausforderung und erholsame Ruhe gleichermaßen.

Die Anlage ist in 3 wunderbare 9 Loch „Kurse“ aufgeteilt. Den „Kurs Wilder Kaiser“, den „Kurs Ellmau“ und den „Kurs Tirol“.

Tiroler Gastlichkeit par excellence

Hier fühlt man sich wohl ...

Als Clubhaus wurde ein ehemaliger Bauernhof

adaptiert. Großzügig und trotzdem gemütlich finden Sie hier alle Einrichtungen, die sich ein Golfer wünscht, um sich wohlfühlen: Rezeption, Pro-Shop, Umkleidekabinen, Caddyraum und last but not least, ein urgemütliches Clubrestaurant mit großzügiger Terrasse und herrlichem Blick auf den Wilden Kaiser.

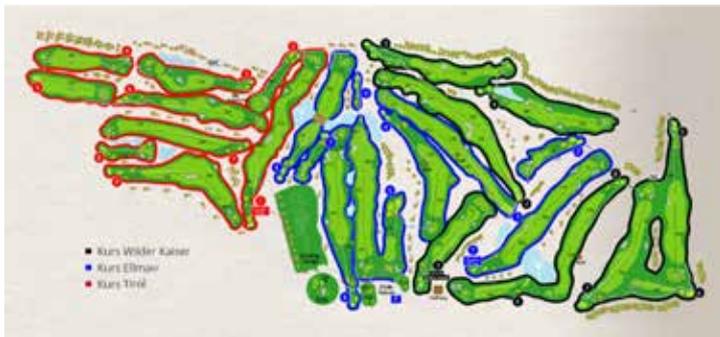
METTLER TOLEDO

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



Platzansicht & Scorecard



Golfclub Wilder Kaiser
Dorf 2 | A-6352 Ellmau

Tel: +43 (0)5358 4282 | Fax: +43 5358 4282 42 | Tel: +43 (0)5358 43005
office@wilder-kaiser.com

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



Jndasia

Fleischen

haya4you

Waldes Küche

Fosters



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

In Form von Pulver, Paste, Granulat, Konzentrat, Flüssigkeit.

Für Metzger, Fleisch- und Lebensmittelindustrie,
Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie den
Lebensmittelhandel.



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



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

 **Singer**
Förderanlagen- u. Maschinenbau
Conveyor technology and engineering **Sohn GmbH**

Loch 12

 **Esperia**®

Loch 13

LASKA

Loch 14

 **FUCHS**
SPICE & FLAVOURING TECHNOLOGY

Loch 15

 **SILVER**
PLASTICS®

Loch 16



Loch 17

 **Esperia**®

Loch 18



SPONSOR HALFWAY + LOCH 19

Seit mehr als 23 Jahren sind wir der Spezialist in Sachen BIO-Fleisch und Wurstwaren. Wo JUFFINGER drauf steht, können Sie sicher sein, dass REGIONALITÄT und BIO vereint sind!

Unsere Tiere stammen ausschließlich von ausgewählten, kleinstrukturierten und BIO-zertifizierten Bauern aus der Alpen-Region, die größten Wert auf das Tierwohl legen und ihre Tiere selbst zur Schlachtung bringen. Die gesamte Wertschöpfungskette – von der hauseigenen Schlachtung bis hin zum fertig verpackten Fleischprodukt – erfolgt aus einer Hand und an einem Standort. Als einzige Metzgerei mit einem BIO-Vollsortiment bieten wir über 300 Fleisch- und Wurstprodukte an.

www.biometzger.at





ORGANISATION

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

TURNIERLEITUNG

Kontakt: Golfclub Wilder Kaiser
Telefon: +43 (0)5358 4282
E-Mail: office@wilder-kaiser.com



Vorankündigung

18. EURO MEAT GOLF TROPHY 2022



26.-28. Juni 2022

Spa & GolfResort Weimarer Land

Highlight:

Betriebsbesichtigung
bei Firma Schiller Fleisch in Hof



Anmeldeformular Euro Meat Trophy Golfturnier 2021

Sonderpreise und Kontingente
sind gültig bis 20. April 2021!

Nach Eingang der Anmeldung erhalten
Sie eine Bestätigung.

Datum: 20.-22. Juni 2021
Ort: Bio-Hotel Stanglwirt | Golfclub Wilder Kaiser
in Ellmau bei Kitzbühel

Anmeldung Turnier:

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

Individuelle Anmeldung für die Proberunde, separat zu bezahlen:

Tel.: +43 (0)5358 4282 oder E-Mail: office@wilder-kaiser.com

.....
Anrede

.....
Name

.....
Vorname

.....
Firma

.....
Stellung/Tätigkeit

.....
PLZ/Ort

.....
Straße

.....
E-Mail

Ich nehme teil:

- optionales Abendessen nach dem Eingolfen am Sonntag, 20. Juni, im Kuhstall beim Stanglwirt (Selbstzahler)
- 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 der Firma Juffinger

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 20. April 2021!**



BIO-HOTEL STANGLWIRT
Kaiserweg 1
A-6353 Going am Wilden Kaiser
Urlaubshotline
+43(0)5358 2000
NACHRICHT SENDEN
daheim@stanglwirt.com