

# 20. EURO MEAT GOLF TROPHY 2024



Der Birkenhof Spa & Genuss Resort  
Golfplatz Schwanhof | 16.–18. Juni 2024



**Highlight:**  
Betriebsbesichtigungen  
bei den Firmen Forster in Nürnberg und  
Bayreuther Fleisch in Bayreuth



# Liebe Golf Freunde,

vom 16. bis 18. Juni 2024 ist der Golfclub Schwanhof fest in den Händen der Fleischbranche. Auf der Euro Meat Golf Trophy treffen sich zum 20. 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.

Näheres dazu finden Sie auf den Seiten 8 und 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.



# Danke schön!

Unser Dank gilt allen beteiligten Sponsoren für ihre Unterstützung.



## 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 Kinder 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](http://www.sport-fuer-einen-guten-zweck.de)

## Lißner engineers + architects, die Fachplaner für die Fleischwirtschaft.

Das Familienunternehmen Lißner engineers + architects ist seit über 30 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](mailto:info@lissner.eu) | Web: [www.lissner.eu](http://www.lissner.eu)





### SONNTAG, 16. JUNI 2024

- nachmittags fakultative Proberunde
- Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- ab 19.30 Uhr Tischreservierung im Hotel Birkenhof

### MONTAG, 17. JUNI 2024

- Golfmeisterschaft auf dem Golfplatz Schwanhof
- Einführungskurs für Begleitpersonen/Nichtgolfer/Anfänger mit anschließendem Turnier
- Apero, Siegerehrung, Preisverteilung, Dinner
- Rahmenprogramm, Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- Abendveranstaltung

### DIENSTAG, 18. JUNI 2024

- Transfer zu den Unternehmen Forster in Nürnberg oder Bayreuther Fleisch in Bayreuth
- 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 Forster oder Bayreuther Fleisch in Bayreuth

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 Forster oder Bayreuther Fleisch in Bayreuth

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: +49 (0)9607 | 92020 oder E-Mail: [info@golfclub-schwanhof.de](mailto:info@golfclub-schwanhof.de) erfolgen.



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](http://www.neumeyer.ch)

#### 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](http://www.maja.de)



## Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben

Echt gute Lebensmittel der WOLF Firmengruppe genießen.



Die WOLF Firmengruppe ist ein seit 1925 dynamisch wachsendes Familienunternehmen in der 4. Generation und hat sich zu einem bedeutenden Lebensmittelhersteller entwickelt. Die rund 1.800 Mitarbeiter machen mit viel Engagement und Freude Lebensmittel zu einem Genuss für Millionen von Menschen.

Mit dem Slogan „Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben“ bringt das Unternehmen auf den Punkt, was wichtig ist: Familienrezepte, die seit Generationen bewahrt und weitergegeben werden und mit ehrlichen Produkten für gemeinsame Genussmomente sowie ein starkes Miteinander zu sorgen.

Neben den Standorten Schwandorf und Schmöln werden in Nürnberg auf einer Betriebsfläche von 11.500 m<sup>2</sup> fränkische Spezialitäten – allen voran die Original Nürnberger Rostbratwurst – hergestellt.

Ein wichtiger Meilenstein war die Inbetriebnahme des dortigen Neubaus im Frühjahr 2023, in dem rund 55 Mitarbeiter vielfältige Convenience Produkte herstellen. Unter der Marke FORSTER finden Großkunden aus der (System-)Gastronomie, dem LEH und Discount ein vielfältiges Angebot aus Menükomponenten und Fertiggerichten. FORSTER steht seit über 60 Jahren für schnellen und leckeren Genuss.

Fünf Genusswelten in unterschiedlichen Verpackungseinheiten gehören zum neuen FORSTER Sortiment: von regionaler und internationaler Küche, veganen Gerichte sowie einem Bio Sortiment bis zu Süßspeisen findet sich für jeden Anlass das passende Produkt.



Reinhard und Christian Wolf

## Eine Familienangelegenheit

Der Name Müller ist mit der Frischfleischbranche seit mehr als 60 Jahren untrennbar verbunden.



Die Unternehmen der MÜLLER GRUPPE zählen im Firmenverbund zu den führenden der deutschen Fleischwirtschaft. Die Produktionsstandorte Müller Fleisch GmbH, Bayreuther Fleisch GmbH, Ulmer Fleisch GmbH, Ingolstädter Fleisch GmbH sowie Süddeutsches Schweinefleischzentrum GmbH sind alle in Süddeutschland, Baden-Württemberg und Bayern angesiedelt.

Qualität aus Tradition, das ist unsere Devise, verbunden mit der Verantwortung die wir tragen.

Als Familienunternehmen steht für uns fest, dass Erfolg nur mit erstklassigen Produkten und zufriedenen Mitarbeitern erreicht werden kann. Im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns steht die

Verantwortung für unser Produkt, unsere Mitarbeiter, die Gesellschaft und unsere Kunden. Die Nähe zu unseren Marktpartnern wie auch die Erfüllung individueller Wünsche liegen uns am Herzen.

Unsere Kapazitäten ermöglichen beste Sortierung, ein hohes Maß an Flexibilität und die Belieferung von sämtlichen Kunden des Handwerks, des Lebensmittelhandels und der Fleischwarenindustrie.

Durch unsere Jahrzehnte gewachsene Kompetenz und Erfahrung in der Produktion und Vermarktung unserer hochwertigen Produktpalette stellen wir die nationale und internationale Wettbewerbsfähigkeit tagtäglich unter Beweis.



L U S T A U F F L E I S C H



Hygiene ohne Kompromisse!  
Saubere Produktion, sichere Produkte!

Decken- und Wandsysteme von Hydewa leisten seit 25 Jahren einen wertvollen Beitrag zur Hygiene in der kompletten Nahrungsmittelindustrie. Unsere Glasbord®- bzw. GfK-Lösungen erfüllen höchste hygienische Standards und bieten optimalen Schutz vor Keimen und Bakterien. Gleichzeitig sind unsere Systeme äußerst langlebig und leicht zu reinigen, was Zeit und Geld spart. Mit uns als Partner können Sie sicher sein, dass Ihre Produktionsräume stets den höchsten Anforderungen entsprechen. Überzeugen Sie sich selbst von unserer Qualität!

Hydewa GmbH-Hydevaplatz 1-3-95466 Weidenberg- Tel. +49 (0)9278 / 970 0  
www.hydeva.com | info@hydeva.de

ATT InoxDrain® ist ein führender und dynamischer Hersteller von Edelstahlprodukten. Innerhalb von 20 Jahren entwickelte sich ATT vom Handwerksbetrieb mit zwei Mitarbeitern zum Industriebetrieb mit mittlerweile knapp 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Dank seiner Flexibilität, Zuverlässigkeit und höchster Qualität ist ATT in über 50 Ländern weltweit präsent. Die breite Produktpalette umfasst komplette Lösungen aus einer Hand von modernster Entwässerungstechnik bis hin zu Betriebseinrichtungen wie Räucher- oder Beschickungswagen als auch maßgeschneiderten Konstruktionen wie bspw. Bühnen/Podeste/Möbel. ATT betreut seine Kunden von der technischen Beratung in der Entwurfsphase über den Produktionsprozess bis hin zur Montage.

www.ATT.eu/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, sodass sie heute registriert und damit staatlich anerkannt und für Unterstützung qualifiziert ist.

Unter [www.givehope.ch](http://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 und unbürokratisch Hilfe zu leisten.

## Unsere Ziele

Wir fördern Menschen, die Probleme nicht aus eigener Kraft bewältigen können, möglichst direkt und zweckgebunden, vorrangig werden dabei Kinder und Familien unterstützt. Die Marianne & Reinhard Wolf Stiftung hilft vor allem in der Region, also in 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.



## Mein ERP. Damit habe ich alles im Griff.

Effizienz, Transparenz, Flexibilität – darauf kommt es jetzt an. Die IT ist der Schlüssel dafür. Ob ERP, MES, Zerlegekalkulation oder intelligente Planungssoftware: das CSB-System ist die Komplettlösung für Fleischunternehmen. Damit können Sie heute Ihre Produktion optimieren und morgen Ihren ganzen Betrieb digitalisieren.

Mehr über unsere Lösungen für Fleischbetriebe:  
[www.csb.com](http://www.csb.com)



Taste engineering – since 1893

REICH ist Deutschlands ältester Name im Bereich der Thermoprosessanlagen für Lebensmittel und zählt weltweit zu den führenden Anbietern dieser Branche. Wir bieten Lösungen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience Food, veganen und vegetarischen Produkten und Tiernahrung.

Wir verstehen uns als zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner der Lebensmittelbranche. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: Kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz. Dafür sind wir bereit, jeden Tag zu lernen und uns kontinuierlich zu verbessern.

REICH Thermoprosesstechnik GmbH  
Kappelweg 20, 73579 Schechingen, Telefon 07175/99790-0, [www.reich-germany.de](http://www.reich-germany.de)

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](http://www.bizerba.com)





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

## callicon solutions

Wir denken in Lösungen

### Entdecken Sie callicon solutions

Mit über 40 Jahren Erfahrung ist callicon solutions ein vertrauenswürdiger Experte für praxisgerechte IT-Lösungen.

Branchenkompetenz Food und Best Practice Ansätze bilden hierbei die Basis für unsere innovativen Lösungen. Dabei setzen wir auch auf Künstliche Intelligenz (KI) um die Rationalisierungsreserven in Ihrem Unternehmen zu nutzen.

Sprechen Sie uns an:  
info@calliconsolutions.ai

**Dein Partner für Effizienz**

# Der Birkenhof

In wunderbarer Lage, umgeben von Wasser, Wiesen, Feldern und Wald, befindet sich das Spa & Genuss Resort Birkenhof. Ein Ort zum Wohlfühlen und Krafttanken im Herzen der Natur. Damit das auch in Zukunft so bleibt, setzt sich das Haus und die Familie Obendorfer bewusst für die Nachhaltigkeit, den Umweltschutz und die Unterstützung der Region ein. Das Restaurant „Obendorfers Eisvogel“ präsentiert sich in schlichter Eleganz und bildet so den idealen Rahmen für den Genuss von Sebastian Obendorfers hochgelobten Kreationen. Dabei setzt der vielfach ausgezeichnete

Sternekoch auf absolute Frische und hochwertige Erzeugnisse. In der mehrfach kulinarisch ausgezeichneten Turmstube hingegen genießt man à la carte „feine Landküche“ von Küchenchef Christian Schider. Das Halbpensionsrestaurant „Landart“, das Kamin-Restaurant, der Wintergarten und die Hotelbar runden das Gastro-Spektrum ab. In den einladenden Spa-Oasen ist Wohlfühlen garantiert. Der großzügige Poolbereich, der Whirlpool, das Tauchbecken und die Erlebnisduschwelt machen das Angebot perfekt. Mehrere Saunen, Ruheräume und Relax-Zonen versprechen Ruhe und Entspannung.



**DER BIRKENHOF**  
SPA & GENUSS RESORT  
\*\*\*\*\*

Hotel

Der Birkenhof \*\*\*\*\* · Spa & Genuss Resort · Hubert Obendorfer e.K.  
Hofenstetten 55 · 92431 Neunburg v. Wald  
Telefon +49 (0)9439 950-0 · Fax +49 (0)9439 950-150  
E-Mail info@der-birkenhof.de · Internet www.der-birkenhof.de

**handtmann**

Ideen mit Zukunft.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Wir machen Ideen zu Lösungen.

Als 1954 die Handtmann Maschinenfabrik gegründet wurde, war dem Gründer Arthur Handtmann bereits eines besonders wichtig: die konsequente Fokussierung und Ausrichtung des Unternehmens auf die Bedürfnisse und Anforderungen der Kunden. Diese konsequente Fokussierung ist seither ein zentraler Erfolgsfaktor der Maschinenfabrik.

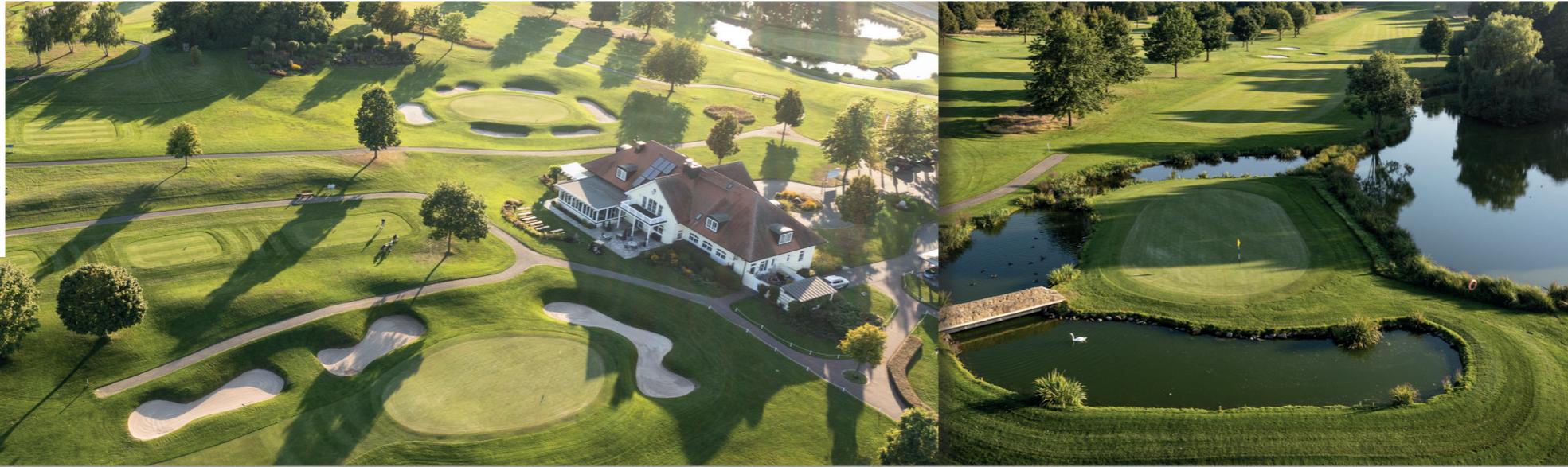
Handtmann sich in diesem Sinne über die Jahre von einem reinen Anbieter für Füll- & Portioniersysteme zu einer internationalen Unternehmensgruppe entwickelt, die zwischenzeitlich ganzheitliche Prozesslösungen von der Produktvorbereitung über die Füll- und Portioniertechnik und Trenntechnik bis zum Produkthandling anbieten kann.

Lassen Sie uns auch Ihre Ideen zu Lösungen machen: [www.handtmann.de/food](http://www.handtmann.de/food)

Die Mesutronic GmbH produziert seit über 30 Jahren innovative Metallsuchtechnik für industrielle Anwendungen. Ausgehend vom Firmensitz in Kirchberg im Wald beliefern wir unsere global agierenden Kunden mit hochentwickelten Metalldetektoren, Metallseparatoren und Röntgeninspektionssystemen.

[www.mesutronic.de](http://www.mesutronic.de)





## Schwanhof: First Class Golf

Golden strahlt die Sonne und beleuchtet einen Olymp des Golfsports. Mit faszinierenden Fairways, gepflegten Grüns und hervorragender Ausstattung positioniert sich der Golfclub Schwanhof seit Jahren im Ranking der Leading Golf Clubs auf einem Spitzenplatz. Dass der 18-Loch-Championship-Course in Luhe-Wildenau in der Golfszene in einem Atemzug mit Hamburg oder München genannt wird, verdankt die First Class-Golfanlage auch dem vielschichtigen Engagement des langjährigen Clubmanagers Detlef Hennings, der sein Streben nach Perfektion erfolgreich kultiviert hat: Schwanhof – simply the best. But the best is never enough.

### Gastronomie auf Top-Niveau

First Class präsentiert sich auch die kulinarische Vielfalt. Das Restaurant im Clubhaus vereint die besten Spezialitäten aus der internationalen Küche mit bayerischen Noten und typischem Oberpfälzer Flair. Zusammen mit einer großen Weinauswahl oder Cocktails von der Bar gelingt der krönende Abschluss eines erfolgreichen Golftages. Ausreichend Sitzgelegenheiten bieten zusätzlich über 50 Plätze im Wintergarten sowie weitere 100 Plätze auf zwei großzügigen Terrassen mit Blick auf die Golfanlage.



### Golfclub Schwanhof e.V.

Klaus-Conrad-Allee 1  
92706 Luhe-Wildenau  
Tel. +49 (0)9607 | 92020  
Fax +49 (0)9607 | 920248

info@golfclub-schwanhof.de  
www.golfclub-schwanhof.de



Der Ursprung von PHT liegt am Walchensee in Oberbayern. Hier finden Sie klares Bergwasser und pure Natur – ein gut funktionierendes Gesamtsystem. Jedes Unternehmen hat seinen eigenen, ganz speziellen Fokus. Unser Anliegen ist es, Ihnen für jeden einzelnen Aspekt im Bereich Hygiene die optimale Lösung für Ihre Anforderungen bereitzustellen. Schließlich hängt der Erfolg Ihres Unternehmens von einem gut funktionierenden Hygiene-Gesamtkonzept ab, bei dem alle Einzelkomponenten harmonisch zusammenwirken. Dafür brauchen Sie einen Partner, der Sie nicht nur mit Produkten, sondern gesamtheitlichen Systemen beliefert. Einen Partner der nicht nur die einzelnen Steine, sondern auch die Gebirgslandschaft im Blick behält.

<https://pht.group>

ATTEC ist mit seiner über 25-jährigen Erfahrung im Bereich Lagerführung und Automatisierung, ein spezialisierter Hersteller intralogistischer Systeme in lebensmittelproduzierenden sowie -verarbeitenden Betrieben. Die Firma ATTEC Automation begleitet und unterstützt ihre Kunden in Entscheidungs- und Realisierungsprozessen von Neuprojekten sowie Anlagenerweiterungen, um gemeinsam eine optimale Lösung zu erarbeiten.

[www.attec-automation.com](http://www.attec-automation.com)

**ATTEC**

Automation GmbH

Loch 1

 Singer & Sohn

Loch 2

 **SEALPAC**  
Forming Innovations

Loch 3



Loch 10

 **C L E V E R**  
SYSTEMTECHNIK

Loch 11

 Singer & Sohn

Loch 12

 **Esperia**<sup>®</sup>

Loch 4

 **Esperia**<sup>®</sup>

Loch 5

 **CBC**<sup>®</sup>  
HAMBURG

Loch 6

 **REISCHL**  
LEBENSMITTELTECHNIK

Loch 13

 **LASKA**

Loch 14

 **SEALPAC**<sup>®</sup>  
Forming Innovations

Loch 15

 **turbocut**

Loch 7

 **BIO MANUFAKTUR**  
HAVELLAND

Loch 8

 **calicon solutions**

Loch 9

 Singer & Sohn

Loch 16

 **Lißner**  
engineers + architects

Loch 17

 **Esperia**<sup>®</sup>

Loch 18

 **calicon solutions**



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](http://www.avo.de)

## SPONSOR LOCH 19

Die WOLF Firmengruppe – Mit Leidenschaft für Food in die Zukunft

Im Familienunternehmen Wolf wird in vierter Generation ein umfangreiches Sortiment bester Lebensmittel hergestellt. An drei Standorten in Bayern und Thüringen werden neben vielfältigen Wurst- und Grillspezialitäten, Bioprodukten und veganen Alterna-

tiven auch abwechslungsreiche Convenience Produkte – unter der eigenständigen Marke Forster – hergestellt.

**Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben.**

[www.wolf-essgenuss.de](http://www.wolf-essgenuss.de)





## ORGANISATION

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

## TURNIERLEITUNG

Golfclub Schwanhof e.V.  
Klaus-Conrad-Allee 1,  
92706 Luhe-Wildenau  
Telefon: 09607/92020  
www.golfclub-schwanhof.de



Vorankündigung

# 21. EURO MEAT GOLF TROPHY 2025

22.-24. Juni 2025

Golf-Club Schloss Braunfels e.V. | [www.Golfclub-Braunfels.de](http://www.Golfclub-Braunfels.de)

Highlight:

Betriebsbesichtigung bei der Firma  
Heinrich Stumpf GmbH & Co. KG

