

19. EURO MEAT GOLF TROPHY 2023



Golfclub Bad Waldsee am Bodensee |
18.–20. Juni 2023



Highlight:
Betriebsbesichtigung
bei den Firmen Handtmann
und Stöckle

handtmann
Ideen mit Zukunft.

STÖCKLE
Metzgerei

Liebe Golf Freunde,

vom 18. bis 20. Juni 2023 ist der Golfclub Bad Waldsee am Bodensee fest in den Händen der Fleischbranche. Auf der Euro Meat Golf Trophy treffen sich zum 19. 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.



handtmann
Ideen mit Zukunft.



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



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 | Web: www.lissner.eu





SONNTAG, 18. JUNI 2023

- nachmittags fakultative Proberunde
- Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- ab 18 Uhr Tischreservierung im Restaurant Hofgut und Cocktail-Empfang

MONTAG, 19. JUNI 2023

- Golfmeisterschaft auf dem Golfplatz New Course
- Einführungskurs für Begleitpersonen/Nichtgolfer/Anfänger mit anschließendem 6-Loch-Turnier
- Apero, Siegerehrung, Preisverteilung, Dinner
- Rahmenprogramm, Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege
- Abendveranstaltung mit DJ Stefan und Jan

DIENSTAG, 20. JUNI 2023

- Transfer zum Unternehmen Handtmann oder Stöckle
- Fachreferate und Unternehmensbesichtigung

GOLFMEISTERSCHAFT MIT FACHSYMPOSIUM

Turnierfee, Greenfee, Birdiebook, Startgeschenk, Golfbälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner, Rangverkündigung, Branchentreff im Clubrestaurant, Rahmenprogramm am 20. Juni, Fachreferate, Unternehmensbesichtigung* bei den Firmen Handtmann oder Stöckle.

Ohne Hotel Euro 210,-**

GOLFEINFÜHRUNGSKURS UND TURNIER MIT FACHSYMPOSIUM

Golfeinführungskurs, Startgeschenk, Golfbälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner, Rangverkündigung, Rahmenprogramm am 20. Juni, Fachreferate, Unternehmensbesichtigung* bei den Firmen Handtmann oder Stöckle.

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) 7524 4017-0 oder E-Mail: info@waldsee-golf.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

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



Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Ihr Lösungspartner mit Linien- und Prozesskompetenz.

Diese konsequente Fokussierung auf die Kundenbedürfnisse ist seit der Unternehmensgründung im Jahre 1954 ein zentraler Erfolgsfaktor der Handtmann Maschinenfabrik. So vielfältig die Ernährungsgewohnheiten, so vielfältig sind auch die Handtmann Prozesslösungen.

Handtmann hat sich über die Jahre von einem reinen Anbieter für Füll- & Portioniersysteme zu einer internationalen Unternehmensgruppe entwickelt, die zwischenzeitlich ganzheit-

liche Prozesslösungen von der Produktvorbereitung über die Füll- und Portioniertechnik und Trenntechnik bis zum Produkthandling anbieten kann. Zu den Kunden von Handtmann zählen sowohl Kleinbetriebe und Start-ups als auch mittelständische Unternehmen und große Industriebetriebe aus aller Welt.

Die länderübergreifende Kommunikationskampagne „Meine Idee. Meine Lösung.“ ist für Handtmann nicht nur ein Werbeslogan. Sie ist Selbstbekenntnis und Selbstverpflichtung, sich stets an den Bedürfnissen der Kunden auszurichten, die Perspektive des Kunden einzunehmen und ihn auf seinem Weg von der Idee zur Lösung partnerschaftlich und ganzheitlich zu begleiten.



Handtmann Kundenforum

In unseren Technologiezentren in Biberach können Sie unsere Kunden die Herstellung Ihrer Produkte und Produktideen gemeinsam mit unseren Spezialisten auf modernster Maschinenteknik testen und optimieren.

Wir bieten Ihnen:

- 4.000 qm Räume und Equipment zur praktischen Umsetzung Ihrer Produktideen
- EU-Zulassung für Lebensmittel nach neuesten lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Abbildung kompletter Produktionsprozesse von der Rezeptur bis in die Verpackung
- Handtmann Experten-Team mit Know-How und Erfahrung

Kontakt

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12
88400 Biberach an der Riß
Sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.de/food



Unternehmen

- Metzgerei Stöckle OHG
- Gründung: 1963
- 190 Mitarbeiter
- Produktionsleistung: 450 Tonnen pro Monat
- Über 3.000 Artikel
- Über 1.000 Kunden
- 15 eigene Fahrzeuge

Kontakt

Metzgerei Stöckle OHG
Hauptstraße 26
86641 Rain am Lech
metzgerei@stoeckle.com
www.stoeckle.com



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!

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.

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.

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.



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.

Unter www.givehope.ch erhalten Sie weitere Informationen.



Taste engineering – since 1893

REICH ist Deutschlands ältester Name im Bereich der Thermoprozessanlagen 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



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.



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



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





Das Hotel

Lassen Sie sich im 4-Sterne Hotel, Café-Restaurant Ausblick T-19, in unserem gehobenen Restaurant im Hofgut oder auf unserer großen Sonnenterrasse mit einer Auswahl an Snacks, regionalen Spezialitäten

und erfrischenden Getränken verwöhnen. Wellness, Fitness, der Sportpark-, das Natur-Resort Bad Waldsee und der Wohnmobil Stellplatz runden das breite Angebot ab.



Fürstliches Golf-Resort Bad Waldsee

Hopfenweiler 9
88339 Bad Waldsee

Telefon: +49 (0) 7524 4017-0 | Fax: +49 (0) 7524 4017-100
info@waldsee-golf.de | www.waldsee-golf.de

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



Fabrik der Zukunft

Was ist eine Smart Factory?

Smart Factory, die Produktion von morgen und viele andere Schlagwörter kreisen um die Darstellung moderner Fabriken. Wie muss oder soll nun die Fabrik der Zukunft aussehen? In Summe geht es um die Steigerung der Flexibilität, Schnelligkeit, Effizienz, Nachhaltigkeit und in Zeichen des demografischen Wandels und des Fachkräftemangels um die Automatisierung von Prozessen.

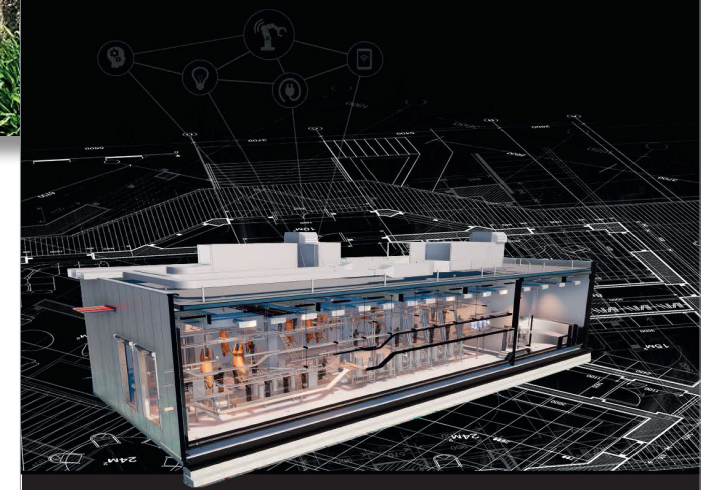
In der Fabrik der Zukunft werden digitale Fertigungsprozesse verbunden, automatisiert und flexibel. Das Internet der Dinge, Analytik und künstliche Intelligenz werden die Effizienz in vielen Bereichen verbessern. Durch den Einsatz von Virtual Reality können Design, Produktionsprozesse und Materialflüsse optimiert werden. Zwischen Menschen und Maschinen entstehen neue Beziehungen. Produktivität und Qualität werden dadurch signifikant steigen.

Generell handelt es sich bei einer Smart Factory grob um die Optimierung des Kundenauftragsprozesses bei der Zielsetzung einer Null Fehler Produktion.

Die Bausteine der Fabrik der Zukunft sind:

- Ausbildung und Fachkräfte
- Assistenzsysteme
- Automation / Robotik
- Bild- und Spracherkennung
- Cybericherheit
- Datenanalyse / Big Data
- Digitalisierung / Industrie 4.0
- Energie- und Ressourceneffizienz
- Fabrikplanung
- Künstliche Intelligenz
- Infrastruktur / GS
- Intra-logistik
- IT / Cloudlösungen
- Neue Technologien
- Sensorik
- Simulationen / digitaler Zwilling / BIM

www.smart-factory-association.com



SMART FACTORY ASSOCIATION
Schulgässle 6, D-88326 Aulendorf
E-Mail: info@smart-factory-association.com
www.smart-factory-association.com

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

VORANKÜNDIGUNG 2024

20. EURO MEAT GOLF TROPHY 2024

16.-18. Juni 2024

Landhotel Birkenhof Nähe Schwandorf | www.der-birkenhof.de
Golfplatz Schwanhof | www.golfclub-schwanhof.de

Highlight:
Betriebsbesichtigung bei der Firma Wolf/Forster in Nürnberg



Traumhafte 45-Loch Golfanlage

Das Fürstliche Golf- & Natur-Resort Bad Waldsee liegt eingebettet in der herrlichen oberschwäbischen Endmoränenlandschaft auf einer Gesamtfläche von 340 Hektar, was ungefähr 1,5 Mal der Fläche von Monaco entspricht.

Während der 1969 erbaute „Old Course“ einer englischen Parkanlage mit altem Baumbestand gleicht und zu den 20 anspruchsvollsten Plätzen laut DGV zählt, bietet unser „New Course“, der um 3 Seen gespielt wird, bis Loch 11 breite und lange Fairways. Besonders ab Loch 12 wird es durch die Seen spannend. An Loch 15 finden Sie eines der 10 schönsten Par 3 Inselgrüns Deutschlands. Ergänzt wird die Anlage durch einen wunderschönen öffentlichen 9 Loch/Par 3 Kurzplatz. Freuen Sie sich

auf ein unvergessliches und abwechslungsreiches Golferlebnis auf einer der schönsten 45-Loch Golf Anlagen Süddeutschlands. Sowohl als Einsteiger, als auch als Single HCP Spieler - erleben Sie hier eine neue Dimension des Golfens.

*** NEW COURSE ***

Der offene und großzügig dimensionierte „New Course“, bei dem sogar um drei malerische Seen gespielt wird, bietet Ihnen herrliche Abwechslung. Höhepunkt ist das spektakuläre Loch 15 Inselgrün, das zu den schönsten Par 3 Löchern Deutschlands zählt. Ob ambitionierter Amateur oder Single HCP Spieler – hier kommt jeder auf seine Kosten.

*** OLD COURSE ***

Der 1969 erbaute „Old Course“ gehört zu den 20 anspruchsvollsten Golfplätzen Deutschlands. So hatte die Anlage viele Jahre Zeit, sich zu dieser vollkommenen Harmonie zwischen Wald, Wiese und Spielbahnen zu entwickeln. Er zeichnet sich besonders durch seinen alten Baumbestand, die schmalen Fairways und spannenden Doglegs aus und verspricht damit eine anspruchsvolle Golfrunde.

*** 9-LOCH KURZPLATZ ***

Unser öffentlicher Kurzplatz ist ideal geeignet für Golfanfänger, für eine kurze Runde oder auch für die ganze Familie. Der 9-Loch/Par 27 Platz zeichnet sich durch seine idyllische Lage rund um den Fürstin Sophiensee aus.



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

ATTEC

Automation GmbH

Loch 1



Loch 2



Loch 3



Loch 10



Loch 11



Loch 12



Loch 4



Loch 5



Loch 6



Loch 13



Loch 14



Loch 15



Loch 7



Loch 8



Loch 9



Loch 16



Loch 17



Loch 18



Die CSB Unternehmensgruppe

Die CSB Unternehmensgruppe hat sich seit 40 Jahren konsequent auf die Prozessindustrie und den Handel spezialisiert. Durch eine starke Nachfrage und zufriedene Kunden erzielte die CSB Unternehmensgruppe einen kontinuierlichen Umsatzzuwachs im In- und Ausland. Und das aus eigener Finanzkraft.

www.csb.com

SPONSOR LOCH 19

Hier erwarten Sie Kaffee und Kuchen.





ORGANISATION

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

TURNIERLEITUNG

Fürstliches Golf-Resort Bad Waldsee
Hopfenweiler 9
88339 Bad Waldsee
Telefon: +49 (0) 7524 4017- 0
Fax: +49 (0) 7524 4017-100
info@waldsee-golf.de | www.waldsee-golf.de



Vorankündigung

20. EURO MEAT GOLF TROPHY 2024

16.-18. Juni 2024

Landhotel Birkenhof Nähe Schwandorf | www.der-birkenhof.de

Golfplatz Schwanhof | www.golfclub-schwanhof.de

Highlight:

Betriebsbesichtigung
bei der Firma Wolf/Forster in
Nürnberg