



Marktinformationsgespräch „Wertschöpfungsketten für Bio-Fleisch aus Brandenburg“

Datum: 18.11.2024

Ort: Gut Hesterberg, Gutsallee 1, 16818 Neuruppin

Programmablauf:

Moderation: Timo Kaphengst & Julia Jägle

Zeit	Inhalte
09:00 Uhr	Ankommen und Begrüßungskaffee <i>Nutzen Sie dieses Zeitfenster gerne für einen Kaffee und Ankommen, so dass wir pünktlich starten können.</i>
09:30 Uhr	Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmenden <i>durch die Moderation</i>
Teil 1: Verschiedene Wege der Bio-Fleischvermarktung in Brandenburg	
09:45 Uhr	Herausforderungen, Chancen & Potentiale für die Vermarktung von regionalem Bio-Fleisch <i>Laura Schönmeier, pro agro</i>
10:00 Uhr	Herausforderungen und Vermarktungspotentiale von Bio-Fleisch aus Sicht der Erzeuger <i>Manuel Pundt, Gut Kerkow</i>
10:15 Uhr	Schlachtung im Herkunftsbetrieb: Rahmenbedingungen, Herausforderungen & Potentiale <i>Anna Dal Grande, Demeter im Osten e.V.</i>
10:30 Uhr	Zeit für Rückfragen & Diskussion
10:45 Uhr	Kaffeepause

11:00 Uhr **Vermarktung von Bio-Fleisch in Brandenburg durch eine Erzeugergemeinschaft**
Reinhard Schmitz Biopark Markt GmbH

11:15 Uhr **Digi Oeko Regio – digitale Vermarktung von regionalem Bio-Rindfleisch**
Maria Mundry, Kreisbauernverband Ostprignitz-Ruppin

11:30 Uhr **Die Verarbeitung von Bio-Fleisch aus Brandenburg**
Sebastian Kühn, Eberswalder Wurst GmbH

11:45 Uhr **Die Vermarktung von regionalem Bio-Fleisch im Handel**
Christian Dorfmann, Edeka-Zukunftsmarkt in Nauen (angefragt)

12:00 Uhr **Zeit für Rückfragen und Diskussion**

12:30 Uhr **Mittagspause und Zeit zur Vernetzung**

Teil 2: Einblicke in die Praxis durch vertiefende Workshops

13:30 Uhr **Arbeiten in den Praxis-Workshops:**

WS1: Erfahrungsaustausch zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb – Eine Blaupause für nachhaltige Fleischwirtschaft in Brandenburg?

mit Impuls von Anna Dal Grande, Demeter im Osten e.V. und Ruven Hener, Spreewaldweiden GmbH & Co Kg

WS2: (Neue) Vermarktungswege für Bio-Fleisch

mit Impuls von Josephine Lauterbach, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

15:00 Uhr **Erkenntnisse aus den Praxisworkshops mit Laura Schönmeier, Reinhard Schmitz, Sebastian Kühn und Maria Mundry**
Gespräch, inkl. Einbindung des Publikums

15:45 Uhr **Zusammenfassung und Verabschiedung**

Ab 16 Uhr **Erzeugung und Vermarktung von regionalem Fleisch auf Gut Hesterberg inkl. Betriebsführung durch Karoline Hesterberg**

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist **kostenfrei**. Für eine **kostenlose Verpflegung** ist ebenfalls gesorgt. Bitte beachten Sie, dass die **Plätze begrenzt** sind. Melden Sie sich daher frühzeitig unter folgendem Link an: <https://www.forms.ecologic.eu/de/MIG3>