



Netzwerk Kulinarik/AMA Marketing GesmbH

# Fachexkursion Südtirol

## 20-23.10.2019

### Kulinarische Exkursion nach Bozen und Umgebung

**THEMENBEREICH** | INNOVATION | KULINARIK | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE

**UNTERGLIEDERUNG** | DIREKTVERMARKTUNG | GASTRONOMIE | HANDEL | INNOVATION | KULINARIK | LANDWIRTSCHAFT | LANDWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | TOURISMUS

**PROJEKTREGION** | BURGENLAND | KÄRNTEN | NIEDERÖSTERREICH | OBERÖSTERREICH | SALZBURG | STEIERMARK | TIROL | VORARLBERG | WIEN

**LE-PERIODE** | LE 14-20

**PROJEKTLAUFZEIT** | 21.10.2019-23.10.2019

**MASSNAHME** | ZUSAMMENARBEIT

**TEILMASSNAHME** | 16.10. SONSTIGES

**VORHABENSART** | 16.10.2. EINRICHTUNG UND BETRIEB VON NETZWERKEN

**PROJEKTRÄGER** | NETZWERK KULINARIK

#### KURZBESCHREIBUNG

Programmpunkte der Fachexkursion:

Südtiroler Bauernbund  
Organisation Roter Hahn  
Buschenschank Föhrner  
Impulsvortrag Hartwig Mumelter  
Kohl Bergapfelsäfte  
Parkhotel Holzner  
Afingsbruckhof  
NOI (Nature of Innovation) Techpark  
Weingut Lageder  
IDM Südtirol - Alto Adige  
Pur Südtirol

### ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Interessierte Fachexperten aus Direktvermarktung, Manufaktur und Gastronomie, Tourismus, Landesvernetzungsstellen Teilnehmer 40 Personen

Ziel war die Vernetzung der einzelnen Branchen und vorallem die Stärkung der Zusammenarbeit Landwirtschaft/Kulinarik und Tourismus  
Kennenlernen von Innovationen, Vermarktung und Kommunikationstechniken

### PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Im Netzwerk Kulinarik wurde eine Fachexkursion im Rahmen von 3 Tagen organisiert. 40 Teilnehmer waren dabei.

### ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Es konnten viele Initiativen, Betriebe und Forschungseinrichtungen besichtigt und besucht werden. Vernetzung und Kommunikation wurde voran getrieben. Die Branchen und Personen dahinter haben sich kennengelernt. Viele Ideen und Projekte konnten kennengelernt werden.