

PRESSEMITTEILUNG

Miesbach, 24. Juli 2024

FÜR & MIT UNSEREN BETRIEBEN BEHERBERGUNG GASTRONOMIE FREIZEIT

NACHHALTIGKEITS SOMMER 2024

Regionale Verpflegung von Gästen –
so geht Nachhaltigkeit in der Praxis.

ORGANISIERT &
UNTERSTÜTZT VON:



Key Visual: REO



Tourismusentwicklung

Nachhaltigkeitssommer 2024 - Veranstaltungshighlights im Herbst

- Nachhaltigkeitssommer 2024 für alle Leistungsträger im Tourismus
- Vorträge, Workshops und Speed-Dating unter dem Motto „Regionales auf dem Teller der Gäste - so geht Nachhaltigkeit in der Praxis“

Im Herbst warten auf alle Leistungsträger im Tourismus zwei neue Veranstaltungen im Rahmen des Nachhaltigkeitssommers 2024. Neben Workshops und Vorträgen von Experten werden bei einem Speed-Dating-Event regionale Erzeuger und Gastgeber zusammengebracht.

Der Nachhaltigkeitssommer 2024, ein Fortbildungsprogramm für touristische Leistungsträger geht in die zweite Runde. Nach dem Erfolg der beiden Best Practice Exkursionen im Frühjahr, bei denen das Blyb. in Gmund und die Landerermühle in Lenggries besucht wurden, stehen nun zwei spannende neue Formate im Herbst an. Unter dem Motto „Regionales auf dem Teller der Gäste - so geht Nachhaltigkeit in der Praxis“ bieten die Veranstaltungen praxisnahe Tipps, Austauschmöglichkeiten mit Experten und eine Plattform zur Netzwerkbildung.

Einblicke in die Gestaltung einer nachhaltigen Speisekarte und die Verwendung heimischer Kräuter in der regionalen Küche bekommen Gastgeber und Interessierte am 24. September im Vitalzentrum Bad-Tölz. Die Tölzer Kräuterpädagoginnen präsentieren die Vielfalt der Kräuter und deren Verarbeitung. Wie

regionale und nachhaltige Verpflegung in der Praxis aussehen können berichten die Expertin Andrea Brenner, Diplomökotrophologin und Geschäftsführerin vom MachtSinn Holzkirchen, sowie Stephanie Stiller, Ökomodellregionsmanagerin Miesbacher Oberland.

Beim Speed-Dating am 24. Oktober im AELF Holzkirchen kommen regionale Erzeuger und Gastgeber zusammen. Gastgeber haben dabei nicht nur die Möglichkeit, die Produkte der Erzeuger zu testen, sondern diese auch direkt für ihren Betrieb zu bestellen. Ziel ist es, den Einsatz regionaler und biologischer Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung zu fördern und ein starkes Netzwerk aufzubauen. Der direkte Austausch zwischen Gastronomen und Erzeugern kann einen wichtigen Beitrag zur Förderung regionaler Produkte leisten.

Mehr Informationen und Anmeldung

Detaillierte Informationen zum Nachhaltigkeitssommer 2024 und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Interessierte auf der Webseite der Regionalentwicklung Oberland unter www.regionalentwicklung-oberland.de/nachhaltigkeit-im-tourismus.

Der Nachhaltigkeitssommer mit seinen verschiedenen Veranstaltungsformaten wird von der Regionalentwicklung Oberland (REO), dem Tölzer Land Tourismus und dem WirtschaftsForum Oberland veranstaltet.

Über die Regionalentwicklung Oberland:

Die Regionalentwicklung Oberland (REO) setzt sich dafür ein, den Landkreis Miesbach als attraktiven Standort für Einheimische, Unternehmen und Gäste zu erhalten und nachhaltig weiterzuentwickeln. Das Team setzt sich dabei aus verschiedenen Fachrichtungen aus den Bereichen Wirtschaft und Tourismus zusammen, umfasst Experten für zum Beispiel Regionale Wertschöpfung, New Work, Bildung, Tourismusmanagement, Standort- oder Tourismusentwicklung und setzt interdisziplinär die verschiedenen Themen- und Projektschwerpunkte um.

Über eine Veröffentlichung der Pressemitteilung würden wir uns sehr freuen! Bei weiteren Fragen steht Ihnen Amelie Schauer gerne zur Verfügung:

Kontakt

Amelie Schauer
Projektmanagement | Tourismusentwicklung, Eventmanagement
+49 (0) 80 25 - 993 72 59
amelie.schauer@regionalentwicklung-oberland.de

Pressekontakt

Ilona Kaffl
Kommunikation | Medien- und Öffentlichkeitsarbeit
+49 (0) 80 25 - 993 72 61
ilona.kaffl@regionalentwicklung-oberland.de

Anschrift

Regionalentwicklung Oberland KU
Rathausplatz 2
83714 Miesbach
www.regionalentwicklung-oberland.de