

Presseinformation

Nachhaltigkeitssommer 2024: Regionale Verpflegung von Gästen – so geht Nachhaltigkeit in der Praxis

Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen. Wie regionale Verpflegung und eine nachhaltige Speisekarte in der Praxis einfach umgesetzt werden können - das zeigen die Experten in den verschiedenen Veranstaltungsformaten im Rahmen des Nachhaltigkeitssommers 2024. Unter dem Motto „Regionales auf dem Teller der Gäste - so geht Nachhaltigkeit in der Praxis“ warten auf alle Leistungsträger im Tourismus spannende Best Practice Exkursionen, Workshops und Netzwerktreffen. Die Auftakt-Exkursion findet am Samstag, 14. Mai 2024 im Hotel und Restaurant Blyb. in Gmund am Tegernsee statt.

Der Nachhaltigkeitssommer 2024, ein Fortbildungsprogramm für touristische Leistungsträger, das gemeinsam von Tölzer Land Tourismus, Regionalentwicklung Oberland (REO) und dem WirtschaftsForum Oberland organisiert wird, steht in den Startlöchern. Neben zwei Best Practice Exkursionen zum Blyb. in Gmund und zur Landerer Mühle in Lenggries, gibt es auch zwei neue Veranstaltungsformate. Die Exkursionen, ein Workshop mit Vorträgen und ein Speed-Dating zwischen Erzeugern und Gastgebern versprechen wertvolle praxisnahe Tipps, Zeit für den Austausch untereinander und die Möglichkeit ein Netzwerk mit vielen Gleichgesinnten zu bilden.

Den Startschuss setzt das Blyb. in Gmund am 14. Mai. Gründer Florian Ziebert gibt einen Einblick in sein besonderes Hotel-Konzept. Denn im Blyb. dreht sich alles um Produkte, die überwiegend aus der Region kommen und dort darf einiges entstehen: Hochbeete, ein Pizza- und Brotbackofen, eigene Bienenvölker zur Honigproduktion und ein mobiler Hühnerstall. Die Wertschätzung von Ressourcen und die täglichen Leistungen des Teams nehmen im Blyb. eine große Rolle ein. Zentraler Bestandteil des Konzepts ist das Arbeiten mit nachhaltigen Materialien, regionalen Produkten und eine enge Zusammenarbeit mit Partnern und Menschen aus der Region. Von 11:15 bis circa 13:00 Uhr bekommen die Teilnehmenden einen sehr praxisnahen Einblick und Tipps von den Experten selbst. Dabei steht vor allem der gemeinsame Austausch im Vordergrund.

Die weiteren Veranstaltungen:

25. Juni 2024, 11.00 - 13.00 Uhr | Vom Frühstück bis zum „MiaschBurger“ – nachhaltige Speisekarte mit regionalen Produkten | Landerer Mühle, Lenggries



24. September 2024, 09.30 - 13.00 | So geht "Regionale Verpflegung": Vorträge & Workshops – Der Weg zur nachhaltigen Speisekarte | Vitalzentrum, Bad Tölz

24. Oktober 2024, 14.00 - 16.00 Uhr | Speed Dating: Nachhaltig vernetzen – So kommen regionale Erzeuger und Gastgeber zum perfekten Match | AELF Holzkirchen

Alle Informationen zum Nachhaltigkeitsommer 2024 sowie die Anmeldung zu den Veranstaltungen findet man unter www.toelzer-land.de/nachhaltigkeitssommer-2024

Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen

Sachgebiet 01 - Büro des Landrats

Pressestelle

Sabine Schmid

Prof.-Max-Lange-Platz 1

83646 Bad Tölz

Tel.: +49 (8041) 505-282

Fax.: +49 (8041) 505-300

E-Mail: pressestelle@lra-toelz.de

Internet: www.lra-toelz.de