

# Gastro x Solawi "Vom Acker auf die Karte" auf dem Tiggeshof

wie können Gastronomiebetriebe regionales Bio aus Ihrer direkten Umgebung planbar einkaufen und dabei Anbau, Speisepläne und Verfügbarkeiten gemeinsam mit einem Hof denken?

Genau darum geht es beim B2B-Treffen „Gastro x Solawi – Vom Acker auf die Karte“, einem kompakten Fortbildungs- und Vernetzungstag mit Theorie-Impuls, Hofführung und kurzem Workshop auf dem Tiggeshof in Arnsberg-Ainkhausen

## Was Sie erwartet:

- Impuls: Solawi für die Gastro – Optionen für Einstieg, Planung und Abnahme
- Hofführung: Praxis in Garten & Stall – warum Bio-Landwirtschaft relevant ist für Boden, Pflanze, Mensch, Tier & Natur
- Gemeinsames Mittagessen
- Mini-Workshops „Vom Hof auf die Karte“

## Arbeitsgruppen mit anschließender Ergebnispräsentation:

- Farm-to-Menu – Saisonale Menüplanung
- Prep mit System – Saisonale & ganzheitliche Verwertung
- Nose-to-Tail – Ganztierverwertung
- Zeit für Austausch, Vernetzung & Matching bei Kaffee & Kuchen

## Ihr konkreter Mehrwert:

- Praxis-Toolset für den Solawi-Einstieg: Abnahme-Modelle, Kommunikationswege, Liefer-/Abholrhythmen – inkl. erster To-dos für Küche & Geschäftsführung
- Menüplanung nach Ernte statt nach Großhandel: Methoden für Wochen- und Eventkarten inkl. Plan B bei Wetter & Verfügbarkeit
- Effizienz im Küchenalltag: Impulse für Mise en Place und Vorratsküche, damit saisonale Ware optimal genutzt wird
- Direkte Kontakte zu Biobetrieben und anderen Gastro-Betrieben als Basis für (Pilot-)Kooperationen

## Anmeldung:

Bitte melden Sie sich bis zum 10.02.2026 mit folgenden Informationen an:

- Betrieb / Ort
- Name, Funktion
- Anzahl teilnehmender Personen
- ggf. Ernährungswünsche (vegetarisch/vegan)

Bei Fragen melden Sie sich gern, wir freuen uns auf den Austausch und einen praxisnahen Tag auf dem Tiggeshof!

