

Presseinformation

22. Januar 2020

Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 – 20 77 0
Fax: 033230 – 20 77 69
E-Mail: kontakt@proagro.de
Internet: www.proagro.de

In zehn Tagen auf die Speisekarten der Region

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

Berlin – 120 Vertreter der Brandenburger Gastronomie folgten der Einladung des Agrarmarketingverbands pro agro und kamen am Mittwoch (22. Januar) eine Stunde vor Messebeginn mit den Unternehmen der Brandenburg-Halle 21a auf der Internationalen Grünen Woche 2020 ins Gespräch.

Pressekontakt:
Fachbereichsleiterin
Agrar- und Ernährungswirtschaft
Kristin Mäurer
Telefon: 033230 – 20 77 33
Mobil: 0170 – 18 81 967

Angela Führer, Direktorin des **Kongresshotel Potsdam**, ein großes Hotel in Potsdam mit 475 Hotelzimmern und Tagungskapazität für 1.000 Gäste, nimmt seit circa sechs Jahren das Angebot wahr: „In der Brandenburg-Halle gibt es immer wieder neue und interessante Produkte und wir nehmen immer wieder gern teil, um zu schauen, was es am regionalen Markt Neues gibt. Wir haben ein a la carte-Restaurant und möchten unseren Gästen eine frische, regionale Küche anbieten. Heute nehme ich gemeinsam mit unserem Küchenmanager Marcel Leidig teil und mit ihm gemeinsam werde ich ganz bewusst entscheiden, welche Produkte wir für unser Haus verwenden. Viele unserer Lebensmittel sind schon regional, wie zum Beispiel der Wein von Weinbau Dr. Lindicke, Produkte von Christine Berger finden unsere Gäste am Frühstücksbuffet und unser Bäcker ist die Bäckerei Fahland.“

Dass der direkte Kontakt mit den Gastronomen sehr sinnvoll ist, bestätigt **pro agro Botschafter Jo Thießen** vom Familienunternehmen **Homemade** aus Karstädt/Hof/Wittstock: „Wir haben schon sehr erfolgreich am Handelsrundgang mit EDEKA teilgenommen. In diesem Jahr wollten wir unbedingt am Gastronomen-Rundgang teilnehmen, da wir eine intensivere Zusammenarbeit mit der Gastronomie anstreben. Es ist die perfekte Symbiose: wir können auf besondere, individuelle Wünsche eingehen und unsere Produkte werden perfekt zubereitet. Und ein großes Plus für die Gastronomen ist es, genau zu wissen, woher ihre zubereiteten Produkte kommen und die Geschichte dahinter zu kennen.“

„Wir wurden von pro agro angesprochen, uns zu präsentieren,“ erzählt **Mike Daschewski**, Geschäftsführer der **Mozzarella Paoella GmbH** aus Kremmen. „Ausschlaggebender Punkt für unsere Präsentation war das Thema Gastro. Unser Credo ist direkter Kontakt! So können wir individuell und auf kurzem Wege reagieren.“ Bekannte Gesichter hat Daschewski unter den Gastronomen entdeckt, neue sollen dazukommen.

Erfolgversprechend war der Rundgang für den **Bauernhof Koch** aus Löwenberger Land, der sich auf Direktvermarktung und Hausschlachtung, also `Wurst wie früher` konzentriert: „Wir sind das erste Mal Anlaufpunkt für die Gastronomen hier in der Brandenburg-Halle beim Rundgang und freuen uns sehr. Natürlich hoffen wir darauf, Kontakt zu Gastronomen zu bekommen, die hochwertige Produkte schätzen und das sieht aktuell gut aus. Mit zwei Häusern werden wir uns im Anschluss an die Grüne Woche zusammensetzen und schauen, wie wir zusammenkommen können,“ freut sich **Ronald Koch**.

Der **Verband pro agro** engagiert sich seit über 25 Jahren für die Vernetzung und Vermarktung von Brandenburger Angeboten und Dienstleistungen aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus.

Der Rundgang mit Brandenburger Gastronomen ist eine Kooperation zwischen pro agro, dem Clustermanagement Tourismus c/o TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, der Dehoga Brandenburg e.V. sowie der Landesarbeitsgemeinschaft der Industrie- und Handelskammern Brandenburg (IHK Potsdam, IHK Cottbus, IHK Ostbrandenburg) und ist Teil der Verkaufsfördermaßnahmen für regionale Produkte aus Brandenburg, umgesetzt durch den Verband pro agro und gefördert durch das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK).

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de



TMB Tourismus-Marketing
Brandenburg GmbH

