



Direktvermarkter-Tag

Bildungshaus Schloss Puchberg

Mittwoch, 24. Jänner 2024

Erfahren Sie von erfolgreichen PraktikerInnen, welche Chancen, Strategien und Möglichkeiten der KundInnenbindung sie für sich entdeckt haben. Holen Sie sich Insider-Tipps von BIO AUSTRIA DirektvermarkterInnen, die auch für Betriebe mit anderen Betriebszweigen interessant und spannend sind!

08:30 Eintreffen und Registrierung

09:00 Begrüßung

09:10 Exklusive Produktentwicklung gemeinsam mit einem Bio-Vertriebspartner
Pasteurisierte Bio-Heumilch in der Flasche, Bergkäserei und „Grana Granit“
Christian Stöbich, Loishof, Sarleinsbach, OÖ

09:50 Weitab vom Schuss, vielfältig und erfolgreich in der lokalen Vermarktung
Eine große Produktpalette sichert Einkommen des Familienbetriebs im Vollerwerb
Florian Timmerer-Maier, Biohof Präthal, Neumarkt in der Stmk.

10:30 Mit 6.000 Bio-Legehennen in der Direktvermarktung – hohe Kunst oder Wahnsinn?
Eier zu 100 % regional vermarktet über Gastro, Wiederverkäufer & private Haushalte
Dieter Obereder, Biohof Schnitzer, Gnesau, Ktn.

11:10 Pause

11:40 Unabhängig und selbstbestimmt mit Bio-Direktvermarktung
BIO AUSTRIA unterstützt Betriebe mit einem vielseitigen Serviceangebot
Barbara Riegler, Obfrau BIO AUSTRIA & begeisterte Bio-Direktvermarkterin

12:20 Pionier für Bio-Gemüsebau im alpinen Grünland & vielfältige Vertriebswege
Bio in dritter Generation, Direktvermarktung von Gemüse, Eiern und Fleisch
Martin Haitzmann, Biohof Stechaubauer, Saalfelden, Sbg.

13:00 Mittagspause

14:30 Schaf-Aktien – neue Vermarktungswege für Bio-Lammfleisch
Ein Kundenbindungsmodell mit sichtbarem Mehrwert für Mensch und Umwelt
Julia Elpons, Biohof Elpons, Bildein, Bgld.

15:20 Pause

15:40 Von Milch und Honig zu Austerseitingen, Edelbränden und Löwenzahnsirup
Harald Frühberger und Daniela Bogenreiter, HaDahof, Gresten, NÖ

16:30 Zusammenfassung und Abschluss

Moderation: BeraterInnen Direktvermarktung, BIO AUSTRIA