|  |  |
| --- | --- |
| **Kujawsko-Pomorskie Stowarzyszenie** **Producentów Ekologicznych EKOŁAN**[www.eko-lan.pl](http://www.eko-lan.pl)  | C:\Documents and Settings\BIO\Pulpit\Eko łan 3.jpg |

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pokrzydowo

**Wyjazd studyjny na targi BioFach 2017 w Norymberdze** **w dniach 14 - 18.II.2017.**

**1.dzień. wtorek 14.II.2017**

**Wyjazd rano z Bydgoszczy koło Galerii godz.6,00 z Przysieka Hotel Daglezja godz. 6,45**

 **Toruń Cinema City parkink godz 7oo.**

 **Przejazd na Targi BioFach 2017. Obsługa stanowiska wystawienniczego.**

 **W godzinach wieczornych- przejazd do Hotelu ,,Drei Linden”..**

 **Zakwaterowanie, kolacja oraz nocleg w Hotelu - gospodarstwie**

 **Agroturystycznym ,, Drei Linden” w miejscowości Etlaswind w Szwajcarii**

 **Frankońskiej (okolice Norymbergii).**

**2.dzień. środa 15.II.2017**

**Wyjazd grupy z Hotelu.**

**Przejazd do Norymbergii.**

**Pobyt na Targach BioFach 2017. Obsługa stanowiska wystawienniczego.**

**W godzinach wieczornych - przejazd do Hotelu ,,DREI LINDEN". Kolacja. Nocleg.**

**3.dzień. czwartek 16.II.2017**

**Wyjazd grupy z Hotelu.**

**- I Seminarium tematyczne: ,,rolnictwo ekologiczne - specjalnosci i tradycje regionu Bawaria-Frankonia".**

**Wizyta w gospodarstwie ekologicznym ,,Biohof Eckart". Jest to tradycyjne gospodarstwo rodzinne, specjalizujące się w produkcji i przetwórstwie owoców. Do tradycji gospodarstwa należy uprawa plantacji chmielu. Od lat 90-tych gospodarstwo przeszło z rolnictwa konwencjonalnego na ekologię, Specjalnością gospodarstwa są tradycyjne dla tego regionu Frankonii, stare odmiany drzew owocowych (jabłonie, grusze, śliwy) oraz uprawa warzyw. Część warzyw i owoców przetwarzana jest w gospodarstwie, a przetwory i inne ekologiczne produkty regionalne sprzedawane są we własnym sklepie, który znajduje się na terenie gospodarstwa. Gospodarstwo uprawia, w sposób ekologiczny, tradycyjne dla regionu Frankonii odmiany chmielu. Chmiel dostarczany jest do okolicznych, starych browarów. Chmiel wykorzystywany jest do produkcji tradycyjnych gatunków rodzimego piwa.**

**Zwiedzanie gospodarstwa, wymiana doświadczeń**

**Przejazd do Norymbergii**

**Pobyt na Targach BioFach2017. Obsługa stanowiska wystawienniczego.**

**W godzinach wieczornych przejazd do Hotelu ,,DREI LINDEN". Kolacja. Nocleg.**

**4.dzień. piątek 17.II.2017**

**Wyjazd grupy z Hotelu.**

**- II Seminarium tematyczne: ,,przetwórstwo rolno-spożywcze i specjalności regionalne".**

**Wizyta w miejscowości Weissenohe, w browarze klasztornym Brauerei Klosterbrau. W browarze tym, który jest najstarszym browarem w Frankonii, od roku 1050, bez przerwy, produkuje się tradycyjne, klasztorne gatunki piwa. Browar opiera się na dostawie surowców, kontraktowanych wyłącznie od okolicznych rolników. Od roku 2001 browar dostarcza piwo do sieci sklepów BIOLAND i od tego czasu produkuje piwo według technologii opartej na zasadach ekologicznych. Zwiedzanie browaru, zapoznanie się z tradycyjną technologią produkcji oraz z systemem skupu i kontraktacji surowców oraz systemem marketingu tradycyjnych produktów. Rozmowa i dyskusja.**

**Przejazd do Norymbergii.**

**Pobyt na Targach BioFach2017. Obsługa stanowiska wystawienniczego.**

**W godzinach wieczornych przejazd do Hotelu ,,DREI LINDEN". Kolacja. Nocleg.**

**5.dzień. sobota 18.II.2017**

**Wykwaterowanie z Hotelu.**

**Przejazd do Norymbergii.**

**Pobyt na Targach BioFach2017. Obsługa stanowiska wystawienniczego.**

**Po całodziennym pobycie na targach, wyjazd w godzinach wieczornych około 18 do Polski.**

**z poważaniem**

**Tomasz Krause**

 **Tomasz Krause tel.668209009, Marek Klonecki tel. 605342131, Mieczysław Babalski tel. 604519074**

**Tel do kierowcy autokaru; 601614536**