

Der Verein graubündenVIVA lädt zusammen mit GastroGraubünden und der Ferienregion Engadin Samnaun Val Müstair zum zweiten «Genuss-Palaver» ein. Diese besonderen Anlässe richten sich speziell an Gastronom:innen und Produzent:innen die sich für regionale Produkte begeistern und Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität legen.

## Warum sollten Sie teilnehmen?

Sind Sie eine Köchin oder Koch? Leiten Sie ein Restaurant oder Hotel oder absolvieren Sie eine Ausbildung in der Gastronomie-Branche? Oder produzieren Sie Bündner Produkte? Unsere «Genuss-Palaver» bieten unterschiedlichen Interessensgemeinschaften aus der Gastronomie die einzigartige Gelegenheit, sich mit Bündner Produzent:innen zu vernetzen und wertvolle Best Practices auszutauschen.

## Programm

<i></i>		
13.00 Uhr	Begrüssung und Präsentation Programm	Leonie Liesch, Geschäftsführerin graubündenVIVA
13.20 Uhr	Inputreferat «Vom Acker auf den Teller des Gastes»	Dominik Flammer, Foodscout
14.05 Uhr	Podiumsgespräch «Wie ist Regionalität im Küchenalltag umsetzbar?»	<ul> <li>Dominik Flammer, Foodscout</li> <li>Sophie Badel, Ustaria Crusch Alba in Guarda</li> <li>Manuel Zünd, Alpengold Davos</li> <li>Ulrich Veith, Hotel Chasa Chalavaina in Müstair</li> <li>David Spinnler, Moderation</li> </ul>
15.00 Uhr	Mini-Produkte-Markt im Schlosshof	Vorstellungsrunde: Regionale Produzent:innen präsentieren ihre Produkte
15.15 Uhr	Kennenlernen und Apéro	

Anmeldung und weitere Infos: www.graubuenden viva.ch/genuss-palaver

Nehmen Sie an diesem einzigartigen Event teil und lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten regionaler Produkte inspirieren. Nutzen Sie die Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen.



