



**Pro-Regio
Sachsen**

Gemeinsam beraten.
Regionalität stärken.

Erlau, 27.08.2026

Regionale Stärke entsteht, wenn wir Wertschöpfung gemeinsam denken.

Sehr geehrte Damen und Herren,

was in Sachsen erzeugt wird, kann auch in Sachsen verarbeitet, vermarktet und auf den Teller gebracht werden.

Doch dafür braucht es mehr als gute Produkte: Es braucht funktionierende regionale Strukturen, verlässliche Partner – und vor allem Menschen, die miteinander ins Gespräch kommen.

Genau darum geht es beim:

**Fachforum „Regionale Wertschöpfung: Fokus Schwein und Brot“
am 29. September 2026 im Erlebnishotel zur Schiffsmühle Grimma-Höfgen.**

Wir bringen **Landwirtschaft, Fleischer- und Bäckerhandwerk, Verarbeitung, Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung** an einen Tisch.

Gemeinsam wollen wir nicht nur über bestehende Herausforderungen sprechen, sondern nach vorne schauen: **Wo können neue regionale Lieferbeziehungen entstehen? Was brauchen Erzeuger und Handwerk? Was braucht die Gastronomie? Und wie können alle Beteiligten wirtschaftlich voneinander profitieren?**

Am Beispiel der Schweineproduktion wollen wir Herausforderungen sichtbar machen, Erfahrungen aus der Praxis teilen und konkrete Lösungsansätze entwickeln.

Denn regionale Wertschöpfung entsteht nicht allein auf dem Feld, in der Backstube, beim Fleischer oder in der Küche. **Sie entsteht dort, wo diese Bereiche miteinander verbunden werden.**

Wir laden Sie herzlich ein, mitzudenken, mitzureden und vor allem mitzumachen.

Nutzen Sie gern beiliegenden Antwortbogen bzw. melden sich direkt an unter:
https://eveeno.com/ProRegio_Fachforum_29_09

Wir freuen uns auf Sie.

Mit regionalen Grüßen,
Pro-Regio Sachsen

Kontakt:

Tel.: 03737 49 05 55

E-Mail: info@proregiosachsen.de

Website: www.proregiosachsen.de

(derzeit noch im Aufbau)

Gesamtkoordination:

Projektleiter: Sirko Hornung

Kaufmännische Leitung: Jan Gumpert

Ablauf – Moderation *Norman Landgraf*

Ab 8:30 Uhr	Ankommen
9:00 Uhr	Präsentation der Fleischer und Bäcker – Sächsische Brotzeitjause
9:30 – 10:00 Uhr	Begrüßung und Projektvorstellung Pro-Regio Sachsen <i>Torsten Krawczyk – Präsident Sächsischer Landesbauernverband e.V. (ARGE Pro-Regio Sachsen)</i> <i>Jan Gumpert – Sächsisch Gut eG (ARGE Pro-Regio Sachsen)</i> <i>Sirko Hornung – Leiter des Projektes Pro-Regio Sachsen</i>
10:00 – 11:00 Uhr	Impulse: „Schwein und Brot im Fokus von Erzeugung, Lebensmittelhandwerk, Handel und Gastro“ • Erzeuger - <i>Oliver Schmidt, Vorsitzender Erzeugergemeinschaft „Qualitätsfleisch“ w.V. Taubenheim</i> • Fleischer - <i>Lars Bubnick, Geschäftsführer der Landesinnungsverbände der Fleischer in Sachsen und Bayern</i> • Bäcker - <i>Stefan Richter, Landesinnungsmeister Mitteldeutscher Bäckerinnungsverband</i> • Verarbeiter - <i>Marcel Gliemann, Geschäftsführer Schlachthof Torgau GmbH</i> • Hotel- und Gastronomiegewerbe – <i>Jens Dzurny, Präsident DEHOGA Sachsen e. V.</i>
11.00 – 11.30 Uhr	Podiumsdiskussion
11.30 – 12.30 Uhr	Mittagspause als regionales Buffet Treff beim Info-Areal der LEADER-Regionen und Stadt-Land-Küche (mit regionalen Angeboten und Fördermöglichkeiten)
12:30 – 14.00 Uhr	Wirtschaftlichkeitsanalyse und Wettbewerbsfähigkeit der Schweinehaltung – Vorstellung der Ergebnisse des Projektes agri benchmark pig – <i>Dr. Mandes Verhaagh, Thünen Institut</i> Alleinstellungsmerkmale und Zusatzumsatz mit regionalen Rohstoffen in der Fleischerei! - <i>Konstanze Töpel – k.t. beratung</i> Vorstellung ausgewählter Studienergebnisse, Praxisprojekte und Best-Practice-Beispiele <i>Catrina Kober – Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie</i> <i>Dieter Heider – b&s Unternehmensberatung</i> <i>Christine Klauder – Projektleitung Heimatgenuss Mitteldeutschland</i>
14.00 Uhr	Treff beim Info-Areal mit Kaffee und Kuchen
Ende gegen 15.30 Uhr	