

Horeca meets Agro tour

Ontdek de toekomst van horeca en landbouw



Wij nodigen u van harte uit voor de "Horeca meets Agro"-tour op 10 februari, een unieke kans om de synergie tussen landbouw en horeca te ontdekken en te ervaren. Deze unieke inspiratietour is een samenwerking tussen LIOF, Rabobank, LLTB, Visit Zuid-Limburg en Regionaal VoedselsysteemLimburg. Tijdens deze tour zullen we lokale producenten bezoeken en in gesprek gaan over de toekomst van regionale producten in de Limburgse horeca.

Dit inspirerende evenement vindt plaats op maandag 10 februari 2025 in Zuid-Limburg.

Waarom deelnemen?

Netwerken: Ontmoet collega-ondernemers uit de horeca en agrotouristische sector.

Inspiratie: Laat u inspireren door innovatieve ideeën en duurzame oplossingen.

Samenwerking: Ontdek nieuwe mogelijkheden voor samenwerking en groei.

We willen u inspireren met bezoeken aan innovatieve en interessante agro ondernemers uit Zuid-Limburg en met u bespreken wat u als horecaondernemer belangrijk vindt bij het gebruik van lokale producten. Hoe lokale producenten kunnen voldoen aan deze wensen. Daarnaast zullen we het hebben over ontwikkelingen zoals food innovatie, agrotourisme, de eiwittransitie en het verminderen van voedselverspilling en reststromen en krijgen we presentaties van diversen initiatiefnemers, zodat u met veel inspiratie weer huiswaarts keert.

Programma

Kasteel Vaeshartelt

Bij Kasteel Vaeshartelt in Maastricht ontvangen we jullie met koffie en vlaai. We krijgen een rondleiding over het landgoed en zullen informatie krijgen over de oesterzwammen en hun samenwerking met Blanche Dael.

De Poshoof

De Poshoof in Maastricht heeft zich volledig toegelegd op biologisch-dynamische landbouw. Een landbouwmethode die voldoet aan bepaalde eisen op het gebied van milieu, natuur en landschap, het welzijn van dieren en productiemethoden.

Lunch bij Wijndomein D'Hunes

Onze lunchspot is Wijndomein D'Hunes. Een wijngaarden verspreid op diverse Zuid-hellingen gelegen in de gemeente Eijsden-Margraten en bestaat op dit moment uit 7 hectare met 11 verschillende druivensoorten. We worden verrast met lokale lekkernijen.

De Walnoot (Noorbeek op de Kaart)

We worden ontvangen op de familiehoeve de Peul in Noorbeek. Deze monumentale carréboerderij is de plek waar generaties De Warrimont hebben geboerd, gebouwd en ontwikkeld. Christophe de Warrimont richt zich op de ontwikkeling van de lokale korte keten via Noorbeek op de Kaart en op de toekomst van de Limburgse walnoot. Christophe bereidt ook een proeverij voor.

Boerderie Bewust

Als laatste bezoeken we Boerderie Bewust. Zij zijn ontstaan door hun passie voor het houden van speciale runderen, te weten Aberdeen Angus runderen. Ze houden de runderen op een bewuste manier. Dat is al begonnen bij het maken van een bewuste keuze voor het runderras: de Aberdeen Angus. Ze zijn lokaal actief en houden bewust rekening met de omgeving en het milieu.

Samen kunnen we bijdragen aan een duurzamere maaltijd voor de consument. We kijken ernaar uit u te verwelkomen op deze inspirerende tour!



