

Gemeinsame Vorteile

Vorteile für die Endverbraucher und investierenden Mitglieder

- Sicherheit für ein gesundes Lebensmittel
- Unterstützung der heimischen Landwirtschaft
- Regionales Lebensmittel

Mit der persönlichen Vermarktung durch die Gasthäuser der Münchner Innenstadtwirte steigt die Wertigkeit der hier in Bayern erzeugten Produkte. Teilnehmende Gastronomiebetriebe versorgen ihre Gäste mit nachweislich hochwertig produziertem Rindfleisch:

- Produktion zurückverfolgbar
- gute Ökobilanz durch kurze Transportwege
- Unterstützung kleinbäuerlicher Betriebe
- wirtschaftliche Stärkung der Region



*Qualität ist ganz einfach zu erreichen.
Man nehme von allem nur das Beste.*

Wir laden ein!

Große Gründungsversammlung in München
am Dienstag, 23. Oktober 2012 um 20.00 Uhr.
Der Ort folgt ab 10. Oktober unter
www.bayernox.de.

Im Vorfeld Beitrittserklärung downloaden,
ausfüllen und an info@bayernox.de senden
oder per Fax an +49 (0)89 29 01 38-80.



Genossenschaft BayernOX® i.G.

Tal 7 • 80331 München
Tel. +49 (0)89 29 01 38-70

Damit bayerische Qualität
und Gesundheit auf
unseren Tellern
bleiben!

• Jetzt
Genosse
werden!
• engagierte
Städter
• mündige
Verbraucher



Das Qualitätsband zwischen Landwirten,
Gastronomen und Genießern



Eine Initiative der Münchner Innenstadtwirte e.V.

Ursprung & Ziel

Die Gründung der Marke **BayernOX**[®] ist das Ergebnis einer Initiative der Münchner Innenstadtwirte e.V., die sich das Ziel gesetzt hat, Rindfleisch künftig direkt aus der unmittelbaren Region zu beziehen.

In enger Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirten – zunächst aus den Gebieten Miesbach, Traunstein und Weilheim – soll das heimische Rindfleisch als Premiumprodukt vermarktet werden. Die dafür ins Leben gerufene **Genossenschaft BayernOX**[®] i.G. wird gemeinschaftlich mit den Münchner Innenstadtwirten und den oberbayerischen Landwirten die Marke **BayernOX**[®] ausbauen und durch Überwachung einheitlicher Standards pflegen. Auch Sie können dabei sein!



Qualitätsgarantie

Grundvoraussetzungen für die Lieferung:

Die bäuerlichen Familienbetriebe verpflichten sich zu

- ✓ kontrollierter Aufzucht in Bayern geborener und gemästeter Rinder
- ✓ ausschließlicher Lieferung von Ochsen-, Färsen- und Jungkuhfleisch gemäß den Qualitäts- und Prüfbestimmungen der Genossenschaft
- ✓ Laufstall- oder Anbindehaltung mit Weidegang
- ✓ sojaschrotfreier Fütterung
- ✓ aktiver Beteiligung am Erhalt der einzigartigen oberbayerischen Landschaft

Die Gastronomen verpflichten sich

- ✓ die von den Landwirten gelieferten Tiere in Oberbayern schlachten und zerlegen zu lassen
- ✓ eine qualitätsoptimierende Lagerung und Reifung des Fleisches zu gewährleisten
- ✓ zur Einhaltung der europäischen Qualitäts- und Hygienerichtlinien
- ✓ verantwortungsbewussten Landwirten einen verlässlichen Absatzmarkt zu schaffen
- ✓ im Rahmen der Industrialisierung verloren gegangene Gerichte und Speisen wieder auf die Tische zu bringen
- ✓ Hintergrundwissen zu den landwirtschaftlichen Betrieben und deren Produkten bereitzuhalten

Genossenschaft

Mitglied in der **Genossenschaft BayernOX**[®] i.G. werden können auch Sie als engagierte Verbraucher

Aufteilung der Genossenschaftsanteile:

Ein Genossenschaftsanteil beträgt 100,- Euro.

Zusammensetzung von Vorstand und Aufsichtsrat

Vorstand:

Georg Westenrieder (EG Miesbach)
Peter Schmutzer (Augustiner am Dom)

Aufsichtsrat:

Josef Kaiser (EG Traunstein)
Wolfgang Sperger (Hofbräuhaus)
Josef Lehner (Zum Alten Markt)

