



Bio 3.0-

Visionen für die Biobranche und den Biokonsum

Datum

Donnerstag, 01. Dezember 2016, 9.15 – 17.00 Uhr

Ort

Kulturcasino Bern, Burgerratssaal, Herrengasse 25, 3011 Bern

Sehr geehrte Damen und Herren

Das Schlagwort Bio 3.0 schwirrt durch Medien und Köpfe. Wie produziert, verarbeitet und isst die nächste Generation? Die Schweizer Biobranche will heute die Weichen für morgen stellen. Sie sind mit dabei!

Am Vormittag skizzieren für Sie Vertreterinnen und Vertreter aus Produktion, Verarbeitung und Konsum ihre Visionen für die Biobranche und den Biokonsum. Am Nachmittag bieten Ihnen Workshops die Möglichkeit, wichtige Themen zu vertiefen sowie Ihre eigenen Gedanken und Erfahrungen einzubringen. Die gesammelten Inputs fliessen direkt in die Weiterentwicklung der Strategie von Bio Suisse ein.

Wir freuen uns auf Sie und grüssen Sie herzlich

| | | | | |
|----------------|---------------|--------------|--------------------|---------------|
| Philippe Schär | Markus Johann | Sabine Würth | Christian Butscher | Regula Bickel |
| bio.inspecta | bionetz.ch | Stephan Jaun | Demeter | FiBL |
| | | Bio Suisse | | |

Donnerstag, 01. Dezember 2016

| Zeit | Thema | ReferentIn |
|---------------|--|---|
| 08.30 – 09.15 | Eintreffen der TeilnehmerInnen bei Kaffee und Gipfeli | Foyer EG oder Südfoyer |
| 09.15 – 09.30 | Begrüssung | Urs Brändli, Pascal Olivier Bio Suisse |
| 9.30 - 10.15 | Landwirtschaft: Bio 3.0 – So sind Biobauern bald in der Mehrheit | Urs Niggli, FiBL Stephanie Strottdrees, Bioland e.V |
| 10.15 -11.00 | Verarbeitung: Bio 3.0 – Bioverarbeitung zwischen Industrie und Handwerk | Clemens Rüttimann, Biotta Jens Jung, John Baker |
| 11.00 - 11.30 | Pause | Foyer EG |
| 11.30 - 12.00 | Konsum: Bio 3.0 – Wenn Konsumentinnen und Konsumenten Bio bestimmen könnten | Laura Schälchli, Slow food youth |
| 12.00 – 13.30 | Mittagessen | Foyer EG |
| 13.30 – 14.00 | Einführung in die Workshops | Burgerratssaal |
| 14.00 - 14.45 | Workshop-Runde 1 | |
| 14.45 – 15.30 | Workshop-Runde 2 | |
| 15.30 – 16.00 | Pause | |
| 16.00 – 16.30 | Infomarkt zu allen Workshops | Foyer EG |
| 16.30 –17.00 | Schlussbouquet | Anundpfirsich |
| Ab 17.00 | Abschluss der Tagung und anschließend Apéro | Foyer EG |

Programmänderungen vorbehalten!

Tagungsleitung

- › Regula Bickel, FiBL, Frick, Leiterin Lebensmittel, regula.bickel@fibl.org
- › Markus Johann, bionetz.ch, m.johann@bionetz.ch

Referenten, Referentinnen

- › Pascal Olivier, Bio Suisse
- › Urs Brändli, Präsident Bio Suisse
- › Urs Niggli, Direktor FiBL, Frick
- › Stephanie Strottdrees, Bioland e.V
- › Clemens Rüttimann, Biotta, Tägerwilen
- › Jens Jung, John Baker, Zürich
- › Laura Schälchli, Slow Food Schweiz youth
- › Samuel Spahn, Biobauer, Dietikon
- › Amadeus Zschunke, Sativa, Rheinau
- › Anet Spengler, FiBL, Frick
- › Ursina Eichenberger, ortolocco, Dietikon
- › Matthias Stolze, FiBL, Frick
- › Rebecca Clopath, Lohn

Workshops-Beschreibung

- › **Workshop 1: Bioland Schweiz: High Tech oder zurück zur Natur?**
Die Biobranche im Spannungsfeld von Romantik, Natürlichkeit, Rationalisierung und Qualität.
- › **Workshop 2: Züchtung im Biobereich: Wohin zieht die Branche?**
Welche Züchtung verleiht dem Biolandbau den nächsten Schub? Spalten neue Techniken Bio in zwei Richtungen?
- › **Workshop 3: Neue Wege zum Konsumenten**
Wie findet die Branche neue Kunden? Welche Laden- und Verpackungskonzepte passen zu Bio?
- › **Workshop 4: Qualitätssicherung: Bewährte Methoden oder neue Wege?**
Diskussion zu Techniken, Eigenverantwortung und Informationstechnologien
- › **Workshop 5: Der authentische Geschmack!**
Wie kann Bio mit Geschmack punkten? Wie wecken wir die Sehnsucht nach dem Ursprünglichen?
- › **Workshop 6: Landwirtschaft im gesellschaftlichen Umfeld**
Was erwartet die Gesellschaft von der Landwirtschaft und was erwarten die Bauern von der Gesellschaft?

Kosten

(Die Tagungskosten verstehen sich inkl. Unterlagen und Verpflegung)

- › Für alle Teilnehmenden CHF 90.00

Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt (beschränkte Anzahl Plätze).

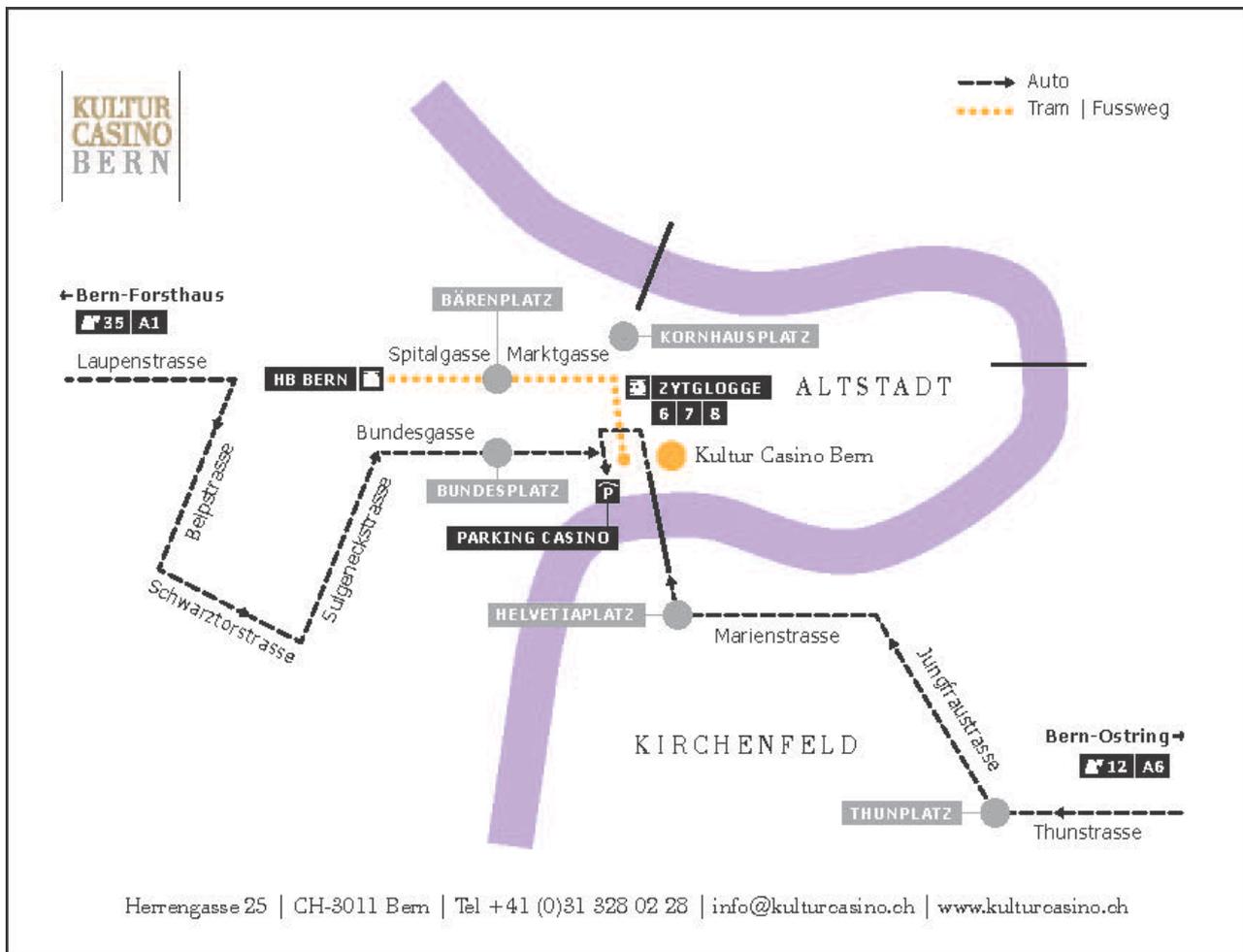
Anmeldebedingungen: Abmeldungen bis 10. November kostenlos, bis 17. November 2016 50%.

Bei Nichterscheinen werden die gesamten Tagungsgebühren in Rechnung gestellt.

Anreise ans Kulturkasino Bern

| <u>Anreise ÖV</u> | | | | <u>Rückreise ÖV</u> | | | |
|----------------------|------|----|------|---------------------|-------|--------------|-------|
| Basel ab | 7.31 | an | 8.24 | Bern ab | 17.04 | Basel an | 17.59 |
| St. Gallen ab | 6.25 | an | 8.28 | Bern ab | 17.32 | St.Gallen an | 19.35 |
| Zürich ab | 7.32 | an | 8.28 | Bern ab | 17.32 | Zürich an | 18.28 |
| Solothurn ab | 7.49 | an | 8.26 | Bern ab | 17.20 | Solothurn an | 17.57 |
| Biel ab | 7.54 | an | 8.30 | Bern ab | 17.30 | Biel an | 18.05 |
| Neuenburg ab | 7.59 | an | 8.47 | Bern ab | 17.23 | Neuenburg an | 18.05 |

Anreise PW



Anmeldung für die Tagung vom 01. Dezember 2016

| | | | |
|---------------|--|-----|--|
| Name, Vorname | | | |
| Institution | | | |
| Adresse | | | |
| PLZ, Ort | | | |
| Telefon | | Fax | |
| E-Mail | | | |

Ich bin

- Lizenznehmer von Bio Suisse /Demeter
 Produzent von Bio Suisse /Demeter
 Bionetz.ch-Mitglied
 anderes

Mittagessen:

- Fleisch Vegetarisch

Ich möchte an folgenden Workshops teilnehmen (Teilnahme an 2 Workshops möglich):

- Workshop 1 Workshop 2 Workshop 3
Workshop 4 Workshop 5 Workshop 6

Ich wäre froh um eine Simultanübersetzung:

- französisch keine Übersetzung

Datum und Unterschrift

Auskunft, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Ackerstrasse 113
Postfach 219
5070 Frick
Tel: +41 62 865 72 74
Fax: +41 62 865 72 73
Anmeldung online über