

Hofverarbeitungstagung 2022

Direktvermarktung hoch zehn



Freuen Sie sich auf eine Fülle von praktischen Tipps und Tricks von zehn Expertinnen, Hofverarbeitern und digital Vermarktenden, die ihre wertvolle Erfahrung und ihr spezifisches Wissen rund um die Direktvermarktung mit Ihnen teilen. Dies im Rahmen von Referaten und online Workshops. Jetzt anmelden und teilnehmen.

Datum

Dienstag, 18. Januar 2022

Ort

Der Kurs wird aufgrund Covid-Vorgaben ausschliesslich auf der Konferenzplattform «Zoom» durchgeführt.

Darum geht's

Vom Holzofenbrot über die Kräuterteemischung bis zur Hauswurst – für viele Betriebe ist die Direktvermarktung hofeigener Produkte ein wichtiges Standbein. Oder soll es werden. Zu Recht, denn die Nachfrage nach authentischen, regionalen und schonend produzierten Lebensmitteln nimmt stetig zu. Doch wie erreiche ich meine Zielgruppe? Was will meine Kundschaft? Muss ich online präsent sein oder reicht ein Hofladen? Wie wirtschaftete ich erfolgreich? Was kann ich anders machen? Die Hofverarbeitungstagung 2022 gibt Direktvermarktenden neue Impulse, vermittelt Einsteiger*innen die nötigen Grundlagen und zeigt, wie Betriebe die Qualität und Wertschöpfung verbessern können.

Programm – Impulsreferate und Workshops

Zeit	Thema	Referent*in
8:30	Tagungsraum ist geöffnet: per Zoom: technische Zoom-Fragen	Ursula Kretzschmar, FiBL Stefanie Leu, FiBL
9:00	Begrüssung	Sabine Würth, Bio Suisse Ursula Kretzschmar, FiBL
9.15	Wege zur erfolgreichen Hofverarbeitung: Welche Voraussetzungen benötige ich?	Beatrice Gut, Gut Mandate GmbH Regionale Wertschöpfung in der Landwirtschaft
9.40	Wege zur erfolgreichen Hofverarbeitung: Erfahrungen aus erster Hand	Fritz Sahli, Biohof Schüpfenried
10.05	Online-Business: richtig gemacht	Roman Stöcklin, Kontraststark AG, Projekt Heimathelden
10.30	Diskussion	Ursula Kretzschmar, FiBL
10.45	<i>Pause</i>	
11.15	Anleitung für Fotografie Hofprodukte	Claudia Schilling Foodbloggerin, Fotoprojekt Bio Suisse
12.00	<i>Mittagspause</i>	

13.15 – 15.15	Nachmittagsprogramm nach eigener Wahl. Diese werden mehrfach online durchgeführt. Es können maximal 3 Workshops besucht werden.	
	Workshop 1 (Simone Hartong, Bio Suisse): Bio Suisse: Angebote für Hofverarbeiter*innen	
	Workshop 2 (Simon Peter, Biohof Bachhalde): Brot in der Direktvermarktung: Mehrwert durch lange Teigruhe	
	Workshop 3 (Daniel Ritler, Dani's Lamm): Fleisch in der Direktvermarktung in der Zeit von Vegan und Vegetarisch	
	Workshop 4 (Michèle Hürner, Bio Suisse): Wie kenne ich meinen Kunden? – Einfache Mittel zur direkten Marktforschung auf dem Hof	
	Workshop 5 (Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel; Matthias Klais, FiBL): Eiweisskulturen in der Direktvermarktung: Roh und verarbeitet	
15.20	Diskussion: Hofverarbeitung «leichter» gemacht?	
15.30	<i>Schluss</i>	

Programmänderungen vorbehalten

Kursleitung

Ursula Kretzschmar, FiBL, ursula.kretzschmar@fibl.org, Tel. 062 865 04 27

Kosten

Die Kurskosten verstehen sich inkl. Mittagessen, Führung und Unterlagen.

- Kursgeld Bio-Suisse-Mitglieder Fr. 130.00
- Für alle anderen Fr. 250.00

Online-Anmeldung und Anmeldefrist

Anmeldung: <https://anmeldeservice.fibl.org/8B4MV>

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.00. Erscheint ein*e Kursteilnehmer*in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

Auskunft und Unterlagen

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu, stefanie.leu@fibl.org, Tel. 062 865 72 74