

BIO SUISSE

Soziale Anforderungen: Neues Merkblatt mit Checkliste erschienen

Ob Mindestlohninitiative oder der Genfer Beschluss, eine 45-Stunden-Woche in den Normalarbeitsvertrag zu schreiben: Die vergleichsweise strengen Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft sorgen für politische Debatten.

Bereits vor acht Jahren entschieden die Bio Suisse-Delegierten, dass soziale Anforderungen ein wichtiges Thema für den Biolandbau sind und verabschiedeten soziale Mindestanforderungen.

In der Schweiz sollen die Knospe-Betriebe jedoch eigenverantwortlich für gute Arbeitsbedingungen sorgen: Betriebe mit Angestellten müssen dazu seit 2007 einen Selbstdeklarationsbogen ausfüllen und unterschreiben. Darin verpflichten sie sich, allfällige Mängel im Arbeitsumfeld zu beheben. An diesem Grundsatz hat sich nichts geändert, jedoch gibt es seit diesem Jahr eine Neuauflage der Selbstdeklaration inklusive einer neuen Checkliste. Neumusteller müssen diesen neuen Bogen ab sofort ausfüllen und unterschreiben. Bestehende Knospe-Betriebe müssen die unterschriebene neue Selbstdeklaration 2016 der Biokontrolle vorweisen.

In der letzten Ausgabe von «Bioaktuell» lag das neue Merkblatt zu sozialen Anforderungen bei. Es gibt Auskunft über die geltenden Gesetze und die speziellen Anforderungen in den Richtlinien von Bio Suisse. Zudem enthält es allgemein Infos und Tipps zu den Themen Personalführung und Arbeitssicherheit. js

Das Merkblatt mit der Checkliste kann gratis heruntergeladen werden unter: www.bio-suisse.ch: > Produzenten > Richtlinien&Merkblätter > Soziale Anforderungen



Das Merkblatt kann gratis heruntergeladen werden unter: www.bio-suisse.ch > Produzenten > Richtlinien&Merkblätter > Soziale Anforderungen

OGG BERN / LID

Eröffnung der Äss-Bar Bern

Gegen Lebensmittelverschwendung, für eine ressourcenschonende Landwirtschaft und Ernährung – Mit der Eröffnung der Äss-Bar will die Oekonomische und Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Bern (OGG Bern) ein Zeichen setzen. Nach der erfolgreichen Einführung der Äss-Bar in Zürich, hat die OGG Bern am 5. März einen Äss-Bar-Laden in der Berner Altstadt eröffnet. Die Regale waren innert kurzer Zeit leergekauft, wie verschiedene Medien berichten.

Die Äss-Bar bietet Sandwiches, Patisserie und Brot für die kleine Pause und für die Mittagsverpflegung zu attraktiven Preisen an. Sie nimmt ausgewählten Bäckereien Backwaren ab, die am Abend übrigbleiben, und verkauft sie am nächsten Tag zu reduzierten Preisen. Andererseits erhalten Bäckereien, die bei der Äss-Bar mitmachen, einen fairen Erlösanteil an den weiterverkauften Waren. Die Partnerbäckereien bekräftigen damit ihr Anliegen, ihre eigenen Verluste so klein wie möglich zu halten und einen allgemeinen Beitrag zu weniger Verlusten von Nahrungsmitteln zu leisten.

Die OGG konnte zusammen mit initiativen Leuten und der bestehenden Äss-Bar Zürich eine stabile Trägerschaft für die Äss-Bar Bern bilden, die dafür sorgt, dass das Projekt sich zu einer erfolgreichen und sinnvollen Ergänzung des Lebensmittelangebots in der Stadt entwickeln kann. Das Angebot richtet sich an alle, die sich sowohl budgetbewusst wie auch nachhaltig ernähren wollen. Eine junge Käuferschicht ist eingeladen, über social media die Diskussion dazu weiterzuführen.

Weitere Informationen: Franz Hofer, Geschäftsführer, franz.hofer@ogg.ch, 079 541 72 51 Mehr Infos zu den Äss-Bar-Läden in Zürich und Bern: www.aess-bar.ch



VERANSTALTUNGEN

BIOAGENDA

Weiterbildungskurs Bioimkerei 2015

Samstag, 14. März 2015,
Samstag, 16. Mai 2015,
Samstag, 08. August 2015,
Samstag, 05. September 2015, jeweils auf der Wissiflüh, Vitznau

Dieser Kurs richtet sich an Imkerinnen und Imker, die sich bereits mit den Grundlagen der Imkerei bzw. der Bioimkerei beschäftigt haben und eigene Erfahrungen mit Bienen sammeln konnten. Wir werden uns in diesem Kurs mit den theoretischen Grundlagen sowie den spezifischen Anforderungen, Problemen und Besonderheiten der Bioimkerei beschäftigen. In der praktischen Arbeit werden wir die Bienenvölker auf der Wissiflüh während ihrer Entwicklung im Jahresverlauf begleiten und dabei Erfahrungen mit der Arbeit des Bioimkers im Jahresverlauf sammeln. Schwerpunkt unserer Arbeit sind der Naturwabenbau und die Vermehrung über den Schwarmprozess; eine extensive, bienengemässe Imkerei eben. Honigqualität, Verarbeitung sowie eine effektive Varroaregulierung mit organischen Säuren und die Vermeidung von Rückständen in den Bienenprodukten bilden einen weiteren Schwerpunkt unserer Arbeit. Ansonsten werden viele Fragen, die sich mit der Situation der Bienenzucht in der Schweiz sowie der Situation der Bienen weltweit befassen, bearbeitet. Gemeinsam werden wir Lösungsstrategien zur Verbesserung der Lage der Bienen diskutieren.

Auskunft: Salvador Garibay, Bioimkerei am FiBL, Ackerstrasse 21, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 82, E-Mail: salvador.garibay@fibl.org

Anmeldung: Stefanie Leu, FiBL, Frick, Tel. 062 865 72 74, E-Mail: kurse@fibl.org

Grundausbildung Bioimkerei 2015

Samstag, 28. März 2015
Samstag, 02. Mai 2015
Samstag, 06. Juni 2015
Samstag, 18. Juli 2015
Samstag, 15. August 2015
Samstag, 12. September 2015, jeweils im FiBL in Frick

Dieser Grundausbildungskurs richtet sich an Personen, die das Grundwissen und Konzept der Bioimkerei erlernen möchten und denen es ein Anliegen ist, die Bienen artgerecht zu halten und zu pflegen. Der Grundausbildungskurs ist in erster Linie für Anfänger konzipiert, ist aber auch für Menschen geeignet, die bereits erste Erfahrungen mit Bienen haben. Themeninhalte: Bienenvolk, Schwarmzeit/Vermehrung, Krankheiten/Parasiten, Honigernte, Fütterung, Futterkontrolle, Varroa-Behandlung.

Auskunft: Salvador Garibay, Bioimkerei am FiBL, Ackerstrasse 21, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 82, E-Mail: salvador.garibay@fibl.org

Anmeldung: bis 21. März 2015 an Stefanie Leu, FiBL, Frick, Tel. 062 865 72 74, E-Mail: kurse@fibl.org oder unter www.anmeldeservice.fibl.org

Ordentliche Generalversammlung Verein Bio Zürich Schaffhausen

Dienstag, 8. April 2015, 20.00 Uhr, Strickhof Wülflingen

BLW: MARKTBERICHT BIO FEBRUAR 2015

Produzentenpreis für Milch: kleinerer Bio-Zuschlag

In den vergangenen zwei Jahren wurde bei der Milch aus konventioneller Landwirtschaft ein stärkerer Anstieg des Produzentenpreises verzeichnet als bei der Bio-Milch.

Der Bio-Zuschlag (die Preisdifferenz zwischen Bio-Milch und konventioneller Milch) ging somit deutlich zurück und zwar von 18,1 Rp./kg (30 Prozent) im Jahr 2012 auf 12,3 Rp./kg (19 Prozent) im Jahr 2014.

Über die letzten 15 Jahre hinweg zeichnete sich beim Bio-Zuschlag ein leichter Abwärtstrend ab.

Dieser Trend war jedoch Schwankungen unterworfen mit dem stärksten Ausschlag nach unten im Jahr 2007 (8,9 Rp./kg oder 13 Prozent) und nach oben im Jahr 2012.

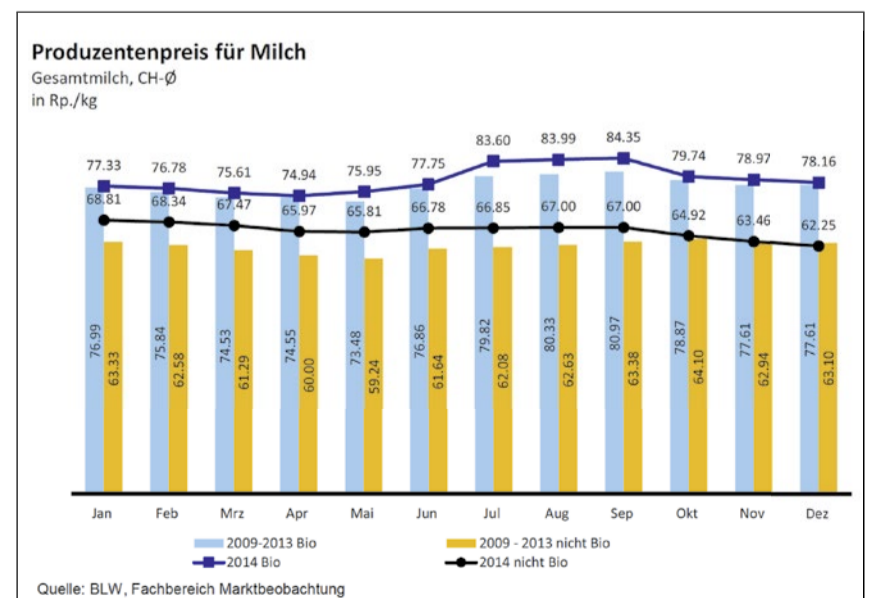
Die Volatilität des Produzentenpreises fiel in den vergangenen vier Jahren bei der konventionellen Milch deutlich stärker aus als bei der Bio-Milch (nahezu unverändert). Er erhöhte sich im letzten Jahr bei der konventionellen Milch um 1,97 Rp./kg, bei der Bio-Milch um 1,08 Rp./kg.

Preisrückgang bei der Bio-Milch, Bio-Milchprodukte stabil

Im Dezember 2014 wurde beim Produzentenpreis für Bio-Milch ein Rückgang gegenüber dem Vormonat beobachtet (-0,81 Rp./kg auf 78,16 Rp./kg). Im Januar 2015 blieben die Konsumentenpreise der meisten Bio-Milchprodukte etwa auf dem Vormonatsstand. Jene für Frischmilchprodukte aus konventioneller Landwirtschaft gingen hingegen zurück.



Die Differenz der Produzentenpreise von Biomilch und Nicht-Biomilch wurde in den letzten Jahren kleiner. Im letzten Jahr lag der Unterschied bei 12,3 Rp./kg. (Bild: © FiBL)



Die Grafik zeigt die Preisentwicklung für Biomilch und Nicht-Biomilch im Jahr 2014. (Quelle: BLW)