



**Rasche Anmeldung
erforderlich –
Teilnehmerzahl limitiert**

4. UNTERNEHMERTAGUNG GEMÜSE SCHWEIZ

RESSOURCENSCHONEND PRODUZIEREN – RENTIERT DAS?

Boden, Umwelt und Infrastruktur im Gemüsebau verantwortungsvoll nutzen. Dabei trotzdem Geld verdienen. Praxisbeispiele zeigen wie's geht oder welche anderen Überlegungen dahinterstecken!

20. und 21. September 2018 im Seeland BE/FR

- Gemüseerzeuger Seeland (GES), inkl. Energiebündel Seeland
- Bioleguma / Terraviva, inkl. PRE-Projekt «BioGemüse Seeland»
- Gutknecht Gemüse, inkl. Förderprogramm «ProKilowatt»
- Wyssa Gemüse, inkl. Pflanzenschutzroboter zur PSM-Reduktion
- Eglis Küchenkräuter, inkl. Zielvereinbarung Energieeffizienz

Mit Unterstützung der kantonalen Fachstellen für Gemüsebau Bern und Freiburg



Grangeneuve
www.grangeneuve.ch



4. Unternehmertagung Gemüse Schweiz

RESSOURCENSCHONEND PRODUZIEREN – RENTIERT DAS?

Boden, Umwelt und Infrastruktur im Gemüsebau verantwortungsvoll nutzen. Dabei trotzdem Geld verdienen. Praxisbeispiele zeigen wie's geht oder welche anderen Überlegungen dahinterstecken.

Datum und Ort

Donnerstag/Freitag, 20./21. September 2018
 Ausgangsort: Zentrum Löwenberg, 3280 Murten
 Betriebsbesuche im Seeland BE/FR

Organisation

Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen SZG/CCM/CSO
 Bern-Zürich-Strasse 18, 3425 Koppigen
 Tel. 034 413 70 70, info@szg.ch

Zielgruppe

Gemüseproduzenten und -vermarkter, kant. Berater/Fachstellen, Behördenvertreter und weitere Interessierte aus der Gemüsewirtschaft.

Kontext

Für Konsumenten, Abnehmer und Gesetzgeber sind ressourcenschonende Produktionsabläufe zunehmend ein Muss. Der Interpretationsspielraum was unter «ressourcenschonend» verstanden wird, ist dabei aber sehr breit.

Klar ist, dass die Umsetzung dieser Anforderungen für die Produktionsbetriebe oft mit bedeutenden Investitionen und erhöhten Produktionskosten verbunden sind. Aus finanzieller Sicht machen diese Mehraufwände nur Sinn, wenn sie über einen höheren Produzentenpreis abgegolten werden. Beim Einkauf und der Preisbildung scheint das Bedürfnis nach ressourcenschonenden Produktionsabläufen jedoch häufig vom budgetorientierten Portemonnaie überstimmt zu werden.

Anhand von aktuellen Ressourceneffizienz Projekten und Investitionsentscheiden thematisiert die Tagung diese Problematik, mögliche Lösungsansätze, unterschiedliche Betrachtungsweisen/Kalkulationen und liefert praxisnahe Ideen und Anregungen für den eigenen Betrieb.

Vorgängig zur Tagung findet die jährliche SZG-Konferenz der kantonalen Fachstellen statt.

Inhalt

- Vorstellung, Vergleich und Diskussion verschiedener Investitionsbeispiele zur ressourcenschonenden Gemüseproduktion. Überlegungen und Erfahrungen der Verantwortlichen.
- Präsentation und Resultate aktueller, innovativer Projekte unter anderem zur gesteigerten Ressourceneffizienz in Produktion und Vermarktung.
- Exklusive Hintergrundinformationen zum 100 ha Gewächshausprojekt «Energiebündel» der GES
- Besichtigung ausgewählter Unternehmen im Seeländer Gemüsebau mit Einblick in die Betriebsstrukturen. Betriebswirt. Überlegungen der Betriebsleiter und Fachdiskussionen.
- 15 verschiedene Referenten mit grossem fachlichen Know-How.

Ziele

- Kennenlernen und Beurteilen unterschiedlicher Investitionen zur ressourcenschonenden Gemüseproduktion anhand von aktuellen Praxisbeispielen.
- Einblick in innovative Projekte in denen die Steigerung der Ressourceneffizienz eine zentrale Rolle einnimmt.
- Profitieren von aktuellen Forschungsergebnissen und Projektresultaten mit Schwerpunkt Betriebswirtschaft.
- Mehr erfahren über die Strukturen, Vernetzung und Herausforderungen des Seeländer Gemüsebaus.
- Erfahrungsaustausch, Networking.

Sprache / Besonderes

Referenten und Teilnehmende sprechen grundsätzlich in ihrer Sprache (d/f). **Es ist ein Übersetzungsdienst organisiert.** Dokumente liegen teilweise übersetzt vor. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Berücksichtigung nach Eingang der Anmeldungen.

Betriebsbesuche

Wyssa Gemüse

Der Familienbetrieb Wyssa produziert auf einer Fläche von 22 ha mit 40 Mitarbeitern vorwiegend Freilandgemüse. Auffallend ist eine 4500m² grosse Hydrosalat-Anlage im Freiland. Zwei aktuelle Projekte auf dem Betrieb, bei denen Ressourceneffizienz zentral ist, sind der Bau eines 1.8ha grossen Gewächshauses und der Test eines Hackroboters, der gleichzeitig gezielt Pflanzenschutzmittel applizieren kann.

Gutknecht Gemüse

Gutknecht Gemüse ist mit seiner 4.8ha grossen Gewächshausanlage (3800m² davon mit Fotovoltaik) einer der grössten Gewächshausproduzenten im Seeland. Seit 2014 bietet er seinen Kunden im 192m² grossen Hofladen ein Vollsortiment an Früchten und Gemüse, deren ressourcenschonende Produktion er bei Betriebsführungen in Zusammenarbeit mit Murten Tourismus näherbringt.

Bioleguma

Die im Jahr 2002 durch Etter & Frey gegründete Betriebsgemeinschaft Bioleguma, zählt heute 4 Betriebe und produziert nach den Richtlinien des biologischen Landbaus. Ihre Geschäftsbereiche Freilandkulturen (70ha), gedeckter Anbau (7ha), Direktvermarktung, Mutterkühe, Getreide, Kompost und Strom stimmen sie bestmöglich aufeinander ab. Der Betrieb, der sein Gemüse v.a. via Terraviva vermarktet, gibt Einblicke, was er sich von Investitionen in die ressourcenschonende Produktion erhofft.

Terraviva AG – Projekt BioGemüse Seeland

Terraviva ist die Bio-Gemüse-Produzentenorganisation von über 80 Gemüse- und Früchtoproduzenten in der ganzen Schweiz. Sie zeigt sich massgebend für die Anbauplanung, Aufbereitung und Vermarktung der biologischen Gemüse im Seeland verantwortlich. Zudem ist sie Hauptinitiantin des umfangreichen PRE-Projektes, „Bio-Gemüse Seeland“, das 2018 in die Grundlagenetappe tritt. Der Präsident des Trägervereins **Fritz Burkhalter** informiert aus erster Hand.

Gemüse Erzeuger Seeland (GES) – Vision Energiebündel Seeland

Der Genossenschaft GES gehören 79 Produktionsbetriebe mit einer totalen Anbaufläche von 1'500ha an. Die GES setzt sich im Auftrag der Produzenten für nachhaltige Anbau-, Aufbereitungs- und Vermarktungssysteme der ganzen Anbauregion ein. Mit dem «Energiebündel Seeland» verfolgt sie eine Vision zum Aufbau eines zentralen, bis zu 100ha grossen Gewächshausbaus, inkl. Aufbereitung und Logistik.

Egli's frische Küchenkräuter AG

Das über 30-jährige Familienunternehmen produziert auf knapp 10ha LN mit 150 MA frische Kräuter und vermarktet diese via Detail-, Abhol-, und Belieferungshandel. Als Energiegrossverbraucher hat das Unternehmen 2017 mit dem Bund eine mit Investitionen verbundene Zielvereinbarung bis 2026 zur Steigerung der Energieeffizienz abgeschlossen. Stefan Egli erläutert die Hintergründe.

Referenten

Thomas Wyssa

Betriebsleiter
Scheiteraweg 10
3285 Galmiz
thomas.wyssa@wyssa-gemuese.ch
www.wyssa-gemuese.ch

Pascal und Bruno Gutknecht

Betriebsleiter
Biberenweg 1
3216 Ried bei Kerzers
info@gutknecht-gemuese.ch
www.gutknecht-gemuese.ch

Jürg Frey / Rolf Etter

Betriebsleiter
Perrettenweg 9
3216 Ried bei Kerzers
info@bioleguma.ch
www.bioleguma.ch

Rahel Bonny

Geschäftsführerin
Moosgasse 34
3210 Kerzers
rahel.bonny@terraviva.ch
www.terraviva.ch

Sam Zurbrügg

Geschäftsführer
Lagerhausstrasse 25
3232 Ins
info@gemueseerzeuger.ch
www.gemueseerzeuger.ch

Stefan Egli

Geschäftsführer
Riedeggweg 70c
3020 Riedbach
info@eglionline.ch
www.eglionline.ch

Weitere Referenten

Pascal Toffel

Landwirtschaftliches Institut
des Kantons FR, Grange-
neuve, Direktor
Rte de Grangeneuve 31
1725 Posieux
pascal.toffel@fr.ch

Thomas Nemecek

Agroscope, Stv. Forschungs-
leiter Ökobilanzen
Reckenholzstrasse 191
8046 Zürich
thomas.nemecek@
agroscope.admin.ch

Andreas Chervet

Fachstelle Bodenschutz
des Kantons Bern
Rütti
3052 Zollikofen
andreas.chervet@vol.be.ch

Hans Möri

Möri Kartoffel- und Gemüse-
bautechnik, Geschäftsführer
Spins 22
3270 Aarberg
h.moeri@moeri-brunner.ch

Martin Stettler

Bundesamt für Energie, Abt.
Geräte und wettbewerbliche
Ausschreibungen, Fachspe-
zialist Energieeffizienz
Mühlestrasse 4
3063 Ittigen
martin.stettler@bfe.admin.ch

Martin Steiger

DM Energieberatung AG,
Projektleiter
Paradiesstrasse 5
5200 Brugg
martin.steiger@dmeag.ch

Stéphane Moret

Murten Tourismus
Geschäftsleiter
Franz. Kirchgasse 6
3280 Murten
stephane.moret@
murtentourismus.ch

Martin Freund

Inforama Seeland
Standortleiter
Herrenhalde 80
3232 Ins
martin.freund@vol.be.ch

KONFERENZ DER KANTONALEN FACHSTELLEN GEMÜSE

ab 09.30 **Jährliche Konferenz der kantonalen Fachstellen Gemüse, SZG**

- Gemäss separatem Programm SZG (interner Anlass)
- Hinweis:** Die kantonalen Fachstellen Gemüse erhalten eine separate Einladung/Programm.

4. UNTERNEHMERTAGUNG GEMÜSE SCHWEIZ

REFERENTEN

11.30	Treffpunkt / Check-in im Zentrum Löwenberg, Murten	
11.45	Stehlunch	
13.00	Eröffnung	
	<ul style="list-style-type: none"> • Begrüssung und Grusswort • Grangeneuve und die landwirtschaftlichen Strukturen im Kanton FR • Der Gemüsebau im Seeland 	Markus Leumann Pascal Toffel Christian Bucher
14.00	Ressourcen- und Öko-Effizienz – Schwerpunkt Gemüse	Thomas Nemecek
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rolle der Landwirtschaft in den gesamten Umweltwirkungen • Evaluation von Pflanzenschutzstrategien und deren Umwelteinflüssen • Die Bedeutung der Verpackungen / Klimaschutz in der Landwirtschaft 	
14.40	Fahrt nach Galmiz (Car)	
14.50	Wyssa Gemüse – Hydrokulturen und Pflanzenschutzroboter	
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Betrieb Wyssa mit Hydrokulturen im Freiland, eigenem Gewächshausbauprojekt und einem überbetrieblichen Bewässerungsprojekt • Die Ressource Boden – Einblick in die Herausforderungen und Massnahmen im Seeland • Ressourcen und Portemonnaie schonen mit Hackgerät, das gleichzeitig gezielt Pflanzenschutzmittel appliziert? Das Projekt und dessen Ziele. 	Thomas Wyssa Andreas Chervet Hans Möri / Agroscope
17.00	Fahrt nach Ried bei Kerzers (Car)	
17.15	Gutknecht Gemüse – Gewächshausenergie und Tourismus	
	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsvorstellung mit Überlegungen zu dessen ressourcenschonenden Massnahmen (Photovoltaikanlage, Heizung Gewächshäuser, etc.) • Fördermöglichkeiten des BFE mit Schwerpunkt „Wettbewerbliche Ausschreibungen für Stromsparmassnahmen - ProKilowatt“ • Entfeuchtungsanlagen im GH – ein Projekt zur Potentialabklärung • Natürliche Ressourcen lassen sich vermarkten – die Zusammenarbeit zwischen dem Seeländer Gemüsebau und der Tourismusorganisation • Diskussion beim Apéro 	Bruno Gutknecht Martin Stettler Martin Steiger Stéphane Moret
18.45	Fahrt nach Murten (Car)	
19.15	Nachtessen im Restaurant Murtenhof	
danach	Individuelle Rückkehr ins Hotel Zentrum Löwenberg (zu Fuss, mit dem Zug oder dem Bus)	

Gold-Sponsoren



Programm Freitag, 21. September 2018

6.30	Frühstück und auschecken	
7.15	Fahrt nach Fräschels	
7.45	Biologuma – Kompostieranlage und Energieversorgung	Jürg Frey / Rolf Etter
	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung des Betriebes mit GH- und Freilandanbau, Mutterkuhhaltung, Getreide, Kompostierung und Stromproduktion mit Photovoltaik • Überlegungen zu Investitionen in ressourcenschonende Produktionsabläufe mit aktuellen Investitionsentscheiden zu überdachter Kompostieranlage und der Beteiligung am Energieprojekt der Gemeinde Kerzers • Die Rolle der Abnehmer und ihren Anforderungen an die Produktionsabläufe aus Sicht des Produktionsbetriebes 	
	Terraviva AG – Verpacken und Vermarkten	Rahel Bonny
	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung des Unternehmens, der Organisation und der Ziele • Mehrwert von ressourcenschonender Produktion am Markt geltend machen. Überlegungen des Handelsbetriebes. • PRE-Projekt «BioGemüse Seeland» mit Kernelementen Neubauten Infrastruktur, B2B Handel, Einkaufsbündelung, Tourismus & Logistik. Hintergrundinformationen zu den Plänen vom Präsidenten Trägerverein. • Diskussion bei Zwischenverpflegung 	Fritz Burkhalter
9.45	Fahrt nach Ins	
10.00	Inforama Seeland – Schulung und Beratung	Martin Freund
	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzvorstellung des Inforama-Standorts Ins, inkl. Aufgaben und Zielen • Gewichtung ressourcenschonender Produktion in der Ausbildung 	
10.30	Gemüseerzeuger Seeland (GES) – Angebotsbündelung und Visionen	Sam Zurbrügg
	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung der Genossenschaft, ihrer Organisation und ihren Zielen • Vision Energiebündel Seeland (EBS) – Vorstellung und aktueller Stand • Die Bedeutung des Arguments «Ressourcenschonende Produktion» bei der Umsetzung der Vision EBS • Diskussion 	
11.30	Mittagessen im Inforama Ins	
11.30	Fahrt nach Riedbach b. Bern, via Zentrum Löwenberg Murten (Verschiebung Privatautos)	
13.15	Egli's frische Küchenkräuter AG – Spezialisierung und Vermarktung	Stefan Egli
	<ul style="list-style-type: none"> • Geführter Rundgang über den spezialisierten Betrieb, inkl. Gewächshaus, Aufbereitungshalle und Sprossenproduktion • Ressourceneffizienz, alles nur Marketing – am Schluss entscheidet der Preis?! Überlegungen des Kräuterproduzenten und -Importeurs. • Diskussion bei Zwischenverpflegung 	
15.30	Ende der Tagung	
15.35	Fahrt nach Bahnhof Westside, Bern Brünnen (Car)	

Gold-Sponsoren



Silber-Sponsoren



Kosten/Abrechnung

Kurspauschale inkl. Verpflegung und Transport vor Ort (in CHF) ¹⁾

	20. Sept.	21. Sept.
<ul style="list-style-type: none"> Mitarbeiter kantonaler Organisationen und Ämter, BLW, Agroscope, Gemüseproduzenten/innen Übrige Teilnehmende 	185.- / Pers. 220.- / Pers.	185.- / Pers. 220.- / Pers.
Zuzüglich: Nachtessen im Restaurant Murtenhof, Murten	60.-/ Pers. (exkl. alkoholische Getränke)	

Unterkunft

Hotel Zentrum Löwenberg, Löwenberg 43, 3280 Murten

- Einzelzimmer inkl. Frühstück und Administration 100.- / Pers.

Das Hotel Check-in erfolgt vor der offiziellen Eröffnung der Tagung.



Bezahlung

Die Rechnung für die Kurspauschale und Unterkunft erhalten Sie nach der Tagung.

¹⁾ Da die Unternehmertagung nicht mehr im Rahmen des Projekts «Betriebswirt. Unterstützung für den Gemüsebau 2015-17» und daher ohne finanzielle Unterstützung des Bundes stattfindet, ist eine moderate Erhöhung der Kurspauschale zur Deckung der Kosten unumgänglich. Wir danken für Ihr Verständnis.

Reise/Transport

Die An- und Abreise ist Sache der Teilnehmer. Erster gemeinsamer Treffpunkt: 11.30 Uhr in Murten.

Die Verschiebungen während der Tagung erfolgen gemeinsam im Car (Ausnahme: Auto-Verschiebung am Freitag Mittag). Diese Kosten sind in der Kurspauschale inbegriffen.

Wir empfehlen folgende Anreise:

- Per Auto:**
 - Anreise: 11.30 Uhr, Zentrum Löwenberg, Murten
 - Auto-Verschiebung: Freitagmittag von Murten nach Riedbach b. Bern
 - Abreise: ca. 15.30 Uhr, Egli's Küchenkräuter, Riedbach b. Bern
- Per Zug:**
 - Anreise: 11.30 Uhr, Bahnhof Muntelier-Löwenberg
 - Abreise: ca. 15.40 Uhr, ab Bahnhof Bern-Brünnen Westside

An-/Abmeldung und Versicherung

Anmeldung: mit offiziellem Anmeldeformular bis spätestens 15. August 2018

Achtung: Die Teilnehmerzahl ist beschränkt! Eine zweitägige Teilnahme ist erwünscht. Berücksichtigung nach Eingang der Anmeldungen.

Abmeldung

Bis 20 Tage vor der Tagung kostenlos. Danach verrechnen wir nicht mehr rückgängig machbare Kosten sowie eine Bearbeitungsgebühr von CHF 100.- für entstandene Unkosten.

Versicherung

Ist Sache der Teilnehmer. Die SZG übernimmt keine Haftung.

Anmeldung

4. Unternehmertagung Gemüse Schweiz

Ressourcenschonend produzieren – rentiert das?

20. und 21. September 2018

Personalien

Name _____ Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____ Kanton: _____

Dienststelle / Firma : _____

Tel: _____ E-Mail: _____



Anmeldung

Ich melde mich an für:

	Tagungsprogramm (inkl. Verpflegung)	Nachtessen im Restaurant Murtenhof	Übernachtung EZ (inkl. Frühstück)	Mahlzeiten vegetarisch
20.09.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.09.18	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

An-/Abreise

Ich reise folgendermassen an:

<input type="checkbox"/> Auto 	<input type="checkbox"/> Zug 
Anreise: 11.30 Uhr Zentrum Löwenberg, Muntelier b. Murten	Anreise: ca. 11.30 Uhr, Bahnhof Löwenberg, Muntelier b. Murten
Abreise: 15.30 Uhr Egli Kräuter, Riedbach b. Bern (Auto-Verschiebung am Freitagmittag)	Abreise: ca. 15.40 Uhr, Bahnhof Bern-Brünnen Westside, Bern

Bemerkungen

Anmeldeschluss: 17. August 2018

Bitte
frankieren

Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau
und Spezialkulturen
Bern-Zürich-Strasse 18
CH-3425 Koppigen

