



— AKADEMIE —
SCHLOSS KIRCHBERG

VI. ÖKO-MARKETINGTAGE
ZEITENWENDE IN DER BIO-BRANCHE -
NEUE MÄRKTE, NEUE STRATEGIEN
8. - 9. November 2023 | Schloss Kirchberg/Jagst

Vorprogramm

Dienstag, 7.11.2023

12.00 Uhr Anmeldung und Lunch

Die Zukunft der Fleischerzeugung – Haltung, Schlachtung, Klima

mit Blick auf ökologisch-tierschutzgerechte Schlachtung und klimafreundliche Fleischerzeugung

13.30 Uhr **Begrüßung und Einführung**

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Leiter Akademie Schloss Kirchberg

Impulsreferate

Relevanz einer Transformation der Fleischerzeugung für das Handwerk

Dr. Reinhard von Stoutz

Geschäftsleitung Deutscher Fleischerverband

Klimafreundliche Schweinefleischerzeugung entlang der Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller

Rudolf Bühler

Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Zukunftsaussichten: Die neue Rolle der Kuh!

Christine Bajohr

KugelSüdhangHof und Projektmanagerin OG Grünland

„Das beste zum Schluss: produkt- und umweltfreundlich räuchern“

Uwe Vogel

Präsident Clean Smoke Coalition

14.30 Uhr Kaffee und Transfer zur Exkursion

Exkursion

Schweinebetrieb

Rinderbetrieb

18.00 Uhr Diskussion/Gespräch mit

Dr. Rupert Ebner

Aktiver Tierarzt für Tiere in der Landwirtschaft, Buchautor zum Thema Antibiotika in der Nutztierhaltung: „Pillen vor die Säue“

Rudolf Bühler

Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Christine Bajohr

Projektmanagerin OG Grünland

Rüdiger Pyck

stellvertretender Landesinnungsmeister der Fleischer aus Baden-Württemberg

Hubert Heigl

Präsident Naturland e.V. & Vorstand für Landwirtschaft (BÖLW) & Präsident Naturland e.V.

Moderation:

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Leiter Akademie Schloss Kirchberg

19.30 Uhr Dinner

20.30 – Abendprogramm

22.00 Uhr

1. Bio-FuN-Event „Failure & Success“

Mutige MacherInnen sprechen offen über Projekte, die gewaltig schief gelaufen sind und teilen ihre Erfahrungen mit den Teilnehmenden. Es soll eine konstruktive Fehlerkultur geschaffen werden. Aus Fehlern, Sackgassen und Irrtümern können wir manchmal mehr als aus jeder Erfolgsgeschichte lernen. UnternehmensgründerInnen oder junge UnternehmerInnen erzählen witzige und bewegende Geschichten aus dem Alltag. Gemeinsam sollen die Teilnehmenden Fehler Willkommen heißen und lernen, diese zu feiern.

In Kooperation mit jungeAÖL, BNN und iniciado

Programm

Mittwoch, 8.11.2023

9 Uhr Anmeldung und Begrüßungskaffee

9.50 Uhr Begrüßung und Impulsreferat zur Tagung
Rudolf Bühler
Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern

Satus Quo Bio: Ernährungstrends, Verbraucherverhalten, Blick in den Markt

10.05 Uhr Impulsreferate

Aktuelle Entwicklungen im Bio-Markt

Dr. Robert Kecskes

Insights Director Consumer Panel Services GfK (angefragt)

Aktuelle Entwicklungen im Bio-Markt: Ergebnisse Experteninterviews zu szenarischen Optionen für den Biofachhandel

Prof. Dr. Stephan Rüschen

*Professor für Lebensmittelhandel/Food Retail & Studiengangsleiter Retail Management
Duale Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn*

“Vegan” – verschläft die Bio-Branche einen Trend?

Josef Brunnbauer

Geschäftsführer biokreis

10.55 Uhr Kaffeepause/Networking

Bio im Markt – Best-Practices & Neuigkeiten aus Erzeugung, Herstellung, Handel

11.20 Uhr Impulsreferate

Dr. Julia Adou

Director Sustainability ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG

Dirk Eßmann

Vorstand Einkauf EDEKA Südbayern (angefragt)

Rüdiger Kasch

Geschäftsleitung Alnatura

Leonhard und Seraphine Wilhelm

Geschäftsleitung & Leitung Marketing Rapunzel

Diskussion mit den Referierenden

Moderation:

N.N.

13.00 Uhr Mittagspause

Bio-Wertschöpfungsketten – fair, regional und international

14.30

Impulsreferate

Internationale und nationale Wertschöpfungsketten Grüne Frische
N.N.

Bundesprogramm: Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten

Dr. Michaela Filipini

*Abteilungsleiterin der Abteilung 3 „Förderung, Forschung, Innovation und Nachhaltigkeit“
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)*

Bio-Wertschöpfungsketten Aufbau im Bereich grüne Frische (national): Analyse,
Konzeption, Umsetzung und Behebung von Fallstricken

Felix Schmidling

*Bio-Wertschöpfungskettenentwickler Projekt „Gemüse-Wert“ Franken-Gemüse
Knoblauchslad eG*

Gespräch mit den Referierenden

Moderation:

Klemens Fischer

Vorsitzender Wissenschaftlicher Beirat Akademie Schloss Kirchberg

Erfolgreiche und transparente Kommunikation von (Bio-)Mehrwerten

15.20 Uhr

Impulsreferate

Innovative Kommunikationsansätze entlang der Produktkette und in der Gesellschaft

Jun. Prof. Dr. Antje Risius

*Professur für Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit Pädagogische Hochschule
Schwäbisch Gmünd*

Julius Palm

Leiter Strategie und Marke, Follow-food

Stefanie Benkelmann-Eberle

*Geschäftsführerin Eberle GmbH Werbeagentur GWA
und*

Stephanie Moßbacher

Managing Director & Co-Owner Byodo Naturkost GmbH

16:00

Kaffeepause

Handlungsfelder hin zu Neuen Märkten & Neuen Strategien

16.30 Uhr

Parallele Fachforen

Forum 1

Bio-Wertschöpfungsketten gefördert aufbauen: mein RiWert Projekt

Moderation: *Dr. Burkhard Kape, Leitung Referat Ökologischer Landbau, BÖL*

*Informationsmanagement, Julia Hochscheid, Leitung Sachgebiet Wertschöpfungsketten &
Außer-Haus-Verpflegung & Michelle Spinelli, Referentin Richtlinie zur Förderung von Bio-
Wertschöpfungsketten - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*

Forum 2	<p>Marken-Strategien für Bio-Wachstum</p> <p>Moderation: <i>Andreas Sommer, founder essential now</i></p>
Forum 3	<p>Wachstum außerhalb des Glashauses: Wie die Biobranche von Startups lernen kann</p> <p>Moderation: <i>Matthias Beuger, Politik und Ernährung AöL</i></p>
Forum 4	<p>Klimafreundliche Produkte aus der Landwirtschaft und Handwerk</p> <p>Moderation: <i>Prof. Dr. Wilhelm Pflanz, Dekan Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung Hochschule Weihenstephan-Triesdorf</i></p> <p>Impuls: <i>Rudolf Bühler</i></p>
Forum 5	<p>Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>Moderation: <i>Andreas Greiner, Moderator und Fachmann für die ökologische AHV ÖKONSULT GbR</i></p> <p>Impuls: <i>Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer, Wissenschaftliche Geschäftsführung Zentrum Technik und Gesellschaft, Technische Universität Berlin</i></p>
Forum 6	<p>Kommunikation – gemeinsame Begleitung Informationskampagne des Bundes</p> <p>Moderation: <i>Jun Prof. Dr. Antje Risius & Tabea Thomas Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd</i></p>
18.30 Uhr	Pause/Networking
19.30 Uhr	Bio-Konferenzdinner & Get-together

Donnerstag, 9.11.2023

8.45 Uhr Präsentation der Workshop-Ergebnisse

Talking Bio: Erfolgreich den Mehrwert von Bio vermitteln & die VerbraucherInnen erreichen

9.15 Uhr Impulsreferate

Erfolgreich den Mehrwert von Bio vermitteln mit Blick auf die Naturland Kampagne
Steffen Reese
Geschäftsführer Naturland e.V.

EU-Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“
Verena Kindinger
Marketing, Projektkoordinatorin Bioland e.V.

Kampagne „Iss mehr wert“
Alexander Gerber
Vorstand Demeter e.V.

Geplante Ansätze des BMEL für eine notwendige Kommunikation zum Ökolandbau und zu Bio-Lebensmittel
Dr. Karl Kempkens
Leiter Referat Ökologische Lebensmittelwirtschaft, BMEL

Neue Marktstrategien für Lebensmittel-Handel und -Erzeugung

10.05 Uhr Ein Gespräch mit

Kathrin Jäckel
Geschäftsführung Bundesverband Naturkost Naturwaren

Wilhelm Heilmann
Geschäftsführer Naturland Zeichen GmbH

Alexander Liedke
Abteilungs-/Teamleiter EK CSR Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG

Erich Margrander
Bio-Experte und bioPress-Herausgeber

Bruno Krieglstein
Ehemals Referatsleiter Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz BW
Qualitätspolitik und Ernährungswirtschaft

Moderation:
Annette Bruhns
Redakteurin Agrifood.Table

11.00 Uhr Kaffeepause

Wie gelingt die Transformation der Ernährungswirtschaft hin zu mehr Nachhaltigkeit?

11.20 Uhr	<p>Key-Note</p> <p>Ernährungsstrategie des Bundes, Erreichung des Ziels von 30 % Bio <i>Staatssekretärin Silvia Bender</i> <i>Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)</i></p> <p>„Bio auch im Gegenwind offensiv vertreten – aus der Praxis in Brüssel“ <i>Jan Plagge</i> <i>Präsident IFOAM Organics Europe</i></p>
12.00 Uhr	<p>Podiumsdiskussion mit</p> <p><i>Staatssekretärin Silvia Bender</i></p> <p><i>Tina Andres</i> <i>Vorstandsvorsitzende Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)</i></p> <p><i>Andreas Swoboda,</i> <i>AöL Vorstand und Geschäftsführer Bio Breadness</i></p> <p><i>Lars Hetzel</i> <i>Managing Director für Strategischen Einkauf, Aldi Süd (angefragt)</i></p> <p>Moderation: <i>Sven Prange</i> <i>Journalist</i></p> <hr/>
13.30	<p>Mittagessen</p> <hr/>
14.45	<p>Bio unter Druck im Lichte des Weltgeschehens: was ist jetzt unsere Aufgabe</p> <p><i>Alexander Gerber, Vorstand Demeter e.V.</i> <i>Anne Baumann, AöL e.V.</i></p>
15.15	<p>Zukunftswerkstatt Bio-Branche – Workshops/Netzwerke/Open Space</p> <p>Moderation/Koordination: <i>Anna-Lena Buchholz & Josefine Herz, Akademie Schloss Kirchberg</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. BioFrauenNetzwerk-Treffen <i>Sophie Löbbering, Moderatorin & Organisationsentwicklerin, iniciado</i>2. Biozyklisch-veganer Anbau – rein pflanzlich vom Feld bis zum Teller <i>Anja Bonzheim & Axel Anders Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V.</i>3. Zukunftsstrategie für Bio-Vermarktung im Mainstream: BIO im SEH <i>Erich Margrander, Bio-Experte und bioPress-Herausgeber</i>4. Gemeinsame Kommunikation für Bio/Nachhaltigkeitsaspekte Bio <i>Akademie Schloss Kirchberg & AöL</i>

18.00 Ende des Programms

18.30 Abendessen

Exkursion

Freitag, 10.11.2023

9.00 Uhr Impuls + Exkursion

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall – from nose to tail

CO2-freie Schlachtung, Klimaresilienz in regionalen Schlachthöfen inkl. Wurstmanufaktur mit Verkostung und Bruderkalbprojekt

Regionalmarkt Hohenlohe

Mittagessen

13.00 Uhr Ende des Programms

Partner der Öko-Marketingtage



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



BÖLW
Bund Ökologische
Lebensmittelwirtschaft



AÖL
Die Öko-Lebensmittelhersteller