

Anmeldeformular

Vorname / Name _____

Beruf / Funktion _____

Organisation _____

Adresse _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Ich nehme am 19. Eggiwiler Symposium am 16. November 2017 teil.

Unterschrift _____

Kosten

Die Tagungsgebühr schliesst Essen und Getränke (excl. Alkoholische Getränke) ein.

Studierende profitieren von einer reduzierten Tagungsgebühr

Fr. 150.-

Fr. 50.-

Anmeldeschluss

Anmeldekarte bis 9. November 2017 einsenden an:
Eggiwiler Symposium, Gemeindeverwaltung, 3537 Eggiwil

Oder mit Kontaktformular direkt anmelden unter www.eggiwil.ch

Einzahlung

Wir bitten Sie, die Tagungsgebühr auf folgendes Konto zu überweisen:
IBAN CH58 8088 2000 0040 8934 2 / Raiffeisenbank.

Die Anmeldung gilt mit dem Zahlungseingang als definitiv.



So funktioniert's:
QR-Code mit dem Smartphone einscannen und bequem online anmelden!

Organisation

Das Eggiwiler Symposium existiert seit 1998. Es wird von einem Stadt und Land übergreifenden Ausschuss organisiert, der dieses Jahr von der Oekonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft Bern (OGG) unterstützt wird. Die Mitglieder des Ausschusses sind:

Marc Baumeler Jugendhilfe-Netzwerk Integration AG
Marlies Budmiger OGG Bern
Susanne Frutig Stiftung Innovation Emmental-Napf
Jürg Inderbitzin Hochschule Luzern HSLU
Urs Kaltenrieder Stiftung Innovation Emmental-Napf, Präsident des Ausschuss Eggiwiler Symposium

Dieter Meier Stadt Bern
Niklaus Rüeegg Gemeindepräsident Eggiwil
Thomas Scherer Stadt Luzern
Simon Weidmann OGG Bern
Kurt Zaugg Gemeinde Eggiwil

unterstützt von



Gemeinde Eggiwil



Stadt Bern



Mitwirkende

Jürg Inderbitzin (Moderation) Dozent Hochschule Luzern – Wirtschaft
Simon Bichsel (Einführungsreferat) Präsident OGG Bern
Prisca Birrer-Heimo Nationalrätin, Präsidentin der Stiftung für Konsumentenschutz SKS

Andreas Wyss Geschäftsführer Berner Bauern Verband
Dörte Bachmann Nachhaltigkeitsverantwortliche SV-Group
Alec von Graffenried Berner Stadtpräsident
VertreterIn Detailhandel

Marktteilnehmende

Mein Küchenchef www.mein-kuechenchef.ch
Bringt mit seinem Küchenkonzept «no food waste» Produzenten und Konsumenten zusammen.

Äss-Bar www.aess-bar.ch
Nach dem Motto «frisch von gestern» verkauft das Geschäft Backwaren vom Vortag und vermindert damit die Entsorgung von Lebensmitteln.

Gmüesesel www.gmüesesel.ch
Fitnessgeräte oder eine solarbetriebene Dörrmaschine thematisieren den Energieaufwand in der Verarbeitung von Lebensmitteln.

Stiftsgarten www.stiftsgarten.ch
Der Stiftsgarten unterhalb der Münsterplattform in Bern ist ein Begegnungsort für Menschen mit der Natur und der Lebensmittelproduktion.

MUDA rejuice www.mudasoft.ch
Früchte- und Gemüsestücke, die in der Lebensmittelindustrie als Abfall gelten, verarbeitet das junge Team zu Fruchtsäften.

radiesli www.radiesli.org
Diese Initiative versteht den Konsumenten auch als Produzenten und stellt eine Verbindung zwischen Produktion und Konsum her. «Dein Gemüse kennt Dich».

Aemme Shrimp www.aemmeshrimp.ch
Crevetten-Produktion ersetzt Schweinemast. Innovation bedingt Mut und Offenheit für Neues.

Flora www.flora.ch
Moderne Kommunikations- und Vermarktungsmethoden unterstützen regionale Familienbetriebe im Vertrieb von Fleisch von glücklichen Tieren.

Naschgarten Luzern www.umweltberatung-luzern.ch/themen/naschgarten
Einheimische Pflanzen mit essbaren Früchten ersetzen in öffentlichen Grünanlagen Zierpflanzen und werden so zum Erlebnisort für die Sinne.

dahlia www.dahlia.ch
Neue Kooperationsformen zwischen einer Institution für alte Menschen und regionalen Landwirtschaftsbetrieben schaffen win-win-Situationen.

Liste mit Kurzbeschrieben der Marktteilnehmenden auf: www.eggiwil.ch/aktuell/news



19. Eggiwiler Symposium 2017



Produktion von Lebensmitteln neu gedacht

Kreative Pioniere aus Stadt und Land stellen ihre Geschäftsmodelle vor

Donnerstag, 16. November 2017
Aula PROGR, Bern



Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern

Produktion von Lebensmitteln neu gedacht



Essen und Trinken halten nicht nur Leib und Seele zusammen, sondern auch Stadt und Land.

Das 19. Eggiwiler Symposium zeigt die wechselnden Rollen von Stadt und Land im historischen Kontext unserer Ernährung auf. Es untersucht, wie sich Produktion, Handel und Zubereitung von Lebensmitteln auf die Beziehung von Stadt und Land auswirken. Unterschiedlichste Geschäftsmodelle lokaler Initiativen, die aktuelle Themen aufgreifen, werden von kreativen PionierInnen vorgestellt. So zeigt beispielsweise die Ässbar eine Möglichkeit zur Verringerung von Food Waste, Aemme Shrimp präsentiert eine neue Art von lokaler Produktion, und radiesli bezieht die Konsumenten gleich in die Produktion von Lebensmitteln mit ein. Ein auch in kulinarischer Hinsicht genussvoller „Markt der Ideen“ ermöglicht individuelle Gespräche und einen persönlichen Austausch zwischen Gästen und Projektverantwortlichen.

Die Podiumsdiskussion mit ExpertInnen aus der Ernährungs- und Konsumbranche geht der Frage nach, ob die präsentierten Lösungsansätze auch flächendeckend umgesetzt werden können.

Als Teilnehmende des Eggiwiler Symposiums haben Sie die einmalige Gelegenheit, im unmittelbaren Austausch mit ReferentInnen und jungen GeschäftspionierInnen tradierte Klischees zu hinterfragen, neue Einsichten zu gewinnen sowie einflussreiche Nischen zu entdecken

Urs Kaltenrieder
Präsident des Ausschuss Eggiwiler Symposium

Programm

09:00	Eintreffen, Empfang, Kaffee	
09:30	Begrüssung, Eröffnung der Tagung Grusswort des Berner Stadtpräsidenten	Urs Kaltenrieder Alec von Graffenried
09:40	Einleitung: Wechselnde Rollen von Stadt und Land in der gesellschaftlichen Entwicklung unserer Ernährung	Simon Bichsel
10:00	Moderierte Projektpräsentationen	Jürg Inderbitzin
11:30	Markt der Ideen: Individuelle Gespräche an den Ständen	Teilnehmerinnen und Teilnehmer Mirko Buri und weitere
	Mittagessen integriert	
13:15	Sind die vorgestellten Projekte utopisch oder Vorboden eines Paradigmenwechsels? Podiumsdiskussion mit Vertreterinnen und Vertretern von Produktion, Vertrieb, Verbrauch	Priska Birrer-Heimo Dörte Bachmann Andreas Wyss
14:30	Fazit und Abschluss	Jürg Inderbitzin
15:00	Verabschiedung	Urs Kaltenrieder

*Im Anschluss an das Eggiwiler Symposium verleiht die
OGG Bern ihren jährlichen Award. Die Teilnehmenden
des Symposiums sind herzlich dazu eingeladen.
Informationen und Anmeldung unter www.ogg.ch*

Der Tagungsort

PROGR im Saal Aula. Ehemaliges Progymnasium am Waisenhausplatz, beherbergt heute Kunst-Ateliers, Gastrobetriebe und Veranstaltungsräume. In Fussdistanz zum Bahnhof Bern.



Adresse: Waisenhausplatz 30, 3001 Bern

Auskünfte

Susanne Frutig, Telefon 079 644 59 50, s.frutig@stiftung-innovation.ch

Tagungsbüro während des Symposiums: 079 644 59 50

Kosten

Die Tagungsgebühr schliesst Essen und Getränke (excl. Alkoholische Getränke) ein.
Studierende profitieren von einer reduzierten Tagungsgebühr

Fr. 150.-

Fr. 50.-

Anmeldeschluss

Anmeldekarte bis 9. November 2017 einsenden an:
Eggiwiler Symposium, Gemeindeverwaltung, 3537 Eggiwil

Oder mit Kontaktformular direkt anmelden unter www.eggiwil.ch

Einzahlung

Wir bitten Sie, die Tagungsgebühr auf folgendes Konto zu überweisen:
IBAN CH58 8088 2000 0040 8934 2 / Raiffeisenbank.
Die Anmeldung gilt mit dem Zahlungseingang als definitiv.



So funktioniert's:
QR-Code mit dem Smartphone einscannen und bequem online anmelden!

Bitte
frankieren

Eggiwiler Symposium
Gemeindeverwaltung
3537 Eggiwil

Anmeldekarte

19. Eggiwiler Symposium 2017

Donnerstag, 16. November 2017

Aula PROGR, Bern