

BIO SUISSE NEWSLETTER

Nr. 103, Januar 2008



Monatliches Publikationsorgan für Labeldienstleistungen und Markenpolitik, Gratisabonnement durch:
Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, Tel. 061 385 91 10 oder bio@bio-suisse.ch
Newsletter herunterladen unter <http://www.bio-suisse.ch/de/dokumentation/verband/newsletter.php>

Geschäftsstelle

WILLKOMMEN, VALERIE HEINIS UND NIKO BALLY!

Anfang des neuen Jahres hat Bio Suisse zwei neue Mitarbeiter willkommen geheissen: Valérie Heinis und Niko Bally.

Valérie Heinis wird sich als Projektleiterin Kommunikation Medien um die Werbung kümmern. Die 33-jährige Baslerin mit jurassischen Wurzeln ist nach dem Studium in Lausanne zehn Jahre in der Westschweiz geblieben: Sie arbeitete in Genf zuerst in der Marketingabteilung des schwedischen Bekleidungskonzerns H&M und danach als so genannte Brandmanagerin bei der französischen Spirituosenfirma Pernod Ricard. Durch diese beruflichen Erfahrungen kennt sich die zweisprachige Valérie Heinis sowohl im Marketing als auch in der klassischen Werbung bestens aus. Nun freut sich die Mutter einer zweijährigen Tochter, bei Bio Suisse in einer Firma «mit gesunder Geschäftspolitik in einem gesunden Umfeld» arbeiten zu können. Wir wünschen Valérie Heinis viel Freude und Erfolg in ihrer neuen Tätigkeit.



© Bio Suisse



© N. Bally

Niko Bally ist der neue Produktmanager Früchte und Gemüse. Der studierte Biochemiker war viele Jahre als Lehrer für Jugendliche und Erwachsene in Basel und Bern tätig. Danach sammelte er Erfahrungen im Bereich PR und Marktanalysen und arbeitete die vergangenen dreieinhalb Jahre als Projekt- und Kursleiter für die Wasseraufbereitung für Kläranlagen und Schwimmbäder. An Bio Suisse reizt ihn nicht nur die ethische Ausrichtung — Niko Bally konsumiert seit vielen Jah-

ren praktisch ausschliesslich Knospe- und Bioprodukte. «Das Thema Ernährung beschäftigt und interessiert mich seit vielen Jahren» — und als Fast-Vegetarier stehen beim 35-jährigen Familienvater sowieso täglich Knospe-Gemüse und -Früchte auf dem Speisezettel. Wir wünschen auch Niko Bally viel Freude und Erfolg mit seiner neuen beruflichen Herausforderung.

Milchmarkt

MEHR MILCH VERARBEITET

Die Bio-Milchverwertung ist nach den ersten drei Quartalen 2007 im Vorjahresvergleich um 2,8 Prozent gestiegen. Der Käse hat mengenmässig noch einmal zugelegt, mehr als ein Drittel der Bio-Milchverwertung geht in die Käseproduktion. Sinkend sind die Verwertung von Konsummilch und Butter. Die Rückgänge bei der Butter werden allerdings kompensiert durch Zunahmen bei Frischmilchprodukten, Dauermilchwaren und anderen Verwertungsarten. Jogurt und Speiserahm haben ebenfalls zugelegt.



© Microsoft Mediengalerie

Kommunikation

BIO SUISSE IN BERLIN



In Berlin findet vom 18. bis 27. Januar 2008 die Grüne Woche Berlin statt. Die Messe widmet sich der Ernährungswirtschaft, der Landwirtschaft und dem Gartenbau und richtet sich nicht nur an ein Fachpublikum sondern an alle am Thema Interessierten. Die Schweiz ist Gastland. Bio Suisse ist mit einem kleinen Stand vertreten. Dort wird Informationsmaterial verteilt, Besucherinnen und Besucher können auch an einem Wettbewerb ihr Glück versuchen. www.gruenewoche.de