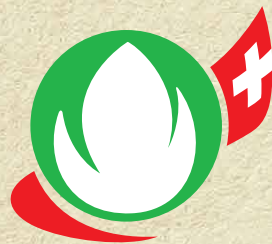


JAHRESBERICHT 2023



BIOSUISSE

BIO HAT ZUKUNFT.

Das Jahr 2023 steht dem Vorjahr in nichts nach – Nässe im Frühling, Rekordwärme und Trockenheit bis im Oktober, allgemeine Verunsicherung wegen Inflation und steigender Preise. Und Bio? Hält dagegen – und legt beim Marktanteil zu. Hierfür ein herzliches Danke an all unsere Partner und Kund:innen.

Die Delegierten sorgen für historische Momente: Sie lehnen die neuen gentechnischen Verfahren einstimmig ab, sagen Ja zur neuen Mitgliedsorganisation Lizenznehmende und verabschieden das Grundsatzpapier zur Gleichberechtigung der Geschlechter. Chapeau!

Im Rahmen der Gastronomie-Offensive wählt Gault&Millau erstmals einen Green Chef of the Year, Biomondo nimmt weiter Fahrt auf, die Saisonalität wird einheitlich geregelt, die Geschäftsstelle digitaler und die Entwicklung der Verbandsstrategie der Jahre 2025+ angestossen – mit dem Ziel: Bio soll auch in Zukunft eine Zukunft haben.

Wir wünschen gute Lektüre.



Urs Brändli
Präsident



Balz Strasser
Geschäftsführer



JA ZU NEUER MITGLIED- ORGANISATION LIZENZNEHMENDE.

Im November begrüßen die Delegierten nach einer zweijährigen Pilotphase mit der **Mitgliedorganisation (MO) Lizenznehmende die 33. MO.** Zudem verabschiedeten sie das Grundsatzzpapier zur Gleichberechtigung der Geschlechter und solidarisieren sich mit den Bio-Milchbetrieben, die Mühe haben mit der Umstellung auf die seit 2022 geltenden Wiederkäuerfütterungsrichtlinien. Sie stimmen für den befristeten Import von Bio-Protein für Kraftfutter.



KLIMASCHUTZ DURCH WISSENSAUSTAUSCH.

Bio Suisse setzt ein starkes Zeichen für einen klimaschonenden und resilienten Biolandbau: Nachdem die Delegiertenversammlung (DV) im April 2022 das Klima als Grundsatz in den Richtlinien verankerte, wird derzeit das Klimaprogramm 2022–2025 umgesetzt. Im Jahr 2023 stehen Aktivitäten zum Wissensaufbau und die Unterstützung der Betriebe im Fokus. Die sechs durchgeführten ProBio-Fachanlässe zu klimarelevanten Themen wie Agroforst, Hochgrasbeweidung oder Key-Line-Design sind mit bis zu 60 Teilnehmenden pro Anlass ein grosser Erfolg. Zusätzlich sammeln 60 Betriebe aus der gesamten Schweiz während eines zweijährigen Pilotprojekts in ProBio-Arbeitskreisen wertvolle Erfahrungen zur praktischen Umsetzung von Klimaschutzmassnahmen auf ihren Betrieben. Damit leisten sie wertvolle Arbeit für den Wissensaufbau im Biolandbau.



QR-Code scannen
und Videos von
klimafreundlichen
Knospe-Höfen
anschauen..



DER KNOSPE EINE ZUKUNFT GEBEN.

Bio Suisse hat im Dezember begonnen, die künftigen Ziele des Verbandes zu besprechen. Höchste Zeit. Denn das Leitbild wurde vor 15 Jahren, die Strategie «Avanti 2025» vor acht Jahren von der DV verabschiedet. Nun steht das Jahr 2040 im Fokus und die Frage: Was erwartet uns dann? Im Jahr 2024 wird mit **regionalen Hofgesprächen** in kleinen Runden gestartet. Danach werden an bestehenden Konferenzen, Tagungen und Versammlungen die MO, die verschiedenen Gremien und die Delegierten miteinbezogen. Die DV soll dann im Herbst konsultativ den Weg weisen und im April 2025 die Strategie verabschieden.



KNOSPE-BETRIEBE LEGEN LEICHT ZU.

Per Ende 2023 wirtschaften in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein insgesamt **7'362 Betriebe** nach den Richtlinien von Bio Suisse. 133 Betriebe haben Bio Suisse im Jahr 2023 verlassen – viele haben den Betrieb altershalber aufgegeben, andere wiederum haben wegen der strengen Richtlinien zur Bio-Verordnung oder zurück zur konventionellen Landwirtschaft gewechselt. Der Anteil der biologisch **bewirtschafteten Nutzfläche liegt bei 18 Prozent.**



BIOMONDO – HOFLADEN UND GASTROFÜHRER.

Auf biomondo.ch können Bio-Betriebe ihre Produkte und Dienstleistungen inserieren und untereinander handeln. Biomondo ist zudem ein **Onlineshop für alle Höfe und Verarbeiter**, die über ein Schweizer Bio-Zertifikat verfügen. Unter den 1'800 aktiven Inseraten waren 1'136 Angebote für Lebensmittel und Getränke. Immer mehr davon kön-

nen online bestellt werden. Wer im Restaurant Bio-Produkte geniessen möchte, findet die Adressen dazu ebenfalls auf Biomondo. Die Plattform verzeichnet Ende 2023 über 3'000 registrierte Betriebe, darunter 2'500 Bio-Betriebe und 14 Restaurants mit Bio Cuisine-Auszeichnung. Alle Profile mit einem Bio-Zertifikat können aufgerufen werden.



QR-Code scannen und die Welt von Biomondo erkunden.



HOHE TRANSPARENZ BEI IMPORT-PRODUKTEN.

Im Bereich International werden im Jahr 2023 über **14'000 Importtransaktionen** auf korrekte Warenflüsse und auf die Konformität mit den Knospe-Richtlinien überprüft. Bei 400 Transaktionen werden risikobasierte Zusatzkontrollen durchgeführt. Der **Prozess Importeinschränkungen** sorgt dabei für mehr Systematik, mehr Nachvollziehbarkeit und mehr Transparenz bei importierten Knospe-Produkten und deren Herkunft.



GEMEINSAM GEGEN FOOD WASTE.

Fast ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel wird verschwendet oder unnötig weggeworfen. Aus diesem Grund hat der Bundesrat einen Aktionsplan gestartet. Ein wichtiges Element dieses Plans ist die **branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste**. Bio Suisse hat die Vereinbarung im Jahr 2023 unterzeichnet und trägt die Massnahmen des Bundes mit.



IMMER MEHR LIZENZNEHMENDE.

Die Knospe ist auch für Lizenznehmende attraktiv: Per Ende 2023 sind bei Bio Suisse **1'356 Lizenznehmende** registriert – das sind 48 mehr als im Vorjahr. Da verwundert es nicht, dass auch die **Lizenzgesuche** stark zugenommen haben. Dabei stammt **ein Grossteil** der rund 450 zusätzlichen Gesuche **von der Migros**. Diese setzt seit 2022 auf die Knospe und bringt im Jahr 2023 Hunderte neuer Knospe-Produkte in die Filialen.



NEIN ZUR NEUEN GENTECHNIK.

Die Delegiertenversammlung festigt im April mittels Resolution einstimmig einen Grundsatz des Biolandbaus: Auch die neuen **gentechnischen Methoden** wie CRISPR/Cas **haben keinen Platz auf Bio-Höfen**.



SAISONALITÄT.

Neu gilt: Ist frisches Knospe-Obst oder -Gemüse, das auch in der Schweiz angebaut werden kann, nicht oder kaum vorhanden, darf es aus Europa oder den Mittelmeer-Anrainerstaaten importiert werden. Selbstverständlich nur, wenn die Bio Suisse Richtlinien bei Anbau, Verarbeitung und Handel vollständig eingehalten sind. Und: **Während der Schweizer Anbausaison** hat die **Abnahme der Inlandware Priorität**. Damit fallen die saisonalen Einschränkungen bei importierten Tafelbeeren weg.



DIE KNOSPE STEHT FÜR TIERWOHL UND VERZICHT AUF CHEMIE.

87 Prozent der Konsument:innen kennen die Knospe und verbinden mit ihr **Werte** wie **Tierwohl, Biodiversität, Produkte ohne Zusatzstoffe und Ressourcenschutz**. Dieser sehr hohe Wert ist auch ein Verdienst der langjährigen Kommunikation von Bio Suisse.

Sie generiert Aufmerksamkeit und hält die Glaubwürdigkeit der Knospe hoch – mit **Werbung, Medienpräsenz, Beantwortung von Konsument:innen-Anfragen, einer informativen Website** und verstärkt auf digitalen Kanälen wie **Newsletter, Blog und Social Media**.



BIO SUISSE STÄRKT DIE REGIONEN.

Bio Suisse vergibt jedes Jahr **Förder-gelder zur Stärkung der Mitglie-dorganisationen (MO)**. Zusätzlich werden 41 Projekte mit insgesamt 265'000 Franken gefördert – so zum Beispiel der Bio-Weinbau-ring der MO Bio Ostschweiz, um den Wissensaustausch zu fördern, oder die Eröffnung eines Bio-Lehrpfades im Emmental durch die MO Bio Bern.



BIO SUISSE FÖRDERT PFLANZENZÜCHTUNG.

Bio von Anfang an. Um dies sicherzustellen, stärkt Bio Suisse die **Pflanzen-züchtung** mit **jährlich 200'000 Franken**. In Zeiten, wo offen ist, welche Auswirkungen der Umgang mit den neuen gentechnischen Verfahren wie CRISPR/Cas für Bio haben wird, ist dies ein wichtiges Zeichen. Unterstützt werden die Getreidezüchtung (GZPK) sowie die Züchtung von Gemüse (Sativa), Obst (PomaCulta) und PIWI-Rebsorten.



GRAND PRIX GEHT AN FABAS.

Der mit 10'000 Franken dotierte **Innovationspreis «Grand Prix Bio Suisse» geht an Fabas**.

Das Zürcher Food-Start-up setzt sich für pflanzliches Protein aus der Schweiz ein. Seit 2021 produziert es radikal lokale Lebensmittel aus Hülsenfrüchten in Bio-Qualität.



QR-Code scannen und den Film über Fabas anschauen.



BERUFSBILDUNG: STÄRKERE GEWICHTUNG VON BIO.

Bio Suisse setzt sich bei der Revision der landwirtschaftlichen **Grundbildung** für eine **stärkere Gewichtung des Biolandbaus** ein. Vorgesehen ist eine Fachrichtung Bio-Pflanzenbau. In allen übrigen Fachrichtungen und Berufen wird der Biolandbau integriert unterrichtet. Umgesetzt wird die Revision ab Schuljahr 2026/27.



QUALITÄTSSICHERUNG BIETET SICHERHEIT.

Die Qualitätssicherung ist ein wichtiger Garant für den Erfolg von Bio Suisse. Vereinfachungen in den Prozessen der Rückstandsbearbeitung in Absprache mit den Kontrollstellen sind für alle Beteiligten eine Erleichterung und **garantieren** weiterhin **eine hohe Qualität**.



VON RINDVIEH, GEFLÜGEL UND BIENEN.

Ob Vollweide und Melkroboter, bienenfreundliche Landwirtschaft oder Pferdehaltung – all dies lässt sich am **3. Schweizer Bio-Viehtag** auf den drei Betrieben Rütihof, Biohof Campania und dem Plantahof in Landquart (GR) live erleben. Die 16 Themenposten sind den Fokusthemen Rindvieh, Kleinwiederkäuer, Geflügel, Pferde und Bienen gewidmet.



QR-Code scannen
und tolle Fotos
des Bio-Viehtags
geniessen.



NACHHALTIGE WASSERNUTZUNG AUF BETRIEBEN IM AUSLAND.

Bio Suisse arbeitet bei den Richtlinienvorgaben für eine nachhaltige Wassernutzung eng mit dem deutschen Bio-Verband Naturland zusammen. So müssen beispielsweise Betriebe in Regionen mit knappen Wasserressourcen einen Wassermanagementplan (WMP) führen. Im Jahr 2023 müssen fast doppelt so viele Betriebe, die ihre Kulturen bewässern, ihre Wassernutzung mittels WMP verantworten.



DIGITALISIERUNG IST DER SCHLÜSSEL.

Die Digitalisierung soll die Geschäftsstelle für die zukünftigen Anforderungen fit machen und die **Kernprozesse** weitestgehend **automatisieren und digitalisieren**. Im Jahr 2023 geht die Kundenplattform für die Gastronomie live. Damit werden alle notwendigen administrativen Prozesse digitalisiert zur Verfügung gestellt. Zudem wird das digitale Grossprojekt «Bio Suisse Portal» gestartet – mit Teilprojekten für Produzent:innen, Verarbeitung & Handel, International sowie International Certification Bio Suisse (ICB).



COOP FEIERT 30 JAHRE NATURAPLAN.

Begonnen hat es 1993 mit einem Bio-Joghurt Nature. 30 Jahre später umfasst das Naturaplan-Sortiment von **Coop rund 4'000 Knospe-Produkte.**

Das für das Jubiläum erweiterte Knospe-Sortiment sorgte bei Coop im Jahr 2023 für ein **Bio-Rekordjahr.** Und das Ziel von CEO Philipp Wyss bleibt ambitioniert: Mehrere Bio-Produkte in jedem Coop-Warenkorb, statt wie heute ein Bio-Produkt in jedem zweiten.



BIOCUISINE



GAULT&MILLAU WÄHLT GREEN CHEF OF THE YEAR.

Bio Suisse lanciert im April Bio Cuisine. Mit diesem neuen Label bedient der Verband ein grosses Bedürfnis nach mehr Bio-Produkten in der **Gastronomie.** Es ist ein dreistufiges Qualitätslabel, welches das Engagement der Gastronom:innen bezüglich Nachhaltigkeit sichtbar macht. Je nach Anteil der verwendeten **Bio-Produkte** wird der Betrieb mit einem, zwei oder drei Bio Cuisine-Sternen ausgezeichnet. Der Restaurantführer Gault&Millau

vergibt im Herbst 2023 erstmals die Auszeichnung «Green Chef of the Year», bei der eine **Bio Cuisine Auszeichnung** ein zwingendes Kriterium ist. Diese geht an Paolo Casanova von der «Stüva Colani» in Madulain (GR), die neben 17 Gault&Millau-Punkten auch einen Michelin-Stern trägt. Die Jury befundet, er vereine Nachhaltigkeit und Kulinarik am besten. Der Spitzenkoch setzt auf Bio und ist mit einem Bio Cuisine-Stern ausgezeichnet.



QR-Code scannen und Blog mit Paolo Casanova lesen.



LEICHT MEHR MITARBEITENDE.

Ende 2023 beschäftigt Bio Suisse **95 Mitarbeitende** (2022: 93), viele arbeiten Teilzeit. Total entspricht dies 76,54 Vollzeitstellen. Drei Personen absolvieren ein Praktikum, drei waren Lernende, davon **schloss** eine **erfolgreich** ihre **Lehre ab.**



RAHEL BEGLINGER NEU IM VORSTAND.

Die Delegierten wählen Rahel **Beglinger-Urner** (MO Glarus) im April in den Vorstand. Sie **folgt auf** Claudio **Gregori** (MO Graubünden), der nach neun Jahren zurücktritt.



GLEICHE KÖPFE IN DER GESCHÄFTSLEITUNG.

Ende 2023 setzt sich die Geschäftsleitung gleich zusammen wie im Vorjahr: **Balz Strasser** (Geschäftsführer), **Nicole Strebel** (Finanzen und Services), **Dieter Peltzer** (Qualitätssicherung und -entwicklung), **Thomas Pliska** (Strategische Projekte und Forschung), **Timo Peggücer** (Marketing und Kommunikation), **Andreas Bisig** (Märkte).

DAS JAHR 2023 IN ZAHLEN.

Ausgewählte Zahlen und Fakten zum Biolandbau
und zum Bio-Markt in der Schweiz.



7'362

Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz
und im Fürstentum Liechtenstein produzieren
nach den Richtlinien von Bio Suisse.



11,6%

betrug 2023 der **Bio-Anteil** am
Lebensmittelmarkt in der Schweiz.



53%

aller Konsument:innen kaufen
täglich oder mehrmals pro Woche
Bio-Produkte.



Per Ende 2023 sind bei Bio Suisse

1'356 Lizenz- nehmende

registriert.