



## **Veranstaltung: Bio ist gut - Bio&Fair ist MEHR(WERT)**

**Wann:** 17. Februar von 14:00 bis 15:00 Uhr im Rahmen  
des Fair & Ethical Trade Forums auf der BioFach

**Wo:** Raum St. Petersburg statt.

### **Bieten heimische bio&faire Lebensmittel eine Profilierungschance auf dem Markt?**

Mit diesem Thema beschäftigt sich ein Forschungsprojekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL). Erste Ergebnisse und Praxiserfahrungen werden auf der BioFach vorgestellt.

Auf der Grundlage des Prüfkonzeptes des BioFairVereins wurden Verarbeiter von einer unabhängigen Kontrollstelle geprüft und zertifiziert. Prüfkriterien sind z.B. faire Preise für Erzeuger, Fairness gegenüber den Mitarbeiter/innen und der Umwelt und der Bezug von heimischen Rohstoffen.

In 10 Naturkostläden wurden diese zertifizierten bio&fairen Lebensmittel besonders beworben. Im Rahmen einer Verkostungsaktion und mit entsprechenden Infomaterialien sollten die dahinter stehenden Werte den Kunden vermittelt werden.

**Michael Schneider, Marktladen Tübingen**, war mit seinen 2 Naturkostläden als Testmarkt dabei. Schneider schildert seine Motivation und seine Erwartungshaltungen an die Testmarktphase und an ein bio&fares Konzept und stellt sein Ladenkonzept vor.

**Malte Bickel, Universität Kassel**, stellt die ermittelten Abverkaufsdaten der bio&fairen Produkte vor.

**Karin Artzt-Steinbrink, Upländer Bauernmolkerei** und Vorsitzende des **BioFairVereins**, berichtet, was aus dem Erzeuger-fair Milch Projekt für die Umsetzung von bio&fairen Konzepten zu lernen ist. Das erfolgreiche Projekt wurde von 2004 bis 2006 im Rahmen des BÖL gefördert.

**Dr. Anke Schekahn**, Projektleiterin des laufenden BÖL-Projektes, moderiert die Veranstaltung und zieht Schlussfolgerungen aus den Ergebnissen der Testphase.