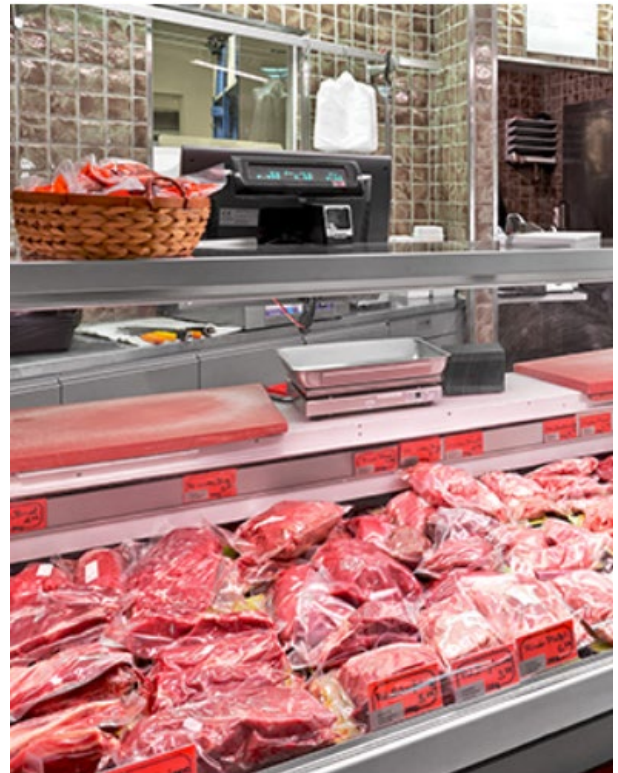


# Kick-off Workshop zum Fleischsektor

Im Rahmen des Projekts «Die Bedeutung von Verarbeitung und Handel für die Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems»



am 27. Juni 2022, 09.15 – 17.00 in Bern

Hochschulstrasse 4, Hauptgebäude der Universität Bern,  
im Kuppelraum, 3. Stock

Projektförderung



*u<sup>b</sup>*

UNIVERSITÄT  
BERN

CDE  
CENTRE FOR DEVELOPMENT  
AND ENVIRONMENT

# Programm

Zeit	Inhalt
Ab 08.45	Willkommenskaffee
09.15 - 09.25	Begrüssung und Organisatorisches ( <i>Bettina Scharrer</i> )
09.25 - 09.50	Vorstellungsrunde
09.50 - 10.05	Projektvorstellung und Fragen ( <i>Bettina Scharrer</i> )
10.05 - 10.10	Rückmeldungen zum Thema Nachhaltigkeit aus der Umfrage ( <i>Martina Brun</i> )
10.10 - 10.40	Standortangepasste, nachhaltige Fleischproduktion in der Schweiz aus Sicht der Wissenschaft ( <i>Bettina Scharrer</i> )
10.40 – 10.45	Einführung in Diskussionsrunde ( <i>Theresa Tribaldos</i> )
<b>10.45 - 11.00</b>	<b>Kaffeepause</b>
11.00 - 12.00	1. Diskussionsrunde (Themen, siehe nächste Seite)
12.00 - 12.30	Rückmeldung aus Diskussionsgruppen und Plenumsdiskussion
<b>12.30 - 13.50</b>	<b>Gemeinsames Mittagessen (offeriert vom Projekt)</b>
13.50 – 14.10	Input für die Nachmittagsrunden – Schlaglichter auf ausgewählte Themen ( <i>Bettina Scharrer, Theresa Tribaldos, Martina Brun</i> )
14.10 - 14.15	Organisatorische Einführung zu den Diskussionsrunden ( <i>Theresa Tribaldos</i> )
14.15 – 15.05	2. Diskussionsrunde (Themen, siehe nächste Seite)
<b>15.05 – 15.20</b>	<b>Kaffeepause</b>
15.20 - 16.25	3. Diskussionsrunde (Themen, siehe nächste Seite)
16.25 – 16.55	Diskussion im Plenum (Fish-Bowl)
16.55 - 17.00	Ausblick und Schluss

Die Themen, welche in den Diskussionsrunden besprochen werden, finden Sie auf der nächsten Seite.

# Ausgewählte Themen für die Diskussionsrunden

## Runde 1

1. Was ist eine standortangepasste und nachhaltige Tier- und Fleischproduktion in der Schweiz? Welche Anpassungen bräuchte es in welchen Bereichen, z.B. Futterbasis, Rassen, etc.?

Die Ergebnisse aus dieser ersten Diskussionsrunde werden am Nachmittag wieder aufgenommen und vertieft gefragt, was das für die unterschiedlichen Fleischproduktionssektoren bedeutet. Ausserdem werden weitere Themen und Probleme angesprochen, welche gemäss Umfrage die Teilnehmenden als wichtig erachten und wo Sie einen Handlungsbedarf sehen.

## Runde 2 und 3

2. Stärken und Schwächen der **Schweinproduktion** in Bezug auf Nachhaltigkeit. Standortgerechte Produktion im Schweinesektor und weitere aktuelle Herausforderungen, wie u.a. Überproduktion, Preisniveau- und Preisbildung, Umgang mit Zyklusschwankungen.
3. Stärken und Schwächen der **Rindviehproduktion** (inkl. Kälber) in Bezug auf Nachhaltigkeit. Standortgerechte Produktion im Rindviehsektor und weitere aktuelle Herausforderungen  
u.a. Abstimmung zwischen Milchmarkt und Rindfleischsektor, Zweinutzungsrasen, Kälbergesundheit, öffentliche Märkte
4. Strukturwandel bei Schlachtbetrieben, beim Viehhandel und bei der Verarbeitung. Konsequenzen für Tierwohl, Transportwege, Fleischqualität und Rolle der Hygienevorschriften.
5. Die Bedeutung der Labels: Weniger Labels? Vereinheitlichung? Gleiche verbindliche Standards anstelle von zu vielen Labels? Positive und kontrapositive Effekte der Anforderungen unterschiedlicher Labelprogramme. Entgelt der zusätzlichen Umwelt- und Tierwohleleistungen, Deklassierung von Labelfleisch
6. Verteilung des Mehrwerts entlang der Wertschöpfungskette, Preisbildung- und Preisniveau, Promotionen im Fleischmarkt, Kostenwahrheit im Endpreis
7. Grenzschutz, Importregime, Erhöhung der Standardanforderung an Importfleisch?

# Projektteilnehmende seitens der Fleischbranche

<b>Dachverbände</b>
Biosuisse
IG öffentliche Märkte
IP-Suisse
Mutterkuh Schweiz
Proviande
Schweizer Bauernverband
Schweizer Kälbermästerverband
Schweizer Milchproduzenten
Schweizer Rindviehproduzenten
Schweizer Viehhändlerverband
Schweizer Fleischfachverband SFF
Swiss Beef
Swissporcs
<b>Öffentliche Hand</b>
Bundesamt für Landwirtschaft
<b>Viehhandel</b>
Anicom
ASF - Tiervermarktung AG
Silvestri AG (Labels) / Vianco
Viehandel Walter Arnold
<b>Verarbeiter industriell</b>
Bell
Ernst Sutter
Micarna
<b>Verarbeiter gewerblich</b>
Bio-Metzg Bärtschi
Boucherie-Charcuterie Stuby SA
Buuremetz Saanen
Jenzer AG
Metzgerei Schwander Riggisberg
Ueli Hof (bio)
<b>Detailhandel</b>
Aldi
Coop
Lidl
Migros
<b>Landwirtschaftsbetriebe</b>
Mutterkühe, Angus, Geflügel
Mutterkühe, Bio, Natura Beef
Vollweide und Mastschweine
Schweinemast und Käseerei
Gutsbetrieb Witzwil
Milchkühe und bäuerliche Kälbermast
Kälbermäster