



BIOSUISSE



Jahresbericht 2011.



**«Nachhaltigkeit
auf allen Stufen
ist das Ziel von
Bio Suisse.»**

In 30 Jahren von der Pionierin zur etablierten Marke.

Jubiläum! – Bio Suisse konnte im Jahr 2011 auf 30 Jahre wirkungsvolle Geschichte zurückschauen. Unsere Organisation hat sich von einer Gruppe standhafter Pionierinnen und Pioniere zu einem bedeutenden Zweig der Schweizer Land- und Lebensmittelwirtschaft entwickelt.

Knospe-Produkte waren in diesen 30 Jahren immer umweltfreundlich produzierte und streng kontrollierte Nahrungsmittel. Sie haben sich aber auch auf mehreren Ebenen weiterentwickelt: Aspekte wie Tierwohl, Geschmack, Biodiversität, Fairness oder Klimaschutz sind im Laufe der Zeit dazugekommen. Sie vervollständigen das Profil einer nachhaltigen Produktion und sorgen für einen vielfältigen Mehrwert zugunsten der Konsumentinnen und Konsumenten.

Die Weiterentwicklung in den Bereichen Ökologie und Soziales verlangt den Knospe-Produzentinnen und -Produzenten täglich viel Arbeit ab, und sie verdeutlicht auch die Ziele des Biolandbaus beim Ertrag in Feld und Stall: Nicht die Höchstproduktion, sondern eine nachhaltige Produktion steht im Zentrum. Die Knospe-Landwirtschaft erzeugt qualitativ hochstehende Nahrungsmittel und erhält gleichzeitig die natürlichen Lebensgrundlagen Boden, Wasser, Luft und Biodiversität.

Die Weiterentwicklung der letzten 30 Jahre war nur möglich, weil die Knospe-Produzentinnen und -Produzenten immer auch den Markt in ihre Strategie mit einbezogen haben. Qualitativ hochstehende Produkte sollen ein angemessenes Einkommen ermöglichen und so die Existenz der Betriebe langfristig sichern. Sich von bäuerlicher Seite unvoreingenommen mit seinen Marktpartnern an einen Tisch setzen, die Herausforderungen gemeinsam angehen und Win-win-Situationen suchen – das wirtschaftliche Engagement zeichnet die Branche mit der Knospe ebenso aus wie die ökologischen und sozialen Aspekte.

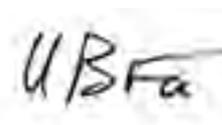
Wichtige Voraussetzungen für einen soliden Marktauftritt sind die Knospe als starke Marke in verantwortungsbewusster bäuerlicher Hand und der hohe Organisationsgrad von Bio Suisse. Rund 93 Prozent der Biobetriebe sind Bio Suisse angeschlossen; ein wichtiger Aspekt in einem Markt, in dem meist ein breit zersplittertes Angebot auf bäuerlicher Seite einer stark konzentrierten Nachfrage auf Handelsseite gegenübersteht. Organisationsgrad und Marke befähigen die Produzentinnen und Produzenten, selbstbewusst auf ihre Marktpartner zuzugehen.

Ein Blick in die Geschichte von Bio Suisse zeigt aber auch, dass es auf dem Markt keine Erfolgsgarantien gibt. Im Jahr 2004 ging die Anzahl Knospe-Betriebe plötzlich zurück.

Um die vielfältigen Herausforderungen zu meistern und insbesondere den Schweizer Bioackerbau zu fördern, rief Bio Suisse im Jahr 2009 die Bio-Offensive ins Leben. Das Impulsprogramm brachte Schwung. Am 1. Januar 2011 haben 173 neue Betriebe auf Biolandbau nach Knospe-Richtlinien umgestellt, rund doppelt so viel,

wie jährlich aufgrund des Strukturwandels aus der Biolandwirtschaft aussteigen. Der Zuwachs äusserte sich bereits im ersten Jahr in einem steigenden Inlandanteil beim Futtergetreide. Das Jahr 2011 war aber nicht nur ein Wachstumsjahr bei der Anzahl Knospe-Produzenten, erstmals überschritt auch die Anzahl Knospe-Lizenznehmer die 800er-Grenze. Ein Zeichen, dass die Knospe den Akteuren entlang der ganzen Wertschöpfungskette neue Perspektiven eröffnet. Nun gilt es, die Erfolgsgeschichte konsequent weiterzuführen.

«2011 zählte Bio Suisse erstmals mehr als 800 Lizenznehmer.»



Urs Brändli, Präsident



Daniel Bärtschi, Geschäftsführer

Ganzheitlich- keit.

Ganzheitliches Denken hat bei der Knospe System: Die Richtlinien gelten für den gesamten Hof und für die ganze Lebensmittelkette. Dazu gehören etwa möglichst geschlossene Kreisläufe, selbstregulierende Systeme und strenge Anforderungen für Importe.

Geschmack.

Der gute Geschmack der Knospe-Produkte rührt auch aus der umsichtigen Verarbeitung. Eine schonende Verarbeitung ist Pflicht. Unnötige Zusatzstoffe sind tabu. So ist beispielsweise Knospe-Salatöl schlicht kaltgepresst, was den ursprünglichen Geschmack des Rohstoffs besonders erhält.

Vielfalt.

Biobetriebe stehen für Biodiversität. In Hecken, Asthaufen, Ökoflächen oder auf Hochstamm-bäumen finden seltene Pflanzen und Tiere neue Lebensräume, und Knospe-Betriebe sorgen mit ihrer naturnahen Bewirtschaftung für Vielfalt im Boden, auf dem Acker und im Regal.

Tierwohl.

Das Tierwohl steht ganz oben auf der Prioritätenliste der Knospe-Bauern. Dazu gehören möglichst täglicher Weidegang, auf Vitalität ausgerichtete Tierzucht, Raufutterfütterung für Wiederkäuer und viele andere Massnahmen.



Ein erfrischendes Müesli aus knusprigen Getreideflocken, cremigem Joghurt, saftigen Äpfeln und schmackhaften Beeren – wer Produkte in Knospe-Qualität wählt, entscheidet sich für einen naturbelassenen, authentischen Geschmack.

Aber der gute Geschmack ist bei weitem nicht der einzige Wert, der in Knospe-Lebensmitteln steckt. Jeder Löffel Müesli bürgt gleichzeitig für eine Portion zusätzliche Vielfalt, für eine Dosis stärkeren Ressourcenschutz, für ein Quantum mehr Fairness, für einen Brocken umfassendere Ganzheitlichkeit und

für ein Stück grösseres Vertrauen in die Land- und Lebensmittelwirtschaft.

Konkret sieht das im Fall des Joghurts zum Beispiel so aus: Der Knospe-Milch-Produzent füttert seinen Kühen ausschliesslich Biofutter. Das Menü im Kuhstall besteht zu mindestens 90 Prozent aus Raufutter, also Gras, Heu und Silage, und nur zu maximal 10 Prozent aus Getreide. Dies ist erstens bekömmlicher für die Kuh, weil sie von Natur aus Gras frisst, und zweitens bleibt so mehr Getreide für die menschliche Ernährung bzw.

Vertrauen.

Strenge Kontrollen, regelmässige Rückstandsanalysen, eine umsichtige Importpolitik und damit möglichst kurze Transporte, der Verzicht auf Gentechnik, ständige Bildung und Beratung – mit solchen Massnahmen fördert Bio Suisse Qualität und Sicherheit von Knospe-Produkten.

Fairness.

Soziale Anforderungen gelten bei der Knospe schon länger. Mit dem neuen Projekt Faire Handelsbeziehungen will Bio Suisse die Interessen der Bauern, der Verarbeitung, des Handels und der Konsumenten auf dem Markt fair aufeinander abstimmen.

Ressourcen- schutz.

Biobauern verzichten konsequent auf chemisch-synthetische Pestizide sowie leicht lösliche Mineraldünger und reduzieren damit die Belastung von Boden, Wasser und Luft. Verschiedene Klimaschutzmassnahmen ergänzen die Leistungen der Knospe.



für Müesliflocken übrig. Insgesamt resultiert daraus ein sinnvollerer Umgang mit der Ressource Boden. Oder der Knospe-Getreide-Produzent sorgt dafür, dass der Ackerboden über eine Vielfalt an Kulturen und Beikraut, über ausschliesslich mechanische Unkrautbekämpfung oder über eine hauptsächlich organische Düngung (im Idealfall mit Kompost) auch künftigen Generationen erhalten bleibt. Und der Knospe-Beeren-Bauer pflanzt nicht nur geschmacksvolle Beeren an, sondern sorgt mit ökologischen Ausgleichsflächen, Hecken oder Asthaufen

für zusätzlichen Lebensraum und damit für eine Vielfalt von Tier- und Pflanzenarten.

Über 5600 Knospe-Landwirtschafts- und -Gartenbaubetriebe und über 800 Knospe-Verarbeitungs- und -Handelsbetriebe engagieren sich in der Schweiz täglich für diesen Mehrwert, weil sie die Bio Suisse Richtlinien einhalten und nachhaltig produzieren. Alle Betriebe werden auf diese Vorgaben regelmässig von unabhängigen Stellen kontrolliert und zertifiziert.

A photograph of three children in a grassy field. In the foreground, a child in an orange jacket and a blue and red striped hat is looking down at a stick. Behind them, a child in a red jacket and a white hat is smiling, and another child in a blue and white patterned jacket and a blue hat is looking towards the camera. The background features a large tree with bare branches and clusters of red berries, a green field, and snow-capped mountains under a clear sky.

**«Biodiversität ist
eine Kernkompe-
tenz der Knospe-
Betriebe.»**

Lebensraum schaffen für viele nützliche Pflanzen und Tiere.

Die Förderung der Biodiversität war in der 30-jährigen Geschichte von Bio Suisse immer eine Kernkompetenz der Knospe-Betriebe. Im Jubiläumsjahr schuf Bio Suisse eine eigene Biodiversitäts-Richtlinie und ergänzte sie mit einem Massnahmenkatalog.

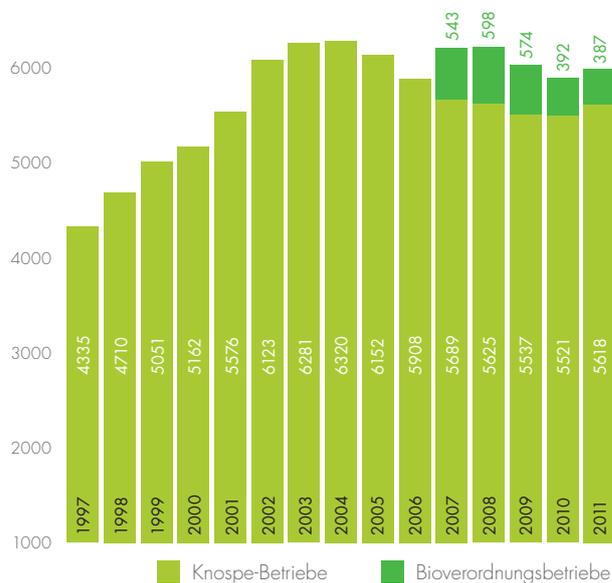
Schonende Bodenbearbeitung, organische Düngung, Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel, vielfältige Beikrautflora bei Biokulturen, ausgeklügelte Fruchtfolgen und vieles mehr – das sind die Leistungen, die das System Biolandbau schon lange zugunsten der Biodiversität erbringt. Nun werden sie gemäss Delegiertenbeschluss vom Frühjahr 2011 mit weiteren gezielten Massnahmen ergänzt. Experten, Praktiker und Vertreter von Bio Suisse haben dazu im Verlauf des Jahres einen Massnahmenkatalog erarbeitet, der Anfang 2015 in Kraft treten soll.

Zudem wurde die Biodiversitäts-Beratung der Produzentinnen und Produzenten verstärkt. Mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und dem SVS/Birdlife Schweiz erarbeitete Bio Suisse in den letzten Jahren das Projekt zur «Förderung der Biodiversität auf Knospe-Höfen». Das vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützte Projekt war rasch ausgebucht, im Jahr 2011 profitierten über 50 Knospe-Betriebe davon. Unter fachkundiger Begleitung schaffen die Knospe-Produzentinnen und -Produzenten zusätzlichen Lebensraum für Tiere und Pflanzen und erweitern ihr Wissen über Vögel, Insekten, Pflanzen und andere Organismen.

Im Jahr 2011 schenkte Bio Suisse nicht nur der Biodiversität viel Beachtung. Sie konnte zudem stolz auf 30 Jahre Verbandsgeschichte zurückschauen. 1981, bei der Gründung der Vereinigung schweizerischer Biolandbau-Organisationen (VSBLO), wie Bio Suisse damals hiess, gab es in der Schweiz gut 200 Biobetriebe. Diese Zahl stieg bis Anfang der 1990er-Jahre um 10 bis 20 Prozent jährlich an. 1993 lancierte Coop Naturaplan, setzte dabei auf die Knospe und löste damit einen regelrechten Umstellboom aus. Allein im Jahr 1996 kamen

zu den 2121 bestehenden rund 1500 neue Betriebe dazu. Im Jahr 2004 war mit 6320 Betrieben ein erster Höhepunkt erreicht. In der zweiten Hälfte des letzten Jahrzehnts sank die Anzahl jährlich leicht, denn der Strukturwandel in der Landwirtschaft machte auch vor den Biobetrieben nicht halt. An der Jahresmedienkonferenz 2011 konnte Bio Suisse von einer erneuten Trendwende berichten. Die Anstrengungen, im Rahmen der Bio-Offensive neue Betriebe für den Biolandbau zu gewinnen, trugen Früchte: Im Jahr 2011 stieg die Anzahl der Knospe-Betriebe auf 5618. Den rund 100 Kündigungen standen 173 neue Betriebe gegenüber. Übrigens waren zwei Drittel der Kündigungen durch Betriebsaufgaben begründet, rund ein Viertel hat die Knospe zugunsten der konventionellen Betriebsweise abgegeben, 2 Prozent der Betriebe wirtschaften gemäss Bioverordnung weiter und 3 Prozent wurde der Produktionsvertrag durch Bio Suisse gekündigt.

Anzahl der Biobetriebe in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein von 1997 bis 2011



Gesamtbetrieblichkeit heisst dem Ganzen verpflichtet sein.

Die Bio Suisse Richtlinien gelten für den gesamten Hof und nicht nur für einzelne Betriebszweige. Die Gesamtbetrieblichkeit sorgt für eine übersichtlichere Betriebsführung und sicherere Kontrollen. Sie hält darüber hinaus zur ständigen Weiterentwicklung in allen Bereichen des Biolandbaus an.

Die Knospe verlangt die Bewirtschaftung des gesamten Betriebs nach dem ambitionierten Standard von Bio Suisse.



Bio Suisse



Niklaus Messerli

Bio Suisse investiert in die Bildung und sucht biologisch wirtschaftende Ackerbaubetriebe.

Dies macht die Betriebsführung übersichtlicher und fordert von den Betriebsleitern Überzeugung, Wissen und Durchsetzungskraft – Biolandbau ist in gewissen Bereichen weiterhin Pionierarbeit. Neben dem klassischen Qualitätssicherungspfeiler, den Richtlinien, hat Bio Suisse deshalb vermehrt in die Bildung investiert und seit 2011 auch in die Beratung der Knospe-Betriebe. Dies befähigt die Betriebe, die aktuellen Herausforderungen zu meistern, und spornt zur ganzheitlichen Weiterentwicklung an. Bio Suisse handelt dabei nach dem Motto: Motivieren statt verordnen. Dazu gehört das im Jahr 2011 mit Bio Nordwestschweiz und Bio Aargau begonnene Pilotprojekt zur Betriebsentwicklung. Zudem hat Bio Suisse gesamtschweizerisch ihre Mitgliedorganisationen mit Fördergeldern im Bereich Beratung gestärkt und die risikobasierte Kontrolle vorangetrieben.

Zur ganzheitlichen Sichtweise gehört ebenfalls der neue Berufstitel «Landwirt mit Schwerpunkt Biolandbau». Diesen trieben die Bildungsverantwortlichen von Bio Suisse auch

«Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile.»

im Jahr 2011 voran. Gemeinsam mit der Berufsorganisation AgriAliForm wurden die Berufsinhalte und Anforderungen an die Bildungsstätten konkretisiert. Weiter waren neue Biolehrbetriebe gesucht, und gleichzeitig entstand das Konzept für die künftigen Biolehrmittel. Bio Suisse hat zudem mehrere Schulungsfilme in Auftrag gegeben. Die Filme zu folgenden Themen finden Sie auf www.bioaktuell.ch: Ganzheitliche Tiergesundheit in der Milchviehhaltung; Neue Wege in der Stoppelbearbeitung; Hackgeräte im Vergleich; Standortangepasste Spitzenkühe; Förderung der Biodiversität auf Knospe-Höfen.



**«Gesamtbetrieb-
lichkeit setzt
Wissen und
Überzeugung
voraus.»**

A photograph of two men in white lab coats and caps standing in a cheese cellar. They are surrounded by rows of wooden shelves filled with large wheels of cheese. The man on the left is holding a clipboard, and the man on the right is holding a small piece of cheese. The lighting is warm and focused on the men.

«Schonende Verarbeitung sorgt für ursprünglichen Geschmack.»

Paul Hug (links) produziert in seiner Knospe-Käserei in Maseltrangen Bio-Tilsiter. Emmi-Händler Franz Haag überprüft vor dem Kauf die Qualität.

Immer mehr Verarbeiter kommen auf den Geschmack.

Seit Jahren setzt die Knospe auf schonende Verarbeitungsverfahren und auf den Verzicht von unnötigen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen. Das fördert den authentischen Geschmack der Produkte. Das Konzept bewährt sich: Im Jahr 2011 zählte Bio Suisse erstmals über 800 lizenznehmende Händler und Verarbeiter.

Vor der Gründung von Bio Suisse war die Qualitätssicherung fast ausschliesslich Aufgabe der Produzenten und Verarbeiter. Bald setzte sich die Überzeugung durch, die Qualität extern

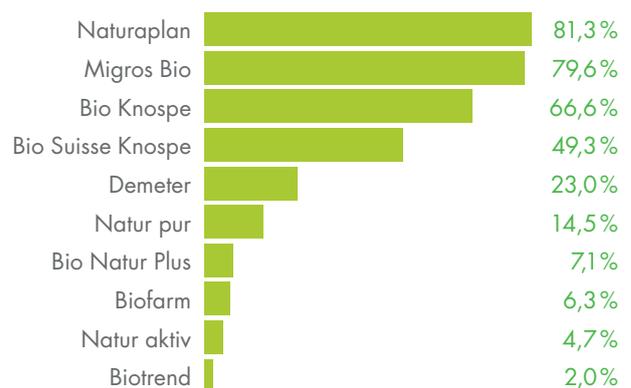
«Bio Suisse zeichnet besonders hohe Qualität mit der Gourmet-Knospe aus.»

überprüfen zu lassen. Seit 1987 gibt es die heutige Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV). 1992 fanden die ersten Verarbeitungsrichtlinien Eingang in das seit 1983 bestehende Regelwerk von Bio Suisse. 1995 wurde nach der Betriebskontrolle auch die Verarbeitungskontrolle an den FiBL-Kontrolldienst (heutige bio.inspecta AG) ausgelagert. Die Qualitätsgrundsätze von damals – schonende Verarbeitung, keine Konsumententäuschung durch Aroma- und Farbstoffe, Verbot von gentechnisch veränderten Organismen und Verzicht auf unnötige Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe – sind noch heute Grundlage für die Herstellung von geschmacklich hochstehenden Knospe-Produkten. Das Konzept zieht. Im Jahr 1995 zählte Bio Suisse 193 Lizenznehmer, welche Knospe-Produkte herstellten. Im Jahr 2011 wurde erstmals die Grenze von 800 Lizenznehmern überschritten und Bio Suisse hat über 800 neue Knospe-Produkte lizenziert.

Mit den höheren Erwartungen der Konsumenten sowie den Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie stiegen die Anfor-

derungen an die Qualitätssicherung. So beschränkten sich zum Beispiel die ersten Verpackungsrichtlinien auf die Umweltbelastung und das Verbot von Alu-Dosen und PVC-Verpackungen. Heute berücksichtigt Bio Suisse auch den Produktschutz, Convenience-Aspekte oder Migrationseffekte und beurteilt laufend neue Materialien und Technologien. Diese Entwicklung spiegelt sich im Personalaufwand. Im Jahr 2011 beschäftigte die zuständige Abteilung Qualitätssicherung und -entwicklung 21 Mitarbeitende. Diese befassen sich unter anderem mit der Lieferanten- und Warenflusskontrolle, mit der Klärung von Pestizidrückständen und Betrugsfällen, der Oberaufsicht über die Bio-Zertifizierungsstellen, oder sie lizenzieren Verarbeitungsprodukte und vergeben das Knospe-Label an Produzenten und Lizenznehmer.

Die Knospe ist das bekannteste unabhängige Biolabel der Schweiz.



Um den Geschmack und den Genuss von Knospe-Produkten zusätzlich zu fördern, führt Bio Suisse seit dem Jahr 2006 Qualitätsprämierungen durch, bei denen die Produkte auf Aussehen, Geruch, Geschmack und ihren allgemeinen Eindruck geprüft werden. Im Jahr 2011 konnten 33 Obst-, Gemüse- und Getreidespezialitäten prämiert und mit der Gourmet-Knospe ausgezeichnet werden.

Projekt Faire Handelsbeziehungen – ein weiterer Schritt für noch mehr Glaubwürdigkeit.

Bio Suisse führte mit einer Gesprächsrunde im Brotgetreidemarkt einen ersten Testlauf im Projekt Faire Handelsbeziehungen durch. Das Projekt soll ein weiterer wichtiger Pfeiler für den Handel mit Knospe-Produkten werden.

Bio Suisse setzt zurzeit das ambitionierte Vorhaben um, faire Handelsbeziehungen zu institutionalisieren. An einer ersten Fair-Gesprächsrunde zum Thema Brotgetreide konnten Produzenten, Müller, Grossisten und Detailhändler das neue System testen – mit positivem Feedback. Seit 2010 wurde an einem Verhaltenskodex gearbeitet, über den die Delegierten im Jahr 2012 entscheiden. Beim Projekt Faire Handelsbeziehungen legt Bio Suisse besonderen Wert auf Gespräche mit der Branche und mit anderen Fair-Projekten. Ein Austausch fand etwa an der Wissenschaftstagung ökologischer Landbau in Deutschland und am Organic World Congress in Südkorea statt. Zudem hat sich Bio Suisse weiter mit dem Thema faire Handelsbeziehungen im Import beschäftigt und will nun mit den Importeuren konkrete Massnahmen diskutieren.

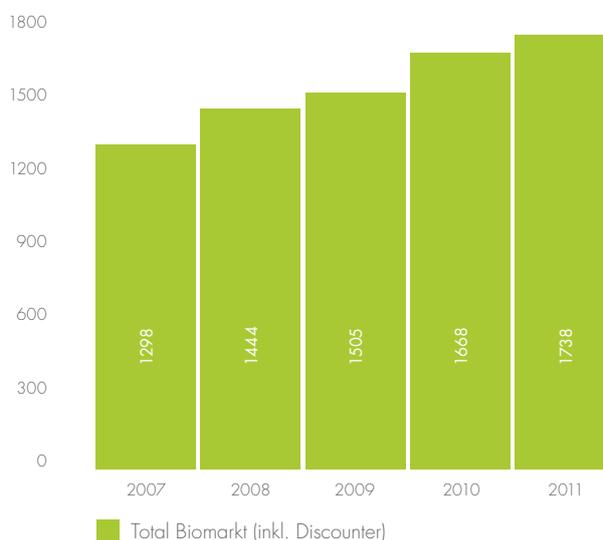
Zu fairen Handelsbeziehungen gehört die Transparenz über die Situation der Märkte. Zahlen und Einschätzungen über die Agrarmärkte stellt Bio Suisse auf www.bioaktuell.ch zur Verfügung. Die Kurzfassung fürs Jahr 2011: Im Rahmen der Bio-Offensive hat die Branche den Getreidemarkt stark entwickelt und den Inlandanteil bei stabil hohen Preisen gesteigert. Weiter wurden Umsteller für Ferkelzucht und Schweinemast gewonnen, was zum Ausgleich zwischen Angebot und Nachfrage sorgte. Dank laufender Absatzförderung kam zudem der Knospe-Milchmarkt ins Gleichgewicht.

Im Jahr 2011 wuchs der Biomarkt auf Stufe Detailhandel erneut um 4,2 Prozent auf CHF 1738 Mio. Coop und Migros sind die wichtigsten Umsatz- und Wachstumsträger. Praktisch alle Bioprodukte legten zu und machen 6 Prozent aller verkauften Lebensmittel aus. Frischprodukte sind die wichtigste Gruppe und erreichen einen Marktanteil von 8,9 Prozent, wobei Eier mit 19,2 Prozent den Spitzenplatz halten.

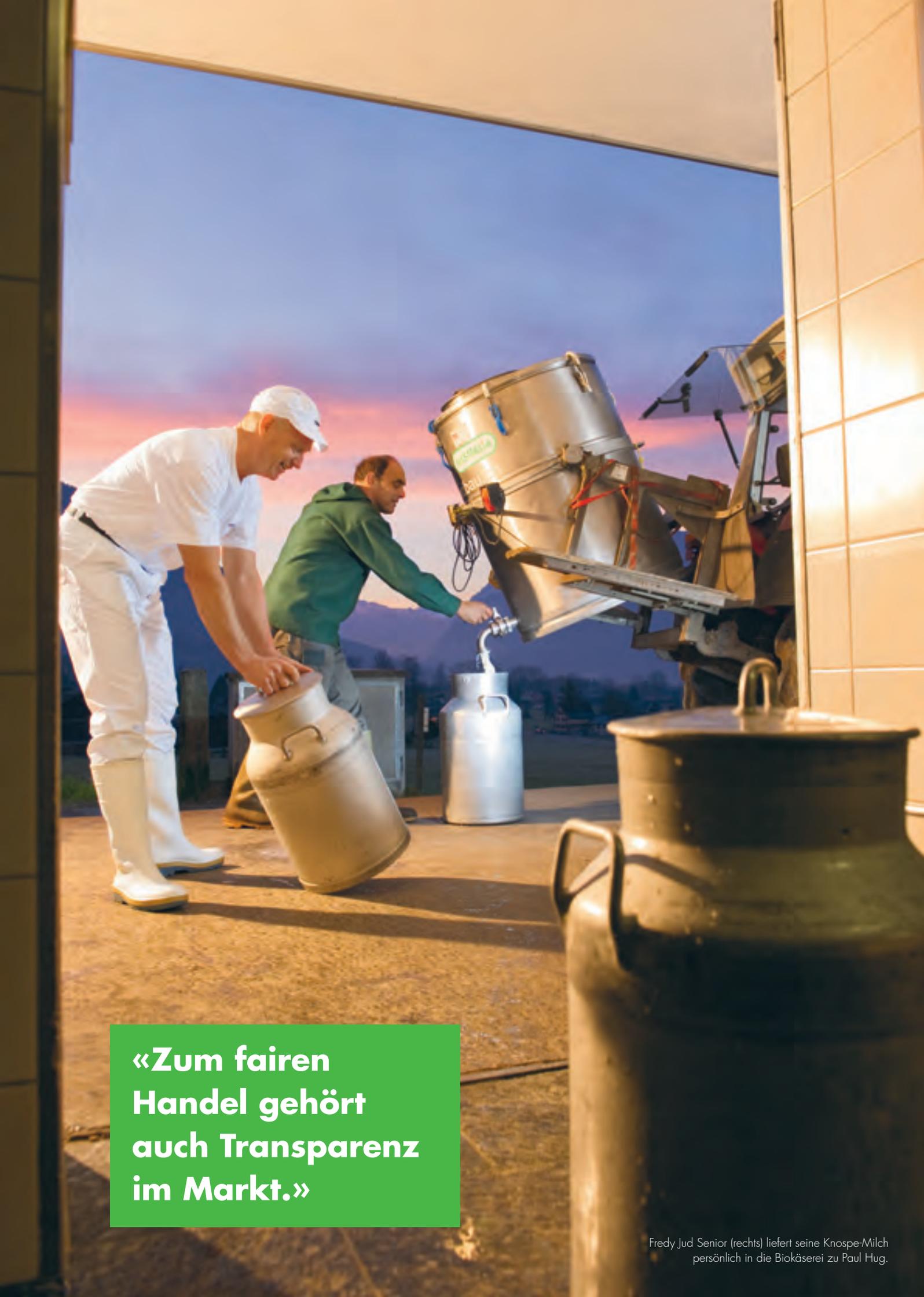
Seit Jahrhunderten werden Lebensmittel, vor allem Käse, ins nahe Ausland exportiert. Mit einem Exportförderungsprojekt macht Bio Suisse in den Nachbarländern den Mehrwert der Knospe deutlich; im Berichtsjahr hat sie Promotionen mit Schweizer Produzenten organisiert. So unterstützt sie exportierende Lizenznehmer und fördert den Absatz der Schweizer Knospe-Produzenten. Im deutschen Biofachhandel konnten weitere Handelspartner gewonnen werden. Innovative Molke- und Käseprodukte sind sehr beliebt.

Entwicklung Biomarkt Schweiz: Umsatz in Mio. CHF

Total Biomarkt



Ebenso traditionell wie der Export ist der Lebensmittelimport. Mit der Vergabe der Knospe für Importprodukte übernimmt Bio Suisse Verantwortung in diesem Bereich. Damit liefert sie den Konsumenten eine wichtige Einkaufshilfe und den Produzenten die Garantie, dass zumindest diese Importe nicht die hohen Schweizer Standards untergraben. Im Jahr 2011 hat Bio Suisse 1635 ausländische Betriebe auf die Knospe-Tauglichkeit überprüft. 1273 dieser Gesuche kamen aus Europa und den Mittelmeer-Anrainerstaaten, 164 aus Kanada, 13 aus Indien. Nicht anerkannt wurden 29 Betriebe.



**«Zum fairen
Handel gehört
auch Transparenz
im Markt.»**

Fredy Jud Senior (rechts) liefert seine Knospe-Milch
persönlich in die Biokäserei zu Paul Hug.

Bilanz auf den 31. Dezember 2011 mit Vorjahresvergleich**2011****2010**

Aktiven	Total CHF	Total CHF
Umlaufvermögen		
Flüssige Mittel	2 948 148.78	4 747 233.85
Forderungen	996 004.30	547 638.64
Vorräte	1.00	1.00
Transitorische Aktiven	687 862.85	558 736.30
Total Umlaufvermögen	4 632 016.93	5 853 609.79
Anlagevermögen		
Finanzanlagen	2 391 206.38	1 501 708.70
Beteiligungen	1.00	1.00
Mobilien, EDV-Einrichtungen	2.00	2.00
Total Anlagevermögen	2 391 209.38	1 501 711.70
Total Aktiven	7 023 226.31	7 355 321.49
Passiven		
Fremdkapital		
Kurzfristiges Fremdkapital (FK)	1 048 108.10	1 175 793.31
FK kurz, zweckgebundene Mittel, Fonds	826 931.68	1 384 630.48
Nicht verwendeter Überschuss 2009	512 065.75	681 865.75
Transitorische Passiven	1 203 454.50	795 307.95
Kurzfristige Rückstellungen	516 100.00	521 900.00
Langfristige Rückstellungen	715 000.00	613 000.00
Reserven	10 000.00	10 000.00
Total Fremdkapital	4 831 660.03	5 182 497.49
Eigenkapital	2 172 824.00	2 161 403.94
Total Passiven	7 004 484.03	7 343 901.43
Einnahmeüberschuss	18 742.28	11 420.06

Erfolgsrechnung für die Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 2011 mit Vorjahresvergleich

Ertrag	Total CHF	Total CHF
Materialverkauf	133 728.30	162 135.13
Jahresbeiträge Produzenten inkl. SMP	2 666 758.10	2 650 650.85
Bundsgelder Absatzförderung	1 227 161.00	1 193 211.86
Lizenz- und Markengebühren	6 765 914.20	5 732 734.55
Auslandanerkennungen	65 190.00	71 620.00
Dritte, Spenden, Honorare, Verweise	72 004.80	47 907.10
Übriger Ertrag	409 071.05	803 461.35
Zinsertrag, Kursdifferenzen	23 122.80	33 419.57
Neutrale Rechnung (Wertschriftenerfolg)	-20 728.21	0.00
Ausserordentlicher Ertrag	20 630.00	0.00
Total Ertrag	11 362 852.04	10 695 140.41
Aufwand		
Handelswarenaufwand	474 221.42	481 609.17
Aufträge an Externe	2 066 540.37	1 754 913.25
Personalaufwand	4 278 283.61	4 135 694.06
Externe Kosten	854 442.05	691 750.34
Betriebsaufwand	754 172.00	641 237.96
Werbeaufwand	2 283 562.18	2 699 242.40
Aufwand PR und Information	287 282.40	0.00
Finanzaufwand (Spesen, Kursdifferenzen)	3 981.78	2 905.92
Abschreibungen	120 791.95	132 109.80
Ausserordentlicher Aufwand	102 000.00	10 000.00
Vorsteuerkürzung MwSt.	118 832.00	134 257.45
Total Aufwand	11 344 109.76	10 683 720.35
Einnahmeüberschuss	18 742.28	11 420.06

Bio Suisse schliesst das Geschäftsjahr 2011 mit einer ausgeglichenen Rechnung ab. Es resultiert ein Einnahmeüberschuss von CHF 18 742. Die Lizenz-einnahmen sind nach einem Einbruch im Jahr 2010 wieder auf das Niveau der Vorjahre angestiegen.

Auf Grund des mehrjährigen Berechnungsmodus von Lizenzgebühren und vereinzelter Umsatzkorrekturen seitens der Lizenznehmer sind die Lizezeinnahmen oft starken Schwankungen ausgesetzt. Um diese Schwankungen abzufedern, hat der Vorstand die Bildung einer Schwankungsreserve beschlossen. Diese wurde im Berichtsjahr um CHF 92 000 aufgestockt, was sich in der Erfolgsrechnung in einem entsprechend höheren ausserordentlichen Aufwand niederschlägt. Auf der Ertragsseite erklärt sich der Rückgang beim Posten Übriger Ertrag aus dem planmässigen Rückgang der vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit zur Verfügung gestellten Gelder für das dreijährige Förderprojekt Biodiversität.

In der Bilanz entspricht die Reduktion der flüssigen Mittel der Umsetzung der vom Vorstand beschlossenen Anlagestrategie. Einerseits wurden liquide Mittel in Depositenkonti angelegt, andererseits in nachhaltige Anlagen wie zum Beispiel in Förderkassenobligationen für den Biolandbau, für alternative Energien sowie in ökologische und soziale Unternehmen.

Bio Suisse investierte im Berichtsjahr CHF 2,573 Mio. in die Qualitätssicherung und die Qualitätsentwicklung, CHF 1,055 Mio. in die Geschäftsführung und die Politik, CHF 4,511 Mio. in den Markt, CHF 0,947 Mio. in Information und PR sowie CHF 0,846 Mio. in Finanzen und Administration. Der Aufwand für die Verbandsgremien sowie die Durchführung der Delegiertenversammlungen und Präsidentenkonferenzen beträgt CHF 1,070 Mio. Für Abschreibungen, Steuern und Reservebildung wurden rund CHF 0,342 Mio. verwendet.

Mit diesen Mitteln erbrachte Bio Suisse ihre üblichen Dienstleistungen für die Knospe-Produzenten und -Lizenznehmer in den Bereichen Qualitätssicherung, Marktbearbeitung und Kommunikation. Zusätzlich flossen die Mittel unter anderem in die Unterstützung der Mitgliedorganisationen, in die Bio-Offensive und in das langjährige Projekt Züchtung Biokuh. Folgende Projekte wurden ebenfalls weitergeführt: Klimaprojekt, Nachhaltigkeitsprojekt, Förderung Biodiversität, Gesamtrevision der Richtlinien, Faire Handelsbeziehungen und IFOAM-Projekt Organic Guarantee System. Mit den zweckgebundenen Ackerbaubeiträgen wurden Forschungsprojekte bei den Kulturen Braugerste, Raps, Lein, Soja und Kürbiskernöl gefördert sowie Sortenversuche mit Weizen getätigt. Die Resultate der im Herbst durchgeführten Produzentenumfrage zeigen Zufriedenheit mit den Leistungen der Geschäftsstelle und sind auf www.bio-suisse.ch publiziert.

Organisation und Kontakte.



Vorstand Bio Suisse

Gremien von Bio Suisse

Vorstand

Urs Brändli, Goldingen SG, Präsident
 François-Philippe Devenoge, Dizy VD, Vizepräsident
 Christian Butscher, Solothurn SO
 Claudia Lazzarini, Le Prese GR
 Josef Reichmuth, Oberarth SZ
 Danielle Rouiller, Cernier NE
 Martin Riggenbach, Solothurn SO

Kommissionen und ihre Vorsitzenden

- Geschäftsprüfungskommission,
 Susanne Häfliger-Stäubli, Oberhof AG
- Markenkommission Anbau,
 Andreas Bärtschi, Lützelflüh BE
- Markenkommission Verarbeitung und Handel,
 Max Eichenberger, Rodersdorf BL
- Markenkommission Import, Paul van den Berge, Minusio TI
- Bildungskommission, Kathy Hänni, Kirchlindach BE
- Fachkommission Ackerkulturen,
 André Horisberger, Chavannes-le-Veyron VD
- Fachkommission Biovin, René Güntert, Miège VS
- Fachkommission Eier/Geflügel, Peter Lüscher, Holziken AG
- Fachkommission Fleisch, Werner Ammann, Ganterschwil SG
- Fachkommission Gemüse, Stephan Müller, Steinmaur ZH
- Fachkommission Kräuter, Lukas Studer, Attiswil BE
- Fachkommission Milch, Urs Flammer, Zuzwil SG
- Fachkommission Obst, Hans Oppikofer, Steinebrunn TG
- Fachkommission Zierpflanzen, Bina Thürkauf, Riehen BS

Die Basis

Urs Brändli steuert den Verband

Im Verband wirken über 200 gewählte Milizangehörige mit. Sie haben sich im Berichtsjahr an über 70 Sitzungstagen getroffen. Bio Suisse investiert jährlich eine Million Franken in die Verbandsarbeit. Herausforderung ist, die 20 ständigen Gremien, die temporären Projektgruppen, die Geschäftsstelle und die 32 Mitgliedorganisationen wirkungsvoll zu koordinieren, so dass sich Bio Suisse auf die Leitbildziele zubewegt. Dazu dient das Cockpit als Führungsinstrument. Es überträgt die Verbandspolitik in strategische und operative Ziele und macht die Umsetzung messbar. Hauptverantwortlich dafür ist Urs Brändli, seit dem 20. April 2011 neuer Präsident von Bio Suisse.

Die Geschäftsstelle

Daniel Bärtschi leitet die Geschäfte

Am 2. März 1983, an der ersten Versammlung des Verbandes, diskutierten die Mitglieder erstmals über die Bildung einer Geschäftsstelle. Diese wurde am 1. Juli 1983 gegründet, befand sich in Sulgen und bestand aus dem ersten Geschäftsführer Rainer Bächli mit einem 20-Prozent-Pensum. Heute besteht die Geschäftsstelle aus 45 Personen und umgerechnet 37 Vollzeitstellen. Am 1. Januar 2011 übernahm Daniel Bärtschi die Geschäftsführung. Ende Oktober trat erstmals eine Mitarbeitende der Geschäftsstelle in Pension: Regula Matasci, langjährige Mitarbeiterin im Bereich Import.

Wichtige Kontakte

So erreichen Sie uns

- Geschäftsführer: Daniel Bärtschi*
- Stv. Geschäftsführerin und Leitung Abteilung Finanzen und Personal: Doris Schwarzenbach*
- Leitung Abteilung Information und PR: Stephan Jaun*
- Leitung Abteilung Qualitätssicherung und -entwicklung: Hans Ramseier*
- Leitung Abteilung Marketing: Jürg Schenkel*
- Politik: Martin Bossard
- Medien: Sabine Lubow
- Verband: Christian Vögeli

* Mitglied der Geschäftsleitung

Diesen Jahresbericht und viele weitere Informationen zu Bio Suisse finden Sie unter www.bio-suisse.ch → Über uns → Verband

Impressum:

Fotos: Marion Nitsch

Realisation: Information und PR, Bio Suisse, und BSSM Werbeagentur



Bio Suisse
Margarethenstrasse 87
CH-4053 Basel

Tel. 061 385 96 10
Fax 061 385 96 11
E-Mail bio@bio-suisse.ch

