

# OGGG Bulletin

Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern | Société d'économie et d'utilité publique de Berne

Seite 2

**Vorwort**

Seite 3

**Die Gemüsetruhen  
machen Winterschlaf**

Ab Seite 6

**Aus den Projekten**

Seite 10

**Neues Erscheinungsbild  
der WoBe AG**

Seite 12

**Agenda**

**2019 wurden an 26 Standorten  
in und um Bern Gemüsetruhen  
gehegt und gepflegt. Oftmals  
kümmern sich auch Kinder  
um die Hochbeete. Dies führt  
zu schönen Begegnungen über  
mehrere Generationen hinweg.**





## Den Boden als Realität erleben: Weltacker Bern

Weltagrарbericht, Klimabericht, Ernährungsbericht, Trinkwasser- und Pestizidinitiative, Klimastreik und Klimademo; unsere Welt ist im Umbruch. Die OGG arbeitet dabei unbeirrt weiter an ihren Ur-Themen, die heute aktueller sind denn je und bestens zu dieser Aufbruchsstimmung passen. Das Thema Food Waste ist längst nicht erschöpft und im Verbund mit anderen Organisationen gibt es noch viel Arbeit zu leisten. Bei foodwaste.ch steht die Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten im Vordergrund. Jedoch sind auch alle anderen Akteure in der Wertschöpfungskette gefordert – von der Primärproduktion über den Handel und die Verarbeitung bis hin zum Detailhandel und zu jedem und jeder Einzelnen von uns. Wir bleiben dran, auf eine positive, motivierende Art und Weise.

Jedoch gibt es noch andere Themen. Im Hintergrund ist die OGG-Führung daran, ein weiteres grosses Thema aktiv aufzugreifen, um es in die Gesellschaft hinauszutragen: unseren Boden, das Kulturland. Bereits vor fünf Jahren hat der Vorstand dies als eine von vier strategischen Stossrichtungen der OGG festgelegt. Weltweit stehen für jeden Menschen aktuell rund 2000m<sup>2</sup> bzw. 20 Aren zur Verfügung. In der Schweiz sind es sogar nur noch 480m<sup>2</sup> pro Person. Zusätzlich gibt es im Durchschnitt pro Kopf ungefähr 5000m<sup>2</sup> Wies- und Weideland. Auf dem Ackerland bauen wir einerseits unsere Lebensmittel an, andererseits werden viele Flächen zum Anbau von Futtergetreide und Soja, Energiepflanzen (z.B. Zuckerrohr für Ethanol) und

Faserstoffen (z.B. Baumwolle) sowie Genussmitteln (z.B. Kaffee) genutzt. Wohin führt uns die Reise? Aufgrund der wachsenden Weltbevölkerung müssen bald 9 Milliarden Menschen ernährt werden. Gleichzeitig nimmt die nutzbare Fläche durch Erosion, Versalzung und Überbauung ab. Um dieses Defizit zu kompensieren, muss die Effizienz unserer Produktionssysteme zunehmen. Seit mehreren Jahren sucht die OGG nach einem geeigneten Projekt, um diese Thematik in die Gesellschaft hinauszutragen. Der Vorstand hat an seiner Sitzung vom 29. November 2019 einen Projektierungskredit bewilligt. In Zusammenarbeit mit dem Verein Weltacker Schweiz ([www.weltacker.ch](http://www.weltacker.ch)) beabsichtigen wir, in Bern einen Weltacker anzulegen. Auf einer Fläche von 2000 m<sup>2</sup> sollen proportional zur weltweiten Flächennutzung 42 unterschiedliche Kulturen angebaut werden.

Entscheidend für ein solches Projekt ist, dass es genügend breit mitgetragen wird. Das heisst also geeignete Partner für die Trägerschaft finden, Geld sammeln, ein Team organisieren und Rollen klären. Erste Gespräche über einen möglichen Standort haben bereits stattgefunden. Und es stellen sich viele weitere Fragen: Woher erhalten wir die verschiedenen Samen? Wer weiss, wie man all diese Kulturen anbaut? Was machen wir mit den Produkten? Macht es Sinn, in Bern Reis und Zuckerhirse (stellvertretend für Zuckerrohr) anzubauen? Oder ersetzen wir bei uns das Zuckerrohr durch Zuckerrüben (und optimieren damit gleich die Flächennutzung)? Wo werden wir uns als Ackergesellschaft hin-



Franz Hofer  
Geschäftsführer OGG Bern

bewegen? Werden wir die Anzahl Kulturen aufrechterhalten? Oder reduzieren wir sie auf ein Dutzend Ackerpflanzen? Darauf und auf viele weitere Fragen will die OGG möglichst partizipativ Antworten finden. Spannende Diskussionen stehen uns bevor. Wir nehmen Sie gerne mit!

## Die Gemüsetruhen machen Winterschlaf – in Vorfreude auf die neue Gartensaison

**Die Gemüsetruhe ist ein Angebot der OGG im Bereich «Urban Gardening», welches der Bevölkerung den Zugang zu einem eigenen Garten und zum Erleben der Natur ermöglicht. Hier machen wir uns stark, weil wir überzeugt sind, dass Konsumentinnen und Konsumenten mehr Sorge tragen zu ihrem Essen, wenn sie wissen, wie viel Arbeit und Liebe zu deren Herstellung eingesetzt wurde.**

### Die Gemüsetruhen – Ort der Begegnung und des Lernens

Mit den Gemüsetruhen der OGG Bern verfolgen die Gärtnerinnen und Gärtner hautnah, wie viel es braucht, bis eine sonnengereifte Tomate als Tomaten-Mozzarella-Salat auf unserem Teller liegt. In Hochbeeten pflanzen die Teilnehmenden ihre Lebensmittel an und kümmern sich während der Gartensaison fortlaufend darum. Dabei ist das Angebot für Gruppierungen jeglicher Art geeignet: Schulen, Vereine, Kitas, Firmen und alle wei-

teren Interessierten in und um Bern, die gerne ihre eigenen Lebensmittel herstellen möchten.

Derzeit sind die Gemüsetruhen im Winterschlaf. Mit Winterkulturen oder überwinternden Pflanzen wie Nüssler, Spinat oder Gründüngungen bepflanzt oder mit Ästen oder Laub zugedeckt, schlummert die Erde in den Hochbeeten vor sich hin und träumt vom Erwachen in der neuen Gartensaison. Sind Sie nächstes Jahr auch dabei?

### Das Angebot der OGG

Mit dem «Rundum-sorglos-Paket» der OGG gelingt der Gemüseanbau bestimmt auch Ihnen. Für einen Unkostenbeitrag von Fr. 250.– bieten wir Ihnen alles, was Sie zum erfolgreichen Start im eigenen Garten brauchen: fertig gefüllte Hochbeete und Werkzeug zur Leihe, Setzlinge und Saatgut, Kurse und fortlaufende Beratung. Das Angebot ist gleichermaßen geeignet für erprobte Gärtnerinnen und Gärtner wie für An-

fängerinnen und Anfänger, denn es lässt sich flexibel Ihren Bedürfnissen anpassen. Über die Saison verteilt, bieten wir Ihnen Kurse an, die Sie bis auf eine Ausnahme wahlweise besuchen können oder nicht. Beratung können Sie fortlaufend nach Bedarf in Anspruch nehmen oder sich jederzeit mit den anderen Teilnehmenden austauschen. Ausserdem machen wir Bepflanzungsvorschläge für alle, die gerne eine Orientierungshilfe haben. Weil es dann bei der Ernte aber Ihnen schmecken soll, steht es Ihnen schlussendlich frei, wie Sie die Gemüsetruhen bepflanzen möchten.

### Anmeldung und Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen Sie erfüllen, damit Sie vom Angebot profitieren können:

- Der Standort liegt öffentlich zugänglich.
- Ihrer Gruppierung steht noch keine Nutzgartenfläche zur Verfügung.
- Die Anlieferung der Gemüsetruhen ist möglich.
- Die Mindestteilnahmedauer beträgt ein Kalenderjahr (Frühjahr bis Frühjahr).
- Sie bringen gärtnerisches Interesse mit. Kenntnisse sind keine nötig.

Anmelden können Sie sich noch bis Ende Januar (Teilnehmerzahl beschränkt) via **E-Mail** an [annekathrin.jezler@ogg.ch](mailto:annekathrin.jezler@ogg.ch) oder **telefonisch** unter der Nummer **031 560 76 55** bei Annekathrin Jezler. Alle Infos finden Sie auch auf unserer Website unter der Rubrik «Urban Gardening», Gemüsetruhe. ■



## Food Waste: Neue Zahlen beleuchten Umweltwirkung

**Weil die vielen Feste am Jahresende auch ein Risiko für Food Waste darstellen, werfen wir einen Blick auf die neusten Zahlen. Diese hat das Bundesamt für Umwelt (BAFU) Ende Oktober veröffentlicht. Die neuste Studie (Konsumsicht) basiert auf dem wissenschaftlichen Schlussbericht des Vereinspräsidenten von foodwaste.ch, Claudio Beretta, und von Prof. Stefanie Hellweg. In der neusten Studie rückt die Umweltwirkung von vermeidbarem Food Waste ins Zentrum.**

### Fokus der Zahlen

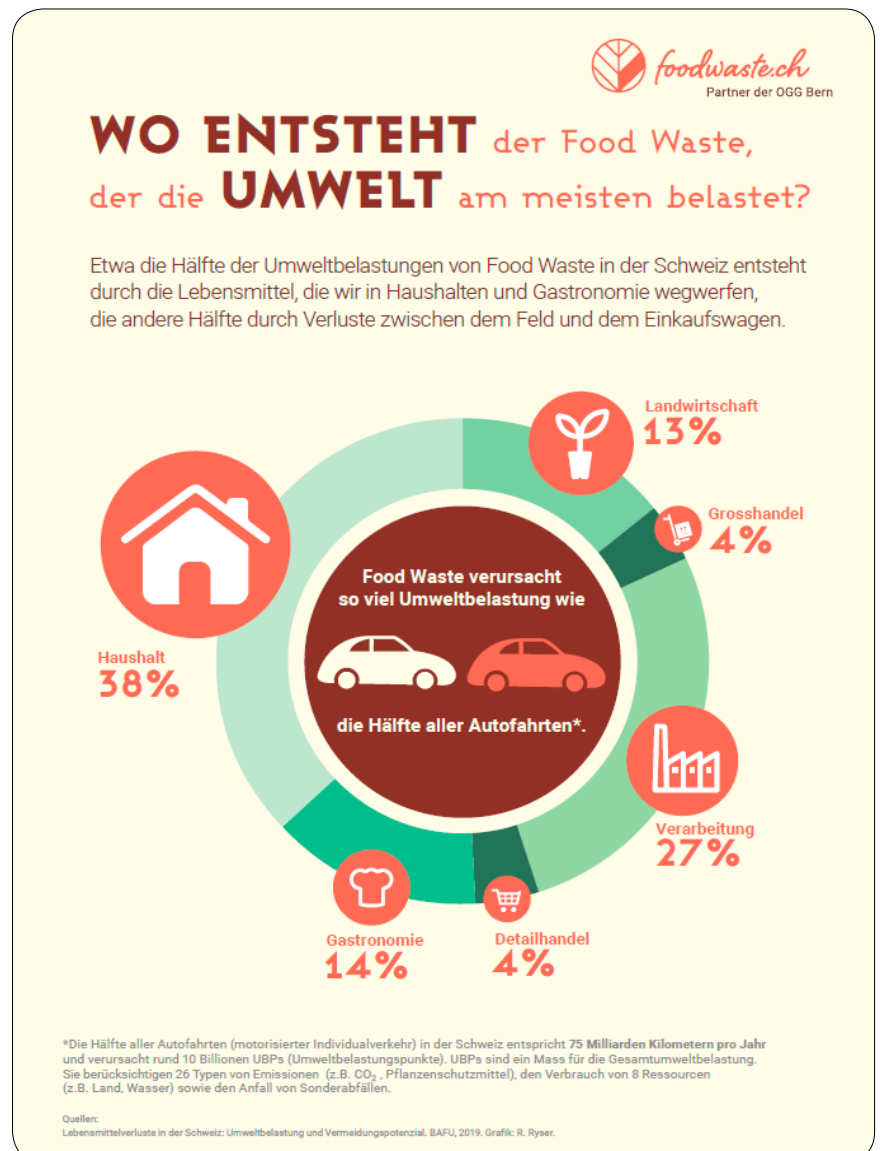
In der Studie von 2012 sind die Haushalte mengenmässig für den grössten Teil (45%) der vermeidbaren Lebensmittelabfälle verantwortlich, gefolgt von der Verarbeitung (30%) und der Landwirtschaft (13%). 2012 gab es aber noch keine wissenschaftlichen Untersuchungen dazu, wie stark der entstandene Food Waste auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelherstellung die Umwelt belastet. Mengenmässig fällt zwar heute der Food Waste in der Verarbeitung mehr ins Gewicht als derjenige in den Haushalten, allerdings

Gemessen wird die Umweltbelastung mit sogenannten Umweltbelastungspunkten (UBPs). UBPs sind ein Mass für die Gesamtumweltbelastung. Sie berücksichtigen die Emissionen von 26 Schadstoffen (z.B. CO<sub>2</sub>, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.

gehen 38% der Umweltbelastung auf das Konto der Haushalte. Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle, welche die Gastronomie und die Haushalte verursachen, sind für rund die Hälfte der Umweltbelastung verantwortlich. Nach wie vor macht es also Sinn, gerade im eigenen Haushalt der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen. Denn je weiter hinten in der Produktionskette ein Lebensmittel weggeworfen wird, desto stärker belastet es die Umwelt. Dies ist

darauf zurückzuführen, dass in jeder Stufe der Produktion Ressourcen wie Wasser oder Verpackungsmaterial benötigt werden, welche wiederum zur Gesamtbelastung beitragen.

Grundsätzlich lässt sich also sagen, dass je mehr Arbeit und Weg in einem Produkt stecken, desto mehr Ressourcen es bereits auf seinem Lebensweg verbraucht hat und umso umweltbelastender es ist, dieses wegzuerwerfen.



### Wertvolle Foodsaving-Tipps

für die kalte Jahreszeit hat foodwaste.ch Anfang Dezember im Rahmen eines Adventskalenders für Sie publiziert. Die Tipps finden Sie auf der Facebook- und der Instagram-Seite von foodwaste.ch. Helfen Sie mit, über die Festtage Lebensmittel zu retten: Planen Sie Ihren Einkauf, passen Sie die Portionen Ihren Bedürfnissen an und kochen Sie feine Menüs aus Resten.

### Die Rolle der Haushalte

Wir als Konsumentinnen und Konsumenten haben es in der Hand! Wir können uns bewusst dazu entscheiden, unförmigem Gemüse und weniger edlen Fleischstücken eine Chance zu geben oder den Einfluss auf die Umwelt dank kürzerer Transportwege zu verkürzen, indem wir regional und saisonal einkaufen oder im Restaurant den Rest des Menüs einpacken lassen. Unser proaktives Kunden-Feedback gibt Herstellerinnen und Herstellern Denkanstösse. Fragen Sie den Bauern in Ihrer Region, ob Sie die unverkäuflichen Karotten privat beziehen können. Oder erkundigen Sie sich bei Ihrer Lieblingsbäckerei, was am Abend mit den unverkauften Backwaren passiert.

### Wie entsorgt man schlecht gewordene Lebensmittel?

Und wenn von den vielen Festessen doch mal was übrigbleibt? Lebensmittel sollten grundsätzlich nicht im Kehrriech entsorgt werden, denn die Verbrennung von Nährstoffen ist nicht sinnvoll und Produkte mit hohem Wassergehalt verschlechtern

**Wir KONSUMENTEN haben es in der Hand**

Durch gezielten Einkauf, bewussten Konsum und konstruktives Feedback zeigen wir unsere Vorlieben beim Essen auf und lassen uns weniger bevormunden.

**8 Millionen Menschen können etwas ändern... ...wenn wir:**

- auch unförmigem Obst und Gemüse, Brot vom Vortag und weniger edlen Fleischstücken eine Chance geben
- Feedback geben
- im Restaurant kleinere Portionen bestellen, Reste einpacken lassen
- regionale Produkte vorziehen
- saisonal einkaufen

Mit unserem Verhalten unterstützen wir alle Akteure, weniger Lebensmittel zu verschwenden.

3,7 Mio. HAUSHALTE, LANDWIRTSCHAFT, VERARBEITUNG, GASTRONOMIE, HANDEL

QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019.

die Energieausbeute der Kehrriechverbrennungsanlagen. Lebensmittelabfälle sollten auch nicht dem Abwasser zugeführt werden. Wenn Sie ausnahmsweise Lebensmittelabfälle entsorgen müssen, dann tun Sie dies nach Möglichkeit in der Biotonne oder im heimischen Kompost.

Die gesamte Studie des BAFU finden Sie unter [www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle](http://www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle). Weitere span-

nende Tipps und Tricks und alle aktualisierten Infografiken finden Sie auch unter [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch).

Ende November wurde die nationale Kampagne «Save Food. Fight Waste» lanciert. foodwaste.ch ist Partner der Kampagne und im Fachbeirat. Zusammen mit aktuell 70 anderen Partnerinnen und Partnern tragen wir zur Sensibilisierung der Konsumenten bei.



### Restenlos glücklich

Das beliebte Themenkochbuch der OGG Bern gegen Food Waste ist seit Ende Oktober in der 2. Auflage mit aktualisiertem Infoteil wieder im Buchhandel oder direkt bei uns erhältlich. Das Buch enthält 42 kreative Rezepte aus Resten und viele Tipps, wie Food Waste erfolgreich vermieden werden kann. Ausserdem werden im Buch verschiedene Personen vorgestellt, welche sich in besonderem Masse gegen die Lebensmittelverschwendung einsetzen; so zum Beispiel der Gründer und Vereinspräsident von foodwaste.ch, Claudio Beretta. So kommt das Buch in der Küche zum Zuge, lässt sich aber auch gemütlich auf dem Sofa lesen.

### Null-Resten-Küche und Kurse

Am 5. November führten die OGG und foodwaste.ch in Zusammen-

arbeit mit der Pauluskirche Bern einen Einmachworkshop «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co» durch. Die Resonanz war sehr gross. Schon nach kurzer Zeit war die Anmelde-liste voll. Entsprechend wurde der Kurs zwei Wochen später erneut angeboten. Die Teilnehmenden an den Kursen folgten dem Abend interessiert, packten fleissig mit an und konnten dabei ihr eigenes Kimchi und Zwiebelconfit herstellen. Bereits jetzt freuen wir uns, dass wir im Februar mit den Land-frauen Habkern und im März mit dem Swiss Mountain Market zwei Kurse im Berner Oberland durch-führen können.

### Job Caddie zieht ins Generationenhaus um

Seit Mitte Oktober befindet sich das Büro von Job Caddie Bern im Berner Generationenhaus am Bahn-

hofplatz 2. Somit ist das Angebot von Job Caddie nun noch näher bei den Jugendlichen. Job Caddie ist ein kostenloses Mentoring-Angebot für Jugendliche und junge Erwachsene mit Schwierigkeiten während der Berufslehre oder beim erstmaligen Berufseinstieg. Der Coach und Programmleiter, Gérald Mathieu, kann wie folgt für einen Termin kontaktiert werden:

- Telefon: 031 560 76 59
- E-Mail: [jobcaddie@ogg.ch](mailto:jobcaddie@ogg.ch)

Für das Einleben in den neuen Räumlichkeiten wünschen wir Gérald Mathieu alles Gute.

### Forum Neustart Schweiz

Anfang November hat foodwaste.ch am ersten nationalen Forum Neustart teilgenommen und den Arbeitskreis 3 «Die Entwicklung der Foodsaver-Szene in der Schweiz» moderiert. Der Arbeitskreis war gut besucht und der Austausch mit den teilnehmenden Foodsaverinnen, Foodsavern und Privatpersonen sehr konstruktiv und gewinnbringend. Gemeinsam mit den Teilnehmenden konnte foodwaste.ch erörtern, was die Foodsaver-Szene braucht, damit Synergien noch besser genutzt werden können und der Austausch unter neuen und alten Foodsaverinnen gewährleistet ist.

### Food Waste vermeiden ist keine Kunst

Anfang Jahr hat die OGG gemeinsam mit foodwaste.ch eine Gruppe Studierende der Visuellen Kommunikation an der Hochschule der Künste (HKB) bei der Gestaltung von Plakaten zum Thema Food Waste fachlich begleitet. Im Rahmen diverser Anlässe waren die Plakate auf dem Bundesplatz, auf





Degustation an der KULINATA: Ein Unterschied zwischen frischen und abgelaufenen Lebensmitteln war für viele nicht offensichtlich.

beiden Vereine an der Sichlete, dem Erntedankfest des Berner Bauern Verbands in der Berner Altstadt, am Foodsave-Bankett, dem Essen aus Überschüssen und an der KULINATA, dem nachhaltigen Foodfestival, teilgenommen. Dabei konnte ein grosses Publikum erreicht und mit dem Thema Food Waste in Kontakt gebracht werden. Im Rahmen eines Sinnesparcours an der KULINATA hatten Besuchende Gelegenheit, Produkte zu degustieren, welche das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bereits erreicht hatten. Dabei galt es herauszufinden, wie sich die Produkte geschmacklich und optisch verändern. Natürlich waren alle Lebensmittel bedenkenlos für den Konsum geeignet. Fazit des Versuchs: Einen Unterschied festzustellen ist schwierig, garantiert doch das MHD nur, dass das Produkt wie frisch ab Fabrik schmeckt. Verlassen Sie sich darum bei der Beurteilung eines Lebensmittels unbedingt auf Ihre Sinne!

dem Bahnhofplatz und beim Berner Generationenhaus zur Besichtigung ausgestellt. Ausserdem konnten Passantinnen und Passanten in einer nicht repräsentativen Umfrage die Plakate mit einer Note bewerten und ihren persönlichen Liebling wählen. Am besten abgeschnitten hat dabei das Sujet mit dem Titel

«Verliebt» der Studierenden Noémi Fatio. Die drei bestplatzierten Plakate in der Umfrage sehen Sie unten:

### Foodsave-Monat September

Ende September war in der Stadt Bern viel los und die OGG und foodwaste.ch waren mittendrin. Innerhalb von zwei Wochen haben die

### Saisonrückblick – Erntnetzwerk

Dank dem Engagement von zahlreichen freiwilligen Erntehelfern und der Grosszügigkeit der beteiligten







mehr verkaufbar gewesen, da sie zum Teil «qualitative Mängel» aufwiesen oder aufgrund von Überproduktionen in einer zu grossen Menge verfügbar waren. Mit dem Erntenetzwerk leistet die OGG einen wertvollen Beitrag zur Verminderung von Lebensmittelabfällen in der Landwirtschaft. Die nachgeernteten Produkte spendeten die Landwirte und das Erntenetzwerk an karitative Organisationen oder liessen sie in Verarbeitungsbetrieben haltbar machen – so sind die Lebensmittel auch über die Saison hinaus geniessbar.

Im Vergleich zur überdurchschnittlich ertragreichen Erntesaison 2018 hat das Erntenetzwerk dieses Jahr weniger Einsätze geleistet. Insbesondere was die Nachernte von Obstbäumen betrifft. Allerdings wurden bei den durchgeführten Ernteeinsätzen jeweils grössere Mengen gerettet als im Vorjahr.

In erster Linie vermindert das Erntenetzwerk natürlich die Menge der Lebensmittelverschwendung. Das Projekt führte aber auch dieses Jahr wieder zu interessanten Begegnungen zwischen Stadt und Land, ausgetauschten Rezepten, erdigen Händen und neu gewonnenem Wissen zu Anbau und Ernte von Lebensmitteln.

### Netzwerk Nachhaltige Ernährung Bern

Am 12. November trafen sich rund 70 Personen aus der Stadt und der Region Bern in einem Treibhaus von Stadtgrün Bern, um darüber zu sprechen, ob und wie man sich zu einem Netzwerk zusammenschliessen könnte, das ein nachhaltiges Ernährungssystem fördert. Von der Bäuerin, dem Sensoriker, der Gastronomin, der Wissenschaftlerin, dem Händler und dem Amtsvorsteher waren Menschen mit verschiedenstem Hintergrund, aber grundsätzlich

Produzentinnen und Produzenten konnte das Erntenetzwerk dieses Jahr mehr als fünf Tonnen Gemüse und Beeren vor dem Wegwerfen bewahren. Die Lebensmittel waren im herkömmlichen Handel nicht

Rolle der Stadt Bern	IM Netzwerk: Koordinatorin und Organisatorin des Netzwerkes für maximal 2 Jahre, Mitglied im Gremium für Richtungsentscheide.	UMS Netzwerk: keine aktive Rolle der Stadt im Netzwerk.
Organisation	Koordinationsstelle der Stadt (30%), Gremium für Richtungsentscheide, Arbeitsgruppen für die Bearbeitung der Fragen nach Form, Struktur, Leitplanken, Inhalten und Finanzierung des Netzwerkes, bestehend aus Netzwerkmitgliedern.	DIFAS
Finanzierung	Für 2 Jahre durch die Stadt mit einer angestellten Person zu 30 Stellenprozenten (ab März 2020).	Nach abgeschlossener Findungsphase besteht für das konstituierte Netzwerk die Möglichkeit, einen Antrag für eine Anschubfinanzierung zu stellen.
Chancen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VERANTWORTLICHKEIT</li> <li>• ANSTOSSEN</li> <li>• NEUTRALITÄT (IN NETZWERK)</li> <li>• KLARER ABLAUF</li> <li>• NAH AN POTENZIELLEN GELDERN</li> <li>• MODERNE INFRASTRUKTUR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MEHR FREIHEIT</li> <li>• MEHR HERZBLUT</li> <li>• MEHR ENGAGEMENT</li> <li>• KREATIVE GELOBESCHAFFUNG</li> <li>• GRÖSSERE IDENTIFIKATION</li> </ul>
Risiken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TRÄGE IT</li> <li>• STEHT UND FÄLLT MIT DER PERSON</li> <li>• WENIGER FREIHEIT</li> <li>• UNTERBINDET AKTIVITÄT</li> <li>• POLITISCHES RISIKO (FINANZIER)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↑ KEIN FAHRPLAN</li> <li>• ES VERSANDET</li> <li>• KEIN BUDGET</li> <li>• NETZWERK WIRD GESPALTEN</li> </ul>

Während der Netzwerkveranstaltung wurden zwei potenzielle Zusammenarbeitsszenarien einander gegenübergestellt...





...und im Anschluss angeregt diskutiert.

demselben Ziel anwesend. Dass hier die OGG nicht fehlen durfte, versteht sich von selbst. Im Gegenteil: Wir waren Teil einer vorberatenden Arbeitsgruppe und stellten auch personelle Ressourcen für eine Bedürfnisabklärung zur Verfügung.

Die Resultate aus dieser Studie waren die Grundlage für die anschliessende Diskussion in Gruppen. Im Zentrum standen dabei zwei Ansätze: Beim ersten würde die Stadt Bern den Lead und einen Grossteil der Anschubfinanzierung übernehmen; beim zweiten würde sich die «Bewegung» mehr oder weniger selbständig aufbauen. Die Teilnehmenden können nun bis Ende Jahr für eines der beiden Modelle ihre Stimme abgeben.

### Festtagsgruss

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten frohe, zufriedene Festtage und einen erfolgreichen Rutsch ins neue Jahr. Möge Ihnen das neue Jahr viel Freude und Zufriedenheit bringen und von schönen Momenten bestimmt sein.

*Beginne nicht mit einem guten Vorsatz, sondern mit einer kleinen Tat.*  
Volkswisheit

Auch 2020 widmen wir uns mit Hingabe der Weiterentwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems

und freuen uns, wenn wir auch Sie zu kleinen Taten bewegen können. Denn nur gemeinsam gestalten wir das Ernährungssystem in all seinen Facetten nachhaltiger. Bereits jetzt sind wir gespannt auf die bereichernden Begegnungen und vielfältigen Projekte im kommenden Jahr.

Alles Liebe, das OGG-Team

### Info Kommunikation: Bulletin

Seit Ende November ist die neue Website der OGG Bern online. Im Rahmen der Überarbeitung unseres visuellen Auftritts werden wir auch das Erscheinungsbild des Bulletins dem neuen Gestaltungskonzept angleichen. Darum halten Sie das Bulletin zum letzten Mal in dieser Version in Ihren Händen.

Ausserdem wird die OGG in Zukunft vermehrt digital kommunizieren. Neuigkeiten finden Sie regelmässig auf unserer Facebook-Seite sowie auf unserer Website. Gedruckte Informationen zu unseren Aktivitäten werden wir Ihnen anstatt wie gehabt viermal jährlich nur noch zweimal zusenden: einmal als Jahresbericht vor der Mitgliederversammlung und einmal im Herbst.

Wenn Sie sich mehr Neuigkeiten aus dem OGG-Alltag wünschen, dann können Sie sich bereits jetzt für unseren Newsletter anmelden. Besuchen Sie dazu unsere Website und tragen Sie sich ganz unten an der Seite mit Ihrer E-Mail-Adresse ein. Ab dem neuen Jahr werden wir Ihnen dann mit dem elektronischen Brief die neusten Informationen aus dem OGG-Alltag zukommen lassen.

Mit der Anpassung unserer Kommunikation garantieren wir, dass wir noch aktuellere und relevantere Neuigkeiten versenden und vermehrt auch Menschen erreichen, die noch nicht Mitglied der OGG sind. Zudem tun wir mit der Reduktion der Papiermenge der Umwelt Gutes und werden unserem Kern – der Nachhaltigkeit – gerecht.



Foto: Hildegard Wyss

## Die WoBe AG präsentiert sich im neuen Erscheinungsbild

Seit Januar 2019 ist die WoBe AG (vormals Betreutes Wohnen in Familien) eine 100 %-ige Tochterfirma der OGG. Die junge AG, welche erst seit kurzem eigenständig ist, blickt bereits auf 21 erfolgreiche Jahre zurück. Bisher sind die WoBe AG und die OGG Bern im gleichen Erscheinungsbild an die Öffentlichkeit getreten. Mit dem Schritt in die Eigenständigkeit ist es nun Zeit, dass sich die WoBe AG und die OGG auch äusserlich voneinander unterscheiden und sich in ihrem jeweiligen Umfeld klarer positionieren können.

Mitte November hat die WoBe AG in einem Zug sowohl das neue Logo wie auch die neue Website und die neuen Briefschaften präsentiert. Unter [www.wobeag.ch](http://www.wobeag.ch) können Sie sich von der neuen Gestaltung selbst überzeugen.



### Der ganz besondere Alltag

Das neue Gestaltungskonzept bringt das zum Ausdruck, was die WoBe AG am besten kann: Menschen mit besonderen Bedürfnissen auf dem Weg zu einem neuen Alltag bei einer (fürsorglichen) Gastfamilie begleiten. Dabei vermittelt die WoBe AG zwischen beiden Seiten und respektiert sowohl die Bedürfnisse des Gastes wie auch der Gastfamilie. Dies zeigt sich auch in der visuellen Umsetzung. Das doppelte Dach

symbolisiert den zusätzlichen Schutz, welcher den Gästen durch das Angebot der WoBe AG geboten wird. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Gast das «Betreute Wohnen in Familien» oder die «Tagesstrukturen Landwirtschaft» in Anspruch nimmt. Die besonderen Bedürfnisse, die Verletzlichkeit

und die individuellen Wünsche der Gäste haben ihre Berechtigung und ihren Platz – dem will die WoBe AG mit ihren Angeboten entsprechen. So wird das doppelte Dach als Symbol einerseits im neuen Logo, andererseits auch auf der Website wiederholt aufgegriffen.

Betreutes Wohnen  
in Familien  
—  
Tagesstrukturen  
Landwirtschaft



## Der ganz besondere Alltag

Leben im familiären Umfeld –  
individuell, integrierend, ganzheitlich



Titelseite des neuen Faltprospekts der WoBe AG



Mit der neuen Website geht die WoBe AG einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung Eigenständigkeit. Vom eigenen Online-Auftritt verspricht sich die WoBe AG eine bessere Erreichbarkeit und eine stärkere Verknüpfung als soziale Dienstleisterin bei entsprechender Suche im Netz.

Im nächsten Jahr entscheidet die WoBe AG, in welcher Form sie zukünftig nach aussen den Dialog sucht. Bis dahin finden Sie die anstehenden Termine und Veranstaltungen auf der neuen Website, ebenso die Kontaktdaten aller Mitarbeitenden. Beachten Sie, dass Sie die WoBe AG wie bis anhin telefonisch unter 031 560 68 00 oder neu per Mail an [info@wobeag.ch](mailto:info@wobeag.ch) erreichen.

Natürlich entwickelt die WoBe AG auch ihre Arbeitsprozesse weiter. So baut die WoBe AG unter anderem ihr Qualitätsmanagement weiter aus, intensiviert die Zusammenarbeit mit den Gastfamilien und bindet die Gastfamilien in die strukturelle und strategische Entwicklung der Firma mit ein.

## WoBe und die internationalen Beziehungen

Wie jedes Jahr pflegten wir auch 2019 den Austausch zu den Berufskolleginnen und -kollegen in Deutschland. Michaela Schmid und Jacqueline Tracia haben dieses Jahr das WoBe-Team an der BWF-Tagung (Betreutes Wohnen in Familien) in Ravensburg, Deutschland, vertreten. Dieser wertvolle internationale Austausch zu berufsspezifischen Themen hilft der WoBe AG, andere Arbeitsweisen und Berufspraktiken kennenzulernen. Nebst der Sitzung des Fachausschusses standen auch Workshops zu Themen wie «Beziehungsgestaltung mit psychotischen Menschen» und «Krisenintervention» auf dem Programm. Natürlich blieb auch Zeit für den Austausch und für interessante Gespräche mit Berufskolleginnen und -kollegen.

Während in Deutschland die Finanzierung der Angebote eine Herausforderung ist, haben Bauernfamilien in Holland eine solide Ausgangslage. Davon konnten sich Urs Nufer, Verwaltungsratspräsident, und Priska Fleischlin, Geschäftsführerin, selbst

überzeugen, als sie im Oktober der Einladung der George Avenue Foundation folgten und nach Holland reisten, um das vielseitige, professionell ausgebaute Tagesstruktur-Angebot in der Landwirtschaft kennenzulernen – zum Beispiel auf einem Hof, auf dem rund 25 betagte Menschen einzelne oder mehrere Tage pro Woche verbringen. Clever gelöst ist dabei eine Herausforderung, welche beim Angebot «Tagesstrukturen Landwirtschaft» der WoBe AG immer wieder Thema ist: der tägliche Transport zu den Gastfamilien. Freiwillige Helferinnen und Helfer holen die Teilnehmenden ab, fahren sie mit einem Bus zur Tagesstruktur und bringen sie abends auch wieder nach Hause. Besuche bei vielfältigen Beschäftigungsangeboten (so zum Beispiel auch in den Bereichen Kunst, Gastronomie und Agrotourismus) rundeten die inspirierende Reise von Urs Nufer und Priska Fleischlin ab. Beide sind beeindruckt von den vielen Erfolgsgeschichten: Diese Form der Tagesstruktur bringt sehr viel Stabilität und Ruhe ins Leben

der Gäste. Eine weitere Erkenntnis ist, dass das sogenannte «Care Farming» in den Niederlanden eine starke politische Stimme hat. Dies führt dazu, dass soziale Dienstleistungen in der Landwirtschaft deutlich besser bezahlt sind als hierzulande.



## Impressum

Nr. 4 / Dezember 2019  
23. Jahrgang

Mitteilungsblatt der Oekonomischen  
Gemeinnützigen Gesellschaft Bern OGG

erscheint 4-mal jährlich

### OGG Bern

Erlachstrasse 5, 3001 Bern  
Seit 1. Juli 2019: 031 560 7 650  
info@ogg.ch  
www.ogg.ch

**Redaktion/Fotos**  
OGG Bern

**Layout und Druck**  
Vögeli AG, Langnau

**Auflage**  
1800 Exemplare



Höchster Standard für Ökoeffektivität.  
Cradle to Cradle Certified™-Druckprodukte  
hergestellt durch die Vögeli AG.  
Bindung ausgenommen.

**A Z B**  
3001 Bern  
Post CH AG

OGG Bern  
Erlachstrasse 5  
3001 Bern

## Agenda

### OGG Bern

Samstag, 1. Februar 2020

#### **Fermentierkurs in Habkern**

Mehr Infos unter: [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch)

Donnerstag, 12. März 2020

#### **Fermentierkurs in Interlaken**

Mehr Infos unter: [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch)

Samstag, 4. April 2020

#### **Mitgliederversammlung**

Nähere Infos lassen wir unseren Mitgliedern fristgerecht zukommen.

### WoBe AG

Freitag, 31. Januar 2020

#### **Erfahrungsaustausch (ERFA) für interessierte Gastfamilien**

Freitag, 27. März 2020

#### **Weiterbildung für interessierte Gastfamilien, Rüttihubelbad**

Donnerstag, 14. Mai 2020

#### **Gästefest**

Alle Infos zu gegebener Zeit unter: [www.wobeag.ch](http://www.wobeag.ch)

Mittwoch, 10. Juni 2020

#### **Erfahrungsaustausch für interessierte Gastfamilien**

Weitere Infos zur WoBe AG finden Sie unter: [www.wobeag.ch](http://www.wobeag.ch)

