



fair & regional-Charter for the Organic Sector in Berlin-Brandenburg

Joachim Weckmann, Martina Schäfer, Axel Wirz

19.-22.02.2009



BioFach 2009

Starting Points



- In general: Specialised organic retailers and enterprises that are organised into organic associations feel the need to differentiate themselves in the market place with special values and strengths
- Regional: Historically Berlin still has a limited range of regional products. There is especially a lack of processors.



Starting Points



□ The Initiators:

- A group of dedicated entrepreneurs along the value-added chain („trendsetters“)
- Associations (Demeter, Naturland)
- A marketing expert : Food and Agrar Marketing GmbH (FAM)
- Science (Berlin Institute for Technology)



Starting Points



- **Different Perspectives and Motivation:**
 - **Farmers:** fair trading conditions to be able to make a living, binding purchase guarantees
 - **Processors:** high quality raw products of regional origin, stable prices
 - **Retailers:** Differentiation in the market place, communication of unique selling points

→ different priorities of the partners



Project Goals



- Strengthening regional farmers and processors who are organised into associations as well as specialised organic retailers
- Establishing new regional value-added chains
- Strengthening social responsibility in the organic sector
- Differentiation in the market place compared to the conventional trade



The Charter



Trading Relations	<ul style="list-style-type: none"> - Binding purchasing and delivering contracts - Agreements on type and quantities of crops - Paying fair prices which allow for 'making a living' - Mutual support in emergency situations
Social Issues	<ul style="list-style-type: none"> - Offer training positions - Offer on the job training - Support regional or local social projects - Measures for the exchange of knowledge and experience
Environmental Issues	<ul style="list-style-type: none"> - Support and use renewable energies - Reduce packaging - Publish environmental activities
Transparency	<ul style="list-style-type: none"> - Guarantee transparency about the entrepreneurial activities - Inform the public adequately - Positioning to regional issues
Regionality	<ul style="list-style-type: none"> - Use regional raw products - Support regional producers - Label regional products - Communicate the advantages of regional products



The Charter



Subscribers to the Charter:

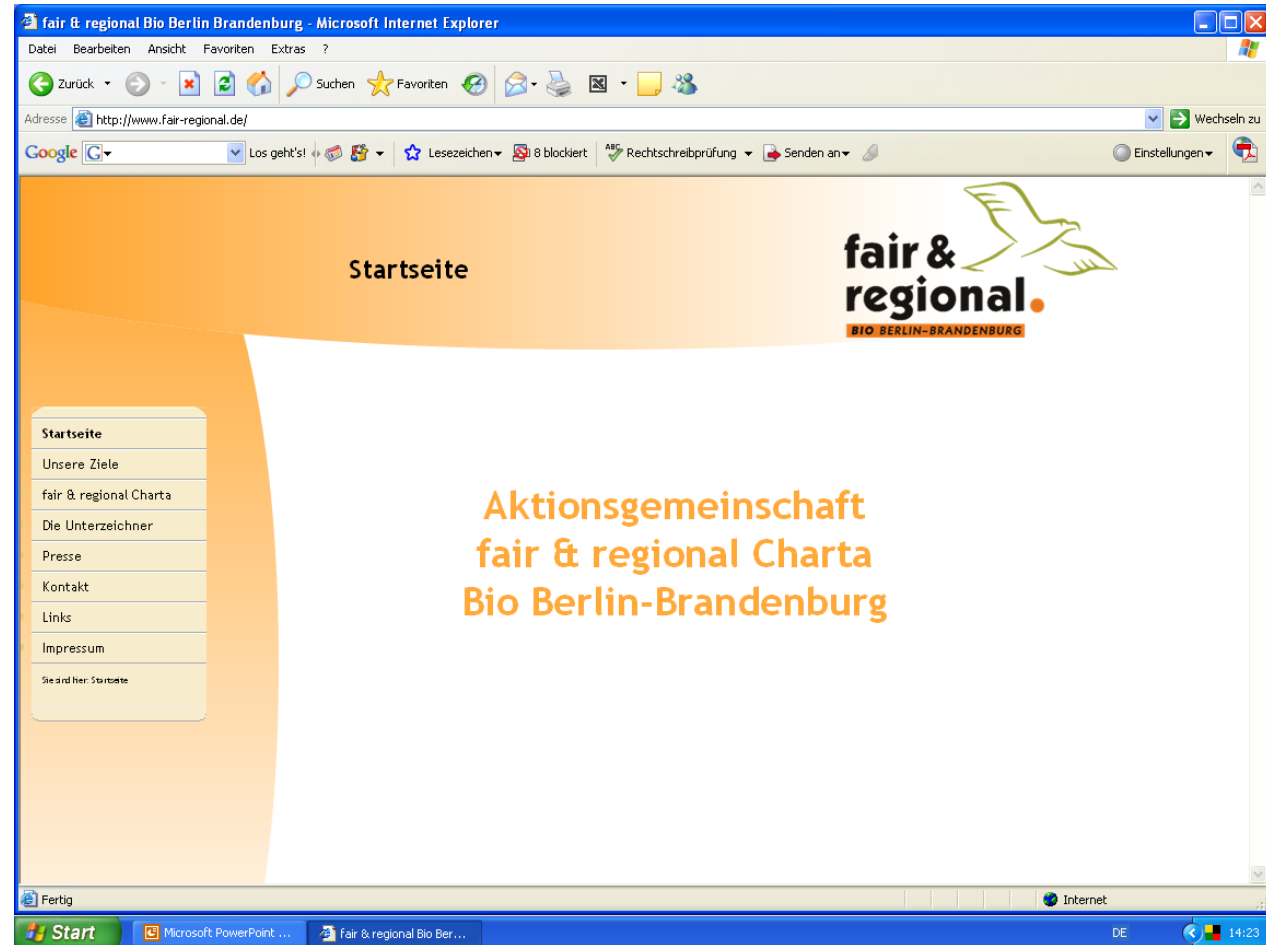
- Bauerngut Templin,
- Landgut Pretschen,
- Ökodorf Brodowin
- Biokontakt
- Biofleisch Nord Ost
- Naturland Marktgesellschaft
- Gut Wilmersdorf
- Hofgut Peetzig
- Wulkower Hof
- Sonja Moor Landbau
- Apfeltraum Feldbau
- Baumschule am Butzelberg
- Öko-Mühle Trossin
- Lienig Widfrucht
- Beumer & Lutum
- Märkisches Landbrot
- Vollkern
- LPG
- Viv-BioFrische Markt
- Großhandel Mitgard



Methods of Communication



Website:
www.regional-fair.de



Methods of Communication



Unterzeichner der Charta (bis Dezember 2007):

Bauerngut Templin & Mitarbeiter (Demeter)	Baumschule am Butzelberg (Gärtnerei)
Beumer & Lutum (Vollkornbäckerei)	Biofleisch Nord Ost (Biofleischvertrieb)
Blokkontakt Vertriebs GmbH (EZG Getreide)	Hof Gut Peetzig (Demeter)
Gut Wilmersdorf (BioLand)	Landgut Pretschen (Demeter)
Lienig Wildfrucht (Verarbeiter)	LPG (Bio Supermarkt)
Märkisches Landbrot (Demeter)	Midgard (Demeter/Naturkost Großhandel)
Naturland Marktgesellschaft GmbH	Ökodorf Brodowin (Demeter)
Öko-Mühle-Trossin	VIV-BioFrischeMarkt
Vollkern (Demeter Vollkornbäckerei)	Wulkower Hof (Demeter)

Unter www.fair-regional.de sind die einzelnen Betriebe mit ihren Websites verlinkt.



Weitere Infos unter: www.fair-regional.de

Kontakt: Jakob Ganten/Demeter Berlin-Brandenburg • brandenburg@demeter.de • V.i.S.d.P.: Jakob Ganten

Graphische Gestaltung: as-graphik-design.de

Photos: Landgut Pretschen/Märkisches Landbrot/Bäckerei Vollkern/Ökodorf Brodowin

Druck: Jan Gläser • Papier: 100% chlorfrei gebleicht, FSC zertifiziert • Stand: Januar 2008



Bio-Produkte aus der Region & fairer Handel entlang der Wertschöpfungskette:

Qualität & Transparenz für die Verbraucher – Zukunftsperspektiven für die Bio-Landwirtschaft in Brandenburg.



Methods of Communication




List of fair & regional products



Methods of Communication



Liste fair & regional gehandelter Produkte von

MÄRKISCHES LANDBROT GmbH • Brotbäckerei  • Bergiusstraße 36 • 12057 Berlin • www.landbrot.de • DE-001-Öko-Kontrollstelle
Bestellinformationen unter: Fon 030-613 91 20 und Fax 030-684 51 84



List of fair & regional products

Produkt	Gewicht	Gebinde	Verband Zugehörigkeit	Produktbeschreibung	Volldeklaration	Herkunft der Rohware
SCHWARZBROT	2 x 750 g	1		köstlich mit kernig saftigem Biss und süßlichem Pumpernickelcharakter	100% Roggen**, Sauerteig**, Zuckerrübensirup*, Gerstenmalzmehl**, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
SESAMBROT	1000 g	1		herzhaft und sesam-nussig	50% Roggen**, 50% Weizen**, Sauerteig**, Sesam**, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
SONNENBLUMENBROT	1000 g	1		duftet und schmeckt herrlich nach gerösteten Sonnenblumenkernen	60% Roggen**, 40% Weizen**, Sauerteig**, Sonnenblumenkerne*, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
UCKERMARKER	750 g	1		ganz urig mit krosser Kruste und würziger Krume	80% Roggenmehl 1150**, 20% Dinkelmehl 812**, Sauerteig**, Gerstenmalzmehl**, gem. Kümmel*, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
ZWIEBELBROT	500 g	1		das Uckermarker mit den Zwiebeln - lecker!!	80% Roggenmehl 1150**, 20% Dinkelmehl 812**, Sauerteig**, Zwiebeln*, Röstzwiebeln*, Gerstenmalzmehl**, gem. Kümmel*, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
BROT ESSENER ART	600 g	1		gekeimter Roggen - schonend gebacken - vollmundig, körnig mit saftiger Krume - gesund und lecker	65% Roggen** frisch gekeimt, 35% Dinkel**, Backferment**, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
DINKELBROT 100%	2 x 500 g	1		ein reines Dinkelbrot mit feinem Geschmack	100% Dinkel**, Backferment**, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
DINKEL-ESSENER	600 g	1		gekeimter Dinkel - nach einem 2000 Jahre alten Rezept gebacken - fein süßlich	100% Dinkel** frisch gekeimt, Backferment**, Topinambursafkonzentrat*, Mandelstifte*, gem. Zimt*, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
JOGHURT-DINKELBROT	1000 g	1		duftet ausdrucksvoll aromatisch - harmonisch und schmeckt herzhalt frisch	35% Weizen**, 33% Roggen**, 32% Dinkel**, Backferment**, Joghurt**, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
LEINSAMENBROT	1000 g	1		die feine gelockerte Krume hat einen körnig knackigen Biss - erfreut die Darmflora	90% Weizen**, 10% Roggen**, Backferment**, Leinsamen**, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
SAATBROT	750 g	1		das runde Ding aus dem Steinofen mit den vielen aromatischen Ölsaaten - nussig im Geschmack	85% Weizen**, 15% Roggen**, Backferment**, Kürbis-, Sonnenblumenkerne*, Mohn*, Leinsamen**, Sesam**, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
VIERSCHROTBROT	1000 g	1		vier Getreidearten, die es in sich haben	35% Roggen**, 35% Weizen**, 15% Hafer**, 15% Dinkel**, Backferment**, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
DINKELTOAST	2 x 250 g	1		feiner Dinkel mit zarter Krume - und Olivenöl	80% Dinkel**, 20% Dinkelmehl 812**, Bio-Hefe*, Backferment**, Honig*, Olivenöl**, Sanddorn*, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
DINKEL-KARTOFFELBROT	2 x 500 g	1		sehr saftig und mild im Geschmack - nicht nur für Dinkel und Kartoffelfans	60% Dinkelmehl 812**, 20% Dinkel**, 20% Roggen**, Bio-Hefe*, Sauerteig**, Kartoffelflocken*, Quellwasser, Meersalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner

* = aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA) ** = demeter Anbau



Methods of Communication



List of fair & regional products



Liste fair & regional gehandelter Produkte von

Bäckerei VOLLKERN • Volker Apitz • Lindenhof 2 • 16845 Rohrlack • info@baeckerei-vollkern.de • www.baeckerei-vollkern.de • DE-021-Öko-Kontrollstelle
Bestellinformationen unter: Fon 033928-71133 • Fax 033928-90723 • Mobil 0172-3987914



Produkt	Gewicht	Gebinde	Verband Zugehörigkeit	Produktbeschreibung	Volldeklaration	Herkunft der Rohware
WEISSES DINKEL	ca 50 g	1		mild und weich	60% Dinkelmehl**, Wasser, Bio-Hefe*, Acerola-Kirschsaff*, Steinsalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
DINKEL WIENERZOPF	500 g	1		mild, flaumig, weich - original wienerisch	60% Dinkelmehl**, Wasser, Bio-Hefe*, Acerola-Kirschsaff*, Steinsalz	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner
DINKEL CIABATTA	ca 200 g	1		deftig, salzig, weich - für das nächste Gartenfest?	58% Dinkelmehl**, Wasser, 3% Olivenöl**, Bio-Hefe*, Steinsalz, Acerola-Kirschsaff*	demeter Betriebe aus Brandenburg - fair & regional Partner

* = aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA) ** = demeter Anbau



Liste fair & regional gehandelter Produkte von

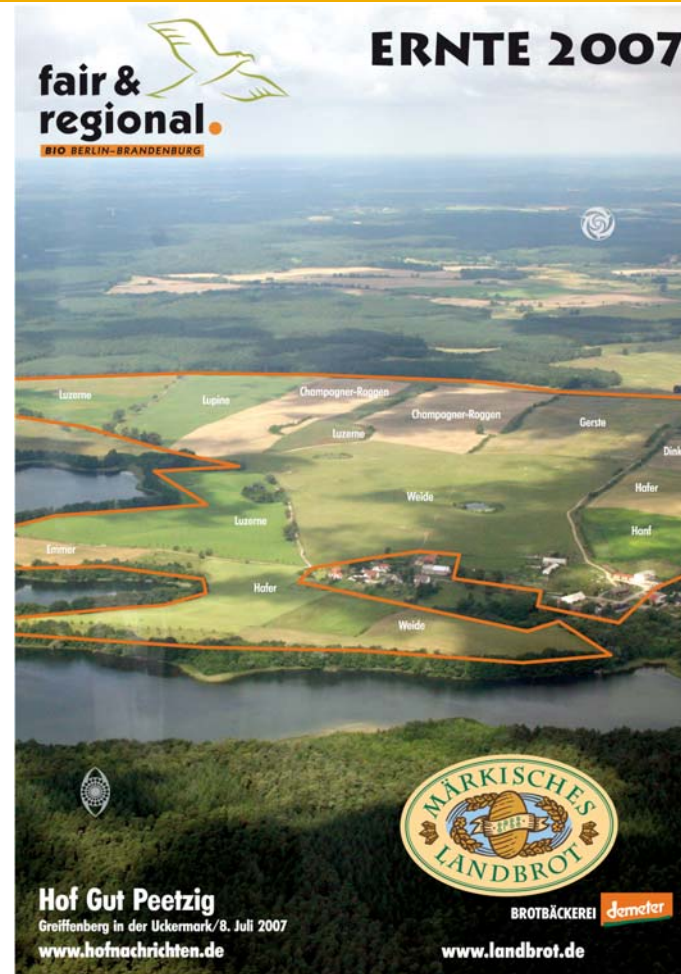
Brodowin Vertriebs GmbH • Weißensee 1 • 16230 Chorin/OT Brodowin • www.brodowin.de • DE-037-Öko-Kontrollstelle
Bestellinformationen unter: Fon 03362-71133 • Fax 03362-71193



Produkt	Gewicht	Gebinde	Verband Zugehörigkeit	Produktbeschreibung	Volldeklaration	Herkunft der Rohware
BIO VOLLMILCH 3,7% Fett	1 Liter	6 Flaschen		frischer und naturbelassener geht's nicht	demeter Vollmilch 3,7% Fett	Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG
fettarme BIO VOLLMILCH 1,5% Fett	1 Liter	6 Flaschen		frisch, naturbelassen - trotz weniger Fett vollaromatisch	demeter fettarme Milch 1,5% Fett	Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG
BIO VOLLMILCH 3,7% Fett (im Milchbeutel)	1 Liter	9 Beutel/Karton		frischer und naturbelassener geht's nicht	demeter Vollmilch 3,7% Fett	Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG
fettarme BIO VOLLMILCH 1,5% Fett (im Milchbeutel)	1 Liter	9 Beutel/Karton		frisch, naturbelassen - trotz weniger Fett vollaromatisch	demeter fettarme Milch 1,5% Fett	Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG
BIO VOLLMILCH 3,7% Fett (im Milchbeutel)	0,5 Liter	9 Beutel/Karton		frischer und naturbelassener geht's nicht	demeter Vollmilch 3,7% Fett	Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG
SAUERRAHMBUTTER	250 g	250 g Stück		das ist noch „gute Butter“	pasteurisierte demeter Sahne, Säuerungskulturen	Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG
MOZZARELLA	125 g Kugel/Beutel	8 Beutel		frisch, saftig, angenehm säuerlich. Passt gut zu Tomaten mit Basilikum, Oliven, Schinken, Feigen und Olivenöl.	demeter Milch, Säuerungskulturen, Steinsalz, Lab	Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG
MINI MOZZARELLA	15 g Minikugel	12 Kugeln/Eimer		Mini und genauso köstlich wie der große Bruder.	demeter Milch, Säuerungskulturen, Steinsalz, Lab	Ökodorf Brodowin Meierei GmbH & Co. Betriebs KG



Methods of Communication



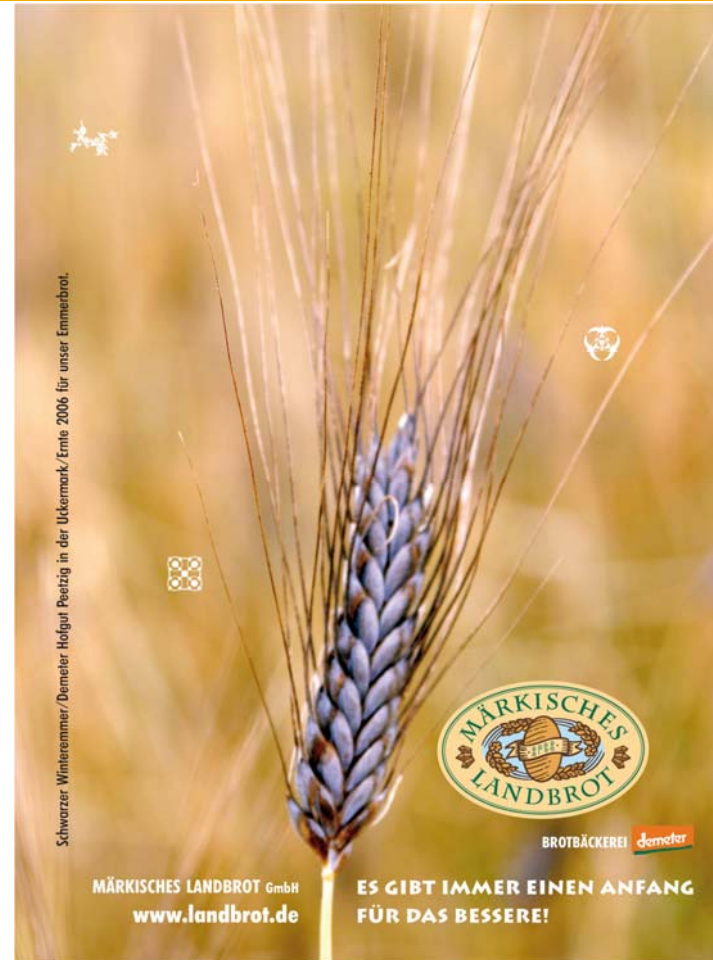
Methods of Communication



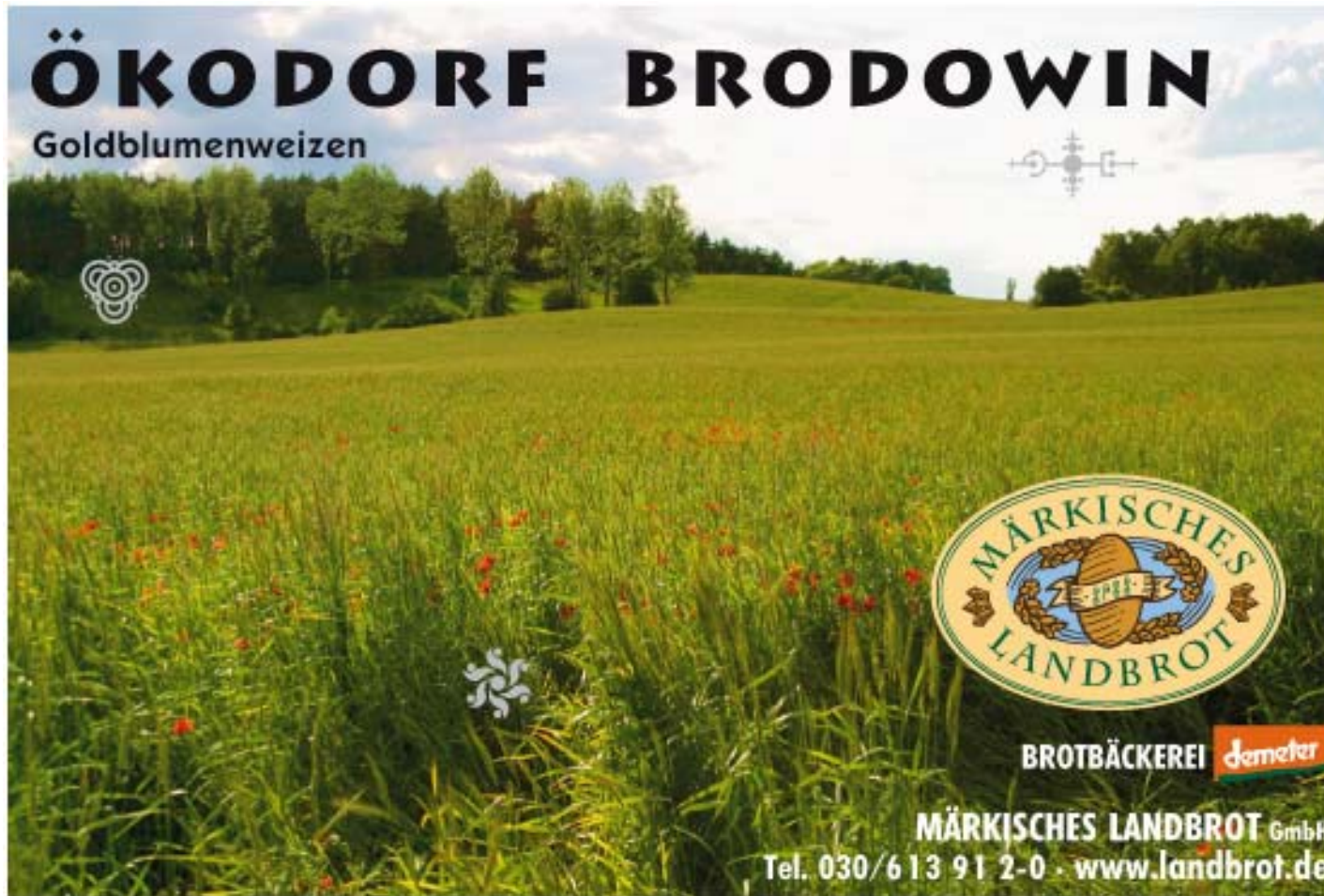
UNSER GETREIDE aus Demeter-Anbau.



Methods of Communication



Methods of Communication



Methods of Communication



BERGROGGENBROT

Etwas ganz besonderes: der robuste Bergroggen ist eine alte Getreidesorte, die wieder heimisch ist in Brandenburg. Wir beziehen ihn vom Okodorf Brodowin. Ein kräftig ausgebackenes Brot mit feiner Säure. Geeignet für Weizen-, Milch- und Hühnerei-Allergiker.

ZUTATEN:
100% Bergroggen,
Quellwasser, Meersalz.

fair & regional

GEWICHT:
750 g Laib

demeter



BioFach 2009

Methods of Communication



Methods of Communication



demeter

EINKORN

[lat. Triticum monococcum L.]

fair & regional. Wir verbucken die demeter Sorte TIFI vom Ökodorf Brodowin.

Alte Kulturpflanze aus Kleinasien. Wird auch Uniform des Weizens genannt. Dank engagierter Züchter und Bio-Bauern wieder in Deutschland angebaut. Besonders gut geeignet für karge Böden, wie dem Sandboden in Brandenburg.

Besondere Vorzüge:
 wenig Kohlenhydrate
 hochwertige Proteine
 essentielle Aminosäuren (Nervennahrung)
 hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren
 viele wertvolle Mineralstoffe
 gehaltvoll und nahrhaft
 bekömmlich und leicht verdaulich
 für die bewusste Ernährung
 voller, süßlich-nussiger Geschmack
 feines, gelbes Mehl



BROTBACKEREI demeter

www.landbrot.de

demeter

ÖTZIS EINKORN

Zutaten: 65% Einkorn, 35% Weizen, Backferment, Muskat, Quellwasser, Meersalz.

500 g
 Grundpreis für 1 kg = 5,60

fair & regional.

€ 2,80



BROTBACKEREI demeter

www.landbrot.de

demeter Einkorn Sorte TIFI vom Ökodorf Brodowin in Zusammenarbeit mit der Getreidezüchtungsforschung Datzow



Methods of Communication



Methods of Communication



Methods of Communication



Challenges



- Keeping the standards alive, binding commitments of individual enterprises
- Visibility in the market place with few products and a small communication budget
- Balancing the different interests between the partners in the value-added chain

