

Übersicht Workshops

Bio-Gipfel 2023

Session A (14.00 Uhr – 14.45 Uhr)

Session B (15.15 Uhr – 16.00 Uhr)

Workshop 1A / 1B



Food Atelier: Studentenküche

Christoph Nyfeler

**«Burger Patties & Geschnetztes herstellen in der Bio-Gipfel cooking class»
(max. TN 15/Session)**

Kochlektion am Bio-Gipfel! Trinkst du Bier? Ja? Weisst du, dass bei der Produktion von Bier eine enorme Menge an Nebenströmen = Biertreber entstehen? Mit diesem «Abfall» können unter Anderem feine Burger Patties hergestellt werden. Im Food Atelier kannst du den Treber selbst weiterverarbeiten und lernst, wie du diesen Nebenstrom veredeln (upcyclen) kannst.

Workshop 2A / 2B



Kreativraum I.1.07

BY INNOVATIONSMANUFAKTUR BFH-HAFL

Sandra Schweizer & Veronika Zbinden

**«Design Thinking Sprint / Innovationsworkshop»
(max. TN 12/Session)**

Sei dabei im Innovationsworkshop der BFH-HAFL Innovationsmanufaktur! Gemeinsam sollen mittels Design Thinking Methode in einem «Sprint» Lösungsansätze für folgende Problemstellungen erarbeitet werden:

- Wie kann der kurzfristige und langfristige Wert der Bio-Knospe Produkte und Produktionsweise den Konsumierenden und den Landwirt:innen aufgezeigt werden?
- Wie können die Verarbeitungsabfälle (Bruch und Schalen) der Sonnenblumenkerne nachhaltig genutzt werden?

Mach mit und hilf uns, nachhaltige Zukunftslösungen zu gestalten!

Workshop 3A / 3B



Food Atelier: A.1.04

Kevin Wüthrich

**«Selber Bouillon herstellen im Food Atelier»
(max. TN 15/Session)**

Tauch ein in die Welt des Geschmacks! Beim Workshop im Food Atelier unter der Leitung des Chefkochs Kevin Wüthrich vom Restaurant Dampfschiff in Thun hast du die Möglichkeit, deine eigene Bouillon aus Rüstabfällen herzustellen. Lerne wie aus vermeintlichen Abfällen köstliche Bouillon entstehen kann. Stell dich auf einen interaktiven und lustigen Workshop ein!

Workshop 4A / 4B



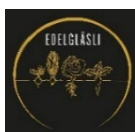
Raum A.1.05

Tobias Kistler

**«Diskussionsrunde: Wie können Müll / Nebenströme vermarktet werden»
(max. TN 15/Session)**

Tobi, der Gründer von Luya Foods, führt dich durch einen inspirierenden Workshop darüber, wie Müll und Nebenströme erfolgreich vermarktet werden können. Erfahre, wie innovative Ansätze und clevere Strategien es ermöglichen, scheinbar wertlose Abfallprodukte in wirtschaftlich und ökologisch wertvolle Ressourcen zu verwandeln.

Workshop 5A / 5B



Food Atelier: Nasslabor 3.11

Julia Zaugg, Anaïs Aeschbacher & Selina Tschopp

**«Stelle im Food Atelier deine eigene Bio-Chutneys mit «altem Gemüse» her»
(max. TN 12/Session)**

Unter Anleitung der BFH-HAFL Studentinnen Julia, Anaïs & Selina könnt ihr eure eigenen Bio-Chutneys im Food Atelier herstellen. Das allein macht schon Spass! Hinzu kommt, dass ihr reines Food Waste Gemüse verwertet und dieses vor dem «Abfall» rettet. Die drei Studentinnen von Edelgläslı sind auf dem Weg, ihre im Studium entwickelte Geschäftsidee zu einem funktionierenden Geschäftsmodell zu entwickeln.
Lehre von den Jungen in der Küche des Bio-Gipfel!

Workshop 6A / 6B



Raum A.1.03

Adrian Koller

**“Degustation von Protaneo Produkten”
(max. TN 15/Session)**

Beim Workshop mit Adrian habt ihr die Gelegenheit, Produkte von Protaneo zu probieren und mehr über die innovative Verwertung von Nebenströmen bei der Ölherstellung zu erfahren. Taucht ein in eine spannende Diskussion, wie Ressourcen sinnvoll genutzt und nachhaltige Lösungen geschaffen werden können. Ein Workshop, der eure Sinne anspricht und gleichzeitig die Umwelt im Blick behält.

Workshop 7A / 7B



Raum A.1.01

Bernadette Oehen

**«Diskussionsrunde sozialer Aspekt der Kreislaufwirtschaft»
(max. TN 15/Session)**

Entdeckt die sozialen Seiten der Kreislaufwirtschaft! Dieser Workshop beleuchtet, wie Kreislaufwirtschaft Gemeinschaften stärkt und die Lebensqualität verbessert. Ihr erfährt, wie soziale Aspekte und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können, um eine bessere Zukunft zu gestalten. Bringe deine Ansichten an der Diskussionsrunde ein!
