



## Betriebsspiegel

<b>Betrieb / Hof</b>	Name	Betriebsgemeinschaft Les Convers
	Adresse	Envers des Convers 53 / 84 2616 Renan BE
	Telefon Geschäft	032 963 12 26
	Email	bg@lesconvers.ch
	Internet	<a href="https://lesconvers.ch/bg">https://lesconvers.ch/bg</a>
	Kontaktperson	Till Huber
	Telefon Mobil	079 903 88 64
<b>Geschichte</b>	Seit 1. Januar 2018 werden die Höfe Clair Vent und La Source gemeinschaftlich durch die Betriebsgemeinschaft Les Convers geführt. Die beiden Höfe gehören dem Verein Werksiedlung Renan.	
<b>Lage / Klima</b>	Bergzone 1, 920-1050 m.ü.M, Nordhang, Berner Jura	
<b>Boden</b>	Untergrund Kalkgestein, mittelschwerer bis schweren Boden	
<b>Betriebsform</b>	Einfache Gesellschaft, Zusammenarbeit (Tiere und Arbeitskräfte) mit dem Hof Soleil d'Or.	
<b>Bewirtschaftungsform</b>	Biodynamische Wirtschaftsweise	
<b>Betriebskonzept / -philosophie</b>	Lebensgemeinschaft mit sozialer Aufgabe. Regionale Versorgung mit saisonalen Produkten aus eigener Produktion.	
<b>Flächennutzung</b>	Betriebsfläche (BF)	82 ha
	Landwirtschaftliche Nutzfläche (LN)	64 ha
	Offenes Ackerland (OA)	6 ha
	Kunst futterbau	2 ha
	Kulturen:	- Getreide - Kartoffeln - Frisch- u. Lagergemüse - Probefelder div. Kulturen
	Ökoelemente:	- BFF1 25 ha - BFF2 2 ha - Vernetzt 24 ha
	Hochstammobst	294 Stück
	Wald	15 ha

<b>Tierhaltung</b>	<p>Durchschnittlicher Bestand pro Jahr: Ca.</p> <p>Milchkühe 35 Tiere</p> <p>Jungvieh älter als 24 Mt. 6 Tiere</p> <p>Jungvieh von 12 Mt. bis 24 Mt. 10 Tiere</p> <p>Jungvieh von 6 Mt. bis 12 Mt. 9 Tiere</p> <p>Kälber bis 6Mt. 10 Tiere</p> <p>Pferde 3 Tiere</p> <p>Schafe 7 Tiere</p> <p>Freilandschweine 6 Tiere</p> <p>Hühner 20 Tiere</p> <p>Bienen, Hunde, Katzen und Kaninchen</p>
<b>Produktion und Vermarktung</b>	<p>Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht und Mast (Rinder im Glück).  Milchproduktion für Käse: Bio Renan (Demeter) und Tête de Moine.  Wir beliefern die Zentralküche der Werksiedlung, zwei Läden im Dorf Renan und ein Laden in La Chaux-de-Fonds mit Gemüse und Fleisch.  Ab Hof verkaufen wir Gemüse, Fleisch, Most und Holz.  Im Sommer Gemüse zum selbst pflücken (Self-Pick).  Im Aufbau:  Eine Bäckerei mit der Verarbeitung von selbstproduziertem Getreide.  Ein Projekt für ein gemeinsamen Laufstall mit Hofschlachtung und Verarbeitung ist im Gange.  Anbau spezieller Kulturen: Linsen, CBD-Hanf und andere.</p>
<b>Arbeitskräfte</b>	<p>4 Betriebsleiter mit verschiedenen Verantwortungsbereichen,  2-3 Auszubildende, 2-3 Geschützte Arbeitsplätze und Zivildienstleistende</p>
<b>Mechanisierung</b>	<p>Vielseitiger Maschinenpark von alt bis neu</p>
<b>Gebäude</b>	<p>Ferme La Source (ca. 400 Jahre alt) ist ein typisches Jura-Wohnhaus mit einem Laufstall, Remise und etwas entfernt der Hof Joli Terra für das Jungvieh.  Ferme Clair Vent (ca. 200 Jahre alt) ist mehr vom Berner Einfluss geprägt mit einem Anbindestall und dem Hof Les Sapin für das Jungvieh.</p>
<b>Ausbildungsplätze</b>	<p>2 Ausbildungsplätze mit Schwerpunkt Milchvieh und Aufzucht (vorzugsweise 1./2. Ausbildungsjahr).  1 Ausbildungsplatz mit Schwerpunkt Pflanzenbau (vorzugsweise 3. Ausbildungsjahr mit oder ohne Winterschule).  Mehrere Zivildienstleistende über das Jahr.  Unterkunft und Verpflegung:  La Source bietet ein WG-Zimmer in separater Wohnung mit Bad und Küche.  Anschluss an Betriebsleiterfamilie mit gemeinsamen Mahlzeiten.  Clair Vent bietet ein separates Studio mit Bad und Küche.  Anschluss an Betriebsleiterfamilie und Wohngruppe nur bei Frühstück und Mittagessen.</p>