

## Anhang

### Ein Leitfaden zur Neugründung

#### Food-Coops, was sie sind und warum wir mehr von ihnen brauchen.

*Food-Coops*: über den eigenen Tellerrand hinausgucken; nicht nur an die eigene Gesundheit, sondern auch daran denken, welche ErzeugerInnen und somit Anbauweise wir durch unsere Ernährungsgewohnheiten unterstützen.

Lebensmittelkooperativen (Food-Coops) sind Zusammenschlüsse von Menschen, die den Einkauf vollwertiger und ökologischer Lebensmittel in die eigenen Hände genommen haben. Sie bestellen gemeinschaftlich und möglichst direkt bei den ErzeugerInnen.

Die ersten Food-Coops in der BRD entstanden Mitte der 70er Jahre im Zusammenhang mit der Ökologie- und Bürgerinitiativen-Bewegung.

Mittlerweile gibt es bundesweit schätzungsweise 200-300 Food-Coops mit eigenen Lagerräumen und über 2000 Einkaufsgemeinschaften.

#### *Warum Food-Coops?*

Ein Grundprinzip der Food-Coops ist es, Produkte aus ökologischem Landbau zu beziehen, die frisch und vollwertig sind. Bei einer Koop mitmachen ermöglicht, sich gesund zu ernähren.

- Food-Coop Mitglieder entziehen mit ihrer Ernährungsweise der konventionellen Agrarindustrie, die zur Zerstörung unserer Lebensgrundlage beiträgt, die Unterstützung.
- Food-Coops beziehen alternativ gehandelten Kaffee und Tee aus biologischem Anbau von ProduktionsgenossInnenschaften in „Dritte-Welt“-Ländern, zu Preisen weit über dem Weltmarktniveau.
- Durch den Direktbezug der Waren entfällt der Preisaufschlag des Einzelhandels. Dadurch und durch die gemeinschaftliche Übernahme der Arbeiten (es gibt keine Angestellten) ergeben sich billigere Preise für Naturkost, ohne daß die ErzeugerInnenpreise gedrückt werden (im Gegenteil erhalten die Höfe so oft mehr als vom Großhandel). Die Preise werden auf diese Weise auch von weniger reichen Leuten akzeptiert.
- Der direkte Kontakt zur ErzeugerIn, der auch persönliches Kennenlernen und Besuche auf den Höfen einschließt, leistet einen Beitrag zur Aufhebung der Entfremdung von unseren Nahrungsmitteln. Sie erlangen so eine angemessenere Bedeutung. Der Direktbezug verbessert Information und Kontrolle über die Herkunft der Lebensmittel. So wird auch Verständnis für die verzwickte Situation der Bäuerinnen geschaffen.
- Die Food-Coop schafft Kontakte zwischen den Menschen aus der Nachbarschaft, die oft auch über die Food-Coop hinausgehen.
- Bei einer Food-Coop mitmachen vergrößert den selbstbestimmten Lebensbereich: in der Gemeinschaft organisieren KooplerInnen ihre Lebensmittelversorgung basisdemokratisch. Food-Coops sind ein Schritt vom fremdbestimmten Konsumieren zur bewußten Auseinandersetzung mit unseren Lebensgrundlagen.

### *Wie funktioniert eine Koop?*

Lebensmittelkooperativen sind so verschieden wie die Menschen, die sie bilden: Die Food-Coop gibt es nicht. Dennoch sind sich die allermeisten über wesentliche Prinzipien einig.

Die Koop besteht aus einer festen Gruppe von Mitgliedern. Ziel ist es, kostendeckend und gewinnfrei zu wirtschaften. Sie setzt Engagement voraus und erfordert mehr Zeit, als für den Einkauf im Laden nötig ist.

### *Lagerraum*

Wichtige Voraussetzung zur Gründung einer Food-Coop ist ein möglichst kühler und trockener Lagerraum. Er sollte ebenerdig sein, so daß ohne Probleme geliefert werden kann. Günstig sind Hinterhof-, Parterre- und Souterrainwohnungen. Erfolgversprechend ist es, bei Kirchengemeinden, (Umwelt-)Verbänden, Stadtteilinitiativen, Parteien oder auch Unis (z.B. beim AstA) nachzufragen. Manchen reicht schon eine ungenutzte Garage.

Zweckmäßiges Inventar einer Koop sind u.a. ein Kühlschrank, eine Waage, Regale, Paletten, Käsebrett und -messer.

### *Mitgliederzahl*

Die Mitgliederzahl hängt u.a. von der Größe des Raumes ab. Je mehr (in gewissen Grenzen) Menschen in einer Food-Coop mitmachen, desto weniger Arbeit fällt pro Person an und um so mehr ökologische Produkte werden gekauft. Andererseits wird die Koop so immer unpersönlicher. Die übliche Größe von Food-Coops liegt zwischen 15-60 Mitgliedern.

### *Entscheidungen*

Koops sind hierarchiefrei gedacht; die Mitglieder treffen Entscheidungen gemeinsam. Die meisten Food-Coops haben ein monatliches Plenum, auf dem die Arbeitskoordination, Organisationsprobleme, Verbesserungsvorschläge und gemeinsame Aktivitäten besprochen werden. Alle Arbeiten wie Bestellungen, Ladendienst, Finanzen werden untereinander aufgeteilt. Darüber hinaus gibt es in manchen Food-Coops Leute, die Produktinformationen einholen und solche, die die Food-Coop-Idee in der Öffentlichkeit bekanntmachen.

### *Arbeitsverteilung*

Hier stellt sich die Frage, wie lange mensch für eine Arbeit zuständig sein soll. Nachteil von seltenem Wechsel ist die Arbeitsbelastung für Einzelne, Vorteil ist die kompetente Erfüllung der übernommenen Aufgabe. Häufiges Wechseln schafft wahrscheinlich eine größere Übersicht und Verantwortlichkeit bei mehr Mitgliedern in bezug auf die gemeinsame Sache, andererseits vielleicht mehr Chaos. Ein Mittelweg sind Kleingruppen, die jeweils für etwas längere Zeit mit einem Bereich betraut sind und sich intern abwechseln.

### *Bestellungen*

Eine Übersicht über mögliche Bezugsquellen findet ihr weiter hinten. Entweder wird diese Aufgabe entsprechend den LieferantInnen oder nach Produktgruppen aufge-

teilt (wenn es mehrere Quellen für eine Gruppe, z.B. Obst und Gemüse, gibt). Die BestellerIn kann entsprechend der Erfahrung, was in den Wochen zuvor gekauft wurde, bestellen, oder (aufwendiger, aber sicherer) sie faßt die Einzelbestellungen der Mitglieder zusammen.

Zu entscheiden ist, welche Produktgruppen geführt werden sollen und ob mensch ein Vollsortiment haben will oder sich auf lagerfähige Produkte (Getreide, Brotaufstriche, Säfte u.a.) beschränken möchte. Sinnvoll ist, den regelmäßigen LieferantInnen einen Food-Coop- Schlüssel zu geben, so daß nicht jedes Mal eineR die Bestellung entgegennehmen muß. Es ist üblich, daß die Produkte in die Food-Coop gestellt und später bargeldlos bezahlt werden. In einzelnen Fällen wird selbst abgeholt.

### *Kriterien für die Auswahl der Waren*

Alle Lebensmittel sollten aus ökologischem Landbau stammen. Ausnahmen machen manche Koops nur dann, wenn es in einer Produktgruppe nur konventionelle Angebote auf dem Markt gibt.

Waren aus der Region werden bevorzugt. Nur so sind persönliche Kontakte zur ErzeugerIn und ein energiesparender Transportweg möglich.

Food-Coops bestellen hauptsächlich saisongemäßes Obst und Gemüse. Sie beziehen keine Produkte aus beheizten Treibhäusern.

Sie achten darauf, Verpackungsmüll zu vermeiden. Konkret heißt das, Pfandflaschen und -gläser zu bestellen. Vermieden werden kleine Verpackungseinheiten (500g oder 1kg) zugunsten von großen Säcken, Eimern etc., aus denen jedeR seine Lebensmittel in mitgebrachte Taschen, Gläser selbst abfüllt.

### *Ladendienst*

Die meisten Food-Coops haben ein bis zwei Einkaufstermine in der Woche, üblicherweise jeweils ein bis zwei Stunden am frühen Abend. Ein oder zwei Leute (= der Ladendienst) finden sich zu Beginn der Öffnungszeit in der Food-Coop ein. Wenn eine neue Lieferung angekommen ist, müssen sie vorzeitig da sein, um die Lebensmittel in die Regale zu stellen und auszupreisen. Wichtig ist, die auf dem Lieferzettel verzeichneten Waren mit den tatsächlich gelieferten zu vergleichen.

Bei manchen Koops gibt es keine Lagerhaltung. Hier wird die gesamte Lieferung gleich vollständig unter den Mitgliedern verteilt, was genaue Einzelbestellungen der Mitglieder erfordert.

### *Finanzen*

Es hat sich als praktisch erwiesen, die Finanzen bargeldlos abzuwickeln. Dafür muß ein Food-Coop-Konto eingerichtet werden (am besten auf den Namen einer StudentIn, damit keine Gebühren entstehen).

Bei Lagerbeständen ist es nötig, daß jedes Mitglied eine „Grundeinlage“ (ca. 50-150 DM) bezahlt. Beim Austritt aus der Food-Coop erhält mensch seine Einlage in bar oder in Waren ausgezahlt. Außerdem gibt es einen Monatsbeitrag, der Miete und gemeinsame Anschaffungen abdeckt und meistens zwischen 5 und 10 DM liegt.

Durch Gewichtsschwund und Fäulnis der Produkte entsteht immer ein gewisser Verlust, der entweder durch einen prozentualen Aufschlag auf die Preise oder durch

einen entsprechend höheren Monatsbeitrag abgedeckt werden muß. Letzteres begünstigt die, die viel einkaufen, und wirkt umsatz erhöhend.

Praktisch kann die Bezahlung z.B. folgendermaßen ablaufen:

Es gibt ein Kontobuch, in das das Guthaben (= die Einzahlungen aufs Konto) jedes Mitglieds auf einer Seite eingetragen wird. Davon werden getätigte Einkäufe und Monatsbeitrag abgezogen. Geht das Guthaben eines Mitglieds gegen Null, ist es Zeit für eine neue Überweisung.

### *Einkäufe*

JedeR wiegt seine Produkte selbst ab und addiert die Preise auf einem Zettel. Die Gesamtsumme zieht sie/er von seinem Guthaben im Kontobuch ab. Der Zettel geht mit Namen und Datum, zur Kontrolle durch die Kassenleute, in einen Belegkasten. Da in großen Verpackungseinheiten bestellt wird, muß jedeR seine eigenen Behälter mitbringen.

### *Rechtliches*

Da Food-Coops geschlossene Gruppen sind (d.h. nicht an Außenstehende verkaufen), haben sie nichts mit dem Gesundheitsamt zu tun. Da sie keinen Gewinn erwirtschaften, ebensowenig mit der Gewerbeaufsicht.

### *Kontakte zwischen den Koops*

Es gibt in einigen Regionen regelmäßige Zusammenarbeit zwischen den Koops, z.B. im Berliner Raum, in Sachsen und am Niederrhein. Bundesweit sind einige Koops in der Bundesarbeitsgemeinschaft der Lebensmittelkooperativen e.V. organisiert. Die Arbeit darin geschieht ehrenamtlich, einmal im Jahr wird ein Treffen organisiert, 3-4 mal im Jahr wird das Koop-Telegramm mit Infos aus der Szene herausgegeben.

### *Verhältnis zu Bioläden*

Food-Coops und Naturkostläden stehen nicht in Konkurrenz zueinander. Sie haben unterschiedliche Zielgruppen: Wer mehr Zeit hat als Geld, kann sich für die Koop entscheiden, wem es eher an Zeit als an Geld mangelt, für die ist der Bioladen ideal. Food-Coops und Läden kommt es im Gegensatz zu großen Supermarktketten darauf an, über alternative Vermarktungswege eine ökologische und soziale Landwirtschaft zu fördern.