

Ein Selbstbedienungs-Nahrungsmitteldepot für Genossenschaften

Ein Essay von Matthias Probst

im Rahmen des Weiterbildungskurses Genossenschaftsmanagement des WBG

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung.....	1
1.1 Nachhaltigkeits Visionen.....	1
1.2 Nahrungsmittel CO2.....	3
1.3 Soziale Nachhaltigkeit.....	4
2 Neue Versorgungskonzepte, eine alternative Wirtschaft.....	4
2.1 SoLaWi Betriebe.....	4
2.2 Die Genossenschaft el Comedor.....	5
2.3 Die Quartiergruppe Speichär.....	6
.....	6
3 Das Selbstbedienungs-nahrungsmitteldepot.....	6
4 Fazit.....	7

1 Einleitung

In dieser Arbeit geht es darum herzuleiten, warum eine gesteuerte Versorgung von Lebensmitteln in einem Quartier, das ambitionierte Nachhaltigkeitsziele gesteckt hat, elementar ist.

1.1 Nachhaltigkeits Visionen

Viele Baugenossenschaften tragen heute in ihren Statuten Nachhaltigkeitsziele mit sich, nach welchen sie in ihrer Tätigkeit streben. Die bekanntesten und wohl auch meist verbreiteten Nachhaltigkeitsziele im Bereich der Ökologie sind, nebst den ganzen Baulabels wie Minergie P, sicher die 2000-Watt-Gesellschaft und die eine Tonne CO₂ pro Kopf Idee. Beides sind handfeste physikalische Grössen, welche gemessen werden können und beides sind wohl Dinge, die nur die Wenigstens in ihrer Tragweite wirklich erfassen.

Die 2000-Watt-Gesellschaft ist eine Erfindung der ETH Zürich. Watt ist eine Leistung, sie beschreibt Arbeit die in einer Zeit genutzt werden kann. Wenn wir ein Jahr lang 2000Watt beziehen, dann sind das rund 31×10^6 Joule oder 8765 W*h. 2000 Watt entspricht etwa der Leistung von zwei Wasserkochern. Wenn wir also das ganze Jahr nur die Energie von 2 Wasserkochern nutzen, dann sind wir eine 2000-Watt-Gesellschaft. Der Wasserkocher benötigt allerdings Strom, und Strom ist eine höherwertige Energie, welcher in der Schweiz aus rund 3 Einheiten Primärenergie besteht. In unserem Wasserkocherbeispiel wären wir also in der Realität bereits eine 6000-Watt-Gesellschaft.

Die Idee dieser 2000-Watt-Gesellschaft beruht auf einer globalen Energiegerechtigkeit. Denn wenn wir heute überall auf der Welt genau gleich viel Energie nutzen würden, dann wären dies 2000 Watt pro Person. Damit wäre also theoretisch überhaupt nichts erreicht, denn das entspricht dem Status quo. Für uns bedeutet dies jedoch eine Reduktion von 8000 Watt auf 2000 Watt, während es für eine durchschnittliche Person in Indien eine Erhöhung von 500 Watt auf 2000 Watt heissen würde. Das Konzept der 2000-Watt-Gesellschaft alleine reicht daher nicht aus. Das hat auch die ETH Zürich gemerkt und daher dieses noch mit der 1 Tonne CO₂ pro Person ergänzt.

Während die 2000-Watt-Gesellschaft zwar eine massive Reduktion von Energienutzung propagiert, sagt uns die 1 Tonne CO₂ etwas dazu, wie wir die Energie bereitstellen sollten. Heute geschieht dies vorwiegend fossil, und die 2000 Watt benötigen daher mehr als eine Tonne CO₂ zur Herstellung. Theoretisch liessen sich mit einer Tonne CO₂ jedoch unendlich viele Watt Leistung erzeugen, wenn dies mit erneuerbaren Ressourcen geschieht. Es gibt daher auch nicht wenige Wissenschaftler, die das 1 Tonnen CO₂ Ziel als das relevantere der beiden betrachten. So oder so, sind wir von beiden meilenweit entfernt und es sind daher gute Vorgaben, um in der Praxis einen Benchmark zu bekommen.

Wenn wir genauer hinschauen, wie viel CO₂ wir heute in welchem Bereich pro Person verbrauchen, dann ergibt sich folgendes Bild:

Aufteilung der CO₂-Äquivalente in der Stadt Zürich

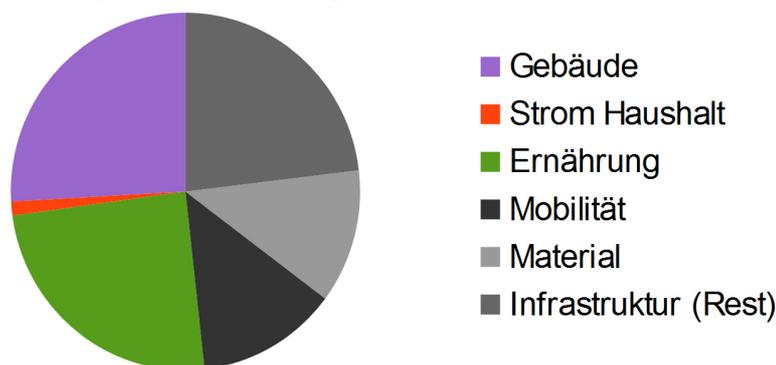


Abbildung 1: CO₂ in Zürich, WBG-ZH Schriftenreihe Band 10, 2014

In der gleichen Studie wurde zudem die Siedlung mehr als wohnen mit der Stadt Zürich und mit der Schweiz verglichen. In absoluten Werten sieht das dann wie folgt aus:

Gesamtbilanz CO2-Äquivalent

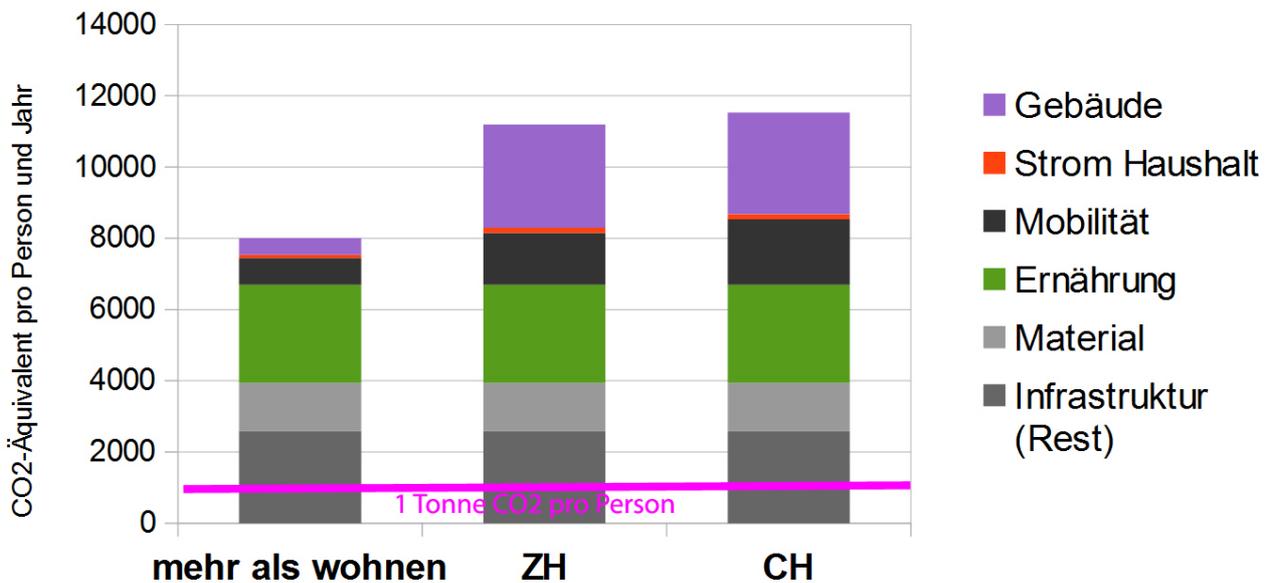


Abbildung 2: Vergleich Zürich, CH und MaW, WBG-ZH Schrittenreihe Band 10, 2014

Es werden zwei Dinge sofort klar.

Erstens: Wir sind noch weit entfernt von einer Tonne CO₂

Zweitens: Wenn vernünftig gebaut wurde, bleibt die Ernährung unser grösstes zu lösendes Problem.

1.2 Nahrungsmittel CO₂

Global stammen rund ein Drittel der CO₂ Emission aus der Ernährung. In der Schweiz ist das Bild ähnlich, sofern das bewohnte Gebäude vernünftig gebaut wurde (also z.B. Minergie P). Wir lernen daraus, dass wir technisch im Gebäudebereich unsere Hausaufgaben lösen können. Im Ernährungsbereich kommen wir nur mit Technik allerdings nicht mehr weiter. Hier brauchen wir ganz neue Konzepte um signifikante Schritte hin zu einer zukunftsfähigen Gesellschaft zu unternehmen. Denn eines ist klar: Wenn wir so weiter machen wie bisher, dann wird das Dasein der Menschen auf diesem Planeten in absehbarer Zeit so nicht mehr möglich sein. Es geht also um nichts weniger als die Existenz der Menschen an sich.

Die Ernährung ist in unseren Breitengraden zu einer Nebensächlichke geworden. Wir geben je nach Lebensstandard noch eine einstellige Prozentzahl unseres Einkommens dafür aus. Die Landwirtschaft ist effizient geworden. Ein paar zehntausend Bauern versorgen heute unser Land. Sie werden ergänzt durch grosse Mengen von Importen aus dem Ausland. Die Mechanisierung, die massive Bodenbearbeitung und damit verbunden auch Waldrodungen sowie der Einsatz von viel

Chemie in der Landwirtschaft hat seinen Preis. Diesen zahlen wir heute nur teilweise in Geld, einen grossen Teil zahlen wir mit intakter Umwelt, die zerstört wird.

1.3 Soziale Nachhaltigkeit

Die Konsumenten bekommen davon wenig mit. So stehen doch im Supermarkt nur hübsch verpackte Produkte, ohne Bezug zu ihrer Vergangenheit und ohne eine Einordnung in einem Gesamtsystem, anonym zum Verkauf. Wenn wir im Nahrungsbereich ernsthaft etwas verändern möchten, dann sollten wir uns in erster Linie Gedanken dazu machen, wie wir diesen Bezug zu unserem Essen wieder herstellen können. Dazu gehört nicht nur das Wissen, woher ein Rüeblli kommt, sondern auch die Gewissheit, dass die Menschen die es produziert haben ein anständiges Leben führen konnten.

Ein möglicher Ansatz, um dieses Problem zu lösen, ist wenn wir unsere Produktion wieder selbst in die Hand nehmen. Nicht in Grosskonzernen wie es Migros und Coop geworden sind, sondern in überschaubaren Genossenschaften als sogenannte solidarische Landwirtschaftsbetriebe.

2 Neue Versorgungskonzepte, eine alternative Wirtschaft

Baugenossenschaften kommt im Umbau unserer Zukunft eine entscheidende Rolle zu. Hier wohnen Menschen, die sich bereits solidarisch zusammengeschlossen haben um dem freien Markt die Stirn zu bieten. Wir brauchen eine ähnliche solidarische Bewegung, um unsere Landwirtschaft wieder zurecht zu rücken. Mit dem gleichen Selbstverständnis wie wir unsere Wohnungen gebaut haben, können wir solidarische Landwirtschaftsbetriebe in Form von kleinen Genossenschaften gründen und damit dem aus den Fugen geratenen Lebensmittelmarkt eine echte Alternative entgegenstellen.

Die Devise für eine nachhaltige Lebensmittel-Versorgung heisst also: raus aus dem Supermarkt. Wir müssen uns daher Gedanken machen, wie wir eine komplette Versorgung ohne den Gang zum Supermarkt sicher stellen können. Denn sind die Leute einmal in diesem Konsumpalast drin, dann haben wir fast keine Chance mehr, einen vernünftigen Konsum zu erreichen.

2.1 SoLaWi Betriebe

Es ist heute gar nicht möglich, in einem Supermarkt ein fair produziertes Gemüse zu kaufen zu den Preisen, die da angeboten werden. Entweder musste mit viel Chemie die Arbeit tief gehalten werden, oder es arbeitet ein Bauer 17h am Tag, oder es sind Fachkräfte, vorwiegend aus dem Osten, für einen Hungerlohn am mitarbeiten. Das Problem löst sich auch nicht auf, wenn wir unser Gemüse auf dem Wochenmarkt kaufen. Der Bauer hat dann vielleicht eine bessere Marge, dafür

steht er den ganzen Tag nutzlos am Markt herum. Mit einer solidarischen Landwirtschaft garantieren wir den Landwirten ein fixes und faires Einkommen und nehmen ihnen als Preis dafür die produzierten Lebensmittel ab. Dass diese Model funktioniert, zeigen uns zahlreiche Betriebe wie Ortoloco oder meh als gmües, die zur Zeit wie Pilze aus dem Boden schiessen.

Die Versorgung mit Gemüse ist zumindest in der Stadt Zürich inzwischen schon weit ausgebaut. Bereits vier solidarische Landwirtschaftsbetriebe teilen sich das Stadtgebiet auf. Weitere werden sicher dazu kommen. Als Baugenossenschaft muss ich mich bloss darum kümmern, dass in meiner Siedlung ein Raum bereit steht, wo das Gemüse hin geliefert werden kann. Je mehr Personen an einem Ort konzentriert miteinander produzieren, desto effizienter werden die Betriebe. Diese Konsumentenbündelung bringen zur Zeit nur die Baugenossenschaften sinnvoll hin. Diese haben es aber grösstenteils noch nicht begriffen, wie wichtig solche Betriebe für unsere Zukunft sind.

Ausserhalb der Gemüseversorgung gibt es weitere solidarische Landwirtschaftsbetriebe, die uns mit Milchprodukten (z.B. Basimilch) oder mit Fleischwaren versorgen. In diesen beiden Bereichen haben wir die Chance über diese Genossenschaften Einfluss auf die Produktion und die Gesamtmenge zu nehmen. So ist bei mehr als wohnen eine Fleischabo im Aufbau, das nur eine limitierte Menge von 400g pro Person und Woche liefert, eine Menge die in der Schweiz nachhaltig produziert werden könnte.

Als letztes Element in dieser Versorgung fehlt noch eine Genossenschaft, die die haltbaren Dinge wie Mehl, Pasta, Reis, Linsen, etc. aber auch Putzmittel, Papier oder Kosmetik bereitstellt. Dafür gibt es in der Stadt Zürich zur Zeit das Projekt el Comedor.

2.2 Die Genossenschaft el Comedor

El Comedor ist eine selbstorganisierte Verteilgenossenschaft. Die Mitglieder bestimmen, welche Produkte verteilt werden. Zu jedem Produzenten besteht ein direkter Kontakt über ein Mitglied. Viermal pro Jahr finden Verteiltage statt. Während dreier Tage werden die Produkte von überall her im Zentrallager von Freiwilligen gesammelt, kontrolliert und auf die Quartierdepots verteilt. Am dritten Tag werden die Quartierdepots beliefert und dort die Bestellungen auf die Einzelnen Sammelbestellgruppen wiederum von Freiwilligen aus dem Quartier verteilt. Die Sammelbestellgruppen holen ihre Waren dann am Ende des Tages in ihrem Depot ab. Pro Sammelbestellgruppe fällt ein Betriebsbeitrag pro Jahr von 125.- an. Bezahlt wird alles im Voraus. Wer kein Geld auf seinem Comedorkonto hat, kann nichts bestellen. Das System eignet sich wegen der Vierteljährlichkeit nur für Haushalte mit Vorrat und wegen dem fixen Betriebsbeitrag nur für

grössere Haushalte oder Haushalte die sich zusammengeschlossen haben. Das Quartierdepot bei der Genossenschaft mehr als wohnen wird von der Quartiergruppe Speichär betreut.

2.3 Die Quartiergruppe Speichär

Die Quartiergruppe Speichär möchte nicht nur das Quartierdepot der Genossenschaft Comedor betreuen, sondern das Angebot der nachhaltigen Lebensmittelversorgung auch für Kleinhaushalte verfügbar machen. Die Gruppe besteht aus 6 freiwilligen (inkl. Autor dieser Arbeit) aus dem Quartier Hunziker Areal. Die Gruppe organisiert viermal pro Jahr die Verteiltage und insbesondere das Quartierdepot auf dem Hunziker Areal an diesen Tagen. Um das Angebot auszudehnen wurde das Konzept der Quartiersammelbestellgruppe geschaffen. Dabei organisiert die Quartiergruppe eine Grossammelbestellgruppe mit lauter Kleinhaushalten aus dem Quartier und der näheren Umgebung. Per Vorkasse können alle Produkte von Comedor über diese Grossammelgruppe bestellt werden. Die Quartiergruppe leitet dann die Bestellung weiter. Das Fernziel der Quartiergruppe ist es, dieses Sammelbestellsystem durch ein Selbstbedienungsdepot zu ersetzen.

3 Das Selbstbedienungs-nahrungsmitteldepot

Mit dem Konzept des Selbstbedienungs-nahrungsmitteldepots möchte die Quartiergruppe Speichär auf dem Hunziker Areal ein niederschwelliges Angebot für Kleinhaushalte schaffen, um sich mit nachhaltigen, haltbaren Lebensmitteln via die Genossenschaft el Comedor versorgen zu können. Dazu wird ein Raum eingerichtet, wo die 50 meistbestellten Produkte von Comedor zur Selbstabwägung und Selbstabholung bereit stehen. Die restlichen Produkte von Comedor können auf Nachfrage bestellt werden. Im Nahrungsmitteldepot sind jederzeit Produkte vorrätig. Das Depot kann während 24h über einen Zahlencode geöffnet werden. Der Zahlencode ändert monatlich und geht automatisch nur an diejenigen, die mindestens 100.- auf dem Konto des Nahrungsmitteldepot einbezahlt haben. Die Abrechnung erfolgt in der Startphase manuell via Tabelle, die an der Wand hängt und mit Kleberlis markiert wird. Für jedes Kilogramm Mehl wird auf dem Mehlbalken eine Zelle mit einem Kleberli, das die Markierung des Abholenden trägt, beklebt. Die Quartiergruppe rechnet dann monatlich ab und löst mittels einfachem Script direkt die Neucodeszusendungen Ende Monat aus. Der Grundstock im Depot richtet sich nach den Bestellmengen der Grosshaushalte. Von diesen gibt es dafür eine Abnahmegarantie, falls die Kleinhaushalte nicht genug konsumieren. So kann risikofrei ein neues Verteilsystem getestet werden. Die Gebinde, die zum lagern der Produkte nötig sind, sowie weitere Ausgaben der Quartiergruppe werden über einen Aufschlag auf allen Produkten von 5% finanziert. Alles, was die Baugenossenschaft vorerst einsetzen muss, ist ein Kellerraum.

Aktuell wartet die Quartiergruppe auf ein positives Signal, zu dieser Raumanfrage. Denn die Genossenschaft macht sich zur Zeit viele Gedanken, wie und wo all diese Lebensmittelinitiativen an einem zentralen Ort gebündelt werden könnten und vielleicht nicht doch ein Quartierladen mit Angestellten eine bessere Option wäre. Dieser Prozess dauert nun schon über ein Jahr.

4 Fazit

Eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln ist der Schlüssel zum Erfolg, wenn im Bereich der Ernährung in Zukunft wirklich signifikante Schritte Richtung Nachhaltigkeit gemacht werden sollen. Das Hunziker Areal ist ein Glücksfall, weil da bereits alle Versorgungsoptionen vorhanden sind. Das freiwillige Engagement von Bewohnenden ist zur Zeit noch die einzige Ressource, die es ermöglicht, sich komplett vom nicht funktionierenden Konzept eines Supermarktes zu emanzipieren. Und genau diese Ressource sollte mit grösster Vorsicht gepflegt, gefördert und weiterentwickelt werden. Eine Baugenossenschaft lebt schlussendlich von ihren Bewohnenden. Die Selbstorganisation die hier bereits vorgegeben ist, hat ein enormes Potential um zukunftsfähige Lösungen zu adaptieren im Verhaltensbereich, die andernorts schlicht undenkbar wären. Den Baugenossenschaften kommt daher erneut in ihrer Geschichte eine wichtige Rolle als Gesellschaftliche Innovationslabore zu.