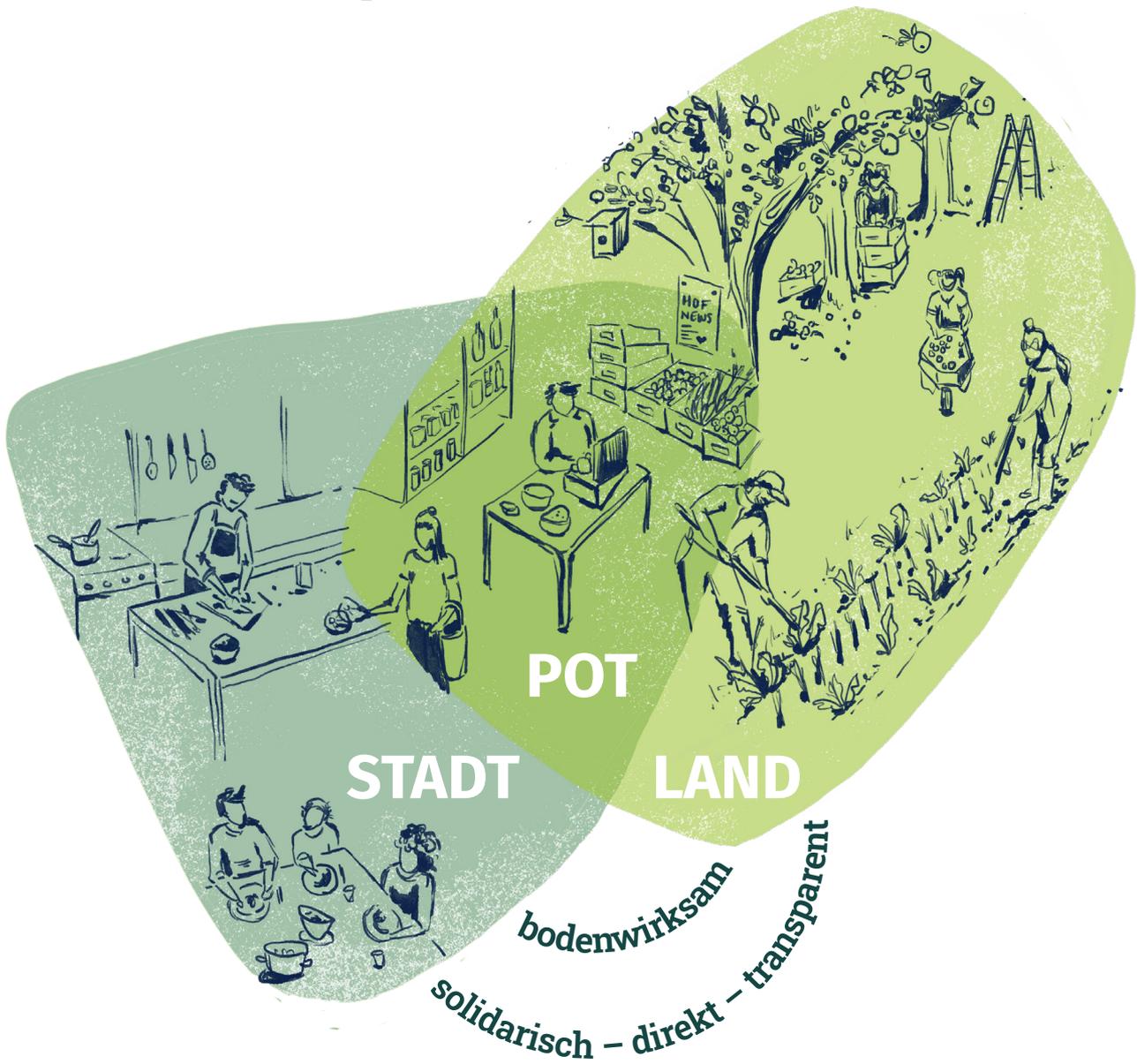


(POT)

POT Lebensmittelkooperativen



POT Grundwerte

Stand: 04.2023 * grün = verhandelbare Zielwerte

1. DIE GEMEINSCHAFT – Beziehungspflege, Selbstorganisation und Solidarität

Jeder POT wird von einer Gemeinschaft von Konsumierenden getragen, welche zu einem Hof (Partner:innenhof) eine direkte aktive Beziehung unterhält und von diesem möglichst viele der im POT angebotenen Produkte wie Gemüse, Obst, Getreide oder tierische Produkte bezieht. (vgl. Punkt 2: Partner:innenhof).

Jeder POT ist lokal verankert und basiert auf Selbstorganisation sowie der Mitgestaltung durch die Mitglieder. Der POT handelt werte- und nicht gewinnorientiert. Über die Umverteilung von Überschüssen entscheidet die Gemeinschaft. Jede POT-Gemeinschaft kann ihre konkrete Ausgestaltung individuell entwickeln, zentrale Elemente sind:

- Mitgliedschaftsmodell: Die POT-Gemeinschaft definiert ein Mitgliederbeitragsmodell, das Betriebskosten (Mieten, ggf. Löhne) über einen Nutzungsbeitrag statt über Margen deckt. Das Mitgliederbeitragsmodell soll so ausgestaltet sein, dass auch Menschen mit tieferem Einkommen Mitglied werden können (Solidaritätsprinzip). Idealerweise organisiert sich ein POT als Verein oder Genossenschaft. Der POT kann auch für Nicht-Mitglieder offenstehen und auf den Produkten branchenübliche Margen schlagen.
- Raum: Ein POT hat idealerweise einen Raum welcher der POT-Gemeinschaft – im Sinne einer Allmende – kostenlos zur Verfügung steht. So erhalten Produzent:innen direkten Zugang in Quartiere zu niedrigen Kosten und Hausbesitzer:innen fördern die nachhaltige Lebensmittelversorgung.
- Betrieb: Die POT-Gemeinschaft organisiert den Einkauf und die Bewirtschaftung ihres Raums. Die Gemeinschaft regelt die Zugänglichkeit des Raums (7x24 als zentraler „Kühlschrank“ des Quartiers oder Öffnungszeiten). Das betrifft in erster Linie die unterschiedlichen Zugangsmöglichkeiten für Mitglieder und ggf. Nicht-Mitglieder (Zutrittssystem).
Die Gemeinschaft entscheidet nach eigenem Ermessen über Anstellungen oder Formen der Gemeinwohlarbeit.

2. DIE HÖFE – Bodenwirksame Sortimentsgestaltung, solidarische Produktions- & Absatzformen

Die Produktions- und Anbauweisen der Partner:innenhöfe bauen den Boden auf, schonen die planetaren Ressourcen und respektieren alle Lebewesen. Die Wahl der Partner:innenhöfe erfolgt dabei unabhängig von Labels.

Die Partner:innenhöfe und der POT entwickeln gemeinsam und solidarisch eine Zusammenarbeitsform, welche ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Produktions- und Absatzformen sicherstellen:

- Sie schaffen Begegnungsräume für den Beziehungs- und Vertrauensaufbau zwischen Produzierenden und Konsumierenden (z.B. durch Veranstaltungen im POT, Hoftage, freiwillige Mitarbeit im Netzwerk) und vermitteln Wissen und Hintergründe im Kontext der sozialen, ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit in der landwirtschaftlichen Nahrungsmittelproduktion.
- Sie gestalten ein Sortiment ausgehend von der Hofrealität (Standort, Boden, Klima, usw.) und den Möglichkeiten der Höfe (nicht primär auf das Kund:innen-Bedürfnis ausgerichtet)
- Sie arbeiten an einer Preisgestaltung, die transparent und nachvollziehbar ist, den Produzent:innen eine lebenserhaltende Entlohnung ermöglicht und seitens Konsumierenden für Inklusion steht.
- Sie richten einen Landwirtschaftsfonds ein, in den die Mitglieder einen jährlichen Landwirtschaftsbeitrag leisten, um die Risiken der Landwirtschaftsproduktion mitzutragen, die Entwicklung der Höfe zu fördern und die Vermittlungsarbeit zu finanzieren.

3. DIE ZUSAMMENHÄNGE – Transparenz schaffen, Kreisläufe schliessen, Wissen vermitteln

POT schafft wo immer möglich Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette (Kosten von Produktion / Verarbeitung / Distribution, Anteile der Produzent:innen am Endpreis, soziale und ökologische Produktionsbedingungen).

POT und die Partner:innenhöfe wenden das Tool “Richtig rechnen” an.

POT organisiert die Verwertung von nicht verkauften Lebensmitteln und fördert das Bewusstsein über die Arbeit, die in den Lebensmitteln steckt. Ziel ist es, dass überschüssige Lebensmittel verkocht oder eingebracht werden. (Durch eine eigene Küche oder der Zusammenarbeit mit Köch:innen von Restaurants).

POT fördert gemeinschaftliche Projekte, welche das Bewusstsein und die Umsetzung von Kreisläufen anregen (z.B. Halten von Hühnern, Anbieten von Einmach-Workshops etc.).