# Wir sind unser eigener Supermarkt. Nur besser!





Produzierenden



### Foodcoop Zürich Oberland

Der Verein Foodcoop Zürich Oberland (Website foodcoop-zhoberland.ch) ist eine Einkaufsgemeinschaft, die ökologisch und fair hergestellte Produkte so direkt wie möglich von Produzent:innen zu Einkaufspreisen einkauft. Wir geben die Produkte zum Selbstkostenpreis an unsere Mitglieder weiter und betreiben keinen profitorientierten Handel – ein Plus für alle Beteiligten:

- für die Konsument:innen durch tiefere Preise als im Detailhandel,
- für die Produzent:innen durch gerechte Verkaufspreise und faire Arbeitsbedingungen,
- für die Umwelt durch nachhaltige Landwirtschaft und direkte Transportwege.

## Das Angebot

Unsere Sammelbestellungen finden ungefähr alle drei Monate statt. Wir führen ein grosses Sortiment im Food- und ein kleineres, aber wachsendes im Nonfood-Bereich. Saisonale Produkte wie Orangen, Grapefruits, Avocados und anderes werden in separaten Bestellrunden angeboten. Abholorte sind Uster und Wetzikon.

### Was du wissen musst, bevor du dich anmeldest:

- Nur Mitglieder können an unseren Bestellrunden teilnehmen.
- Der Mitgliederbeitrag beträgt 25 Franken pro Jahr.
- Unsere Foodcoop lebt von der aktiven Mitarbeit ihrer Mitglieder.

Alles Weitere findest du auf unserer Website: foodcoop-zhoberland.ch









#### Warum es Foodcoops braucht

Damit auch in Zukunft eine gesunde Lebensmittelversorgung möglich ist, muss sich das heutige Ernährungssystem grundlegend verändern. Heute stehen Lebensmittelproduzent:innen unter massivem Preisdruck der Schweizer Grossverteiler, was die industrielle Produktion und somit die Ausbeutung von Böden und landwirtschaftlichen Mitarbeiter:innen fördert. Im Kanton Zürich sind Arbeitszeiten von 55 Stunden pro Woche und ein Stundenlohn von weniger als 14 Franken legale und leider reale Praxis in der Landwirtschaft. Vom Endpreis der Lebensmittel landen im Schnitt gerade mal 10 bis 15 Prozent bei den Produzent:innen, während vor



Einige unserer Mitglieder beim Verteilen der bestellten Produkte.

allem der Zwischen- und Grosshandel von hohen Margen profitiert. Und nicht zuletzt führt das heutige System zu Überproduktion und Food Waste.

Mit unserer **Foodcoop** (Einkaufsgemeinschaft) versuchen wir Gegensteuer zu geben. Das (leider wohl noch in weiter Ferne liegende) Ziel ist eine wenn immer möglich lokale und regionale Lebensmittelproduktion mit fairer Bezahlung der Produzent:innen und möglichst wenig Food Waste. Eine Einkaufs-

gemeinschaft wie unsere Foodcoop ist im Gegensatz zum klassischen Laden nicht auf der Suche nach Kund:innen, sondern ist eine Gemeinschaft von Menschen, die ihre Bedürfnisse gezielt durch Selbsthilfe deckt. Wir definieren unseren Bedarf, suchen die passenden Lieferant:innen und leisten mit unserer Mitarbeit einen eigenen Beitrag.

#### Vernetzte Strukturen

Gleichzeitig vernetzen wir uns mit anderen Einkaufsgemeinschaften. Denn wie andere Foodcoops ist auch die Foodcoop Zürich Oberland Mitglied im **POT Netzwerk** (pot.ch). Das POT Netzwerk ist als Verein organisiert. Mitglieder sind einerseits Lebensmittelproduzent:innen und andererseits Projekte (wie die Foodcoop Zürich Oberland), die unterschiedliche Formen der gemeinschaftlichen Lebensmittelversorgungen realisieren. Den Foodcoops stellen sich dabei eigentlich immer ähnliche Herausforderungen. Hierfür entwickelt das POT Netzwerk Tools, deren Finanzierung gemeinschaftlich im Netzwerk getragen wird. Ein Beispiel ist etwa die IT-Lösung für die Online-Bestellungen.

Das POT Netzwerk steht in engem Austausch mit Produzent:innen in der Region, die auf ihren Höfen und Verarbeitungsbetrieben mittels agrarökologischer Anbauweise Lebensmittel erzeugen oder diese weiterverarbeiten. Diese Beziehung sichert ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Produktions- und Absatzformen für die Höfe mit dem Ziel, dass Menschen und Böden aufgebaut anstatt ausgelaugt werden. Im Wissen voneinander und durch gemeinsame Erlebnisse wird gegenseitige Anteilnahme möglich. Unser Bezug zu den von uns konsumierten Nahrungsmitteln wird intensiviert – das Lebensmittel wird so vom blossen Nährstofflieferanten zum wertgeschätzten Genussmittel.