bla

Der B[illegible]enAnzeiger

37 Septem[illegible]

Tag der Offenen Tür

Sonnenschein und lachende Gesichter

Erfolgreich:

Mehr Bio in mehr KiTas

Finkenburger Apfeltag

VivoLoVin Bio-Weine

30 Jahre Erfolgsgeschichte

Vorgestellt

Karin Langer

Generalversammlung 2018

2019: Weg frei für neuen Vorstand

Foto Monika Baalmann

Titelbild Monika Baalmann: „Begeistert erleben Stadtkinder Kühe, Hühner und viele andere Tiere...“ (Mehr Bio in Kitas S. 3)

Sonnenschein und lachende Gesichter

Wird es trocken bleiben? Die Frage geisterte bereits vorab durch die Luft. Gerade alles aufgebaut, kam er, der Regen, am Tag der offenen Tür des Bauernladens. Doch kurz darauf schien schon die Sonne und mit ihr fanden sich zahlreiche kuchenhungrige Genossenschaftsmitglieder und dazu ein paar Gäste ein. Das vielfältige Kuchenbüffet wurde gestürmt - Dank an alle, die so lecker gebacken haben - und Pierre Chuchana begann die Gesellschaft mit seiner Gitarre und seinem Gesang zu erfreuen. Kurz darauf gesellte sich eine Saxophonstimme dazu – Christian Müller. Ein angenehm freundlicher musikalischer Dialog begann. Und die beiden hatten Ausdauer! Vielen Dank für diese Freude! Die Gäste plauderten und über ihnen flatterte eine bunte Girlande fröhlich im Wind - gebaut aus unserer kleinen Bauernladenumfrage bei allen Genossenschaftsmitgliedern "Den Bauernladen - liebe - brauche - schätze - will - nutze - ich, weil ... ". Die Antworten werden im Wechsel an unserem Fenster zu lesen sein. Parallel dazu drehte hin und wieder jemand am Rad mit Quizfragen zu ökologischen Themen. Wer die richtigen Antworten wußte, freute sich über kleine Gewinne.

Unser Tag der Offenen Tür findet jedes Jahr während der Bremer Aktionstage Ökolandbau statt, dieses Mal unter dem Motto „Hinein in den Konsumverein – Warum brauchen wir unsere Genossenschaft?“. Näheres dazu war auf einer Infotafel zu lesen.

Neugierig gewordene Passanten erkundigten sich nach den Voraussetzungen für eine Mitgliedschaft im Laden und parallel wurden munter unsere Erzeugnisse eingekauft. Die erste rauchgeschwängerte Luft zog in die Nasen, das erste Bratwürstchen wurde verkostet, und so langsam klang der fröhliche Nachmittag aus und ging in ein ebenso fröhliches Wochenende über. Das haben wir auf jeden Fall allen gewünscht!

Silke Nachtigahl

bla
ist eine Veröffentlichung der Bremer Erzeuger-Verbraucher Genossenschaft e. G.
Beim Paulskloster 28
28203 Bremen
www.bremer-evg.de
Redaktion
Renate Richter (*RR*)
Kontakt
renaterichter-bremen@t-online.de
Layout
Klaus Deutschmann

Erfolgreich:
Mehr Bio in mehr KiTas

Mit Lea Unterholzner hat unser Verein SozialÖkologie eine überzeugende, engagierte Mitarbeiterin für die Kitaprojekte zur Seite, um zu erreichen, dass in immer mehr KiTas Bio-Lebensmittel verwendet werden. Lea erzählte mir von ihrer Arbeit, die ihr sehr viel Spaß macht.

Jetzt sind es schon 5 KiTas, die im Projekt „Biologische Vielfalt auf die Kinderteller“ mitmachen. Bis Ende 2019 finden in größeren Abständen Coaching-Seminare statt. „Es ist wichtig, dass das ganze Team dabei ist, also PädagogInnen, die KollegInnen aus der Hauswirtschaft und die Leitungen, damit alle dahinter stehen, wenn sich beim Essen was ändert“, weiß Lea aus Erfahrung. Zwischendurch erhalten die KiTas jederzeit Beratung und Hilfestellung bei der Umsetzung.

Parallel finden sehr umfassende Fortbildungen für das Küchenpersonal statt. Eine Umstellung auf Bio bedeutet nicht nur neue Rezepte kennenlernen, auch Wareneinkauf, Kommunikationswege und Terminplanungen ändern sich. „Es ist wichtig, dass alle genaue und detaillierte Kenntnisse haben, um mit Kindern, Eltern oder Kostenträgern gut diskutieren zu können“, berichtet Lea. „Die KollegInnen freuen sich auf die Seminare, darauf, praktisch ausprobieren zu können und bringen viele eigene Ideen mit“.

Monika Baalmann organisiert regelmäßig Besuche von Kindergruppen aus Schulen oder KiTas auf Bio-Bauernhöfen. Begeistert erleben Stadtkinder Kühe, Hühner und viele andere Tiere, dürfen sie manchmal streicheln oder im Heu herumtoben. Sie erleben vor Ort eine andere Landwirtschaft und erfahren, wo die Produkte ihres KiTa-Essens herkommen.

Im Bla 30 und 34 haben wir über das vorangegangene Pilotprojekt berichtet. Wie gut, dass es dieses Folgeprojekt gibt! Es ist immer mühsam, monatelang Anträge und Berichte zu schreiben, um wieder die nächsten Fördermittel zu erhalten für eine so sinnvolle Arbeit. Wie wird es weitergehen? Lea weist darauf hin, dass der Senat einen verbindlichen Aktionsplan 2025 „Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung...“ beschlossen hat (s. Bla 35), der auch nach Wahlen gültig bleibt. Also wird es Schritt für Schritt weiter voran gehen mit 'Mehr Bio in mehr Bremer KiTas'.

RR

Foto Mosterei Finkenburg

Finkenburger Apfeltag
Hoffest mit Essenangeboten und Infoständen
Mittwoch
3. Oktober
11 bis 18 Uhr

Mit dem Aktionstag will die Mosterei zum Erhalt alter Obstbaumbestände und -sorten beitragen. Man kann eigene Äpfel von den Apfelexperten Michael Ruhnau und Andreas Kallwitz bestimmen lassen (bitte 5 bis 10 Exemplare pro Sorte mitbringen). Außerdem wird es wieder eine Apfelausstellung mit rund 50 regionalen Sorten geben und Führungen durch die Mosterei. Auch zum Thema Baumpflege, Baumgesundheit und fachgerechter Ostbaumschnitt werden Experten für Fragen

vor Ort sein und professionelles Werkzeug zum Verkauf anbieten. Jüngere Besucher können ihr „Apfeldiplom“ beim Sortenraten erwerben und bei vielen Aktionen mitmachen. Die auf der Finkenburg ansässige Keramikerin Silvia Flamisch öffnet ihren Austellungsraum und bietet handgefertige Töpferwaren feil.

Eckart Brandt verkauft seine Produkte und stellt am Nachmittag sein neues Buch "Das Bienenbuch des Apfelmanns" vor

Mosterei Finkenburg in Thedinghausen-Eißel
www.mosterei-finkenburg.de
oder Tel. 04204 / 1499

VivoLoVin Bio-Weine
30 Jahre Erfolgsgeschichte

Foto Regine Beyer

Als Mathias Bohlen von VivoLoVin in unseren Laden kam, um ausgewählte Weine vorzustellen und mit uns die dazu passend vorbereiteten Gourmet Häppchen aus der „Cucina Renata y Claudio“ zu genießen, war ich zweimal mit dabei. Mathias mochte die nette Atmosphäre, uns GenossInnen haben seine lebendigen und informativen Erzählungen über Weingüter gefallen. Die Weine natürlich auch! Wie ein Familientreffen war’s, ein bisschen jedenfalls, denn seit vielen Jahren versorgt uns Vivo mit so beliebten Produkten wie dem Il Ponte Prosecco oder dem Mas Lunette Rouge. Einkäuferin Renate Richter (alias „Renata“) schwärmt immer wieder davon, wie gut doch die Zusammenarbeit mit ALLEN KollegInnen von Vivo sei: mit Mathias, der beim Sortiment gut berät; bei den Bestellungen am Telefon; besonders auch mit den Lieferwagenfahrern, die immer zwanzig Minuten vorher anrufen, damit sie schnell zum Laden fahren und alles mit ihnen regeln kann. „Nette Menschen sind das.“

Diesmal wollte ich mich mit einem Besuch revanchieren und bin mit dem Fahrrad zur Jubiläumshausmesse unseres Weingroßhändlers gefahren. Obwohl die Duckwitzstraße bei mir um die Ecke ist und jeden 3. Donnerstag im Monat auf dem Vivo-Gelände eine offene Verkostung stattfindet, war ich noch nie dort … Auf, auf GenossInnen – es lohnt sich! Keine Anmeldung erforderlich, schönes Ambiente, reichhaltiger Weinshop.

Auf der Hinfahrt ging mir noch einmal die Geschichte von VivoLoVin durch den Kopf, die vor dreißig Jahren begonnen hat, im selben Jahr wie die unserer EVG und des Bauernladens: 1988 sind fünf Freunde nach Frankreich gereist „auf der Suche nach Weingütern, die dem Handwerk, der Idee vom fairen Handel(n) und dem ökologischen Landbau genau so viel Bedeutung zumaßen wie wir. Denn guter Wein entsteht in unseren Augen mit der Natur, nicht gegen die Natur.“ (Vivo-Webseite) Mit einer überschaubaren Auswahl an französischen Weinen im Gepäck kamen die jungen Leute zurück und begründeten in Bremen einen kleinen Weinhandel. Motto: Direktimporte aus Frankreich. In drei Jahrzehnten ist daraus ein vielseitiges Unternehmen gewachsen mit 500 Weinen aus ganz Europa - eine der größten Bioweinhandlungen Deutschlands.

Und damit bin ich angekommen auf der Messe. Mir fiel sofort auf, dass es keine Plakate oder Hinweise auf das Jubiläum gab. Nicht das Unternehmen sollte wohl im Mittelpunkt stehen, sondern der Wein. 30 europäische Winzer waren der Einladung gefolgt, ihre Produkte den Kunden persönlich vorzustellen. Eine Überraschung für mich waren zum Beispiel die Weißweine aus Rumänien, die von Di Filippo aus Umbrien vertreten wurden. Spritzig, fruchtig, ausgewogen. Hervorragende Qualität für kleinere Geldbeutel. Das wäre mal etwas für unseren Laden!

Die Besichtigung von VivoLoVins Weinwerk - auch eine Besonderheit, dieser Abfüllbetrieb mit eigenen Korken - habe ich verpasst. Aber das macht nichts, alles darüber ist im Bla 17 nachzulesen. Dafür blieb nun ausführlich Zeit, sich an den Ständen umzusehen.

Was mir als Nächstes auffiel war, dass viele Winzerfamilien anwesend waren. Vor allem die jungen WinzerInnen aus Spanien und Portugal standen vorn am Stand im Gespräch, weil sie Englisch sprechen, die Eltern eher im Hintergrund, aber auf Anfrage an ihrer Seite. Berührt haben mich die spanischen WinzerInnen von Azul y Garanza mit ihrem Enthusiasmus fürs Handwerk und ihrer Ausstrahlung als Team. Und der Enkel des Gründers von Romeu aus Portugal, deren Wein „Westerlies“ im letzten Jahr in Bremen eingesegelt wurde (siehe Bla 34). Bei der nächsten Reise will Joao

Menères unbedingt mitsegeln, sagt er, wenigstens auf der letzten Etappe.

Diese junge Winzergeneration spiegelt dieselbe Begeisterung und Kompetenz, Offenheit für Neues und Traditionsbewusstsein, wie sie sich auch in VivoLoVin vereinen: Die VivoLos besuchen ihre Weingüter regelmäßig, manchmal arbeiten Mitarbeiterinnen/Verwandte auf den Gütern für ein paar Wochen mit. Das vertieft Wissen und erhält die Geschäftsfreundschaft. VivoLoVin nimmt stetig neue aktuelle Weine ins Sortiment, z.B. die zunehmend beliebten Roséweine, und es gibt eine Internetseite mit guten Informationen zu den Weinen. Das erhält die Kundschaft. Und Mathias Bohlens verlässliche Bereitschaft, Renate zu beraten und an Verkostungen im Laden teilzunehmen sowie die Qualität ihrer Weine, das erhält VivoLoVin UNSERE Treue. Herzlichen Glückwunsch zum 30.!

Regine Beyer

Maria Barrena Belzunegui, Dani Sanchez Nogué und Fernando Barrena Belzunegui, die junge Winzerin und jungen Winzer von Azul y Garanza.

Fotos Regine Beyer

**Alle Weine (mindestens sechs Flaschen) können zu günstigen Bedingungen über Renate Richter bestellt werden:
renaterichter-bremen@t-online.de
Tel. 551615**

VivoLoVin
Duckwitzstr. 54
28199 Bremen
Tel. 51 802-0
www.vivolovin.de

Vorgestellt

Karin Langer

Karin, wie lange bist du bei uns?
So vier oder eher fünf Jahre, denke ich.
Wie kam es dazu?
Ich wohne ja gleich um die Ecke. Zunächst kannte ich euch nicht näher, ich dachte auch, Bio wäre viel zu teuer... vielleicht wollte ich mich auch nicht so festlegen. Aber dann hab ich mich näher informiert, wurde erst mal Probemitglied – und merkte schnell, wie sehr mir die Einkaufsatmosphäre gefällt – idyllisch, entspannend, ursprünglich und einfach. Es ist schön, sich was Gutes zu tun, mir und meinem Kind.
Wie alt ist dein Kind?
Jonah ist jetzt 13. Er geht in die 8. Klasse.
Was machst du beruflich?
Ich arbeite bei der Lebenshilfe, studiere und arbeite sporadisch noch im Vinyaloft Bremen, einem Yogastudio. Vor einigen Jahren habe ich Yoga für mich entdeckt und bin total begeistert. Yoga ist unglaublich für die Gesundheit! Nicht nur körperlich für die Fitness, die Dehnung, es hat auch tiefreichende energetische Auswirkungen für die Organe. Ich fühle mich deutlich belastbarer – es gibt mir Stärke und eine innere Aufrichtung!
Eine Parzelle hab ich übrigens auch, aber da sind wir nicht so oft – am liebsten zum Feuer machen oder um die Stille zu genießen.
Was hast du mal gelernt?
Kinderkrankenschwester. Habe recht lange auf einer Intensivstation für Frühgeborene gearbeitet. Dann war ich längere Zeit Lehrerin für Pflegeberufe. 2002 ging ich für 9 Monate nach Nepal, in ein Waisenhaus und eine Schule. Eine 3jährige Ausbildung zur systemischen Familientherapeutin hab ich auch absolviert. Die ganzen Berufs- und Lebenserfahrungen kommen mir jetzt zugute. Ich bin seit 2014 bei der Lebenshilfe als Koordinatorin. Vorher war ich 13 Jahre im Kinderhospiz Löwenherz in Syke.
Und was studierst du?
Philosophie und Rechtswissenschaften – ich komme jetzt ins 3. Semester. Ich möchte Fragen der Ethik und Kriterien von moralischem Handeln näher ergründen. Ich bin für die MitarbeiterInnen der Assistenz für Kinder in Kitas zuständig. Da muss ich oftmals sehr entscheidende Empfehlungen abgeben, z.B. ob jemand eingestellt oder weiterbeschäftigt wird.
Werden behinderte Kinder unterstützt?
Das ist ganz verschieden – manche sind nur entwicklungsverzögert oder haben Epilepsie oder Diabetes, manche sind körperlich oder geistig behindert.
Wenn du studierst, arbeitest du aber nicht Vollzeit, oder?
Nein, halbtags. So habe ich ausreichend Zeit für all meine Aktivitäten und natürlich für Jonah. Zum Glück geht Jonah gerne in die Schule, in die Gesamtschule Mitte, das ist fast um die Ecke. Die arbeiten nach einem tollen pädagogischen Konzept. Die Kinder müssen viel selbst organisieren und sich gut strukturieren, kein Frontalunterricht, jeder kann zunächst sein eigenes Lerntempo finden und es gibt erst ab Klasse 9 Noten. Früher war Jonah in der Gruppe „Bärenstark“, in der Kita hier Beim Paulskloster.
Was macht Jonah sonst noch?
Er spielt 2mal in der Woche Fußball und natürlich am Wochenende die Spiele. Ich freu mich, dass er sehr selbständig ist. Er geht viel mit Freunden in den Sportgarten oder im Sommer ins Stadionbad. Dann reist er auch regelmäßig zu seinem Vater, der etwas weiter weg wohnt.
Wie macht ihr das mit dem Essen? Auswärts oder zuhause selber kochen?
Meist mach ich uns abends was. Jonah liebt Tortilla oder Pizza - die schmeckt mit dem Fertigteig vom Bauckhof sehr gut! Jonah war in der Schule in der Kochwerkstatt. Jetzt ist geplant, dass er und ein Freund abwechselnd zuhause alle 2 Wochen alleine kochen.
Hat sich in den Jahren was verändert im Laden?
Nichts Gravierendes. An manchen Tagen ist es recht voll und dann eben auch eng. Aber ich wohn ja um die Ecke und kann somit mal fix vor dem Ansturm einkaufen. Es ist schon ein Luxus, mal eben schnell was einzukaufen, ich mag keine Vorräte, kaufe lieber spontan Frisches ein. Manchmal komme ich auch 2 oder 3 Mal täglich in den Laden. Wenn ich daran denke, wie wir in meiner Kindheit in kleinen Läden in der Nachbarschaft eingekauft haben, wo sich alle kannten... Mit 16 hab ich angefangen in einer kleinen Bäckerei zu arbeiten – ein Familienbetrieb. Ich war mit der Tochter befreundet und wir haben jahrelang Brot ausgeliefert. Der Milchmann kam vorbei und wir gingen mit unserer Milchkanne hin.
So ein bisschen von dem Gefühl hab ich auch hier im Laden, wenn man immer mal kurz miteinander redet oder lacht und alles ist überschaubar.
Ich bestelle manchmal extra Kosmetika, finde ich gut, dass das geht. Und ich hab hier mehr Vertrauen als in manch andere Läden. Hier sind Menschen, die sich engagieren. Meine Kapazitäten sind beruflich und privat schon voll ausgeschöpft und ich muss meine Zeit und Energie sehr einteilen. Ich kann mich nicht mehr wie früher überall engagieren. Deshalb bin ich sehr froh, dass sich im Laden andere um alles kümmern und bewusste Entscheidungen treffen, von denen ich auch profitiere - vielen Dank dafür!

Die Fragen stellte Renate Richter.

Workshop
Sortiment und Preisgestaltung
für alle interessierten GenossInnen
Sonntag, 4.November um 11 Uhr im Kubo

Generalversammlung 2018

Traditionell gab es zu Beginn der diesjährigen Generalversammlung am 13. Juni den Rückblick auf sozialökologische Aktionen und Veranstaltungen mit vielen Fotos von der Breminale (Deichbankett), von dem erfolgreichen Projekt „Mehr Bio in Kitas“, von den Aktionstagen Ökolandbau mit Exkursionen u.a. zu den Pionieren der ersten Stunde: Hanken und Lienaus, 30 Jahresfeier VSÖ, Bürgerantrag „kein Billigfleisch mehr in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung. Bio Brotbox, Biobackstube. Von Renate und anderen GenossInnen wurden im vergangenen Jahr wieder sechs Erzeugerbetriebe besucht (Hofmolkerei Dehlwes, Eilter Käserei, Bauckhof, Obsthof Dubrow, Lütjen). Darüber wurde im BLA ausführlich berichtet. Frühjahrsputzaktion bei Ada Fischer und Bio Marktplatz im Mai 2018.

Guntram Schwotzer stellte den Geschäftsverlauf der Genossenschaft anhand der Gewinn- und Verlustrechnung sowie der Bilanz vor. Die EVG geht aus dem Geschäftsjahr 2017 mit einem Fehlbetrag von 4.259,77 hervor trotz gestiegener Umsätze. Die Gründe für den Verlust sind noch nicht eindeutig geklärt.

Als erste Maßnahme zur Reduzierung des Fehlbetrages ist der Aufschlag bei Abnahme von Großgebinden von 10 auf 20 % angehoben worden. Beim Gemüse wird die Menge an Schwund geprüft. Hier könnte auch ein Verlust entstanden sein, da wir nur mit geringem Aufschlag die Erzeugerware verkaufen. Das Sparkassendarlehen ist mit Auslaufen der Zinsbindung Januar 2018 zurückgezahlt worden.

Die Mitgliederentwicklung ist weiterhin erfreulich. 2017 sind 17 neue Mitglieder eingetreten. Im gleichen Zeitraum sind 5 Mitglieder ausgeschieden. Im Bauernladen haben wir 166 Einkäufer, davon 75 Mehrpersonenhaushalte und 91 Singles.

Die Anträge auf Entlastung von Vorstand und Aufsichtsrat wurden mit großer Mehrheit angenommen.

Bericht aus dem Bauernladen: Es ist ein weiterer Minijob dazugekommen, sodass wir jetzt eine Mitarbeiterin mit über 450 € und drei Minijobberinnen neben den ehrenamtlichen Ladendiensten bezahlen.

Planungen für EVG und den Verein Sozialökologie: Auf der Breminale wird es in diesem Jahr einen Infostand geben. Der VSÖ veranstaltet wieder die Aktionstage Ökolandbau. Neue Projekte: Besuche von Schulklassen auf dem Bauernhof, Selbsterntegärten.

Datenschutz: Guntram hat die nach der Datenschutzgrundverordnung erforderlich Datenschutzerklärung erarbeitet. Sie ist auf der Homepage veröffentlicht.

Für die nächste Generalversammlung stehen wieder Vorstandswahlen an, Guntram, Jan und Ulla werden nicht mehr kandidieren, s. nebenstehendes Interview.

Weitere Einzelheiten kann man im GV-Protokoll nachlesen.

Guntram Schwotzer

2019: Weg frei für neuen Vorstand

Alle 2 Jahre wird auf der Generalverammlung unser Vorstand gewählt – 2019 ist es wieder so weit. Aber dieses Mal wird es spannend, denn Guntram Schwotzer, Ulla Ludewig (Foto links) und Jan Saffe (Foto rechts)werden nicht wieder kandidieren. Das bedeutet, wir brauchen mindestens zwei, gerne auch 3 oder mehr KandidatInnen für dieses Gremium, ohne das unsere Genossenschaft nicht weiter existieren kann. Die Mindestbesetzung sind 3 Personen.

Jan ist seit 2005 im Vorstand und will jetzt aufhören. „Es ist ganz wichtig, dass wir nächstes Jahr einen Generationswechsel hinkriegen!"

Zehn Jahre lang waren Ulla und Guntram im Vorstand. Wir unterhielten uns darüber, wie diese Zeit für sie war. Beide erzählten, dass sie viele interessante, spannende Bereiche durch die Vorstandsarbeit kennengelernt haben. In welchem politischen Rahmen kann eine Genossenschaft handeln, welche Vorteile hat gerade diese Gesellschaftsform für unseren Laden, mit welchen Stellen hat man zu tun. Was bedeutet es, ArbeitnehmerInnen zu beschäftigen, welche Vericherungen spielen eine Rolle - alles Themen, die von allgemeinem Interesse sind. Da ist es ein gutes Gefühl, im Laufe der Zeit gut durchzublicken und Bescheid zu wissen. Und es ist einem bewußt, dass unser Bauernladen ohne all diese Formalien gar nicht existieren würde, es ist also eine total sinnvolle und abwechslungsreiche Aufgabe.

Ich fragte Guntram, warum er 2019 nicht mehr kandidiert. „Ich habe dieses Amt all die Jahre gerne gemacht, übrigens neben meiner Vollzeitarbeit, das war gut hinzukriegen. Aber jetzt gibt es zwei Enkelkinder in Hamburg, die ich gerne öfter sehen möchte und wir haben einen großen Garten, für den ich mehr Zeit haben möchte. Ich denke, es ist gut, wenn mal andere GenossInnen dieses Amt übernehmen.“

Ulla beantwortete diese Frage so: „Mir geht es genauso. Ich habe auch ein Enkelkind, übrigens auch in Hamburg, mit dem ich mehr zusammen sein möchte. Und ich will mehr Zeit für andere Sachen haben, vielleicht noch mal was neues anfangen. Das geht aber nur, wenn andere GenossInnen in den Vorstand gewählt werden.“

Für interessierte GenossInnen gibt es

Wir laden alle interessierten GenossInnen zu einem gemütlichen Treffen ein, um in Ruhe alle Fragen zu besprechen

2019: Weg frei für neuen Vorstand

Montag, 29.Oktober 2018 um 17 Uhr im Nebenraum des Ladens

Die Arbeit macht sicher mehr Spass, wenn man sich gut versteht – also: wer Interesse hat – sucht euch doch gleich ein oder zwei andere, die vielleicht mit euch zusammen kandidieren würden.

sicher viele Fragen. Welche Aufgaben hat man als Vorstandsmitglied und wieviel Zeit erfordert die Arbeit?

Ulla und Guntram berichteten von ihren Erfahrungen. So gibt es arbeitsintensivere Phasen z.B. im Frühjahr bis zur Generalversammlung, die immer im Juni stattfinden muss. Dann geht es darum, die Tagesordnung festzulegen, die Einladungen auf den Weg zu bringen und die betriebswirtschaftliche Auswertung und den Jahresabschluss vorzubereiten in Zusammenarbeit mit Hans-Wilken Löhmann, unserem Aufsichtsratsmitglied. Er macht unsere Lohn- und Finanzbuchhaltung und ist zugleich Unternehmensberater.

Alle zwei Jahre erfolgt die Prüfung durch den Genossenschaftsverband, dazu gibt es Fragebögen und Gespräche mit dem Prüfer. Ulla: „Jedes Mal lernt man da wieder Neues, was wichtig ist für unseren Laden“.

Zum Jahresende wird die Inventur vorbereitet. Das macht bisher Guntram, aber es wäre gut möglich, das jemand anderes solche eine Arbeit übernimmt, der/die nicht im Vorstand ist.

Und natürlich gibt es klassische Geschäftsführungsaufgaben in unserem Büro Am Dobben, wo unsere Akten sind, mit Post, Schriftverkehr, Mitgliederverwaltung, Rechnungen, Versicherungen u.ä.. Ulla kann sich vorstellen, die Mitgliederverwaltung erst einmal weiterzumachen, das geht auch jetzt schon von zuhause aus. Petra Schröder macht bisher alles, was mit dem EVG-Konto und der Kassenabrechnung zusammenhängt und stellt regelmäßig alles für Hans-Wilken zusammen.

Das alles geht nur in enger, vertrauensvoller Zusammenarbeit mit vielen GenossInnen, die einzelne Aufgaben übernommen haben oder sich regelmäßig um besondere Veranstaltungen kümmern. Es gibt viele Aktive im Aufsichtsrat, im Laden oder im Verein SozialÖkologie.

Bewährt hat sich, dass Mitglieder aus Vorstand und Aufsichtsrat regelmäßig an den Ladengruppensitzungen alle drei Wochen teilnehmen, um alle wichtigen Entwicklungen mitzukriegen. Dadurch ersparen wir uns zusätzliche Gremiensitzungen mit daraus möglicherweise resultierenden Kommunikationsproblemen.

Guntram: „Am wichtigsten bei alledem ist wohl, sehr zuverlässig und sorgfältig den Überblick zu behalten. Einzelne Aufgabenbereiche können gut andere erledigen wie z.B. die Mitgliederverwaltung, Einladungen verschicken, sich um Räumlichkeiten kümmern – der Vorstand ist aber letztlich verantwortlich und muss sich deshalb vergewissern, dass Formalien und Fristen eingehalten werden.“

Selbstverständlich werden Ulla und Guntram über einen längeren Zeitraum zur Einarbeitung und Beratung zur Verfügung stehen, niemand wird damit allein gelassen werden.

Und noch eine Hilfe gibt es: Der Zentralverband der Konsumgenossenschaften bietet regelmäßig kostenlose Fortbildungen an, die für Vorstandsneulinge hilfreich sein könnten.

Renate Richter

Unsere heimischen Getreidesorten beziehen wir von regionalen Demeter-Landwirten, die wir gut kennen und mit denen wir persönliche Beziehungen pflegen. Denn wir schätzen die Qualität ihrer Erzeugnisse. Eine Qualität, die Sie schmecken können.

Bauck HOF

demeter

www.bauckhof.de
shop.bauckhof.de

Bauck GmbH · Duhenweitz 4 · 29571 Rosche · Tel: +49 (0) 5803 9873-0 · www.bauckhof.de · info@bauckhof.de · DE-ÖKO-007