

Ein Leitfaden zur Neugründung

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

Food-Coops wollen über den eigenen Tellerrand hinausschauen; nicht nur an die eigene Gesundheit, sondern auch daran denken, welche Erzeuger/innen 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 Erzeugern/innen.

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

Der Begriff „Food-Coop“ beinhaltet Lebensmittelkooperativen, Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften (EVG), Bestellgemeinschaften, Einkaufsgemeinschaften. Mittlerweile gibt es bundesweit schätzungsweise 200 -300 Food-Coops mit eigenen Lagerräumen und über 2000 „Einkaufsgemeinschaften“ ohne eigenes Lager.

Warum Food-Coops?

Ein Grundprinzip der Food-Coops ist es, als zusammen geschlossene Verbraucher/innen Produkte aus ökologischem Landbau zu beziehen, die frisch und vollwertig sind. Bei einer Koop mitarbeiten fördert, sich gesund zu ernähren. Dieser Weg ist nur durch die kooperative Zusammenarbeit aller Mitglieder einer Kooperative gangbar, welche somit das Fundament jeder Kooperative darstellt. Somit ist der sozial-politische Aspekt einer Kooperative ein gleichgewichtiger Grundsatz neben dem ökologisch/ökonomischen Hintergrund.

- 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 aus genossenschaftlicher Produktion in „Dritte-Welt“-Ländern, zu Preisen über dem Weltmarktniveau.
- Durch den Direktbezug der Waren und die in der Regel unbezahlte Arbeit entfällt der Preiszuschlag des Einzelhandels. Dadurch und durch die gemeinschaftliche Übernahme der Arbeiten (es gibt in kleinen Koops keine Angestellten) ergeben sich günstigere Preise für Naturkost, ohne dass die Preise auf Erzeugerseite gedrückt werden. Im Gegenteil erhalten die Höfe so oft mehr als vom Großhandel. Die Preise werden auf diese Weise auch von Mitgliedern mit geringerem Einkommen akzeptiert.

Bundesarbeitsgemeinschaft der Lebensmittelkooperativen e.V.

- Der direkte Kontakt zu den Erzeugenden, der auch persönliches Kennen lernen und Besuche auf den Höfen einschließt, leistet einen Beitrag zur Aufhebung der Entfremdung von unseren Nahrungsmitteln. Sie erlangen so eine angemessene 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 Koopler/innen ihre Lebensmittelversorgung basisdemokratisch.
- Food-Coops sind ein Schritt vom fremdbestimmten Konsumieren zur bewussten Auseinandersetzung mit unseren Lebensgrundlagen.

Was ist wichtig für eine Koop?

Die Koop sollte stadtteilgebunden sein, um lange Wege bei Abholung bzw. Verteilung der Lebensmittel zu vermeiden. Die Mitglieder sollten zumindest ein geregelter "Ess-Leben" führen. Koops lohnen sich nur, wenn jedes Mitglied eine bestimmte Mindestmenge an Gemüse, Milch, o.ä. abnimmt. Ohne regelmäßigen Verbrauch verderben sonst viele Lebensmittel.

Die Größe der Koop sollte besonders bei unbezahlter Arbeit begrenzt werden. Es ist wichtig, dass sich die Mitglieder untereinander kennen und Vertrauen zueinander haben.

Am Beispiel der Lebensmittelkoop "Maiskolben" in Bremen (April 89: 100 Mitglieder) oder in Witzenhausen (350 Mitglieder) zeigt sich, dass die Funktionalität nicht nur bei "kleinen" Mitgliederzahlen gewährleistet ist. Es bedarf allerdings einer breiteren Aufgabenverteilung. Die Mitglieder sollten sich genau überlegen, was für sie leistbar ist.

Die Koop setzt Engagement und Einsatzbereitschaft voraus. Jedes Mitglied muss einen Teil der Arbeit übernehmen. Die Koop erfordert daher mehr Zeit als Einkaufen. Gemeinschaftssinn und Vertrauen tragen sehr zum Gelingen einer Koop bei. Die Koop ist mehr als eine reine Einkaufsgemeinschaft. Gemeinsame Gespräche über Gesundes Essen, mögliche Weiterentwicklung oder Probleme in der Gruppe oder auch Austausch bzw. das Ausprobieren neuer Rezepte machen es möglich, neue Lebensformen zu entdecken. Wichtig ist auch, dass die Finanzen und Organisation in Ordnung gehalten werden, weil dadurch am ehesten Streit und Frustration vermieden werden können.

Wie funktioniert eine Koop?

Die Lebensmittelkooperativen sind so verschieden, wie die Menschen, die sie betreiben. Die eine Lebensmittelkooperative ist nicht existent und lässt sich nicht definieren. Doch

Bundesarbeitsgemeinschaft der Lebensmittelkooperativen e.V.

trotz der Unterschiede, die die Vielfalt der Strukturen ausmachen, lassen sich Gemeinsamkeiten festlegen, auf deren Basis sich Lebensmittelkooperativen zusammenfinden können.

Die Koop besteht aus einer festen Gruppe von Mitgliedern. Deren Ziel ist es, kostendeckend und gewinnfrei zu wirtschaften. Sie setzt Engagement für das unbezahlte Arbeiten und das kollektive Management voraus und erfordert mehr Zeit, als für den Einkauf im Laden nötig ist. Jedes einzelne Mitglied übernimmt Verantwortung für die Kooperative.

Die Kooperative gehört allen Mitgliedern zu gleichen Teilen. Entscheidungen werden auf demokratischen Wegen gefunden, sowie auch die Auswahl der Produkte gemeinschaftlich geschieht.

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. Erfolg versprechend ist es, bei Kirchengemeinden, (Umwelt-)Verbänden, Stadtteilinitiativen, Parteien oder auch Unis (z.B. beim ASTA) nachzufragen. Manchen reicht schon eine ungenutzte Garage wenn sie frostfrei ist.

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

Mitgliederzahl

Die empfehlenswerte 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 umso mehr ökologische Produkte werden gekauft. Andererseits wird die Koop so immer unpersönlicher. Die übliche Größe von Food-Coops ohne bezahlte Arbeit liegt zwischen 15-60 Mitgliedern.

Entscheidungen

Koops sind hierarchiefrei gedacht; die Mitglieder treffen Entscheidungen gemeinsam.

Food-Coops haben ein Plenum von monatlich bis vierteljährlich. Dort werden Arbeitskoordination, Organisationsfragen, Verbesserungsvorschläge und gemeinsame Aktivitäten besprochen. Alle Arbeiten wie Ware bestellen, Ladendienst, Finanzen abrechnen 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

Die Gruppe verteilt die Arbeit möglichst gleichmäßig auf die Mitglieder. 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 Lieferant/innen oder nach Produktgruppen aufgeteilt (wenn es mehrere Quellen für eine Gruppe, z.B. Obst und Gemüse, gibt). Die Besteller/In 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 Lieferant/innen einen Food-Coop- Schlüssel zu geben, so dass nicht jedes Mal eine/r 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 kontrolliert biologischem Landbau stammen. Ausnahmen machen manche Koops nur dann, wenn es in einer Produktgruppe nur konventionelle Angebote auf dem Markt gibt. Ökologisch vertretbare Gebrauchsgüter z.B. umweltfreundliche Waschmittel ergänzen das Angebot.

Waren aus der Region werden bevorzugt. Nur so sind persönliche Kontakte zu Erzeugenden und ein energiesparender Transportweg möglich. Food-Coops bevorzugen saisongemäßes Obst und Gemüse. Grundsätzlich wird der Direktbezug dem Großhandelsbezug vorgezogen. Dabei werden auch Umstellbetriebe und konventionelle Kleinbetriebe einbezogen. Produkte aus beheizten Treibhäusern sollen vermieden werden.

Die Waren entsprechen den Ansprüchen der sog. Vollwertkost nach der Gießener Formel, wobei diese Genussmittel nicht ausschließt: *„Vollwert-Ernährung ist eine Ernährungsweise, in der ernährungsphysiologisch wertvolle Lebensmittel schmackhaft und abwechslungsreich zubereitet werden. Sie besteht vornehmlich aus pflanzlichen Lebensmitteln - Vollgetreide, Gemüse und Obst, möglichst aus kontrolliertem Anbau - sowie Milch und Milchprodukten. Etwa die Hälfte der Lebensmittel wird als Frischkost verzehrt; Fleisch und Eier spielen eine untergeordnete Rolle.*

Vollwert - Ernährung unterscheidet sich von üblicher Mischkost durch das Vermeiden

Bundesarbeitsgemeinschaft der Lebensmittelkooperativen e.V.

übertriebener Be- und Verarbeitung der Lebensmittel sowie durch das Vermeiden von Zusatzstoffen.“ Zitat aus: Koerber Kv, Männle T, Leitzmann C: [Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung](#). 10. Aufl., Haug Verlag, Stuttgart, 420 S., 2004

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

Organisationsgrad

Neben den unterschiedlichsten Strukturen, die das Funktionieren einer Kooperative garantieren, ist auch das Ausmaß, in dem eine Kooperative organisiert ist, sehr verschieden.

So gibt es Kooperativen, die eine Vereinsstruktur als e.V. oder als große Koop als Genossenschaft organisiert, gewerblich angemeldet sind, hauptamtliche Mitarbeiter beschäftigen und ein Vollsortiment mit Lagerhaltung führen.

Neben diesen, gut durchorganisierten Kooperativen, gibt es andere, die ohne Vereinsstrukturen, gewerbliche Anmeldung und ohne Lagerhaltung den Warenbezug und die Warenverteilung in mehr oder weniger regelmäßigen Treffen absprechen. Alle anfallenden Arbeiten werden ehrenamtlich ausgeführt. Die Zusammensetzung des Warensortiments richtet sich nach den aktuellen Bedürfnissen der einzelnen Mitglieder.

Soziale Strukturen

Regelmäßige Mitgliederversammlungen sind allen Kooperativen gemeinsam. Einzelne Kooperativen haben eine Anzahl von Arbeitskreisen und Austauschmöglichkeiten geschaffen, die dazu führen, die Kontakte unter den Mitgliedern zu festigen.

Die Verteilung der Arbeiten kann völlig unterschiedlich organisiert sein. Zum einen gibt es in großen Koops hauptamtliche Mitarbeiter, die zumindest organisatorisch die Arbeit vollständig regeln. In anderen Kooperativen existieren dagegen eine Vielzahl von kleinen Arbeitsbereichen, wobei die Bereiche von einzelnen oder einer kleinen Gruppe Mitglieder organisiert und ausgeführt wird. Die Aufgabe kann dabei auf einzelne Menschen festgelegt sein oder aber es findet eine Rotation statt.

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 Öffnungszeiten 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 auszuverkaufen. Wichtig ist, die auf dem Lieferzettel verzeichneten Waren mit den tatsächlich gelieferten zu vergleichen.

Bundesarbeitsgemeinschaft der Lebensmittelkooperativen e.V.

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.

Bei Lagerbeständen ist es nötig, dass jedes Mitglied eine „Grundeinlage“ (ca. 25-75 €) 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 2,50 und 5 € 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 der Mitglieder

Jedes Mitglied wiegt die Produkte selbst ab und addiert die Preise. Die Gesamtsumme zieht es von dem eigenen 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 jedes Mitglied eigene Behältnisse mitbringen. Manche Koops sammeln gebrauchte Verkaufsverpackungen.

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, ebenso wenig mit der Gewerbeaufsicht. Empfehlenswert ist für kleine und mittlere Koops die Rechtsform des eingetragenen Vereins, da dort Haftung und Verantwortung gut verteilt sind. Die Steuer muss erklärt werden. Basis dafür ist das Ergebnis einer jährlichen Inventur, alle Lieferungen an die Koop, alle Einkäufe der Mitglieder im Kontobuch nach den beiden Steuersätzen sortiert und die Nebenkosten wie Miete, Strom. Die Vorsteuer auf den Warenschwund wird erstattet.

Bundesarbeitsgemeinschaft der Lebensmittelkooperativen e.V.

Außenkontakte

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, Informationen aus der Szene gibt die Homepage.

Neben den zum Warenumsatz notwendigen Arbeiten, betreiben einige Kooperativen gezielte Öffentlichkeitsarbeit auf Stadtteilmärkten, im Schaufenster ihrer Räume, um für den biologischen Landbau und die Idee der Lebensmittelkooperativen zu werben.

Ebenso gibt es Informationsarbeit unter den Mitgliedern durch das Sammeln und Bereitstellen von Literatur bzw. Erarbeiten von Informationsmaterial oder Informationstreffen.

Dazu zählen auch Bestrebungen, regional eine konstruktive Zusammenarbeit von Kooperativen, EVG's, Erzeugern und Händlern aufzubauen.

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.

Das Beispiel der Koop Laim in München

Eine Koop ist ein lebendiger sozialer Organismus, für den Selbstverwaltung entscheidend ist. Die Koop ist daher in verschiedene Gruppen aufgeteilt, die sich abstimmen.

Bestellgruppe: Um von vorneherein, bei evtl. Unstimmigkeiten, Auseinandersetzungen mit Erzeuger/innen oder Großhandel zu vermeiden, sollten die Mitglieder der Bestellgruppe nicht zu häufig wechseln. Damit bei Fragen, Problemen, usw. eine feste, verantwortliche Ansprechperson da ist.

Abholgruppe: Da bei größeren Bestellungen zum Teil auch geliefert wird, sollten die Lieferzeiten genau abgesprochen werden. So dass zu den Terminen der Verteil- bzw. Laggerraum auch geöffnet ist. Auch sollte die Lieferung gleich geprüft werden, um evtl. Unstimmigkeiten gleich zu klären.

Koop-Dienst / Ladendienst: (jede/r ist mal dran) Am Beispiel Maiskolben: alle Mitglieder teilen sich zu Gruppen von durchschnittlich 4 Menschen auf. Mindestens 2 Gruppenmitglieder übernehmen im Wechsel mit den anderen Gruppen den Ladendienst zu den

Bundesarbeitsgemeinschaft der Lebensmittelkooperativen e.V.

"Öffnungszeiten". Wichtig: Um Ärger mit dem Gewerbeaufsichtsamt zu vermeiden, sollte sich jede Koop daran halten nur an Mitglieder zu verteilen. Auch um Ärger mit bestehenden Naturkostläden zu vermeiden, sollte kein "Verkauf an Laufkundschaft" zugelassen werden.

Diese Gruppen ergeben zusammen mit dem *Plenum* die Organisation. Zum regelmäßigen Informationsaustausch sind eine monatliche Mitgliederversammlung und/oder ein monatliches Infoblatt hilfreich. Neben den o.g. reinen Organisationsgruppen zeigt es sich als vorteilhaft, gerade für größere Koops, weitere Gruppen einzurichten, wie z.B.

Info- bzw. Öffentlichkeitsgruppe, die das monatliche Info erstellt; die Mitgliederversammlung vorbereitet; Kontakt zu anderen Initiativen zum kontinuierlichen Informationsaustausch über die Grenzen der eigenen Koop hinaus herstellt.

Produktgruppe, die Aufklärungsarbeit im Umgang mit den in der Koop verteilten Produkten und ihre ökologische und gesundheitliche Bedeutung leistet.

Kontaktgruppe, die regelmäßigen Kontakt zu den Erzeugern/innen hält und zu neuen Erzeugern/innen schafft; zur Organisation mögl. Landeinsätze. Die Mitglieder bestellen ihre Lebensmittel bei der *Bestellgruppe* oder tragen sich in eine Bestellliste ein. Die *Bestellgruppe* gibt dann die gewünschten Lebensmittel an die Erzeugern/innen weiter.

Die *Abholgruppe* holt dann die bestellten Lebensmittel dort ab und bringt sie in den "Lagerraum". Dort werden sie dann von der *Abpackgruppe* oder der *Ladendienstgruppe* während der Öffnungszeit ggf. gewogen und abgepackt, denn kleinere abgepackte Mengen halten sich länger. An 2 Tagen bzw. Abenden ist der "Lagerraum" geöffnet, und der *Koop-* bzw. *Ladendienst* verteilt die bestellten Lebensmittel an die Mitglieder. Dort wird sich getroffen, miteinander geredet, etc..

Die *Finanzgruppe* bezahlt Rechnungen, informiert bei Geldmangel und überprüft die sog. "Mitgliedskonten". Jedes Mitglied zahlt bei Eintritt 25 €.- Einlage, die bei Austritt in Form von Waren zurückerstattet wird. Außerdem besitzt jedes Mitglied eine "Kontokarte", auf der immer mindestens 25 €,- stehen müssen, damit Waren gekauft werden können. Über diesen Deckungsbeitrag hinaus zahlt jedes Mitglied einen beliebigen Betrag ein. Beim Einkauf wird dann der jeweilige Betrag auf der Kontokarte abgebogen. Verluste z.B. durch Warenverderb werden auf alle umgelegt. Für laufende Kosten (Miete, Strom, Tel., Fahrtkosten) bezahlt jedes Mitglied einen Monatsbeitrag, dessen Höhe sich nach der Kostenhöhe richtet. Eine andere Möglichkeit, zeigt das Beispiel „Maiskolben“ Bremen: Jedes Mitglied zahlt einen monatlichen Beitrag von 2,50 € für die 1. Person und 1,50 € für jede weitere Person im Haushalt - und eine einmalige Einlage von 10 €, die bei Austritt zurückgezahlt wird. Die laufenden Kosten werden durch Aufschläge auf die Einkaufspreise gedeckt. Die Höhe der Aufschläge richtet sich nach Kostenhöhe und soll nicht zu Gewinnen führen.

Jedes Mitglied bezahlt seinen "Einkauf" bar. Diese "Einnahmen" werden am Ende jeder "Öffnungszeit" auf ein Konto überwiesen, von dem die laufenden Kosten beglichen werden. Wie schon erwähnt, gibt es in regelmäßigen Abständen ein Kooptreffen (Plenum), bei denen Erfahrungen ausgetauscht, Probleme und deren Lösung diskutiert werden

Bundesarbeitsgemeinschaft der Lebensmittelkooperativen e.V.

und für die Zukunft geplant wird. Die Koop Laim veranstaltet einmal im Jahr ein gemeinsames Wochenende.

Überarbeiteter Auszug u.a. aus: BAG der Lebensmittelkooperativen e.V. (Hrsg.): Food-Coop Handbuch. Gemeinsam ökologisch Handeln; Bochum 2000. Seite 95-98. Stand 11.05. Th. Albrecht