



Aufgaben – Motivation – Wissen

*Erfahrungsschatzkarten über das gute
Zusammenarbeiten in Foodcoops*



Systematisierung von Erfahrungen in österreichischen Foodcoops

Die Erfahrungsschatzkarten entstanden in einem Projekt, initiiert vom Paulo-Freire-Zentrum und der Grünen Bildungswerkstatt nach einer partizipativen Lernmethode genannt Systematisierung von Erfahrungen, wo das Wissen von Gruppen als Schatz gehoben und zur Verbesserung der aktuellen (Gruppen-)Situation genutzt wird.

Infos zur Methode unter: www.pfz.at/list77.htm

2015 und 2016 untersuchten rund 30 Foodcoopmitglieder das gemeinsame Miteinander in österreichischen Foodcoops, um der Frage auf den Grund zu gehen womit ein motiviertes Zusammenarbeiten in (ehrenamtlichen) Gruppen zusammenhängt.

Infos und Material über das Projekt: www.foodcoops.at?p=998



Erweitere die Foodcoop-Werkzeugkiste mit deinem Erfahrungsschatz!

Die Foodcoop-Werkzeugkiste ist noch nicht fertig! Jede Foodcoop macht laufend neue Erfahrungen und entwickelt sich weiter.

Eine Bitte: Schreib weitere Erfahrungsschatzkarten und teile sie uns mit, damit wir das Wissen anderen auch zur Verfügung stellen können!

Kontakt: facilitatorinnen@foodcoops.info

Infos und Material über das Projekt: www.foodcoops.at/?p=998

Dezember 2016

WISSEN WEITERGEBEN



Menschen bauen ihre Fähigkeiten in der Gruppe ein oder lernen den Umgang in selbstorganisierten Strukturen neu. Neue so wie alte Mitglieder lernen immer wieder Neues dazu, durch anschauen oder ausprobieren, aber vor allem im Kontakt mit anderen Mitgliedern. Es ist spannend, welches Wissen von allen Mitgliedern jedes Mal beim Abholen benötigt wird, um die ausgemachten Regeln einzuhalten. Wie kann man Infos vereinfachen und z.B. Fragen der Lagerung von Lebensmitteln möglichst klar und übersichtlich kommunizieren, damit kein Frust im Lagerraum entsteht? Viele Informationen werden online archiviert: Protokolle, Anleitungen, Leitfäden, Beschlüsse, Infos zu Produkten und Produzent*innen lassen sich finden.

AUFGABEN VERTEILEN



Foodcoops basieren auf aktiver Teilnahme und freiwilliger Mitarbeit der Mitglieder – wieviel oder was man einbringt, hängt nicht nur von der Motivation der Mitglieder ab. Langfristig funktioniert das nur, wenn man auf die eigenen Ressourcen und auf die Ressourcen der anderen achtet. Viele Aufgaben bleiben lange in der Hand eines langjährigen/Gründungs-Mitglieds. Nachfolger*innen zu finden ist nicht leicht. Beim Einstieg in eine Foodcoop sind viele Arbeitsschritte unsichtbar, z.B. IT-Aufgaben, Finanzverwaltung oder die Vernetzung. Daher: Aufgaben sichtbar halten und auch rechtzeitig an neue Mitglieder Möglichkeiten aufzeigen, wo man am besten einsteigen kann!

MOTIVATION BEIBEHALTEN



Menschen werden aus unterschiedlichen Gründen Mitglied in einer Foodcoop. Neben den guten Lebensmitteln ist da auch das gute Gefühl selbstbestimmt einen wichtigen Teil des eigenen Lebens zu gestalten.

Motivierend sind für viele auch die anderen Mitglieder in der Gruppe, die oft in der Nähe wohnen, ähnliche Interessen haben und von denen man sich in mancher Hinsicht eine Scheibe abschneiden kann. Bei gemeinsamen Aktivitäten kann man die gemeinsamen Visionen schärfen und die Identifikation mit der Foodcoop stärken.



Der Lagerraum ist mein (zweiter) Lebensraum!

Beschilderungen
Kochen, Frühstück, Gemüse einkochen
Kontakt und Infos zu Produzent*innen
Lebendiges Wissen nutzen
Schwundbuch



Passend zum Plenum

Beschlusslisten

Gesprächskultur und Kommunikationstechniken

Maximaldauer festlegen

Tagesordnungspunkt „Was Schönes“

Vorbereitung des Plenums

Vorstell-/Befindlichkeitsrunde und Schlussrunde



Autonomie für die Arbeitskreise!

AK Socializing

AK Wissen

Andockmöglichkeiten um sich einzubringen

Kontaktmöglichkeiten und Verantwortlichkeiten

Rat holen von und Vernetzung mit anderen Foodcoops



Begegnungen bleiben in Bewegung!

Analoge Kommunikationsmittel und Telefonlisten

Buddy-System

Fehlertoleranz und Lernfähigkeit

Interne Workshops

Klare, wertschätzende Kommunikation

Kontakt auf gleicher Augenhöhe

Menschlichkeit und Freiwilligkeit

Offene Reflexionsräume

Ressourcen- und Aktivitätenpools

Rituale



Einkochen, Einlegen, Dörren und so weiter...

Die kalten Monate sind ein guter Grund, das Haltbarmachen von Gemüse und Früchten zu erforschen. Das macht in guter Gesellschaft besonders Spaß, zum Beispiel bei einem Workshop, wo ihr Sugo einkocht oder Gurkerl milchsauer einlegt. Ganz nebenbei teilt ihr Wissen über Lagerung und Haltbarmachen, und vermeidet womöglich, dass Gemüse weggeschmissen wird.

Ein Buchtip: Der Haltbarmach-Almanach von Erika Renato

ARBEITSKREISE
Wissen



Wider dem verstaubten Wissen!!

In Foodcoops entstehen ganz schön viele Texte zu Abmachungen, Regeln, Abläufen oder Grundsatzentscheidungen. Damit diese Texte über die Jahre hinweg Sinn machen, empfehlen wir, sich mit Transparenz und dem Aktualisieren von Informationen zu beschäftigen. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Vielleicht finden sich in deiner Foodcoop begeisterte Papiertiger, Forscher*innen und Systematiker*innen?

Eine Idee: Vielleicht macht die Gründung eines Arbeitskreises oder einer Interessensgemeinschaft „Wissen“ vieles einfacher?



Als Gruppe um Rat fragen...

... ist leichter gesagt als getan. Wir schlagen vor, sich bei anderen Arbeitskreisen eurer Foodcoop oder bei befreundeten Foodcoops Unterstützung und Ideen zu holen. So trifft ihr auf Menschen, die mit einem anderen Auge und anderen Erfahrungen auf ein Problem blicken. Die Idee ist nicht neu, auf beruflicher Ebene nennt sich das Intevision.

Intevision bedeutet, dass eine Gruppe Herausforderungen im Miteinander-Tun reflektiert und sich austauscht. Ziel ist, die Ressourcen und Lösungsideen in der Gruppe voll zu nutzen. Die Intevision gelingt am besten, wenn sich Foodcoop- Mitglieder treffen, die nicht unmittelbar zusammenarbeiten.



Interne Workshops organisieren

Foodcoops sind Lernräume, ganz einfach weil sich hier ein Haufen motivierter Menschen organisiert, und ihr Essen noch dazu.

Foodcoops sind auch eine Ressource, denn hier ist ganz viel Wissen gebündelt, und vielleicht ist auch Raum für Mini-Seminare? Eine Idee von uns ist das Selber-Anbieten von offenen Seminaren zu Themen wie Gewaltfreier Kommunikation, Moderation von Teams, Haltbarmachen von Nahrungsmitteln, Kräuterkunde oder was immer euch gerade interessiert.



Willkommen in Schilda!

Diese deutsche Stadt kann nichts dafür, dass in den meisten Foodcoop-Lagerräumen zu viel herumhängt. Aber ihr könnt vermeiden, dass aus gut gemeinten Kaszetteln ein verwirrendes Durcheinander wird. Freundlich formulierte, logische und übersichtliche Beschilderungen im Lagerraum ermöglichen, dass relevante Infos klar bei denen ankommen, die Fragen zu Abläufen, Lagerung und so weiter haben.

BEGEGNUNGEN | KONTAKTE

Wissen



Foodcoops in Österreich – eine Erfolgsgeschichte!

In Wien und den anderen Bundesländern wird gegründet was das Zeug hält. Die Struktur der Kooperativen mag sich zwar ähneln, und doch findet jede den für sich passenden Weg. So ist von der Vernetzung über Bundesländergrenzen hinweg viel mitzunehmen, der Blick über den Teller- oder Stadtrand lohnt sich!

Gut finden wir: In Oberösterreich legt das Projekt « Appetit auf Zukunft » der Bio Austria einen Schwerpunkt auf neue Wege in der Lebensmittelversorgung und setzt sich für Produzent*innen-Konsument*innen-Initiativen wie Foodcoops und CSA (community supported agriculture) ein. → www.bio-austria.at/aaz

**Eine gute Einführung zu Beginn ist erst der Anfang! :)**

Neue Menschen in der Gruppe aufnehmen heißt auch, sich Zeit für sie zu nehmen und ihnen alles Wichtige mitzuteilen. Manche Foodcoops experimentieren an einem „Buddy-System“: Jedes Neumitglied hat ab dem Eintritt ein erfahreneres Mitglied als Ansprechperson und somit schnelle Abhilfe bei Fragen bzw. einen ersten persönlichen Kontakt.

Ein Tipp: Egal, wie ihr es nennt, zögert nicht und gebt Neulingen eure Handynummern weiter! Das Wichtigste ist, anfangs Sicherheit und Vertrauen zu schaffen. Deshalb hier eine Ermunterung auszuprobieren, was für euch stimmig ist und funktioniert.



Übersichtliches Festhalten aller Beschlüsse

Im Laufe der Zeit wird im Plenum allerhand beschlossen. Selbst alte Foodcoop-Mitglieder verlieren irgendwann den Überblick, für neue ist dieses Wissen oft komplett unzugänglich. Denn die vielen Plenumsprotokolle haben es oft so an sich, dass sie im Internet verschluckt werden oder verstauben.

Ein Tipp: Manche Foodcoops legen eine eigene Liste an, wo alle Beschlüsse festgehalten werden. Es gibt viele Möglichkeiten, diese Liste zugänglich zu machen: Einen Ordner oder eine Pinnwand im Lager, ein Dokument in den Weiten des Internets,... Jedenfalls sollte die Liste regelmäßig aktualisiert werden.



Kampf dem Gammelgemüse!

Die genau geplante Bestellung der frischen bzw. verderblichen Lebensmittel dient in Foodcoops auch dazu, dass nichts schlecht wird. Immer ist das leider nicht möglich. Manche Foodcoops führen ein Schwundbuch, wo eingetragen wird, wann, was und wieviel davon schlecht geworden ist. Das hilft, den Überblick über den Schwund zu bewahren. Auch deshalb, weil bei Lagerware die Kosten für die Verluste ja dann die Gruppe trägt.



Arbeitskreis Wissen

Manche Leute lieben es bekanntlich, zu systematisieren und zu ordnen. Es könnte auch eigene Wissensbeauftragte in einer Foodcoop geben, die sich darum kümmern, Wissen zu sammeln. Sie sorgen dafür, dass das relevante Wissen für alle Mitglieder zugänglich und sichtbar gemacht wird, und dass es bei Bedarf rasch abrufbar ist.

Eine Idee: Ein AK Wissen kann dann zum Beispiel selbst Erfahrungsschätzkarten schreiben und damit diesen Foodcoop-„Werkzeugkoffer“ erweitern.



Lebendiges Wissen vermehren

Viel Wissen kann schriftlich weitergegeben werden. Noch viel mehr über Menschen, die sich auskennen. Abholdienste sind „Räume“, in denen sich (alte und junge, alteingesessene und neudazugekommene) Mitglieder treffen. Während der Abholzeiten ist es geschickt, wenn mindestens eine*r anwesend ist, die sich mit den Bestellungen und dem Lager auch wirklich auskennt.

Der Wissensaustausch kann aber in zwei Richtungen gehen! Praktische Infos über die Foodcoop, Rezepte für außergewöhnliche Gemüsesorten, Hinweise über Projekte, Veranstaltungen und und und können leicht beim Abholen von Gemüse ausgetauscht werden.

BEGEGNUNGEN | KONTAKTE | IM LAGERRAUM
Wissen | Motivation



Whiteboards, Pinnwände, Tafeln, Fotowände

Nicht alle Menschen mögen einen Informationsaustausch über das Internet. Eine Tafel oder ähnliches bietet die Möglichkeit Information analog für alle sichtbar zu machen.

Eine Idee: Damit wir wissen, wer gerade in der Foodcoop dabei ist, und wer wer ist, können wir eine Wand mit Fotos machen – da kann natürlich noch jede Menge weitere Information dabeistehen (Lieblingsessen, übernommene Aufgaben, Geburtstag, Telefonnummer, Hobbys,....)



Gelbe Seiten der Foodcoop

Das passiert jedem Foodcoop-Mitglied mal – eine dringende Frage taucht auf, und plötzlich steht man ganz alleine da.

Online zugängliche Telefonlisten und gedruckte Versionen im Lager verschaffen schnelle Abhilfe. Wenn ihr wollt, können die Listen um zusätzlicher Info zu Aufgaben/Interessen ergänzt werden (Arbeitskreise, Brotbacken, Einkochen und so weiter).

Vielleicht kann man es ähnlich machen wie ein aus Kindheitstagen bekanntes Telefonbuch, in dem die Tätigkeitsbereiche der Mitglieder transparent dargestellt werden und auch Kontaktpersonen aus Arbeitskreisen.

.....

Wissen



BEGEGNUNGEN | KONTAKTE | IM LAGERRAUM
Aufgaben | Wissen



Tausche Marmelade gegen Babysitten!

Die Foodcoop ist ein Ort der Begegnung. Wie wärs, wenn wir nicht nur unser Essen gemeinsam organisieren, sondern auch unsere Talente und unser Hab & Gut mit anderen Mitgliedern teilen? Zum Beispiel selbst gemachte Marmelade, das Dörrgerät oder den neuen Fahrradanhänger.

Ein Tipp: Ressourcen- und Aktivitätenpools, Tauschkreise

BEGEGNUNGEN | KONTAKTE
Aufgaben | Wissen



Aus Fehlern kann man lernen!

Jede*r sollte in der Foodcoop auch die Möglichkeit haben, etwas auszuprobieren was er*sie noch nie gemacht hat. Und wenn etwas mal schiefgeht, dann ist es halt passiert. Und dann probieren alle gemeinsam etwas Neues. Lernen ohne Fehler machen zu dürfen ist nämlich quasi unmöglich.

Vielleicht kann man die Geschichten der Fehler auch kollektivieren, gemeinsam Schlüsse daraus ziehen und damit auch Lernprozesse in der Gruppe herbeiführen.

ARBEITSKREIS Aufgaben



Offene Aufgabe sucht motivierte*n Neueinsteiger*in

Wenn man gerade in einer Foodcoop eingestiegen ist, ist es nicht immer einfach zu wissen, wo man sich einbringen kann. Gut eingearbeitete Mitglieder können sich dazu vorab Gedanken machen, und Übersichten zu offenen Aufgaben in den jeweiligen Arbeitskreisen gestalten. Somit wissen Neumitglieder schnell, wo sie ihre Energie und ihren Enthusiasmus hinrichten können.

Ein Tipp: Probiert Verschiedenes aus und lasst euch nicht entmutigen. Aufrufe zur Mitarbeit können im Lager ausgehängt, per Mail verschickt oder mit der Laute unterm Fenster vorgesungen werden. Hauptsache, ihr weckt Neugierde!

ARBEITSKREIS Aufgaben



Mehr Autonomie für die Arbeitskreise!

Arbeitskreise (oder wie auch immer sie genannt werden) sind durch ihre begrenzte Mitgliederzahl sehr feine und dynamische Orte, wo aktive und praktische Arbeit passiert. Oder passieren könnte, wären da nicht auch in Foodcoops bürokratische Hürden. Mehr Autonomie für die kleineren Einheiten im Foodcoop-Getriebe ist also angebracht.

Im Arbeitskreisalltag gibt es dann immer wieder Momente, wo nicht klar ist, ob man etwas einfach entscheiden kann, oder ob die Frage wieder ins Plenum getragen werden muss. Wenn das im Vorhinein klar ausgemacht ist, geht manches schneller und einfacher.



Gründungsmitglieder und Neulinge

In jeder Foodcoop gibt es Mitglieder, die in meist mühevoller Vorarbeit den Start der Foodcoop ermöglicht haben. Oft bündeln sie wertvolles Wissen und schaffen Stabilität, sie sind beispielsweise im Vereinsvorstand. Viele Mitglieder schließen sich erst nach erfolgreicher Gründung oder in den Jahren danach an, andere gehen. Das ist gut so: Foodcoops sind dynamisch, und von einer breiten, aktiven Mitgliederbasis abhängig. Mit neuen Mitgliedern kommt auch Veränderung, „Neulinge“ bringen einen reichen Erfahrungsschatz und Energie. Ist in deiner Foodcoop dafür Platz? Gibt es Wertschätzung für Geschaffenes und auch für Neues?

BEGEGNUNGEN | KONTAKTE
Wissen | Aufgaben



Ritual, das

Substantiv/Neutrum

Worttrennung: Ri|tu|al

Laut Duden: Wiederholtes, immer gleichbleibendes, regelmäßiges Vorgehen nach einer festgelegten Ordnung, Zeremoniell.

Ganz so steif muss es in Foodcoops ja nicht zugehen, aber wir finden, dass Rituale Zusammenhalt schaffen. Dabei sind sie ziemlich vielseitig und bunt, und dazu auch wandelbar. Da wäre z.B. das gemeinsame Biobier nach dem Plenum, oder die oft zärtlich-gemüsigen Spitznamen der Mitglieder: Rübis, Radieschen, Nüsse,...



Offene Reflexionsräume

Was läuft gut? Was läuft grad gar nicht? Sind wir überhaupt noch auf dem richtigen Weg? Solche Fragen finden zwischen Bestellungen, Lagerdienst und Plenum oft wenig Platz. Sich immer wieder bewusst Zeit für diese Fragen zu nehmen, hilft Konflikte frühzeitig zu erkennen und gibt allen die Möglichkeit sich einzubringen.

Ein Tipp: Mit der ganzen Foodcoop auf Klausur zu gehen kann hier ganz neue Räume öffnen. Hier haben endlich nicht nur nötige Grundsatzdiskussionen Platz, sondern auch Visionen und Träumereien für die Zukunft.

.....
Aufgaben





Ein bisschen Menschlichkeit?

In Foodcoops arbeiten Menschen zusammen, um sich besser, bewusster, nachhaltiger,... zu ernähren. Dieses Menschliche, Kooperative, ist ein Grundprinzip, das in unserer Gesellschaft oft zu wenig Beachtung findet. Auch für eine gute Zusammenarbeit in Foodcoops kann es viel bewirken, daran zu denken. Diese Menschlichkeit kann viele Facetten haben. Vielleicht hilft das Bewusstsein darüber auch bei Herausforderungen und Konflikten.



Wie wollen wir miteinander reden?

Sprache ist ein wichtiger Aspekt der menschlichen Kommunikation. Durch sie übermitteln wir praktischerweise Informationen, jedoch können auch Missverständnisse entstehen. Vor allem kann dies bei Online-Kommunikation passieren, wenn Gestik und Mimik gänzlich wegfallen. Schön ist es, kurz inne zu halten und sich zu fragen: Vermittle ich mit meiner Wortwahl Respekt? Hierarchie? Anerkennung? Wie kläre ich Konflikte am direktesten? Wann will ich und wie kann ich mich möglichst klar ausdrücken?



Sag doch mal: SUPER!

Viele Konflikte in Gruppen hängen mit menschlichen Grundbedürfnissen zusammen, zum Beispiel dem nach Anerkennung. Einander „Danke“ zu sagen ist somit oft das einfachste Mittel, um ein motiviertes Miteinander zu fördern. So zeigen wir, dass wir das (freiwillige) Engagement der anderen nicht nur bemerken, sondern auch schätzen, und das tut ganz einfach gut!

ARBEITSKREISE
Motivation



Zusammenarbeiten im Team ist immer wieder anders!

In Foodcoops werden ganz schön viele Aufgaben im Team erledigt, wenn auch nicht immer zur selben Zeit am selben Ort.

Projektteams durchlaufen verschiedene Phasen in der Zusammenarbeit. Anfangs, beziehungsweise als Neuling, ist man vielleicht vorsichtig, zurückhaltend. Später, wenn Teams mit einer Herausforderung konfrontiert sind, kann es auch mal zu Konflikten kommen. Sich in konstruktiver Kritik üben, flexibel bleiben und die eigenen Fähigkeiten und Ideen nicht zurückhalten sind und bleiben Herausforderungen in Gruppenprozessen.

Ein Tipp: Die Phasen der Teamentwicklung nach Bruce W. Tuckman

BEGEGNUNGEN | KONTAKTE | ARBEITSKREISE

Motivation



Raum für Gemüse und Begegnungen

In Foodcoops tut es gut, außerhalb vom Alltagsgeschäft rund ums Thema Nahrung auch Raum für Begegnungen zu schaffen. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt: Eine Wanderung im Grünen, ein Ausflug zu Produzent*innen, ein Bier nach dem Plenum, ein kleines Sommerfest in der Foodcoop, gemeinsames Kochen,... Meist gibt es Mitglieder, die gerne gemeinsam was unternehmen und diese Aktivitäten auch organisieren wollen (AK Socializing)

Eine Idee für Wiener*innen: Bei der Lokalen Agenda 21 könnt ihr Projekte im Rahmen der Grätzloase einreichen, und so vielleicht auch Nachbar*innen kennen lernen.

IM LAGERRAUM
Motivation



Auch Freundschaft geht durch den Magen

Zugegeben, nicht jede Foodcoop hat das Glück, eine Küchenzeile ihr Eigen zu nennen. Aber auch außerhalb der Foodcoop gibt es Räume, um gemeinsam eure Produkte zu verkochen - Beispielsweise in einer größeren Privatwohnung, in den Gemeinschaftsräumen von neueren Wohnprojekten, am Land vielleicht in Pfarr- oder Gemeindesälen. Wir finden jedenfalls, Kochen verbindet... Probierts mal aus, auch im kleinen Kreis!



Gespräche kultivieren

In den meisten Foodcoops werden in Plena gemeinsam demokratische Entscheidungen getroffen. Dafür nehmen wir uns Zeit, auch weil Menschen unterschiedliche Sichtweisen und Meinungen, beziehungsweise anderes (Vor-)Wissen haben. Damit die Gespräche nicht aus dem Ruder geraten, gibt es Techniken wie die Gewaltfreie Kommunikation, Sprechbälle oder Redelisten. Wichtig dafür ist ein*e aufmerksame*r Moderator*in und eine Gruppe, die bei der Sache bleibt.

Ein Tipp: Ihr könnt ja auch einmal einen internen Workshop zum Thema „Plena / Gesprächskultur / Moderation /...“ organisieren!



Freiwilligkeit in Foodcoops – Ein Kernthema!

Ein Mensch ist Teil einer Foodcoop und die Foodcoop ist ein Teil eines Menschen. Und zwar manchmal ein größerer und manchmal ein kleinerer Teil. Je nachdem wie es mir in meinem restlichen Leben gerade geht, habe ich mehr oder weniger Zeit (oder Lust) mich in der Foodcoop zu engagieren. Und das ist auch OK so! Wir sind ja freiwillig dabei, und wollen niemanden überfordern, auch nicht uns selbst. Und – keine Sorge - meistens ist so eine Foodcoop-Überdosis nur vorübergehend.

PLENUM
Motivation



Es muss ja nicht ewig dauern!

Im Plenum müssen nicht immer alle Tagesordnungspunkte durchgeklopft werden, die gesammelt wurden. Manche sind wichtiger, manche weniger wichtig.

Hilfreich kann sein, eine Maximaldauer für das Plenum zu vereinbaren und wichtige Beschlüsse gleich am Anfang zu erledigen. Es bringt selten was, um Mitternacht noch zu diskutieren, denn unsere zeitlichen Ressourcen sind begrenzt und auch das Durchhaltevermögen am Ende eines langen Tages.

PLENUM
Motivation



Das Mise-en-place eines Plenums

In der Gastronomie wird vor dem Kochen der Arbeitsplatz vorbereitet. Zutaten, Gewürze, Pfannen und Küchenfreunde werden beim Mise-en-Place bereitgestellt.

Was im Plenum besprochen werden soll, ist meistens schon vorher bekannt. Sich vor dem Plenum ein wenig Zeit nehmen, sich Gedanken dazu machen und relevante Information durchlesen und zum Plenum mitbringen, kann zu einem konstruktiven Plenum beitragen. Egal ob in der Rolle eines AKs, Mitglieds oder der Moderator*in helfen Informationen oft bei Entscheidungsfindungen.

PLENUM
Motivation



Tagesordnungspunkte, die das Leben schöner machen

Wie ein Plenum abläuft, ist überall und jedes Mal ein bisschen anders. Manche Tagesordnungspunkte haben zwar nichts mit den aktuell dringendsten Themen zu tun, machen aber eine angenehme Stimmung. Sie sorgen dafür, dass auch alle im Plenum ankommen können und sich längerfristig vielleicht sogar die Plenumsteilnehmer*innenzahl erhöht!

Zum Beispiel: Eine Vorstellungsrunde machen, wenn Neumitglieder dabei sind. Mit einer Befindlichkeitsrunde starten oder mit einem Aufwärmspiel. Einen Tagesordnungspunkt „Etwas Schönes“ einführen. Eine kurze Schlussrunde machen.



Infos über Produzent*innen

Das Wissen über die Herkunft meiner Karotte und die Lebensumstände meines Bio-Huhns sind ein wichtiger Schritt in Richtung Ernährungssouveränität. Aber auch die räumliche und ideologische Nähe zu den Produzent*innen der bezogenen Nahrungsmittel ist ein Grundprinzip der Foodcoops und Grundlage der Solidarität. Foodcoops sichern das Fortbestehen vieler Höfe, beispielsweise über das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft.

Über eine Produzent*innen-Mappe, regelmäßige Emails und vielleicht sogar bei gelegentlichen „Speisereisen“ zu Betrieben und Höfen können Foodcoop-Mitglieder ihr Wissen vertiefen.

.....
Motivation

