

### 3L - Nieuwe organisatievormen 3: Coöperatieve winkels: van, voor en door de gemeenschap

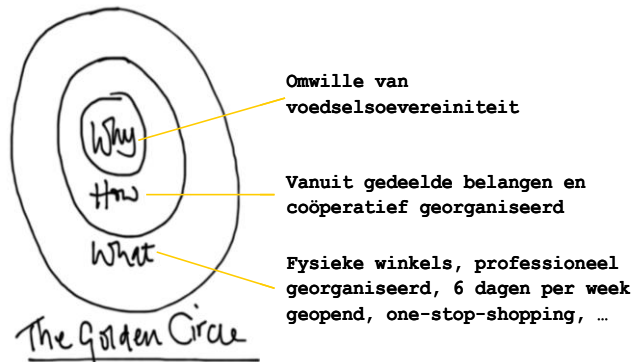
Thema: Korte ketens en stadslandbouw  
Moderator: Judith Vos (De Nieuwe Graanschuur)  
Sprekers: Christiane Gronenberg en Dominique Sleijpen (Gedeelde Weelde), Luuk Rövekamp (Platform Voedsel.Coop)

#### Verslag

Korte ketens staan volop in de belangstelling. Maar betekent dit dat de detailhandel er tussenuit moet? In een coöperatieve levensmiddelenwinkel werken consumenten, winkeliers en producenten samen aan Voedsel Anders door voor gezamenlijke rekening en risico een winkel te exploiteren. Er zijn al duizenden van dit soort food co-ops over de hele wereld, maar in Nederland pas enkele. In deze workshop stellen twee beginnende coöperatieve winkels en platform Voedsel.Coop zich voor en onderzoeken we met elkaar: Hoe draagt zo'n winkel bij aan Voedsel Anders? Hoe organiseer je zo'n winkel? En wat zijn de *do's* en de *dont's*?

Luuk Rövekamp: Het gaat om een ontwikkeling waarin we als gelijkgestemde consumenten, winkeliers en producenten weer meer op elkaar betrokken raken en vanuit gedeelde belangen verantwoordelijkheid nemen voor een ander voedselsysteem. Coöperatieve levensmiddelenwinkels werken aan meer aanbod en afzet van ecologische, duurzame, eerlijke en als het even kan lokale producten (die niet altijd per se van een keurmerk zijn voorzien), aan een andere verdeling van de waardevermeerdering in de keten, meer ketentransparantie en minder *foodmiles*. En consumenten kunnen actief meedoen als co-producent; hierdoor ontstaat handelingsperspectief. Zou de vraag vandaag de dag niet sowieso mogen zijn: Kunnen we het nog maken om ons als consumenten *niet* bezig te houden met ons voedselsysteem? Welke overeenkomsten zijn er tussen deze winkels? Het zijn professionele winkels. De winkeliers ondernemen niet voor eigen rekening en risico maar voor de gemeenschap en ontvangen daarvoor een reële arbeidsvergoeding. De winkels zijn coöperatief, circulair en regionaal georganiseerd en werken aan voedselsoevereiniteit. Ze zijn *bottom up* georganiseerd en organiseren zich als lerende organisaties. Het volgende plaatje vat dit alles mooi samen:

Vanuit Voedsel.Coop ondersteunen we dit soort winkels. We delen *best practices* en *lessons learned* zodat het wiel niet iedere keer opnieuw uitgevonden hoeft te worden. We kunnen bijv. helpen met coöperatiestatuten en een exploitatie- en een financieringsbegroting. En samen met De Nieuwe Graanschuur hebben we de winkelautomatisering georganiseerd waar ook andere coöperatieve levensmiddelenwinkels gebruik van kunnen maken.



Dominique Sleijpen: Coöperatie Gedeelde Weelde is in december 2016 opgericht door vijf initiatiefnemers. Eerder waren wij als initiatiefnemers betrokken bij de oprichting van Coöperatie LOCOTuinen in Maastricht, een CSA-initiatief met ca. twee hectare groenteteelt waaraan ondertussen meer dan honderd huishoudens meedoen. Vanaf het voorjaar van 2016 willen we voor Gedeelde Weelde minimaal honderd leden werven om gezamenlijk een coöperatieve levensmiddelenwinkel in Maastricht te beginnen. Onze coöperatie kent twee ledencategorieën, namelijk belanghebbende leden en ondernemersleden. Belanghebbende leden zijn klanten, producenten, leveranciers, medewerkers of andere belanghebbenden. Ondernemersleden zijn natuurlijke personen die hun ondernemerskwaliteiten inzetten

voor de groei en bloei van de coöperatie, de verantwoordelijkheid nemen voor de winkexploitatie en die hiervoor een ondernemersvergoeding uit het resultaat van de coöperatie ontvangen. Ook denken we aan een eettafel en podiumactiviteiten, maar de winkel zal de basis onder de coöperatie vormen. Wij hebben er voor gekozen om als initiatiefgroep alvast een basis te leggen door het schrijven van de coöperatiestatuten en het formuleren van enkele uitgangspunten. Uiteraard zijn ook andere routes mogelijk. Binnenkort gaan we ons op de ledenwerving richten en een geschikt winkelpand zoeken. Het betrekken van leden vinden wij van groot belang om te laten zien dat het niet alleen een wens van ons vijven is maar van een hele gemeenschap. En door de financiële inleg van leden kan een startkapitaal worden gevormd.

Judith Vos: Onze winkel De Nieuwe Graanshuur is na een korte en intensieve voorbereidingsperiode van ca. een half jaar in september 2015 opengegaan. De winkel is eigendom van de Coöperatie, maar de exploitatie is een verantwoordelijkheid van een drietal vennoten, namelijk mijn collega's Abel en Dennis en ik. Wij hebben eerder het Voedselcollectief in Amersfoort mee opgezet, een VOKO die in enkele jaren naar meer dan tweehonderd leden is gegroeid. Waarom dan nog een winkel? Met de winkel kunnen we voor nog meer consumenten, boeren en andere producenten iets betekenen. We zijn als winkel zes dagen per week open terwijl de Amersfoortse VOKO één afhaalmoment per week heeft. Het gaat met de winkel dus om een andere schaal. En de winkel werkt vanuit de reële economie met professionele winkeliers waar de VOKO vanuit de alternatieve economie door vrijwilligers wordt gerund. Tot nu toe is het een ongelofelijk leuk, leerzaam en spannend proces. We zijn ook geen 'makkelijke' winkel: door de mogelijkheid om zelf je rijst of muesli te tappen ga je bijvoorbeeld automatisch meer nadenken over je keuzes. In Amersfoort zijn we met elkaar in het diepe gesprongen toen zich onze huidige locatie – een voormalige biologische winkel – voordeed. Het spontane heeft veel gebracht, maar daardoor loopt niet alles altijd even gestructureerd. Dat pakt Gedeelde Weelde in Maastricht dus iets anders aan, maar iedere aanpak heeft zijn voor- en nadelen. Wij zijn heel blij met alle positieve respons tot nu toe. In 2016 moet de winkel break-even gaan draaien. Daarvoor moet nog best wat gebeuren maar er liggen ook nog heel veel mogelijkheden.

Plenair is met alle aanwezigen kort uitgewisseld over enkele belangrijke *do's* en *dont's*:

- Ondernemerschap is heel belangrijk voor dit soort initiatieven En ook is het voor de inrichting van de coöperatie van belang of de winkeliers vanuit ondernemerschap of loondienst werken.
- Wat is nu het voordeel voor leden? Meestal is de winkel namelijk ook toegankelijk voor niet-leden. Het kan zo zijn dat leden bepaalde financiële voordelen genieten (bijv. boodschappenkorting); daar beslissen de leden echter zelf via de ALV over. Ook de medezeggenschap en de transparantie worden als voordeel ervaren. Vaak ook wordt er door leden een handje geholpen bij de bedrijfsvoering; zo'n winkel fungeert echt als community.
- Welke organisatieprincipes zijn van belang? Denk o.a. aan de 7 ICA- coöperatieprincipes (Meer informatie op internet).
- Hoe werkt het financieel? Meestal worden de evt. overwinsten opnieuw geïnvesteerd in de doelen van de coöperatie (circulair). En vaak financieren de leden de winkel voor het grootste deel zelf (en soms zelfs helemaal).

In het voorjaar van 2016 gaan we voor geïnteresseerden een bijeenkomst over coöperatieve winkelontwikkeling bij De Nieuwe Graanshuur in Amersfoort organiseren.

## **Uitkomsten**

1. Coöperatieve levensmiddelenwinkels leveren een bijdrage aan Voedsel Anders.
2. Door samen te werken hoeft het wiel niets steeds opnieuw te worden uitgevonden.
3. Coöperatieve winkels zijn vooral ook heel leuk om je dagelijkse boodschappen bij te doen, je producten aan te leveren en om er te werken.

## **Meer informatie**

Website De Nieuwe Graanschuur, [www.denieuwegraanschuur.nl](http://www.denieuwegraanschuur.nl)

Website Voedsel.Coop, [www.voedsel.coop](http://www.voedsel.coop)