

# Jahresbericht 2017

## Q-Aktiv

**Q-Hoffest** mit Kaffee und Kuchen,

**Dritter Berner BioLadenTag** --> Thema: Projekt "SÜRI SOLIDARIES GEMÜSE" wo die Kosten in "Freizeit" und nicht in Währungen gemessen werden entsteht ein viel emotionalerer Bezug zum Produkt, zum Essen, vom Saatgut bis auf den Teller --> Häppchen aus der süri und Fladenbrot aus Mehl von der Mühle "Reformbäckerei Vechigen" Knospe

**Tour de Lorraine:** Ohne Recht keine Teilhabe, Teilhabe für alle, da wo wir leben

## Hier engagiert sich die Q:

Ausgelöst durch die Übernahme von Provamel durch Danone, dem weltweit dritt grössten Lebensmittelkonzern, begannen wir unsere Produkte unter die Lupe zu nehmen. Nach einem Jahr „Konzernanalyse“, stossen wir bei fast allen Produkten in der 2. Verarbeitung der Wertschöpfungskette am Ende praktisch immer auf eine Handelsfirma. Sowohl horizontale wie vertikale Integration, sind die Mechanismen der Marktwirtschaft.

**Wir sind zum Schluss gekommen unseren Fokus auf Relokalisierung zu richten,**

## Lokal und Unabhängig

Die Marktwirtschaft misst sich am Gewinn und am Wachstum, eine gelebte, nachhaltige Wirtschaft an der Lebensqualität. Wir haben die Vision, den Wunsch die Strukturen der "konventionellen" Lebensmittelverarbeitung und -verteilung aufzubrechen, den Q-Laden näher an die Produktion zu binden und zusammen mit den Produzenten möchten wir auch Emotionen über die Theke reichen. Dazu braucht es Nähe, Nähe zum Produzenten. Eine lokale, souveräne, ressourcenorientierte, Produktion, Verarbeitung und Verteilung schafft Transparenz und Vertrauen.

Der Q-Laden hat sich der Pionierarbeit verschrieben und ist bereit neue Wege zu gehen. Das Q-Team wird sich nächstes Jahr mit Visionen zu neuen Verteilplattformen auseinandersetzen und auch mit kleinbetrieblichen Strukturen im Bereich der Verarbeitung Kontakt aufnehmen.

Durch unsere „Arbeit hinter den Kulissen“ - Saatguttauschbörse, Solidarische Landwirtschaft, Foodcooperative Främslerei – und der Zusammenarbeit mit all unseren KleinstlieferantInnen, öffnet sich eine ganz neue Perspektive.

## Teilsein – Teilhaben – Teilen... du bist willkommen vom Acker bis in die Küche

Zusammen mit zwei Solawi-Projekten in der Nähe von Bern sind wir am ausarbeiten einer Umsetzung. Es soll in Richtung Flächenpauschale gehen.

Menschen deren Alltag es gerade nicht zulässt selber auf dem Acker zu stehen, oder es vielleicht auch nicht ein grosses Bedürfnis ist selber in der Erde zu wühlen aber trotzdem sehr verbunden sind mit Werten wie Lokal, direkt vom Acker, Menu nach Angebot, mit dem Gedanken der Solidarischen Landwirtschaft, gehören zu unserer Kundschaft. Andere haben sich noch nicht gross Gedanken gemacht sind aber sensibilisiert durch verschiedene Kampagnen von Umwelt- und Fairhandelsorganisationen. Sie sind offen für's Gespräch und bereit neuen Wege zu gehen.

Hier möchten wir ansetzen. Wie, was in welcher Form das sind die Fragen die wir uns zur Zeit stellen.

zu den Produkten

- diverse Produkte haben wir nun im Offenverkauf was sehr beliebt ist.

- BioMilk hat im vergangenen Jahr die Käsi Worb übernommen. Zu unserer grossen Freude produziert nun BioMilk auch ganz unabhängig und regional Milch. Die neue schöne Verpackung ist sicher allen aufgefallen. Auch Kefir wird neu von BioMilk angeboten.

„Süri Gmües“ durch die Übernahme eines kleinen Landwirtschaftsprojekts durch Nilo in Zusammenarbeit mit dem Q-Hof kamen wir in den Genuss des ersten Gemüses von der süri.

## Zum Team:

neu im Team:

Sofie für 3 Mt

Annina Flückiger (Bestellschicht)

Julia für 3 Mt (Bestellschicht)

Véra de P.

Céleste

Rachel

Debora und Alberto bleiben SpringerInnen

verlassen haben uns:

Annina Mullis

Elena

Martina