

Ergebnisprotokoll: Workshop „Community Supported Bakery“

30.08.2018, 11-17Uhr
Impact Hub München

*„Die Herausforderungen von heute
können nicht mit den Denkweisen
und Methoden gelöst werden, durch
die sie entstanden sind.“*

Albert Einstein



Christoph Spahn & Sophie Löbberring

Unternehmensberater
spahn@christophspahn.de

Masterstudentin
sophieloebbering@fh-muenster.de

Agenda des Workshops

11.00 – 11.30 Uhr	Einführung <i>Sophie Löbbering/Christoph Spahn</i> Impulsvortrag <i>Simon Scholl</i> Impulsvortrag <i>Sophie Löbbering</i>
11.30 – 12.30 Uhr	U-Journaling + Vorstellungsrunde <i>Sophie Löbbering</i>
12.30 – 14.10 Uhr	CSB-Modellierung <i>Christoph Spahn</i>
14.10 – 14.30 Uhr	PAUSE Kleines Mittagsbuffet mit Kaffee und Kuchen im Anschluss
14.30 – 16.30 Uhr	Pro-Aktionscafé <i>Sophie Löbbering</i>
16.30 - 17.00 Uhr	Feedback und Abschluss <i>Sophie Löbbering/Christoph Spahn</i>

1. Einführung



2. Impulsvorträge

Simon Scholl, Kartoffelkombinat Gründer

- Vorstellung der solidarischen Landwirtschaft am Beispiel des Kartoffelkombinats

Sophie Löbberring, Moderatorin (siehe Anhang)

- Bäckerhandwerk
- Community Supported Bakery
- Recherche-Ergebnisse
- Prototyp CSB

Vorstellungsrunde



3. CSB-Modellierung

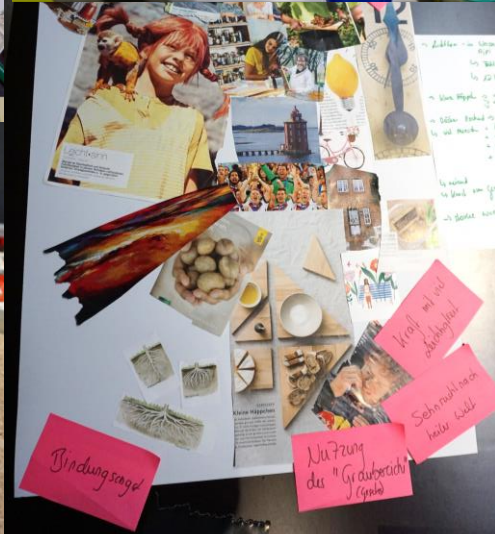
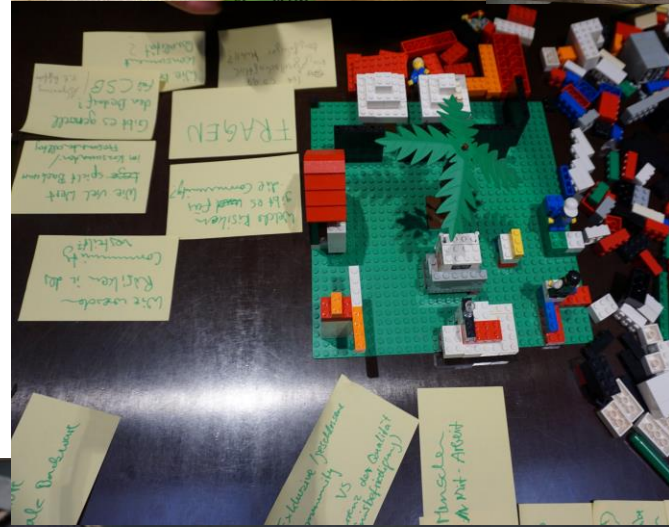
Aufgabe:

„Wir kreieren ein CSB-Modell!“

→ in 3-4er Gruppen

→ mit Lego, Knete
oder als Collage





Eindrücke zu der Modellierung

Ergebnisse der Modellierung: mögliche Kriterien für eine CSB

Alle Gruppenergebnisse zusammengefasst ergeben sich folgende Kriterien für eine CSB:

- **Handwerk neu denken** (aber altes Wissen schützen)
- **Kommunikation und partizipative Entscheidungsfindung**
- **Gleiche Wertebasis und Zielvorstellungen** (Verbraucher*innengemeinschaft und Bäcker*innen)
 - Basisdemokratische gleichberechtigte Grundhaltung
 - Erfahrungsbereitschaft und Offenheit der Verbraucher*innen
- **Langsames und begrenztes Wachstum**
- **Regionalität und Saisonalität**
- **Agiles, vielfältiges und flexibles Konstrukt**
- **Kernteam** aus Verbraucher*innen & Bäcker*innen
- **Kostendeckungsprinzip** muss gewährleistet werden
- **Im Kreislauf wirtschaften**

Ergebnisse der Modellierung: Diese Aspekte wurden während der Modellierung genannt.

Chancen	Risiken
Mehr Wertschätzung für das Handwerk und die eigene Arbeit	Ungleiche Vorstellungen/Ziele (aus Bäcker*innen und Verbraucher*innen Sicht)
Selbstbestimmtes Leben	Angst vor dem Neuen
Attraktiv für Bäckerei-Startups	Erhöhtes Risiko
Förderung der Diversität	Mögliches Chaos
Ko-Produktion bzw. Miteinbezug der Verbraucher*innen	Bindungsangst der Verbraucher*innen
Aufbruch des Wachstumszwangs	Fehlende Logistikkonzepte
Krisenresistentes Konstrukt	Zu starke Konkurrenz
Stärkung des sozialen Gefüges (Stadt) für Beteiligte	Abgrenzung durch geschlossene Community
Schaffung eines sozialen Treffpunktes	
Mögliche Qualitätssteigerung	
Gerechte Entlohnung	

Einzelne Gefühle und Aussagen, die während der Modellierung geäußert bzw. getätigt wurden:

„Kümmern wir uns mehr um die, die sich kümmern!“

„Lass los! Vertrauen aufbauen, Kontrolle abgeben!“

„Romantik vs. Realismus“

„Das Unperfekte an einer CSB als Stärke sehen“

„Sehnsucht nach heiler Welt“

„Bedarf eines Leuchtturmprojektes“

Optimale Größe: „so klein wie möglich, so groß wie nötig“

„Unsicherheit“



Fragen, die während der Modellierung aufkamen:

Kategorie Sortiment:

- Ist eine individuelle Bestellung notwendig?
- Wie sieht das Angebot (Mehl, Brot, Körner etc.) einer CSB aus?
- Soll nur Brot oder auch Brötchen und Feingebäck angeboten werden?
- Welche Vielfalt soll angeboten werden?
- Ist ein vielfältiges Angebot wirtschaftlich?
- Ist ein eingeschränktes/kleines Sortiment langweilig für alle Beteiligten?

Kategorie Logistik:

- Was hängt an der Logistik?
- Struktur: Welcher Coop-Partner organisiert primär?
- Werden Fahrzeuge gebraucht? Wer könnte bei der Auslieferung unterstützen?
- Soll es Verteilpunkte geben? Wo könnte es Verteilpunkte geben?
- Wie oft (einmal/zweimal die Woche) soll beliefert bzw. verteilt werden?
- Welche Mengen sollen geliefert werden?
- Wie werden die Bestellungen verpackt? Ist Verpackung notwendig?
- Wie nehmen sich die Verbraucher*innen die Backwaren mit?
- Sortiert der Fahrer*in/Lieferant*in die Bestellungen?

Fragen, die während der Modellierung aufkamen:

Kategorie: Verbrauchergemeinschaft

- Wie beurteilen die Konsumenten Qualität?
- Wie erreicht eine CSB eine solide Basis?
- Wo liegt die Solidarität im CSB-Modell?
- Welche Risiken gibt es für eine Community?
- Wie werden die Risiken verteilt? Wie werden die Risiken in der Community verteilt?
- Wie gehen wir mit der Bindungsangst der Menschen um (Gewöhnungssache, eingeschränkte Flexibilität)? Sind die Mitglieder zu einer inneren Wandlung bereit?
- Wie viel kann CSB-Mitgliedern zugemutet werden?
- Welche Mitglieder passen? (Wer ist die Zielgruppe?) Wo finden sich diese?
- Ist Mithilfe möglich? Wie ist Mithilfe möglich?
- Welche Mitarbeitsmöglichkeit der Prosumenten gibt es bei Bäckern/Landwirten/Müllern?
- Welche Bedeutung haben Backwaren im Konsumentenalltag?
- Wie viele Personen müssen das Kernteam bilden?
- Wie viele Prosumenten benötigt eine CSB, um wirtschaftlich zu funktionieren?
- Bedarf es einen Projektmanager? Als Moderator*in, Teamplayer*in oder Leader?
- Wie kann Community gepflegt bzw. aktiviert werden?
- Wie viel Kommunikations-/Bildungsarbeit/politische Arbeit braucht ein CSB-Modell und wie wird diese Arbeit finanziert?

Fragen, die während der Modellierung aufkamen:

Kategorie: Bäckerei / CSB

- Was ist die Mindestabnahme für Planungssicherheit? Max. Abnahmemenge?
- Kann eine ausreichende Menge für täglichen/wöchentlichen Bedarf erzeugt werden?
- Welche Kompetenzen müssen abgedeckt werden (Führungsgruppe/Bäcker*in)?
- Welche Fähigkeiten braucht ein CSB-Bäcker*in?
- Wie kann eine CSB flexibel auf Herausforderungen reagieren?
- Wie viel Romantik braucht eine CSB (Realismus vs. Romantik)? Was wird für eine 100% CSB gebraucht?
- Gibt es Möglichkeiten der Integration (Definitionssache)?
- Wie lange im Voraus kann ein Bäcker*in planen?
- Was braucht eine CSB, was eine klassischer Bäckerei nicht braucht? Was braucht eine CSB nicht, was eine klassischer Bäckerei braucht?
- Was ist die ideale/optimale CSB-Größe?
- Wie viele Mitglieder/Bäcker*innen/Lieferanten braucht es?
- Mehrere Landwirte, ein Müller*in? Mehrere Müller*innen? Ein oder mehrere Bäcker*innen? Was braucht es?
- Wem gehört die Bäckerei?
- Bleibt die Bäckerei im Besitz des Bäcker*in oder im Besitz der Genossenschaft?

Fragen, die während der Modellierung aufkamen:

Kategorie: Allgemeines

- Was ist ein richtiger nächster Schritt? Ist die Bildung eines Leuchtturmprojektes? Selbst man selbst eines werden oder eines unterstützen?
- Werden christliche Werte umgesetzt?
- Welche Modelle der Gemeinschaft gibt es im Tierreich (Formationen, Verhalten in Gefahr etc.)?
- Was machen wir hier eigentlich?
- Wie soll CSB umgesetzt werden? Innerhalb oder außerhalb des Systems?
- Was kommt nach dem Kapitalismus?
- Welche Risiken bestehen überhaupt?
- Ist der Vorstoß „immergrün“?
- Gibt es generell Bedarf für CSB (Abgrenzung z.B. Hofpfisterei)?
- Ist CSA/CSB ein gesamt- gesellschaftlich tragfähiges Modell?



PAUSE

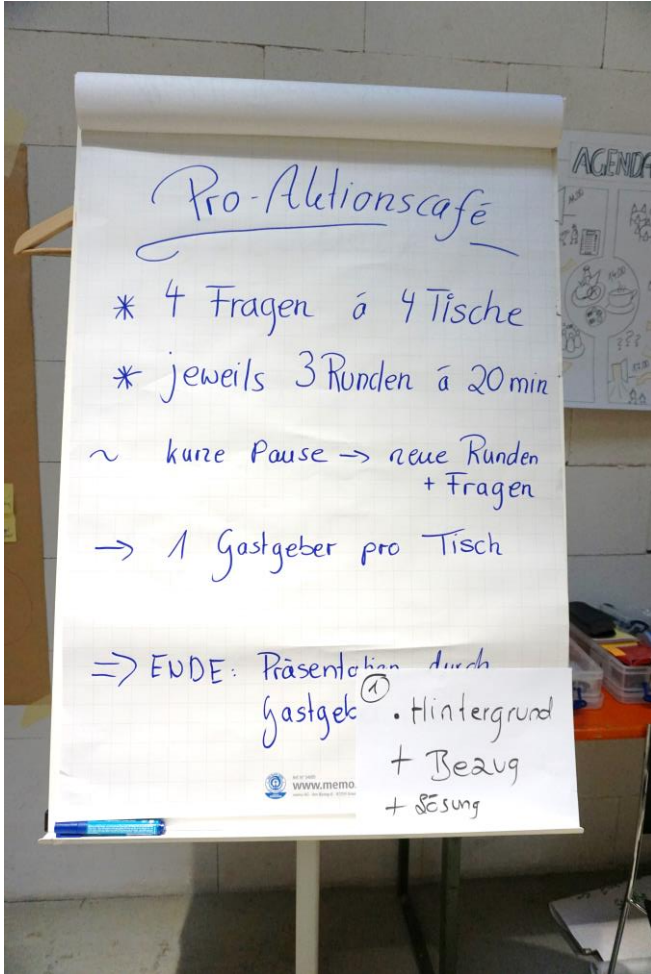
+

**PUNKT-
ABFRAGE**



PRO-AKTIONSCLAFE

4. Pro-Aktionscafé



Die acht Fragen mit den höchsten Bepunktungen wurden im nachfolgenden Schritt in einem Pro-Aktionscafé in drei Runden innerhalb wechselnder Gruppenkonstellationen diskutiert.

In allen 3 Runden á 10-15min begleitete jeweils eine Leitfrage die Arbeit in der Gruppen:

Runde 1. Was ist das Anliegen bzw. der Hintergrund der Frage?

Runde 2. Welche Lösungsvorschläge fehlen hier?

Runde 3. Was sind mögliche nächste Schritte?

4. Pro-Aktionscafé

Tisch 1: Fragen aus der Modellierung

- Bedarf es eine(n) Projektmanager*in? als Moderator*in, Teamplayer*in oder Leader?
- Welche Fähigkeiten braucht ein CSB-Bäcker*in?
- Wie kann Community gepflegt bzw. aktiviert werden?
- Wie viel Kommunikations-/Bildungsarbeit/politische Arbeit braucht ein CSB-Modell und wie wird diese Arbeit finanziert?
- Handhabung trotz Größe, Komplexität und Vielfalt?

Übergeordnete Frage 1:

Welchen Rahmen brauchen wir für eine CSB?



4. Pro-Aktionscafé

Frage 1: Welchen Rahmen brauchen wir für eine CSB?

100% CSB (inkl. Logistik, Mitgliederverwaltung und Kommunikation)

- große Struktur (viele Mitarbeiter*innen für Backstube und Verkauf)
 - flache Hierarchien entsprechend den Fähigkeiten
 - Tendenz: es braucht neben den Bäckern auch Mitarbeiter*innen, die sich um die anderen Aufgabenbereiche kümmern!
 - Umsatz 500.000 Euro Minimum?
 - z.B. Brot-Abo im Jahr von 500Euro/Haushalt mit ca. 1000 Haushalten
 - Viele Mitglieder
 - Als Verein, Genossenschaft oder assoziatives Wirtschaften organisiert
 - professionelle Struktur notwendig mit **professionellem Community-Manager*in** betrieben
- Kommunikationsaufwand!
- muss eingerechnet werden!

4. Pro-Aktionscafé

Frage 1: Welchen Rahmen brauchen wir für eine CSB?

Welche Fähigkeiten braucht ein(e) CSB-Bäcker*in?

Hilfe annehmen können, sich zeigen lassen, offen sein, Fehlertoleranz, Interesse am Austausch etc.

Wie wird eine Community gepflegt? durch den Verbraucher*in? Oder den Bäcker*in/Fachpersonal?

Wichtig:

- Komplexität reduzieren
- Netzwerkstruktur schaffen
- Erzeuger*in miteinbeziehen
- potentielle Konkurrenz miteinbinden durch Kooperation
- Zivilgesellschaft auch einbinden

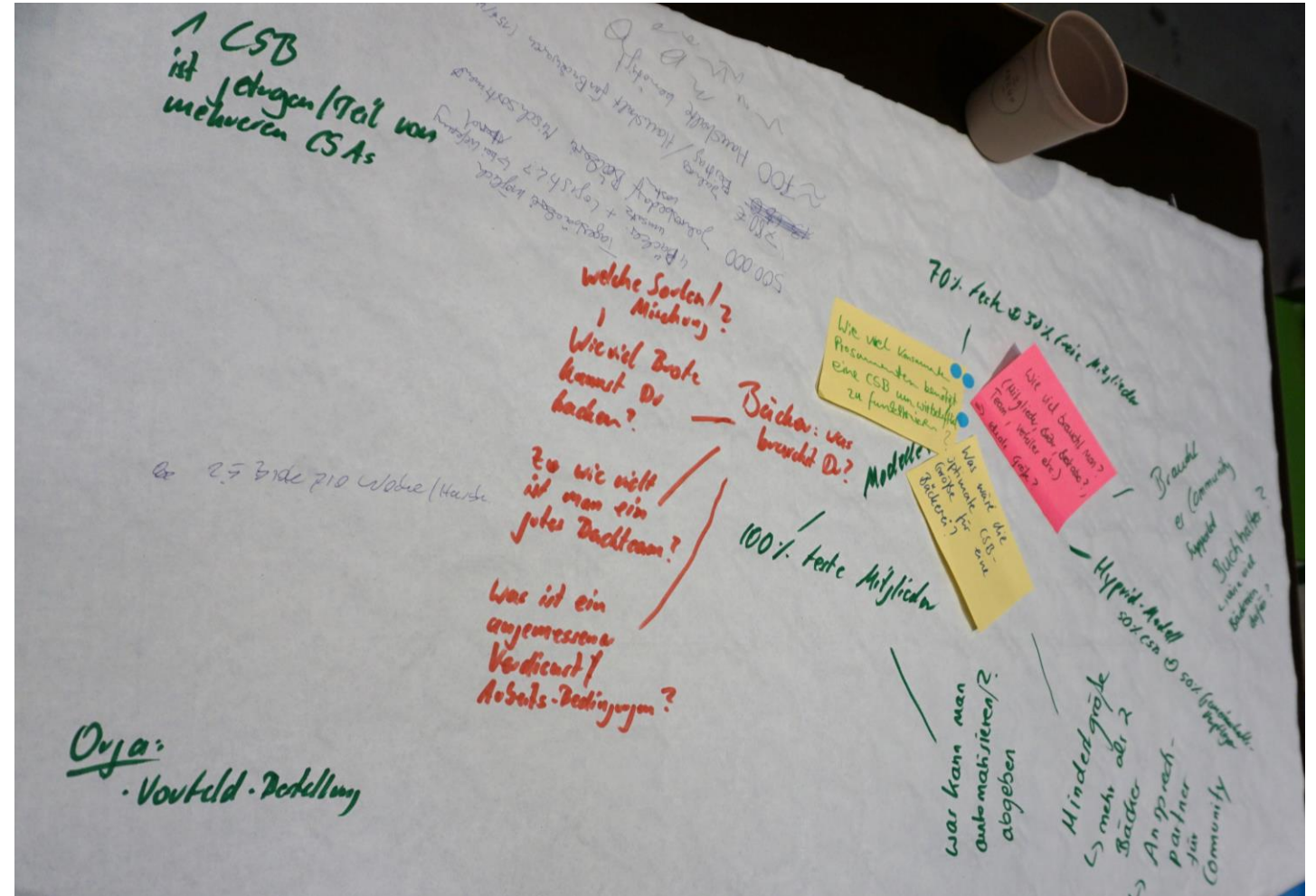
4. Pro-Aktionscafé

Tisch 2: Fragen aus der Modellierung

- Was ist die ideale/optimale CSB Größe?
- Wie viele Mitglieder/Bäcker*innen/Lieferanten braucht es?
- Wie viele Personen müssen das Kernteam bilden?
- Wie viele Konsumenten/Prosumenten benötigt eine CSB, um wirtschaftlich zu funktionieren?

Übergeordnete Frage 2:

Wie viele Personen in welcher Funktion werden benötigt?



4. Pro-Aktionscafé

Frage 2: Wie viele Personen in welcher Funktion werden benötigt?

*Bäcker*in: Was brauchst du? Was willst du?*

- Wie viel Brote kannst du backen?
 - Welche Sorten? Welche Mischung?
 - Wie viele Bäcker*innen bilden ein gutes Backteam?
- Mehr als ein Bäcker*in ist notwendig und gewünscht + ein **Ansprechpartner*in** für die Community
- Was ist ein angemessener Verdienst und gute Arbeitsbedingungen?
 - Welche Arbeit kann automatisiert oder abgegeben werden?

4. Pro-Aktionscafé

Frage 2: Wie viele Personen in welcher Funktion werden benötigt?

Modellvorschläge:

- 100% feste Mitglieder
- 70% feste Mitglieder/Rest Verkauf (Filiale, Wochenmarkt etc.)
- Hybridmodell = 50 % CSB + 50% Gemeinschaftsverpflegung (Wiederverkäufer oder Großabnehmer z.B. Kitas, Kindergärten, Hotels, Schulen, Catering usw.)
- CSB als Teil von mehreren CSAs

Organisation: Vorabbestellung

Beispiel: Tagesbäckerei ist möglich mit abendlicher Lieferung (4 Bäcker*innen + Logistik)

→ 500.000 Euro Jahresumsatz mit Mischsortiment

Ca. 780 Euro Beitrag im Jahr für Backwaren (15Euro/Woche)

→ Etwa 700 Haushalte werden benötigt

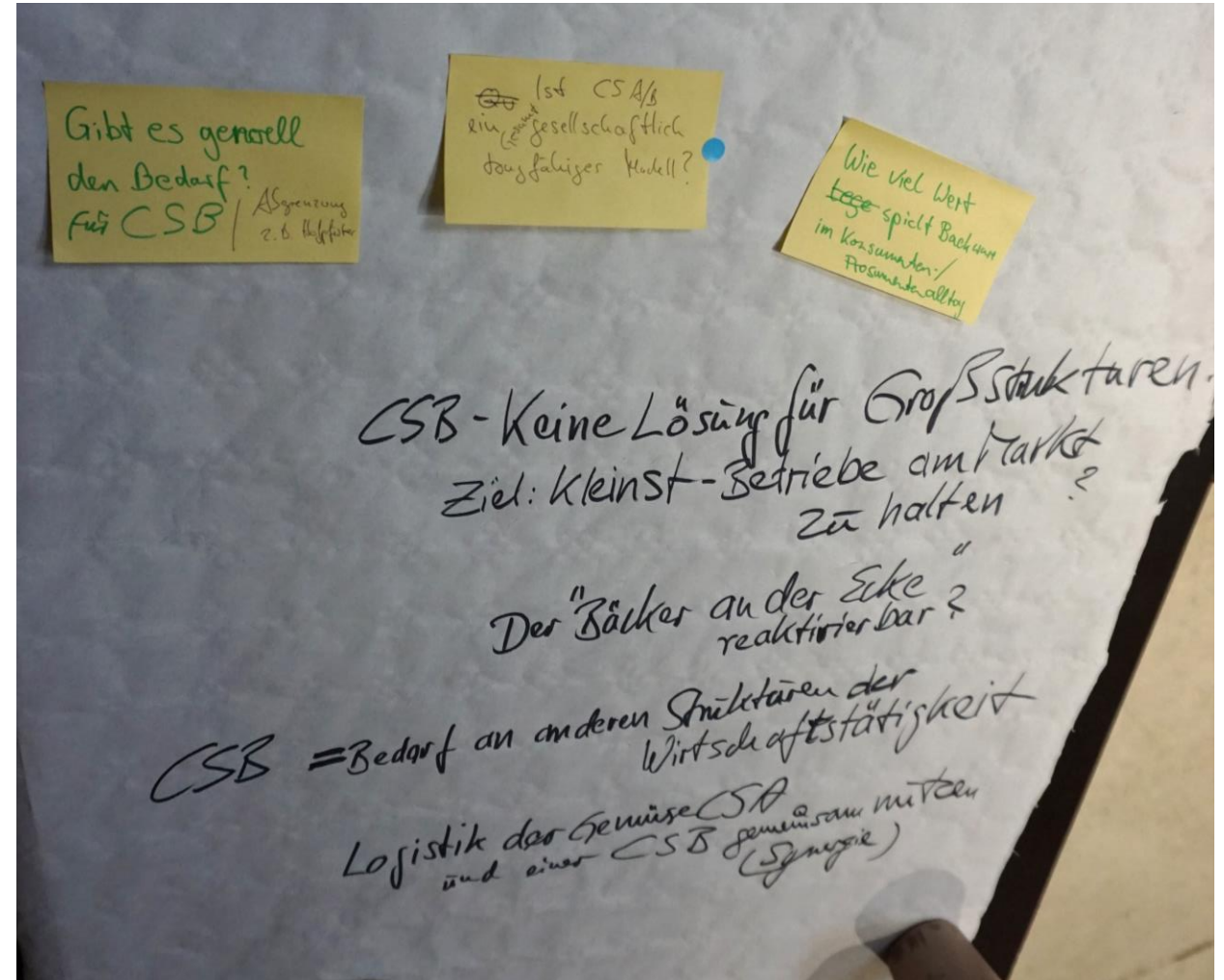
4. Pro-Aktionscafé

Tisch 3: Fragen aus der Modellierung

- Gibt es generell Bedarf für CSB (Abgrenzung z.B. Hopffisterei)?
- Ist CSA/CSB ein gesamt- gesellschaftlich tragfähiges Modell?
- Welche Bedeutung haben Backwaren im Konsumentenalltag?

Übergeordnete Frage 3:

Wo besteht Bedarf für eine CSB?



4. Pro-Aktionscafé

Frage 3: Wo besteht Bedarf für eine CSB?

Gibt es generell Bedarf für CSB (Abgrenzung z.B. Hofpfisterei)?

Ist CSA/CSB ein gesamt- gesellschaftlich tragfähiges Modell?

Antwortmöglichkeiten:

- CSB ist **keine** Lösung für größere Strukturen
- **Ziel** von CSB: **Kleinstbetriebe** am Markt zu halten
- Ist der Bäcker*in an der Ecke reaktivierbar?
- Logistik der CSA und CSB gemeinsam nutzen bringt Synergieeffekte

→ CSB zeigt den Bedarf an anderen wirtschaftlichen Strukturen

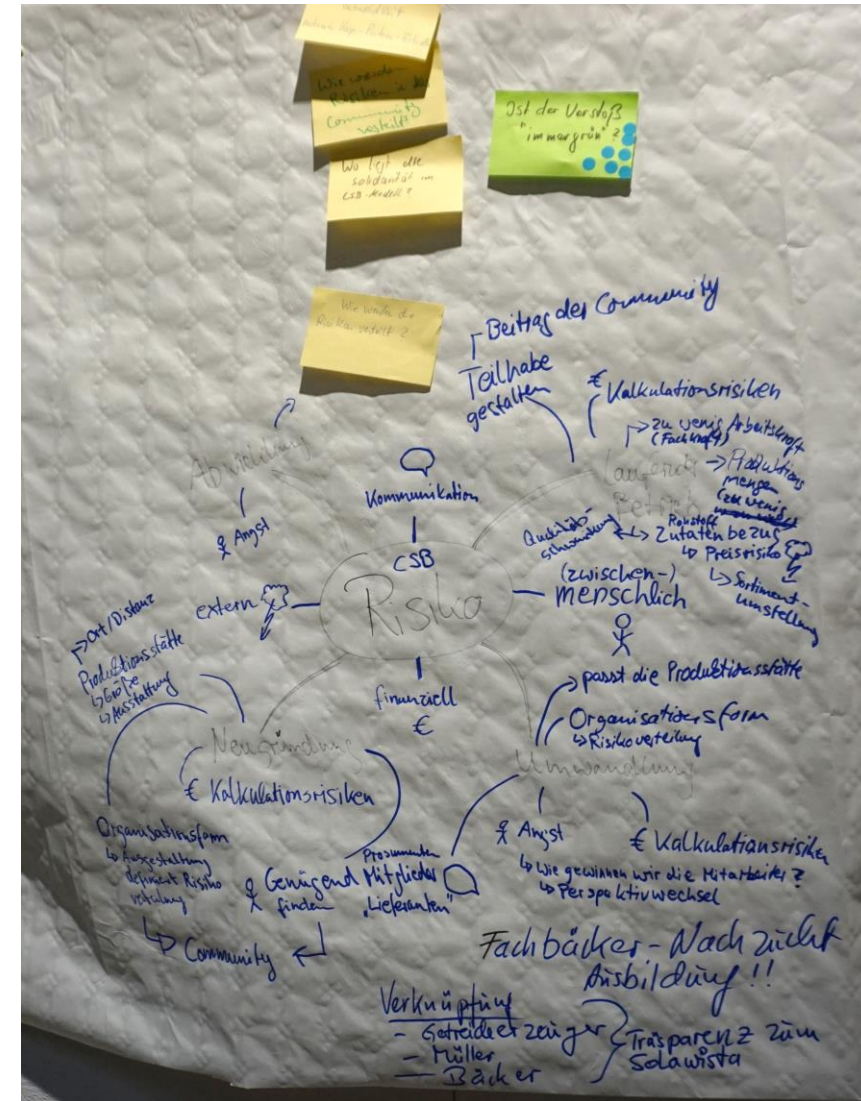
4. Pro-Aktionscafé

Tisch 4: Fragen aus der Modellierung

- Wie werden die Risiken verteilt? Wie werden die Risiken in der Community verteilt?
- Welche Risiken bestehen überhaupt?
- Wo liegt die Solidarität im CSB-Modell?
- Ist der Vorstoß „immergrün“?

Übergeordnete Frage 4:

Welche Risiken bestehen in Bezug auf eine CSB?



4. Pro-Aktionscafé

Frage 4: Welche Risiken bestehen in Bezug auf eine CSB?

Allgemeine Risiken CSB:

- Finanzielle Risiken/ Kalkulationsrisiken
- Kommunikationsprobleme
- (zwischen-)menschliche Risiken
- Externe Faktoren (Produktionsstätte, Infrastruktur, Rohstoffbezug, Logistik)
- Organisationsform (Ausgestaltung definiert Risikoverteilung)
- (Arbeitskräfte/Fachkräfte-)Mangel

4. Pro-Aktionscafé

Frage 4: Welche Risiken bestehen in Bezug auf eine CSB?

Speziell:

1. Neugründung

→Bezüglich der Produktionsstätte: Größe, Ausstattung, Ort/Distanz

→Community (Mitgliederanzahl, Beteiligung)

2. Umwandlung eines laufenden Betriebes

→Angst (neue Mitglieder/alte Kunden müssen überzeugt werden)

→Teilhabe gestalten: Beitrag der Community

→Zutatenbezug: Preisrisiko führt zu Sortimentsumstellung, Qualitätsschwankungen

→Produktionsmengen (zu wenig Rohstoffe)

Idee: Bei der Fachbäcker-Nachzucht bzw. der Ausbildung anfangen!

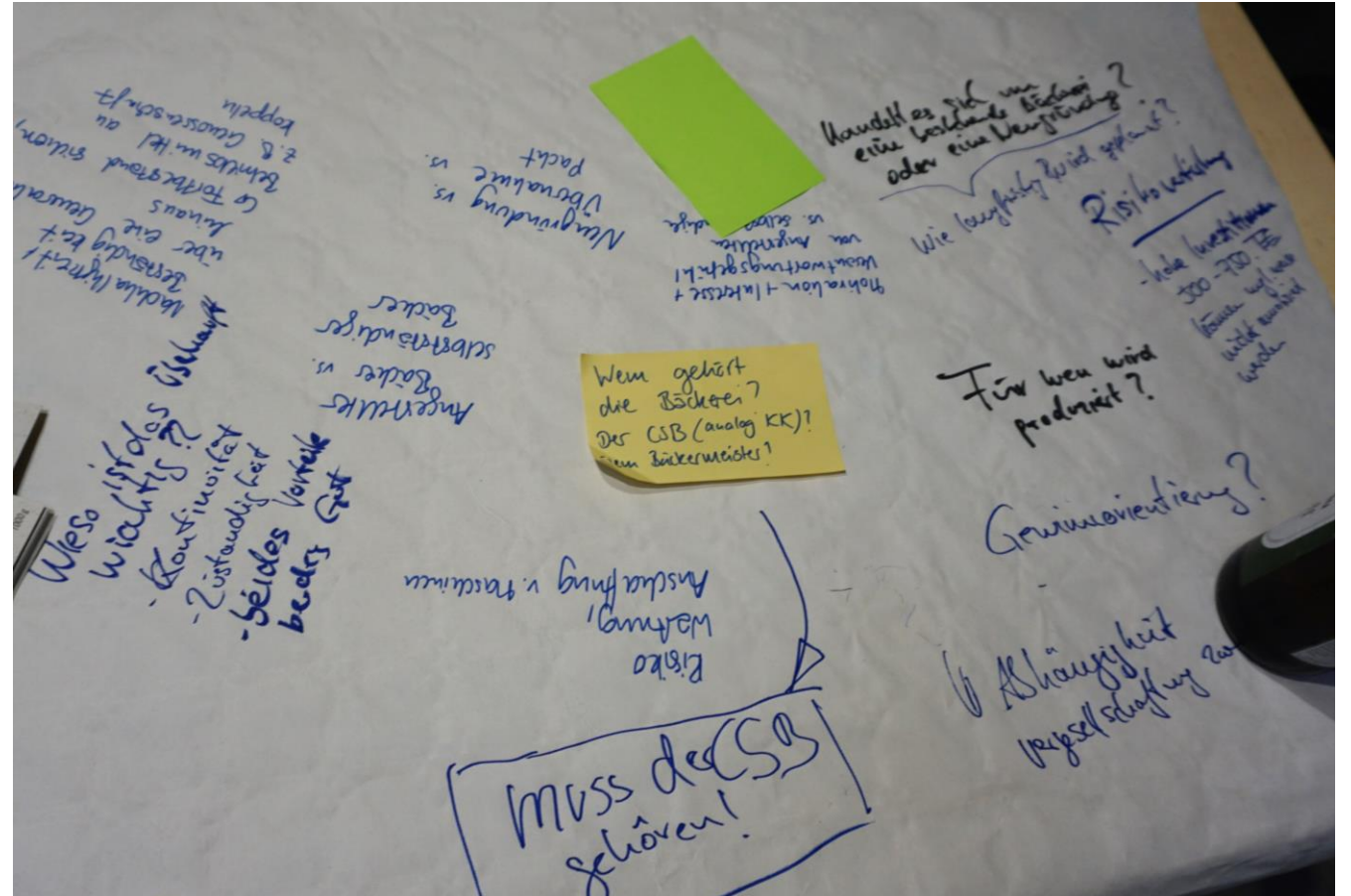
4. Pro-Aktionscafé

Tisch 5: Fragen aus der Modellierung

- Wem gehört die Bäckerei?
- Bleibt die Bäckerei im Besitz des Bäckers/der Bäckerin?
- Oder in den Besitz der Genossenschaft (analog KK)?
- Warum muss diese Frage geklärt werden?

Übergeordnete Frage 5:

Wer soll die Bäckerei besitzen?



4. Pro-Aktionscafé

Frage 5: Wer soll die Bäckerei besitzen?

Warum muss diese Frage geklärt werden?

...um Kontinuität zu sichern und Zuständigkeiten zu klären (beides hat Vorteile und Nachteile); für Nachhaltigkeit und Beständigkeit über Generationen hinaus; um Fortbestand zu sichern; um Betriebsmittel an z.B. Genossenschaft zu koppeln

Antwortmöglichkeiten:

- muss der CSB gehören (Risiko, Anschaffung von Maschinen und Wartung etc.)
- angestellter Bäcker*in vs. selbstständiger Bäcker*in
- Neugründung vs. Übernahme vs. Pacht
- Motivation + Interesse + Verantwortungsgefühl der Angestellten vs. Selbstständigkeit + Gewinnorientierung
- Abhängigkeit mitdenken
- Vergesellschaftung zwingend notwendig

Weitere Fragen:

1. Handelt es sich um eine bestehende Bäckerei oder um eine Neugründung?
2. Wie langfristig wird geplant?
3. Problem: Risikoverteilung (hohe Investitionen sind nötig; 500-750.000 Euro können möglicherweise nicht amortisiert werden)

4. Pro-Aktionscafé

Tisch 6: Fragen aus der Modellierung

- *Was hängt an der Logistik?*
- *Braucht man Fahrzeuge? Wer könnte bei der Auslieferung unterstützen?*
- *Soll es Verteilpunkte geben? Wo könnte es Verteilpunkte geben?*
- *Wie oft (einmal/zweimal)?*
- *Wie werden die Bestellungen verpackt? Ist Verpackung notwendig?*
- *Wie nehmen sich die Leute die Backwaren mit?*
- *Sortiert der/die Fahrer*in/Lieferant*in die Bestellungen?*

Übergeordnete Frage 6:

Wie muss die Logistik aufgebaut sein?

4. Pro-Aktionscafé

Frage 6: Wie muss die Logistik aufgebaut sein?

Position 1: Bäckerei

- Brot lose verteilen wird nichts, es braucht Verpackung; Brot muss extra eingepackt sein + Name des / der Besitzer*in
- Brötchentüten oder als lose Ware in Kisten verteilen
- Kuchen und Snacks auf Bestellung anbieten
- je vielfältiger und größer das Angebot, desto höher ist der Verpackungsaufwand und schwieriger Handhabung

→ Verpacken ist ökologisch ein Thema, aber dennoch sinnvoll! Langlebigkeit vs. Nachhaltigkeit

→ Bäckerei bestimmt Brotsorte und Verpackung (Plastiktüten, Einweckpapier, Tüten...)

Fragen:

Marktbedarf ist anders (große Auswahl, flexibel Einkaufen etc.); Können wir unsere Verbraucher dahin bringen, dass sie eine Vorauswahl akzeptieren?

→ Dann ist ein hoher Kommunikationsaufwand im Vorfeld nötig.

Allgemein: extreme Abhängigkeit von Lage und Konkurrenz!

4. Pro-Aktionscafé

Frage 6: Wie muss die Logistik aufgebaut sein?

Position 2: Logistik-Team

- Mit Fahrzeug/Auto
- Mit Fahrrad
- Häufigkeiten: Mehrmals pro Woche?
- Wie erreichen wir stark mobile Konsumenten?

Beispiele: Kiel: ca. 40 km Radius möglich

München: Im Kartoffelkombinat gibt es keine Flexibilität in Bezug auf Bestellungen, aber sollte eine individuelle Bestellung möglich sein?

Vorschlag: Auswahlmöglichkeit zwischen 4 Brotsorten lassen!

4. Pro-Aktionscafé

Frage 6: Wie muss die Logistik aufgebaut sein?

Position 3: Depot oder Verteilstelle

- Eigene CSA kümmert sich um Verteilstelle?
- CSB-Station: Bahnhof - Abholung an Versorgungsstation?
- **Garagenverteilung** oder **Keller**
- **Hostläden** mit Ladencharakter und fixen Zeitfenstern (+ Hygiene, + mehrere Produktgruppen)
- Abholung → wie bestellt
 - ohne Bestellung (definierte Menge pro Anteil ist fest, der Rest wird frei verteilt)
- = die Gesamtmenge ist fix, die Verteilung der offenen Menge übernimmt die Gemeinschaft)

- **Kooperation** mit anderen Partnern
- Ausschließliche Belieferung der Community oder auch Außenstehender? (wer sind Außenstehende?)
- **Abnehmer*innen nicht nur Privathaushalte**, sondern auch Firmen, Kitas, Kigas, Schulen, Einrichtungen aller Art?

4. Pro-Aktionscafé

Frage 6: Wie muss die Logistik aufgebaut sein?

Beispiel:

Depot bekommt 4 Sorten „wer zuerst kommt, malt zuerst“ (Depot = Brotschrank)

Nachteile: - erzeugt Druck

- Was passiert mit dem Rest?
- Prosument ist nicht zufrieden

Lösung für Teilumstellung:

- eine **Filiale als Verteilstation** (Personal wird erhalten, neue Währung für Brot wird in der Filiale z.B. Brottaler eingeführt)

Frage: Ist Gemüsedepot auch das Richtige für Brot? Oder eher U-Bahn bzw. Straßenecke, Bahnstationen? Ist eine flexible Abholung/ 24H möglich?

!!näher am Prosumenten denken!!

4. Pro-Aktionscafé

Frage 6: Wie muss die Logistik aufgebaut sein?

Position 4: Prosumenten

Probleme: - Kisten/Waren werden vertauscht

- Wenn selbst nehmen erlaubt, funktioniert Verteilung schlecht
- Hygieneproblem

Allgemeine Probleme in Bezug auf Brot:

3 Brote - verschiedene Brotpapiere, Befeuchtung von Gemüse verträgt sich nicht mit Brot, Brot muss öfter kommen (3 mal die Woche am besten)

NÄCHSTE SCHRITTE:

- Sammlung von Problemen, Anforderungen und Lösungen immer in Bezug auf den bestimmten Fall sehen

Kreative Lösungen losgelöst von Gemüse/Obst entwickeln! Neu denken, differenziert nach Lage, Größe, Konkurrenz etc.

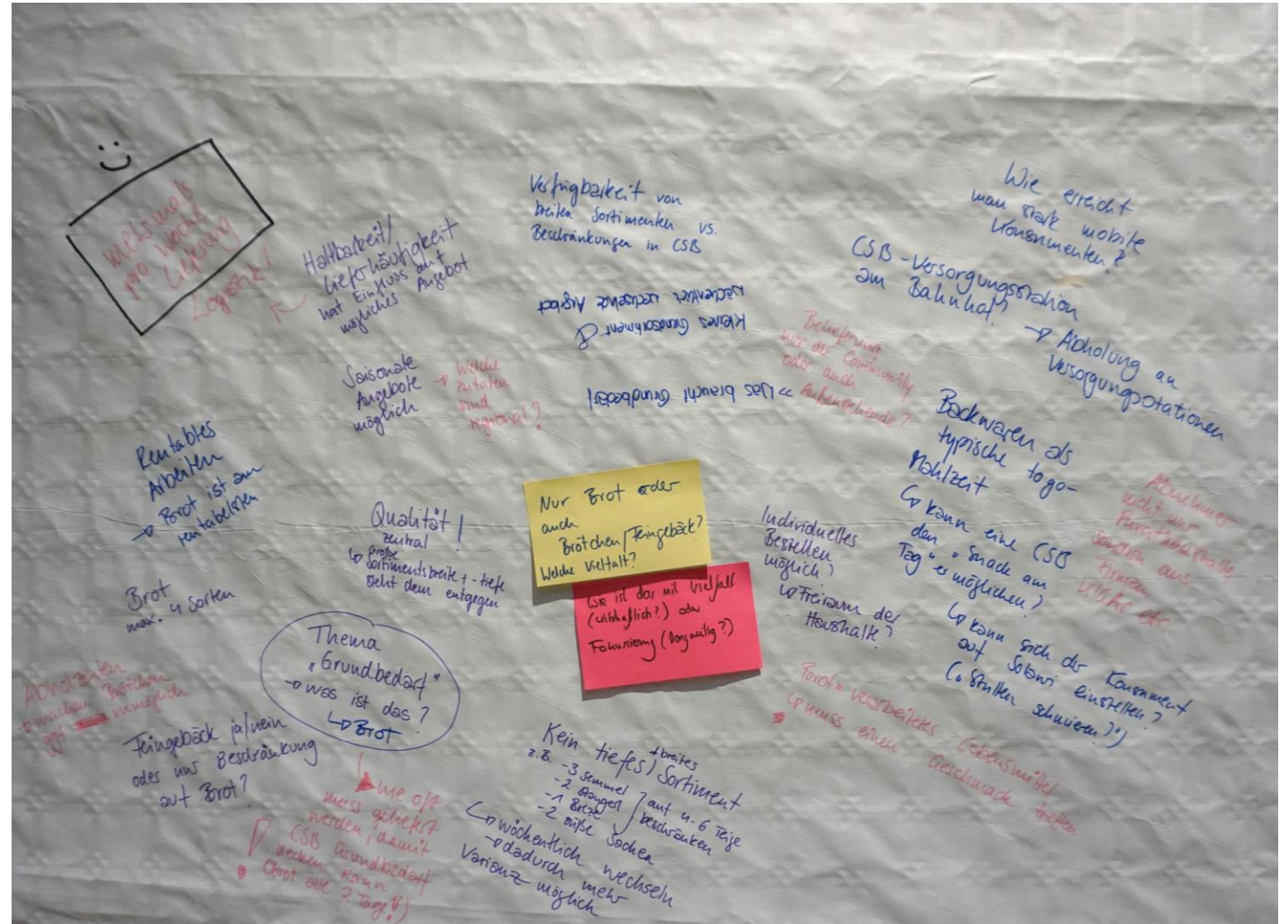
4. Pro-Aktionscafé

Tisch 7: Fragen aus der Modellierung

- Nur Brot oder auch Brötchen/Feingebäck?
- Welche Vielfalt soll angeboten werden?
- Wie ist das mit Vielfalt (Ist das wirtschaftlich?)
vs. Fokussierung (Ist das zu langweilig für alle Beteiligten?)

Übergeordnete Frage 7:

Welche Backwaren sollte eine CSB anbieten?



4. Pro-Aktionscafé

Frage 7: Welche Backwaren sollte eine CSB anbieten?

Brot allgemein:

- Verarbeitetes Lebensmittel
- Geschmack ist zentral, muss den Geschmack des Konsumenten treffen
- Qualität ist auch zentral (große Sortimentsbreite und -tiefe steht dem gegenüber)
- Backwaren als typische to-go-Mahlzeit - Kann eine CSB den Snack ermöglichen? Wie?
- Kann sich der Kunde auf Solabä/Solawi einstellen z.B. durch Brote zuhause schmieren?

Grundbedarf:

- Liefern wir den Grundbedarf oder mehr als das in guter Qualität?
- Was ist das? Nur Brot? Wie viel pro Person?
- Wie oft muss geliefert werden, damit CSB den Grundbedarf decken kann (alle 2 Tage)?

4. Pro-Aktionscafé

Frage 7: Welche Backwaren sollte eine CSB anbieten?

Sortiment/Angebot:

- max. 4 Sorten
- kein breites/tiefes Sortiment (3 Semmeln, 2 Stangerl, 1 Breze, 2 süße Teilchen
→ auf 4-6 Teige beschränken)
- kleines Grundsortiment + wöchentlich wechselndes Angebot
- wöchentlich wechseln, dadurch mehr Varianz möglich
- Ist individuelles Bestellen möglich? Muss Freiraum der Haushalte gewährleistet werden?
- Saisonales Angebot erstellen (Welche Zutaten sind regional/saisonal?)
- Verfügbarkeit von breiten Sortimenten vs. Beschränkungen in CSB?
- Wie kriege ich das trotzdem sexy hin? Überraschungseffekte/Vielfalt?
→ bei schnellem Wechsel der Brotsorten, gleichbleibende Qualität schwierig

Rentabilität: Brot ist am rentabelsten

4. Pro-Aktionscafé

Frage 8: In wie fern ist Ko-Produktion möglich und hilfreich?

*Ist Mit-(Hilfe) für den Bäcker*in sinnvoll?*

Was bringt es für den Betrieb, die Gemeinschaft und den Einzelnen?

→ Verständnis für die Arbeit der Bäcker*innen

→ Bildungsaspekt in Bezug auf Lebensmittelerzeugung

Ist Mithilfe nötig/möglich? Ja, weil...

... Bewusstseinsförderung für den Ursprung der Lebensmittel

... Vertrauensaufbau zu Bäcker*innen

... Bäcker*innen als Lehrer*innen mit dem Ziel der Selbstversorgung

Bedarf es einen Meisterbrief und/oder Fachwissen?

In einigen Bereichen macht der Meister Sinn.

(BWL-Kenntnisse, Möglichkeit der Lehre etc.)

Soll die Mithilfe verpflichtend/verbindlich sein?

Welche Konsequenzen gibt es bei fehlender Hilfsbereitschaft? → Gerechtigkeitsproblem

4. Pro-Aktionscafé

Frage 8: In wie fern ist Ko-Produktion möglich und hilfreich?

Wie wird dieser „Aufwand“ der Mithilfe koordiniert?

Nachteile: Verbindlichkeit, Genauigkeit, Koordinationsaufwand, Hygiene-Aspekt, gleichbleibende Qualität

→ *Funktioniert es auch ohne? Angst vor „Städterbespaßung“?*

Ideen für Mithilfe:

1. Evtl. feste Aufgaben für feste Leute passend zu ihren Anteilen vergeben
2. Möglichkeiten der Zuarbeit sind: Brezeln drehen, Einkaufen, Kommissionieren der Backwaren, Lieferthema/Logistik etc.
3. Neues Berechnungssystem: Dienst vs. Ware entwickeln
4. Alltag: Fachpersonal ohne Hilfe für Massenvolumen + Specials: „Brotbackkurse“ für Mitglieder zur Selbstversorgung
→ Aspekt der Bildung/Beteiligung: Wie backe ich Brot?
5. Backhaustradition wiederbeleben: Teig bringen zum Backen

4. Pro-Aktionscafé

Frage 8: In wie fern ist Ko-Produktion möglich und hilfreich?

→ Es bedarf einer **Verbindungsperson** zwischen Handwerk und Prosumenten (mit Problembewusstsein, muss Handwerk und Menschen sowie Möglichkeiten gut kennen, braucht gewisse Autorität bzw. Durchsetzungsfähigkeit)

Nächste Schritte:

- Verbindungsperson suchen
- Liste erstellen:

Wo ist Hilfe eigentlich wirklich Hilfe?

Wo und wie muss Mithilfe strukturiert sein, damit es eine Entlastung für

den/die Bäcker*in ist?

5. Feedback

I wish...	I would...	I will...
..., dass es ein Update in einem Jahr gäbe.	...CSB mehr als Alternative in Bezug auf Arbeit und Hierarchien denken.	...mit Christoph + Sophie weiter darüber nachdenken
...bessere Einkaufsmöglichkeiten (im Sinne der Nachhaltigkeit) möglichst flächendeckend.	...nichts. War klasse so.	...mit vielen Menschen konkret weiterdenken!
...Formen der Zusammenarbeit zwischen verschiedenen CSX-Betrieben	...zwei Tage Zeit, um aus dem Resümee etwas zu erarbeiten.	...weiter dabei sein!
..., dass CSBs die Bäckerszene neu beleben + attraktiv machen kann.	...erste Schritte gehen. Mehr Zeit.	...Kontakte knüpfen und Menschen finden, die meinen Traum mitträumen.
...weitere Aussichten zu Community Supported Produktion	...Workshop auf Basis von definiertem Prototyp. Mehr Tiefgang.	...erstmal sacken lassen. Neu denken, weiter informieren.
...in einer funktionierenden CSB arbeiten bzw. auch an ihrem Entstehen mitarbeiten.	...Folgeworkshop/AG, die ein konkretes Projekt ausarbeitet → Diskussion fortführen.	...eine Ausbildung für CSX konzipieren.
..., dass Handwerksbäckereien Teil einer regionalen Versorgung werden! CSB kann dafür die Struktur liefern. Also los!	...Optimierung der eigenen Arbeitsweise.	...im Kartoffelkombinat Brot bestellen.
..., dass bald ein tolles Leuchtturmprojekt entsteht und gelingt.	...bessere gemeinsame Basis für CSB schaffen. Also für das Warum?	
..., dass es mutige CSB-Projekte geben wird.		
..., dass Sophie mit den Ergebnissen gut arbeiten kann und die Arbeit ein Erfolg wird, weil ganz viele davon profitieren könnten.		

Verweis auf die Masterarbeit:

Viele Fragen müssen je nach Fall neu betrachtet werden:

...in Bezug auf Neugründung, Umwandlung oder Teilumstellung einer Bäckerei;

...Lage der Bäckerei (Stadt/Land);

...Initiative von Bäckerei oder Verbrauchergemeinschaft ausgehend

ENDERGEBNIS DER MASTERARBEIT:

Aufbau eines Fragenkataloges für CSB-Interessierte und Gründungswillige

Herzlichen Dank für einen kreativen und ergebnisreichen Workshop!



Sophie Löbbering

*Masterstudentin Nachhaltige Dienstleistungs- und
Ernährungswirtschaft*

FH Münster

Telefon: 0175/3645595

E-Mail: sophie.loebbering@fh-muenster.de

Gliederung

1. Übersicht
2. Masterarbeit
3. CSB-Pioniere
4. CSB-Kriterien
5. Fragen



1. Bäckerhandwerk

- viele unbesetzte Azubistellen
- Fachkräftemangel
- unattraktive Arbeitszeiten
- fehlende Nachfolger für kleine Handwerksbetriebe
- große finanzielle und bürokratische Hürden für kleine Handwerksbetriebe
- starker Konkurrenz- und Preisdruck durch den Lebensmitteleinzelhandel, die Discounter und die Handelsbäckereien
- großes Angebot an billigen Ersatzprodukten
- schwankende Material- und steigende Personalkosten (EEG-Umlage, Mindestloohnerhöhung etc.)
- **Gründung/Nachfolge ohne Meisterbrief nicht möglich**
- „Bäckerei“ als ungeschützter Begriff, fehlende Definition für „Kleinstbetrieb“

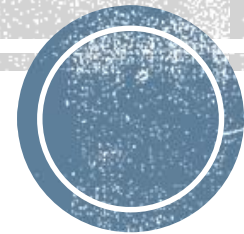


Masterarbeit

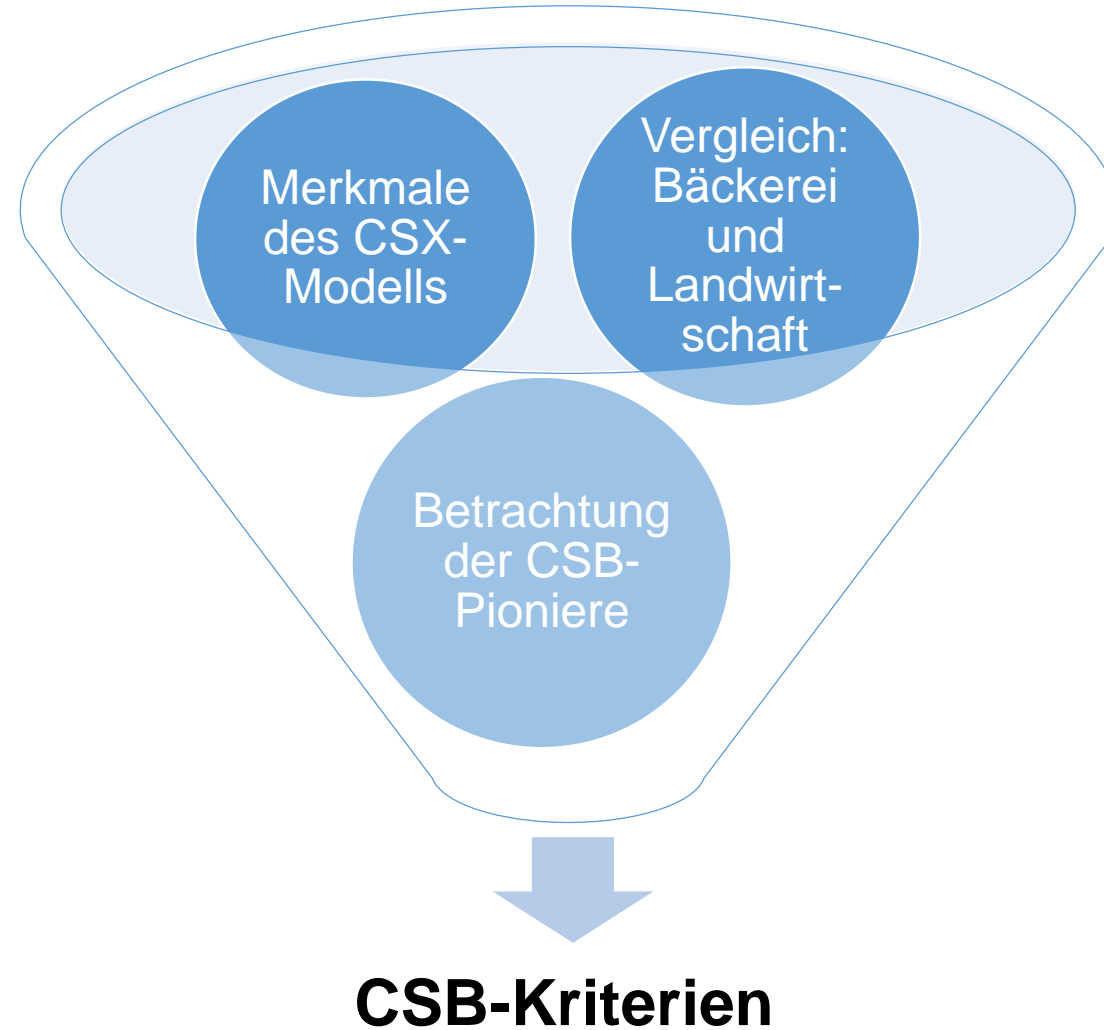
Ziel der Arbeit ist es zu eruieren

... wie das Modell einer CSB als eine zukunftsfähige Alternative zum herkömmlichen Bäckereibetrieb aussehen kann

... und inwieweit eine praktischen Übertragung dieser Unternehmenslogik auf einen real existierenden Betrieb machbar ist



2. Masterarbeit



3. CSB-Pioniere

Weltweit:

USA: Arizona University Project gemeinsam
mit der Arizmendi Coop (6 Kollektivbäckereien)

UK: The Real Bread Campaign mit CSB-Ratgeber (Kampagne will mithilfe von
CSB den regionalen Wertschöpfungsraum und kleine handwerklich
arbeitende Bäckereien unterstützen)

Definitionsversuch: *lokale Gemeinschaft, Teilung der Risiken und
Vorteile mit dem Menschen, neue Rolle
des Kunden als „Co-Produzenten“,
Bedürfnisbefriedigung als Ziel*

Australien: twofoldbakehouse als erste CSB (seit Mitte Mai 2018)



3. CSB-Pioniere

Weltweit: Besonderheiten

- ✓ Backen für eine feste Community
- ✓ meist durch Quereinsteiger*innen
- ✓ Gründung als CSB (Startup)
- ✓ kleine, biologisch und handwerklich ausgerichtete Bäckereien
- ✓ Regionalität und Saisonalität als wichtige Themen
- ✓ Umstellung auf normale Bäckerei nach Etablierung auf dem Markt
- ✓ wenig Vorauszahlung oder Risikoteilung
- ✓ wenig bis keine Mitspracherechte
- ✓ keine solidarische Preisbildung

→ Begriff „CSB“ wird für Kollektive und Genossenschaftsbäckereien auch ohne Merkmale einer Solawi genutzt

3. CSB-Pioniere

Freiburg: Backhaus der Vielfalt

Rostock: solidarischer Backverein

Schinkel: Kornkraft Vollkornbäckerei

Vorteile:

Sicherheit, weniger Lebensmittelverschwendung, mehr Freizeit, weniger Nachtarbeit, Ausübung der Handwerkskunst, günstigere Produkte, vielfältig produzieren etc.

...und einige CSA-angegliederte Backstuben



4. Kriterien CSB (Prototyp)

Brauner Rahmen: (CSX-) Kriterien in der CSB Praxis

Umweltfreundliche Leistungserstellung: Verständigung auf ökologische Standards, Wirtschaften innerhalb planetarischer Grenzen, Lastenfahrradnutzung, Schutz alter Getreide-/ Brotsorten

Partizipative Allokation: gemeinschaftliche Entscheidungsfindung über Art und Menge der Backwaren

Geringer Technisierungsgrad: Arbeitskraftintensivierung, Rückgriff auf handwerkliche Fähigkeiten eines Bäckers, Holzofennutzung

Solidarische Preisbildung: Bierrunden oder feste transparente Monatsbeiträge

Ko-Produktion / Prosuming: Ersatz der herkömmlichen Rollenverteilung „Bäcker/Kunde“, Partizipation am Wertschöpfungsprozess (Mitmachtage), Bildungs-/Inklusionsstätte

Nahräumliches Wirtschaften: dezentrale Versorgung einer lokalen Community, kurze Wertschöpfungsketten, regionaler Aktionsradius

Vergemeinschaftete Betriebskosten: Teilung von Risiko und Verantwortung durch anteilige Vorfinanzierung, Mitgliederbeiträge statt Vermarktung durch Preise

4. Kriterien CSB (Prototyp)

Blauer Rahmen: Speziell Bäckereien und andere verarbeitende Unternehmen betreffend

**Solidarisch geprägte
Wertschöpfungskette:** Lieferanten-
Bäcker-Beziehung, Bäcker-
Wiederverkäufer-Beziehung

Gründung: (Teil-) Umstellung oder
Neugründung eines Betriebes,
vertikale oder horizontale Gründung,
Anbindung an eine CSA

Grüner Rahmen: CSX-Kriterien (Rommel, 2017), nicht gefunden bei CSB- Recherche

**Kostendeckungsprinzip und
Kostentransparenz**

**Begrenztes
Unternehmenswachstum:** Resilienz
statt Größenwachstum, Orientierung
an optimaler Betriebsgröße

5. Fragen – während der Recherche entstanden

Was macht eine CSB aus, welche Kriterien sind relevant?

Wird CSB als Synonym zu „solidarischer Bäckerei“ genutzt?

Wie lässt sich eine CSB in die Praxis umsetzen? Wie könnte der Aufbau einer CSB allgemein aussehen?

Welche Chancen/Vorteile und Risiken/Nachteile bietet diese Übertragung des CSA-Konzeptes auf das Bäckerhandwerk? Für Bäcker, Verbraucher, Gesellschaft, Umwelt und die gesamte Wertschöpfungskette
(Erzeuger/Lieferanten/Wiederverkäufer/Mitglieder/Verbraucher etc.)

5. Fragen

Mitglieder:

- Wie viele Mitglieder sind notwendig für eine funktionierende CSB?
- Was sind Erwartungen eines Mitgliedes an eine CSB?
- Wie kann ein Bäcker die/genügend Mitglieder an sich binden (Bindungsangst)?
- Wie viel Mitspracherecht ist möglich? (Laienwissen) Ist die Selbstbestimmung der Bäcker in Gefahr? (Angst vieler Bäcker)
- Wie viel Mithilfe ist möglich? Ideen für Beteiligung?

Bäcker*innen:

- Können Bäcker überhaupt ihren Bedarf ein Jahr im Voraus kalkulieren?
 - Brauchen Bäcker lokale und verbindliche Beschaffungsstrukturen und wie geht das in schlechten Erntejahren?
 - Wie verändert sich in einer CSB das Anforderungsprofil / die benötigten Kompetenzen der dort arbeitenden Personen/Bäcker?
 - Ist ein Quereinstieg ohne Meisterbrief möglich?
 - Wie bezahle oder wertschätze der Bäcker*in die Lieferanten (Mühle oder Landwirt) nach einem solidarischen Prinzip?
- Ist eine Bezahlung pro Kilo Getreide vielleicht pro Fläche (egal wie viel darauf geerntet wurde) möglich?

- Sind Teilmodelle (nicht 100% CSB) möglich? Wie würden diese aussehen? Welche anderen Absatzwege/Distributionswege sind möglich?
- Wie würde eine 100% gemeinschaftsgetragene Bäckerei aussehen, die sich auf dem Markt langfristig etablieren kann? Wie soll eine Bäckerei ihre Kosten decken, da sie mehr Menschen als eine Solawi versorgt?
- Wie sicher kann eine Verbrauchergemeinschaft die Abnahme einer gesamten Produktion gewährleisten?
- Soll ein laufendes und attraktives Geschäfts- und Vermarktungsmodell (handwerkliche Bäckerei und Direktverkauf) aufgegeben werden?
- Die Gründungsfrage: Welche Vor- und Nachteile besitzt die Gründung einer CSB...
 - ...als Startup mit und ohne Quereinsteiger als Bäcker?
 - ...aus der Umformung einer bestehenden Bäckerei (welche Voraussetzungen müssen dabei gegeben sein?)?
 - ...angliedert an eine CSA?



Auf einen kreativen und ergebnisreichen Workshop!

