



Berner Fachhochschule

Haute école spécialisée bernoise

**Schweizerische Hochschule  
für Landwirtschaft SHL**

**Haute école suisse d'agronomie HESA**

SR-10

GRUPPENARBEIT

**KONZEPT: HOFLADEN** <sup>PLUS</sup>



NORA MÜLLER  
DOMINIQUE MAHRER  
ANNATINA REINHARD – KLÖTI  
MICHAEL BURKARD  
LISA BEUTLER

## **INHALTSVERZEICHNIS**

1. Einleitung .....	3
2. Material und Methoden .....	3
3. Annahmen.....	3
3.1 Zusammensetzungen der Bewohnerschaft .....	3
3.2 Mühle, Bäckerei, Metzgerei .....	4
3.3 Landwirtschaft.....	4
4. Konzept HOFLADEN <sup>plus</sup> .....	4
4.1 Landwirtschaftliche Aspekte .....	5
4.2 Klärung der Rollen .....	6
4.2.1 Besitzverhältnisse .....	6
4.2.2 Finanzielles .....	6
4.2.3 Mitarbeit der Bewohner in der Landwirtschaft.....	6
4.2.4 Ladenlogistik .....	7
4.3 Einschätzung der Wirtschaftlichkeit .....	8
4.3.1 Sortiment.....	8
4.3.2 Umsatzschätzung.....	8
4.3.3 Schwankungen der Nachfrage – Umgang mit Überschussware.....	11
4.4 Wechselwirkungen mit dem Umfeld .....	11
4.5 Technische Anforderungen.....	11
4.6 Kreislaufwirtschaft.....	12
4.6.1 Wasser .....	12
4.6.2 Biomasse .....	12
5. Chancen.....	12
6. Gefahren .....	13
7. Weitere Ideen / Abzuklären.....	13
8. Schlussfolgerung / Empfehlungen .....	13
9. Nützliche Links .....	14
Quellenverzeichnis .....	15
Anhang .....	16

## **TABELLENVERZEICHNIS**

Tabelle 1: Umsatzschätzung der Frischwaren .....	9
Tabelle 2: Umsatzschätzung der Frischwaren (Fortsetzung).....	10

## **1. EINLEITUNG**

In dieser Arbeit wird eine mögliche Option für die Nahrungsversorgung des Quartiers „mehr als wohnen“ in Zürich Leutschenbach detailliert beschrieben. Dabei wird von einer nachhaltigen und dem Konzept von „mehr als wohnen“ entsprechenden Versorgung ausgegangen. Dies bedeutet, dass die produzierenden Landwirte aus der nahen Umgebung sein müssen und deren Anbaumethode bestenfalls nach biologischen Richtlinien der BioSuisse erfolgt. Zudem wird die Mitarbeit der Quartierbevölkerung in der gesamten Versorgungskette erwünscht und teilweise vorausgesetzt. Auch sollte das Konzept genügend Kapazitäten für die Nahrungsversorgung der 1'200 QuartierbewohnerInnen aufweisen.

Damit die Abhängigkeit zwischen Landwirten und Quartier nicht zu gross wird, werden mehrere Landwirte miteinbezogen. Gleichzeitig wird darauf geachtet, dass durch eine beschränkte Anzahl Landwirtschaftsbetriebe der Kontakt zwischen den Landwirten und der Quartierbevölkerung gesteigert wird.

Die Produktpalette soll jegliche Rohnahrungsmittel wie Gemüse, Trinkmilch, Obst und Fleisch abdecken. Zusätzlich werden auch verarbeitete Lebensmittel wie Milch-, Fleisch- und Getreideprodukte angeboten. Für die Weiterverarbeitung von Fleisch und Getreide werden eine Metzgerei in Quartiernähe und eine Mühle mit Bäckerei im Quartier einbezogen. Die Herstellung von Milchprodukten geschieht auf einem der Landwirtschaftsbetriebe in einer Hofkäserei.

## **2. MATERIAL UND METHODEN**

Grundlage dieser Arbeit war das Gespräch mit Frau Monika Sprecher und die Präsentation der Studierenden der Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW. Durch sie wurden die Ziele der Arbeit über die Versorgung des Quartiers festgelegt. Weitere Informationen zur Grundhaltung und Vision von „mehr als wohnen“ wurden über die Homepage der Baugenossenschaft eingeholt. Zur weiteren Informationsbeschaffung diente eine Internetrecherche zu den relevanten Themenbereichen. Aufgrund der selber getroffenen Annahmen und den eingeholten Informationen wurde das Konzept Hofladen<sup>plus</sup> erstellt.

## **3. ANNAHMEN**

Im Folgenden sind die Annahmen, welche zum Projekt Hofladen<sup>plus</sup> getroffen wurden aufgeführt.

### **3.1 ZUSAMMENSETZUNGEN DER BEWOHNERSCHAFT**

Als Mitglieder der Genossenschaft können die BewohnerInnen über soziale und kulturelle Projekte in der Siedlung entscheiden (MAW, 2009). Sie sollten also ein Interesse an der Ideologie der Genossenschaft zeigen. Ein weiteres Kriterium, welches sicherlich dazu beiträgt, ist die Tatsache, dass möglichst auf ein Auto verzichtet werden muss.

Gemäss „mehr als wohnen“ (2009) werden 10-20 % der Mietfläche für innovative und integrative Wohnformen angeboten werden. Dies lässt folglich Raum für ältere, sozial benachteiligte Menschen und solche mit Migrationshintergrund. Daneben wird explizit Raum für studentisches Wohnen und Wohnen für Jugendliche geschaffen.

Der Grossteil der Wohnungen sollte Mieter mit mittlerem Einkommen ansprechen. Dies können jüngere Familien und Menschen in der zweiten Lebenshälfte sein. Dabei wird bei „mehr als wohnen“ mit 15-20% Kinderanteil gerechnet.

Die Zusammensetzung der BewohnerInnen ist folglich sehr vielfältig und lässt sich nicht so einfach verallgemeinern.

### **3.2 MÜHLE, BÄCKEREI, METZGEREI**

Das Projekt Mühle/Bäckerei wird momentan von Studierenden der FHNW bearbeitet und für diese Arbeit deshalb als bestehend behandelt.

Eine Metzgerei soll ausserhalb des Quartiers gefunden werden und im Auftrag der Genossenschaft Fleisch von den besagten Landwirten verarbeiten. Dies unter der Voraussetzung, dass der Metzgereibetrieb über genügend Fleischlieferanten aus der Umgebung, welche nach den biologischen Richtlinien wirtschaften, verfügt.

### **3.3 LANDWIRTSCHAFT**

Damit die Nahrungsmittel möglichst nachhaltig sind, wird vorausgesetzt, dass die Landwirtschaftsbetriebe im Umkreis von maximal 20 km um das Quartier herum liegen. So können die Transportwege gering gehalten werden. Eine weitere Anforderung an die Betriebe ist, dass sie nach den BioSuisse-Richtlinien produzieren.

Für die verschiedenen Nahrungsmittelbereiche Fleisch, Milch, Ackerbau, Eier, Gemüse und Obst werden jeweils mehrere Landwirtschaftsbetriebe gefunden. Im Vorfeld wurden von Studierenden der Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW bereits einige Landwirte über ihr Interesse an einer Zusammenarbeit mit „mehr als wohnen“ befragt und es stellte sich heraus, dass sich einige der Landwirte für eine Zusammenarbeit begeistern lassen würden.

Da auch Milchprodukte im Laden verkauft werden sollen, wird angenommen, dass sich ein Betrieb mit einer bereits bestehenden Hofkäserei finden lässt oder einer der Betriebe sich bereit erklärt, eine Hofkäserei zu errichten.

## **4. KONZEPT HOFLADEN<sup>PLUS</sup>**

Die Bewohner der Siedlung sollen sich mit Grundnahrungsmittel und einem Sortiment an Non-Food- Bereichen eindecken können, welche von einem Laden vertrieben werden. Der Laden muss selbsttragend und kostendeckend sein. Die Grundnahrungsmittel für den Laden werden von naheliegenden, regionalen landwirtschaftlichen Betrieben produziert.

Das Ziel ist es biologisch angebaute Lebensmittel über den Ladentisch zu vermarkten. Aus rein energetischer Sichtweise steht jedoch primär der Grundsatz „Regionalität vor BIO“ im Vordergrund, denn die landwirtschaftlichen Betriebe sollen in einem Radius von maximal 20 Kilometer stehen.

Die einzelnen Bereiche der Grundnahrungsmittelversorgung:

- Ackerbau (Getreide, Kartoffeln, Mais, etc.)
- Fleisch (Kalbs, Rinds, Schwein, Huhn)
- Obst (Äpfel, Kirschen, Beeren, Zwetschgen, etc.)
- Gemüse (Salate, Kürbisse, Tomaten, etc.)
- Milchprodukte (Joghurt, Käse, Konsummilch etc.)
- Eier

Es ist vorgesehen, dass pro Produktgruppe (Bsp. Schwein, Kartoffeln, Milch) je nach Menge zwei oder mehrere Betriebe vertraglich gebunden werden.

Der Hintergedanke hinter dieser Aufteilung ist, dass jeder Betrieb durch zusätzliche Abnehmer vertraglich gesichert ist und nicht die ganze Produktkette an „mehr als Wohnen“ liefert. So kann das Risiko bei einem mangelndem Absatz oder unvorhersehbaren Ereignissen, auf der Seite der Landwirtschaft (Ernteauffälle), vermindert werden.

Das Getreide wird in Silos der Genossenschaft Landi zwischengelagert, jeweils in 30 kg Säcke abgepackt und einmal wöchentlich mit dem Lieferwagen abgeholt.

Das Getreide wird in einer eigenen Mühle gemahlen, in einer eigenen Bäckerei zu Broten und Gebäck verarbeitet und über den Ladentisch verkauft.

Um die Milchprodukte verarbeiten zu können, bedarf es eines Betriebes, welcher eine eigene Hofkäserei hat. Die gesamte Milch wird pasteurisiert.

Gemüse und Obst werden auf den Gemüsebetrieben zweimal wöchentlich abgeholt und im Kühlraum der Siedlung zwischengelagert.

Die gesamten Überschüsse, welche nicht über den Ladentisch verkauft werden können, werden der Organisation Caritas zur Verfügung gestellt.

Mit den Landwirten, welche zukünftig in diesem Projekt involviert sind, werden in einem ersten Schritt jährliche Mindestabnahmeverträge abgeschlossen, zusätzlich besteht die Möglichkeit allfällige Mehrmengen zu bestellen.

Die Zusammenarbeit zwischen den Bewohnern der Siedlung und den einzelnen Betrieben ist so vorgesehen, dass sogenannte „Events“ in Arbeitsspitzenzeiten organisiert werden. Bei denen haben die Bewohner der Siedlung die Möglichkeit sich in freiwilliger Arbeit, beispielsweise bei der Apfel- oder Beerenernte, zu beteiligen.

Eine ständige Zusammenarbeit zwischen BewohnerInnen und Betriebe ist nicht vorgesehen, da die nötige Fachkompetenz fehlt und dies für den Landwirten somit mit zu viel Mehraufwand verbunden ist.

#### **4.1 LANDWIRTSCHAFTLICHE ASPEKTE**

Das Konzept Hofladen<sup>plus</sup> stellt für die produzierenden Landwirte eine sichere Einnahmequelle dar. Aufgrund der direkten Abnahme durch den Hofladen kann dem Landwirten ein attraktiverer Preis geboten werden, welcher nicht den ständigen Schwankungen des Marktes ausgesetzt ist und dadurch eine hohe Konstanz hat. Weiter ermöglichen die Jahresabnahmeverträge eine gute Planungsgrundlage. Indem der Landwirt an den Laden der Baugenossenschaft „mehr als wohnen“ liefert, ist er weniger dem allgemeinen Konkurrenz- und Preisdruck ausgesetzt.

Innovativen Landwirten bietet der Hofladen<sup>plus</sup> eine Möglichkeit ihre Ideen einzubringen. Sie besitzen also einen gewissen Handlungsfreiraum bezüglich Produkten und Dienstleistungen. Ausserdem bietet der Laden den Produzenten eine Werbeplattform, sowohl durch den Verkauf ihrer Produkte, als auch mit einer, ihnen zur Verfügung gestellten Werbefläche.

Für die Bewohner der Siedlung „mehr als wohnen“ schafft der Konzept Hofladen<sup>plus</sup> einen direkten Bezug zu den landwirtschaftlichen Produkten. Hinter jedem Produkt steht ein

Mensch und gibt ihm damit ein Gesicht. Der Weg der Konsumgüter bleibt für die Konsumenten überschaubar und die Rückverfolgbarkeit ist damit mehr als gegeben.

Weiter ermöglicht das Konzept einen direkten Einblick in die Landwirtschaft. Durch die zum Teil starke Saisonalität der Produkte befindet sich das Sortiment in einem ständigen Wandel. Dadurch, dass der Laden im Rahmen der Genossenschaft organisiert ist, bietet sich den Kunden aus der Siedlung von „mehr als wohnen“ auch die Möglichkeit einen Einfluss auf die Produktpalette zu nehmen.

## **4.2 KLÄRUNG DER ROLLEN**

### **4.2.1 Besitzverhältnisse**

Der Laden ist im Besitz der Genossenschaft, die Führung wird von einer Geschäftsleitung übernommen. Damit die Abläufe im Laden funktionieren, werden ein bis zwei, im Detailhandel ausgebildete, Personen zu insgesamt 100 Stellenprozent angestellt.

Damit die BewohnerInnen der Siedlung mitbestimmen können, wird eine „IG Hofladen<sup>plus</sup>“ gegründet und jedes Haus wird von einem Delegierten vertreten. Die Ladenangestellten haben einen Entscheidungsfreiraum bis zu einer Grenze von beispielsweise CHF 2000.

### **4.2.2 Finanzielles**

Der Laden soll selbsttragend sein und gleichzeitig nicht eine Gewinnmaximierung anstreben. Die Miete wird von der Genossenschaft übernommen. Für den Aufbau des Ladens inklusive dem Mobiliar und der nötigen Liquidität wird ein Startkredit durch die Genossenschaft vergeben. Dies bedeutet, dass mit den Margen die Löhne bezahlt und der Startkredit abbezahlt werden muss. Zudem muss genügend Geld für zukünftige Investitionen beiseitegelegt werden können. So sollte erreicht werden, dass sowohl die Produzenten- als auch die Konsumentenpreise in einem möglichst fairen Rahmen gehalten werden.

Falls dennoch Gewinne über der nötigen Liquiditätsreserve resultieren sollten, werden diese an die Genossenschaft abgegeben.

### **4.2.3 Mitarbeit der Bewohner in der Landwirtschaft**

Prinzipiell werden die BewohnerInnen der Siedlung nicht in der Landwirtschaft mithelfen. Die Gründe dafür sind, dass die Landwirte daraus keinen Nutzen ziehen könnten, da es für sie ein grosser Aufwand wäre, die Leute einzuarbeiten. Zudem wird befürchtet, dass das Interesse der BewohnerInnen an einer Mitarbeit anfänglich zwar gross ist, mit der Zeit aber stark nachlassen würde. So wäre es für die Landwirte schwierig, die Zuverlässigkeit der Mitarbeit einzuschätzen.

Damit die Genossenschaft dennoch den Bezug zur Landwirtschaft hat, werden von den Landwirten „Events“ auf den Betrieben in Form von üblicher Paralandwirtschaft angeboten. Dazu gehören zum Beispiel „Schlafen im Stroh“, Schule auf dem Bauernhof, Kindergeburtstage, Hochzeiten etc., je nach Bedarf und Möglichkeiten der Landwirte. Zusätzlich werden die BewohnerInnen aufgefordert, zu Spitzenarbeitszeiten wie zum Beispiel bei der Apfelernte oder der Erdbeerernte mitzuhelfen.

Eine weitere Option wäre die Vermietung von Gemüsebeeten, was aber eine geringe Distanz vom Betrieb zur Siedlung voraussetzt.

Grundsätzlich lautet der Vorschlag, dass die Mitarbeit der BewohnerInnen auf reinem Interesse basiert und nicht zwingend regelmässig ist. Die Landwirte sollten prinzipiell auch ohne Hilfe der BewohnerInnen auskommen um sie davor zu schützen, dass sie in Situationen in

denen sie auf Hilfe angewiesen wären, nicht wegen zu schönem Wetter oder ähnlichem alleine dastehen.

Dieses Konzept will verhindern, dass zu sehr in die bestehenden Abläufe der Landwirtschaftsbetriebe eingegriffen wird. Ihre Eigenständigkeit soll erhalten bleiben.

#### **4.2.4 Ladenlogistik**

Generell werden bei den Landwirten Mindestmengen bestellt, was den Landwirten eine Abnahmesicherheit geben soll. Diese Mindestabnahmemengen werden sowohl zum Schutz der Landwirte als auch der Genossenschaft jährlich vertraglich geregelt.

Im ersten Jahr werden zudem monatlich Fragebögen an die BewohnerInnen verteilt, die ihre voraussichtlichen Konsummengen für den folgenden Monat erheben. Aufgrund dieser Daten werden die Nahrungsmittel bei den Landwirten bestellt. Das erste Jahr setzt die Bereitschaft der Landwirtschaft und der Bevölkerung für eventuell schwankende Bestell- und Angebotsmengen voraus. In den Folgejahren werden die Abnahmemengen anhand der Zahlen im Vorjahr festgelegt.

Jegliche Produkte mit Ausnahme von Fleisch, sind ohne verpflichtende Bestellung erhältlich. Das Fleisch muss zweiwöchentlich im Voraus bestellt und dann auch bezogen werden. Die Bestellung erfolgt über ein Programm im Intranet. Wer mit dem Computer nicht genügend bewandert ist, kann seine Bestellung auch schriftlich am Anschlagbrett im Laden aufgeben. Diese Massnahme dient dazu, dass die Metzgerei einteilen kann, wie viel Fleisch frisch geliefert und wie viel verarbeitet wird. Auch kann so, gerade beim Fleisch, ein Überschuss vermieden werden. Damit die BewohnerInnen das gesamte Ladensystem verstehen, wird beim Einzug ein Merkblatt im Sinne einer „Anleitung für den Laden“ verteilt.

Die Bestellung der Nahrungsmittel bei den Landwirten wird von den Festangestellten des Ladens übernommen. Auch die Abholung der Lebensmittel bei den Landwirten wird vom Ladenpersonal organisiert. Der Lieferwagen ist im Besitz der Genossenschaft und sollte ganz oder wenigstens teilweise gekühlt sein. Damit der Laden von allen gut frequentiert wird, sollte er zentral in der Siedlung gelegen sein. Für den Verkauf von Produkten, die die Bio-Knospe tragen, wird eine Bio-Zertifizierung des Ladens und des Restaurants vorausgesetzt.

Die Mitarbeit der Anwohner im Laden wird begrüsst. Sie können beim Einräumen der Gestelle helfen, den Fahrdienst übernehmen, bei der Reinigung des Ladens mitarbeiten, etc. Weiter wäre es schön, wenn sich unter den BewohnerInnen Hauswirtschaftslehrerinnen oder weitere Personen, die sich mit der Selbstversorgung auskennen, finden würden. Diese könnten Kurse anbieten, bei denen die Nachbarn lernen können, auf welche Arten Gemüse über den Winter haltbar gemacht werden kann.

Falls sich zu wenig oder zu viele Personen für die Freiwilligenarbeit im Quartier finden würden, könnte man sich mit der Stadt Zürich kurzschliessen. Hier würde sich die Stiftung Zürich-Jobs (Stiftung Zürich-Jobs, 2011) für eine Zusammenarbeit anbieten.

### **4.3 EINSCHÄTZUNG DER WIRTSCHAFTLICHKEIT**

#### **4.3.1 Sortiment**

Das Grundsortiment des Ladens umfasst Frischprodukte direkt von den Landwirten in der Umgebung. Das beinhaltet Gemüse, Obst, Milchprodukte und Fleischwaren. Dies ermöglicht zwangsläufig eine Saisonalität bei den Produkten.

Daneben wird eine kleine Vielfalt an Non-food Artikeln geboten. Putz- und Waschmittel, Hygieneartikel, Toilettenpapier, Duschgel und Shampoo, sowie eine Linie für Kinderhygiene, wie Windeln, Babyshampoo etc.

Im Sommer wird das Sortiment mit Sorbetto-Glacé ergänzt.

#### **4.3.2 Umsatzschätzung**

Die folgende Schätzung beruht auf der Annahme, dass 1'000 Personen aus der Siedlung 100% ihres Bedarfes an Frischprodukten im Laden decken. Dafür wurden die Konsummengen 2008 vom Schweizerischen Bauernverband (2011) als Basis genommen. Es wird angenommen, dass diese Mengen bei den Bauern mit den empfohlenen Preisen für Direktvermarktung angekauft werden. Die Preisliste findet sich auf [www.agrigate.ch](http://www.agrigate.ch). Für Produkte wie Gemüse und Früchte wurde die untere Preisschranke für den Verkauf an Wiederverkäufer verwendet, Fleisch wurde mit den Werten für Mischpakete von 5-10kg verrechnet, ebenfalls der tiefere Preis. Die Milchprodukte wurden mit den Preisen für Kleinmengen berechnet, jedoch unter der Annahme, dass Landwirte bei grösseren Liefermengen bereit sind, über den Preis zu verhandeln.

Auf den Einkaufspreis wurden drei verschiedene Margen zu 15%, 20% und 25% geschlagen, um einen möglichen Verkaufspreis festlegen zu können. Die genaue Berechnung findet sich im Anhang. In dieser Schätzung wurde bewusst darauf verzichtet, Non-food-Produkte oder das Take-Away mit ein zu beziehen. Der Laden sollte auch ohne dieses Supplement bestehen können. Unter diesen Gegebenheiten, sowie den Wegfall der Miete, sollte es dem Geschäft möglich sein, auch bei 50% Deckung des Bedarfs der Siedlung, Lohn und sonstige Fixkosten zu bezahlen.

Vor diesem Hintergrund sieht die Umsatzschätzung folgendermassen aus:



Tabelle 1: Umsatzschätzung der Frischwaren

Produkt	kg pro Kopf und Jahr	kg pro 1'000 Personen und Jahr	Produzentenpreis pro Einheit kg, Stk.	Verkaufspreis 15% Marge	Verkaufspreis 20% Marge	Verkaufspreis 25% Marge	Umsatz 15% Marge	Umsatz 20% Marge	Umsatz 25% Marge
<i>Milchprodukte</i>									
Drinkmilch, kg	91.9	91'900	1.5	1.725	1.8	1.875	158'527	165'420	172'312
Käse, kg	21.3	21'300	19.5	22.425	23.4	24.375	477'652	498'420	519'187
Rahm, kg	8.4	8'400	13	14.95	15.6	16.25	125'580	131'040	136'500
Jogurt, kg	14.7	14'700	3	3.45	3.6	3.75	50'715	52'920	55'125
Butter, kg	5.5	5'500	14	16.1	16.8	17.5	88'550	92'400	96'250
Eier, Stk.	10.7	10'700	0.6	0.69	0.72	0.75	7'383	7'704	8'025
<i>Frischgemüse, kg</i>									
Kartoffeln, kg	46.3	46'300	1.5	1.725	1.8	1.875	79'867	83'340	86'812
<i>Frischobst, kg</i>									
Äpfel, kg	15.7	15'700	3.2	3.68	3.84	4	57'776	60'288	62'800
Birnen, kg	3.4	3'400	3.2	3.68	3.84	4	12'512	13'056	13'600
Kirschen, kg	0.6	600	4.8	5.52	5.76	6	3'312	3'456	3'600
Zwetschgen und Pflaumen, kg	1.2	1'200	3	3.45	3.6	3.75	4'140	4'320	4'500
Trauben, kg	4.7	4'700	4.5	5.175	5.4	5.625	24'322	25'380	26'437
Aprikosen, kg	1.6	1'600	0	0	0	0	0	0	0
Beeren, kg	6.5	6'500	6.63	7.62	7.95	8.29	49'548	51'702	53'857
Erdbeeren, kg	0	0	5.1	5.865	6.12	6.375	0	0	0
Himbeeren, kg	0	0	9.4	10.81	11.28	11.75	0	0	0
Brombeeren, kg	0	0	7.5	8.625	9	9.375	0	0	0
Johannisbeeren, kg	0	0	3.9	4.485	4.68	4.875	0	0	0
Stachelbeeren, kg	0	0	5	5.75	6	6.25	0	0	0
Cassis, kg	0	0	5	5.75	6	6.25	0	0	0
Heidelbeere, kg	0	0	10.5	12.075	12.6	13.125	0	0	0

Tabelle 2: Umsatzschätzung der Frischwaren (Fortsetzung)

Produkt	kg pro Kopf und Jahr	kg pro 1000 Personen und Jahr	Produzentenpreis pro Einheit kg, Stk.	Verkaufspreis 15% Marge	Verkaufspreis 20% Marge	Verkaufspreis 25% Marge	Umsatz 15% Marge	Umsatz 20% Marge	Umsatz 25% Marge
<i>Fleischprodukte</i>									
Schweinefleisch, kg	24	24'000	18	20.7	21.6	22.5	496'800	518'400	540'000
Geflügel, kg	10.9	10'900	20	23	24	25	250'700	261'600	272'500
Rindfleisch, kg	10.8	10'800	24	27.6	28.8	30	298'080	311'040	324'000
Kalbfleisch, kg	2.7	2'700	30	34.5	36	37.5	93'150	97'200	101'250
<i>Anderes</i>									
Wein, l	37.1	37'100	17	19.55	20.4	21.25	725'305	756'840	788'375
Most (10l BiB)	12.2	12'200	18	20.7	21.6	22.5	252'540	263'520	274'500
Total mit Alkohol							3'774'272	3'938'371	4'102'470
Total pro Monat 1'000 Personen							314'522	328'197	341'872
Total pro Monat bei 500 Personen							157'261	164'098	170'936
Total pro Monat und Kopf							314	328	341
Total ohne Alkohol							3'048'967	3'181'531	3'314'095
Total pro Monat 1'000 Personen							254'080	265'127	276'174
Total pro Monat bei 500 Personen							127'040	132'563	138'087
Total pro Monat und Kopf							254	265	276.

### **4.3.3 Schwankungen der Nachfrage – Umgang mit Überschussware**

Wie in Kapitel 4.2 beschrieben, erfolgt die Mengensteuerung über ein Bestellwesen. Besonders beim Fleisch sollte darauf geachtet werden, dass nicht zu oft grosse Überschussmengen produziert werden. Über das Bestellwesen, kann so das Frischfleisch nach Bedarf eingekauft werden. Trockenfleischwaren sind bei richtiger Lagerung (trocken, kühl) über längere Zeit haltbar. Sofern nicht schon die Bestellmenge übermässig gross ist, sollten Schwankungen gut abgedeckt werden können.

Bei den Gemüsen und Früchten wird im ersten Jahr monatlich die effektive Verbrauchsmenge der Haushalte erhoben. Dabei werden die Anwohner gefragt, welche Mengen an welchen Nahrungsmitteln sie für den laufenden Monat zu brauchen gedenken. Aufgrund dieser Angaben werden die Bestellungen bei den Landwirten aufgegeben. Dadurch können Erfahrungen für die nächsten Jahre gesammelt, saisonale Schwankungen etwas aufgefangen werden.

Dennoch werden Produkte anfallen, die nicht mehr verkauft werden können. Um auch der Sozialen Nachhaltigkeit gerecht zu werden, welche in diesem Projekt eine wichtige Rolle einnimmt, aber auch um die Siedlung mit der Stadt Zürich zu vernetzen, werden diese Überschussmengen der Caritas geliefert. Eine Lösung, von welcher mehrere Seiten profitieren können. Die Genossenschaft hat keine Abfälle, und somit auch keine Entsorgungskosten und –sorgen und die Caritas hat einen weiteren Lieferant mit qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln. Die Caritas wurde neben der Eingliederung in die Stadt deshalb gewählt, weil die mit einem gut funktionierendem Bestellwesen zu wenige und zu unregelmässig Ausschussware anfällt, um diese effizient in der Siedlung weiter zu verwenden.

### **4.4 WECHSELWIRKUNGEN MIT DEM UMFELD**

Neben seiner Funktion als Quartierladen und dem Beitrag zur Versorgung der Bewohner des Quartiers mit regionalen Lebensmitteln, sollte auch den vielen Arbeitsplätzen rund herum Rechnung getragen werden. Über Mittag kann ein Take-Away-Angebot im Hofladen<sup>plus</sup> eine schnelle und gesunde Mittagsverpflegung bieten. Das Angebot kann sich von Sandwiches über Birchermüesli bis hin zu Suppen erstrecken.

Dieses Angebot an verarbeiteten Produkten bietet neben einer guten Einnahmequelle für den Laden auch eine ideale Möglichkeit die Bewohner in das Projekt Hofladenplus einzubinden. Die Quartierbevölkerung kann direkt an der Produktion mitarbeiten oder mit neuen Ideen zur Vielfalt des Angebots an Take-Away-Produkten beitragen.

### **4.5 TECHNISCHE ANFORDERUNGEN**

Die Produkteverarbeitung im Quartier, zum Beispiel zur Herstellung des Take-Away-Angebots, setzt separate Räume und / oder eine Küche voraus.

Daneben ist für den Betrieb des Ladens besonders wichtig, dass die Kühlkette für die betroffenen Milch- und Fleischprodukte immer durchgehend eingehalten werden kann. Dieser Umstand setzt voraus, dass der Lieferwagen, mit welchem die Produkte von Landwirten abgeholt werden, ganz oder wenigstens teilweise gekühlt werden kann.

Für die Einhaltung der Hygieneanforderungen beim An-, Verkauf und der Lagerung sollte unbedingt vorzeitig ein Spezialist beigezogen werden, damit bereits beim Bau der notwendigen Lagerräume korrekt vorgegangen wird.

Weitere Punkte, welchen Beachtung geschenkt werden sollte, sind zum Beispiel die vorgeschriebene Kennzeichnung der Produkte, und die Anwendung des HACCP-Konzepts - Hazard Analysis and Critical Control Points (LGV, 2010). Die externe Beratung im Zusammenhang mit dem Lebensmittelgesetz ist für dieses Projekt unerlässlich.

## **4.6 KREISLAUFWIRTSCHAFT**

### **4.6.1 Wasser**

Auf den Flachdächern der 14 Wohnhäuser sollen Regenwasserauffangbecken installiert werden. Das Ziel dabei ist, dieses Wasser für einen Teil der WC-Spülungen gebrauchen zu können. Die Duschen und den Rest der WC- Spülungen sollen mit Trinkwasser betrieben werden. Um die Gärten und Felder für das „urban farming“ bewässern zu können, werden auf dem Boden mobile Behälter installiert, welche das Regenwasser auffangen können. Die Behälter können durch einen Stapler bewegt und versetzt werden.

### **4.6.2 Biomasse**

Für die Biomasseanfälle, welche von den privaten Haushalten, dem Laden und dem Restaurant anfallen, ist eine zentrale Kompoststelle in der Siedlung geplant. Da der Überschuss vom Laden an die Caritas geliefert wird, kann hier mit einem Biomasseanfall von unter einem Prozent gerechnet werden. Der Biomasseanfall beträgt laut Bafu 120 kg pro Person und Jahr. Auf die 1200 Personen hochgerechnet ergibt dies täglich rund 395 kg, der Laden ist dabei nicht einberechnet. Ein Landwirt, mit einer hofeigenen Kompostsammelstelle kann dies alle 14 Tage oder je nach Bedarf mit Traktor und Ladewagen abholen. Die Nährstoffe werden anschliessend wieder in Form von organischem Dünger aufs Feld gebracht werden, womit ein geschlossener Nährstoffkreislauf gebildet werden kann.

Analog zur „Anleitung für den Laden“ wird auch eine „Anleitung für die Kompostsammelstelle“ beim Einzug an die Quartierbewohner abgegeben.

## **5. CHANCEN**

Die enge Zusammenarbeit zwischen dem Hofladen und den regionalen Produzenten, sowie die Tatsache, dass die Räumlichkeiten für den Laden kostenlos zur Verfügung gestellt werden, erlauben eine Versorgung der Anwohnerinnen und Anwohner mit qualitativ hochwertigen und trotzdem erschwinglichen Lebensmitteln. Zugleich ermöglicht der persönliche Kontakt zu den Landwirtinnen und Landwirten einen Bezug zur Landwirtschaft für die städtische Bevölkerung. Die Ideen für eine spannende Interaktion sind endlos und sollen von den Beteiligten nach Bedarf selbst ausgestaltet werden.

Für die Betriebe entsteht ein Vorteil aus der Kooperation, da Sie weniger den marktüblichen Preisschwankungen und Konkurrenzsituation ausgesetzt sind. Je nach wirtschaftlichem Erfolg des Ladens, wäre es erstrebenswert den Produzenten einen deutlich besseren Preis zu zahlen als die Grossverteiler.

Mit den Abnahmeverträgen, die jährlich neu verhandelt werden, entsteht ein System mit einer gewissen Planungssicherheit, ermöglicht es aber auch beiden Seiten die Zusammenarbeit regelmässig zu überdenken und nach Wunsch Verbesserungen zu verwirklichen.

Die hohe Anzahl an Arbeitsplätzen in der nächsten Umgebung bietet viel Potenzial für Angebote an Externe, wie beispielsweise eine Mittagsverpflegung.

## 6. GEFAHREN

Gerade in den ersten Jahren, in welchen weder das Quartier noch die Nachbarschaft sich auf die neuen Gegebenheiten eingestellt haben, wird es schwer werden die Mengen richtig ein zu schätzen. Zudem wird es sicher saisonale Schwankungen geben (beispielsweise auf Grund von Schulferien), deren Ausmasse es auch erst ab zu klären gilt.

Um ein genügend grosses Sortiment anbieten zu können und Abhängigkeiten klein zu halten müssen genügend Betriebe unter Vertrag genommen werden. Allerdings birgt dieses Vorgehen die Gefahr von grossem administrativem Aufwand. Daher gilt es hier einen guten Kompromiss zu finden um den Aufwand und die daraus entstehenden Kosten möglichst tief zu halten.

Das Prinzip Hofladen<sup>plus</sup> birgt die Gefahr, dass die Kommunikation zwischen der Landwirtschaft und maw nicht viel intensiver ist als in anderen Läden. Hier ist die Mitarbeit der Quartierbewohnerinnen und -bewohner gefragt, welche in Zusammenarbeit mit den Betrieben Anlässe organisieren.

## 7. WEITERE IDEEN / ABZUKLÄREN

Je nach Ausstattung der Wohnungen, könnte im Bereich der Kühlräume ein Teil mit Tiefkühlfächern zur Miete angeboten werden. So kann der Energieaufwand pro Haushalt minimiert werden und es entsteht ein zusätzlicher Begegnungsort.

Das Sortiment sollte im Non-food so ausgeweitet werden, dass der tägliche Bedarf gedeckt werden kann (WC-Papier, Putzmittel, Zahnpasta, Windeln, usw.). Läuft der Laden einmal ausreichend gut, so besteht noch Potential im Bereich der Ölproduktion, welche mit einer bestehenden Ölmühle aufgezogen werden könnte. Auch Potential besteht bei der Verarbeitung von Zucker bei einer Zuckermühle und die Beschaffung von Reis aus dem Tessin.

Sehr nahe gelegene Betriebe könnten den Bewohnerinnen und Bewohner kleine Flächen vermieten, auf denen sie eigenes Gemüse produzieren können. So wie Schrebergärten, nur ohne Häuschen und festen Standort.

## 8. SCHLUSSFOLGERUNG / EMPFEHLUNGEN

Im Rahmen des Projektes „mehr als wohnen“ besteht ein grosses Potential für einen eigenen Quartierladen. Dieser könnte nicht nur den täglichen Bedarf abdecken sondern auch als Begegnungsort dienen. Die Art der Begegnungen kann je nach Bedarf und Motivation der Bewohnerinnen und Bewohner angepasst werden. Modelle wie das bereits etablierte „Rent a rentner“ oder Angebote anderer Art können dort ihr Zielpublikum finden. Des Weiteren ist das Modell des Hofladen<sup>plus</sup> so flexibel, dass sozial benachteiligte oder Behinderte Personen integriert werden und so eine Beschäftigung finden. Die kulinarischen Bereiche, wie das Take-away und eventuell stattfindende Kochkurse bieten auch eine sehr gute Möglichkeit für interkulturellen Austausch.

Für ein gutes Gelingen des Ladens braucht es allerdings noch einiges an Vorarbeit. So müssen die baulichen Massnahmen für den Laden unbedingt vor Baubeginn mit Fachpersonen abgeklärt und in die Pläne integriert werden. Den Beizug von Fachpersonen ist auch in sensiblen Bereichen wie der Lebensmittelhygiene, der Kältetechnik und dem EDV-basierten Bewirtschaftssystem. Nicht zu vergessen ist die frühzeitige Kontaktaufnahme mit den Landwirtschaftsbetrieben, sowie die Ausarbeitung der zukünftigen Beziehungen und den vertrag-

lichen Absicherungen. Die ist besonders wichtig um den Betrieben Zeit zu geben eventuell noch fehlende Infrastruktur und Plantagen zu beschaffen.

Um die Glaubwürdigkeit des Ladens und des Restaurants auf eine rechtlich sichere Basis zu stellen, ist eine Bio-Zertifizierung zu prüfen.

## 9. NÜTZLICHE LINKS

- Bio Partner Schweiz AG  
Hilfe bei Einrichtungen, Lieferanten für Gastronomie und Einzelhandel  
<http://www.biopartner.ch/de/start.asp>
- Bio Suisse  
Alles rund um Bioproduktion, -verarbeitung und –handel  
<http://www.bio-suisse.ch/>
- Caritas Zürich  
Caritas Markt in Zürich Örlikon  
<http://www.caritas-zuerich.ch/p53000924.html>
- Lebensmittelverordnung  
Für den ersten Einblick in die Grundlagen der Lebensmittelbranche.  
[http://www.admin.ch/ch/d/sr/817\\_02/index.html](http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/index.html)
- Stiftung Zürich Jobs  
Sollten Arbeitskräfte von aussen benötigt werden  
<http://www.stiftungzuerichjobs.ch/ueber.php>
- Sorbetto ice-cream!  
Das beste Glacé von Zürich! Lokal und teilweise in Bioqualität  
[http://www.sorbetto.ch/glace-produktion/glace\\_produktion](http://www.sorbetto.ch/glace-produktion/glace_produktion)

## QUELLENVERZEICHNIS

Agrigate, 2011. Marktpreise, [http://www.agrigate.ch/de/marktpreise/?no\\_cache=1](http://www.agrigate.ch/de/marktpreise/?no_cache=1), abgerufen am 14.4.2011.

BioSuisse, 2011. Regelwerke und Merkblätter, <http://www.bio-suisse.ch/de/regelwerkemerkbltter.php>, abgerufen am 14.4.2011.

Bundesamt für Umwelt BAFU, 2011. Abfallstatistiken: Daten des Jahres 2009, <http://www.bafu.admin.ch/abfall/01517/01519/10457/index.html?lang=de>, abgerufen am 14.4.2011.

Caritas Zürich, 2011. Caritas-Markt Winterthur und Zürich Oerlikon, <http://www.caritas-zuerich.ch/p53000924.html>, abgerufen am 14.4.2011.

LGV (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung), 2010. [http://www.admin.ch/ch/d/sr/817\\_02/index.html](http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/index.html), abgerufen am 14.4.2011.

MAW (Baugenossenschaft mehr als wohnen), 2009. Factsheet, [http://www.mehralswohnen.ch/resources/uploads/MAW-Factsheet\\_Projekt1%2009.09.21.pdf](http://www.mehralswohnen.ch/resources/uploads/MAW-Factsheet_Projekt1%2009.09.21.pdf) abgerufen am 14.4.2011.

Schweizerischer Bauernverband SBV, 2011. Statistik: Ernährung, <http://www.sbv-usp.ch/de/statistik/ernaehrung/>, abgerufen am 14.4.2011.

Stiftung Zürich-Jobs, 2011. <http://www.stiftungzuerichjobs.ch/ueber.php>, aufgerufen am 14.4.2011.

ANHANG

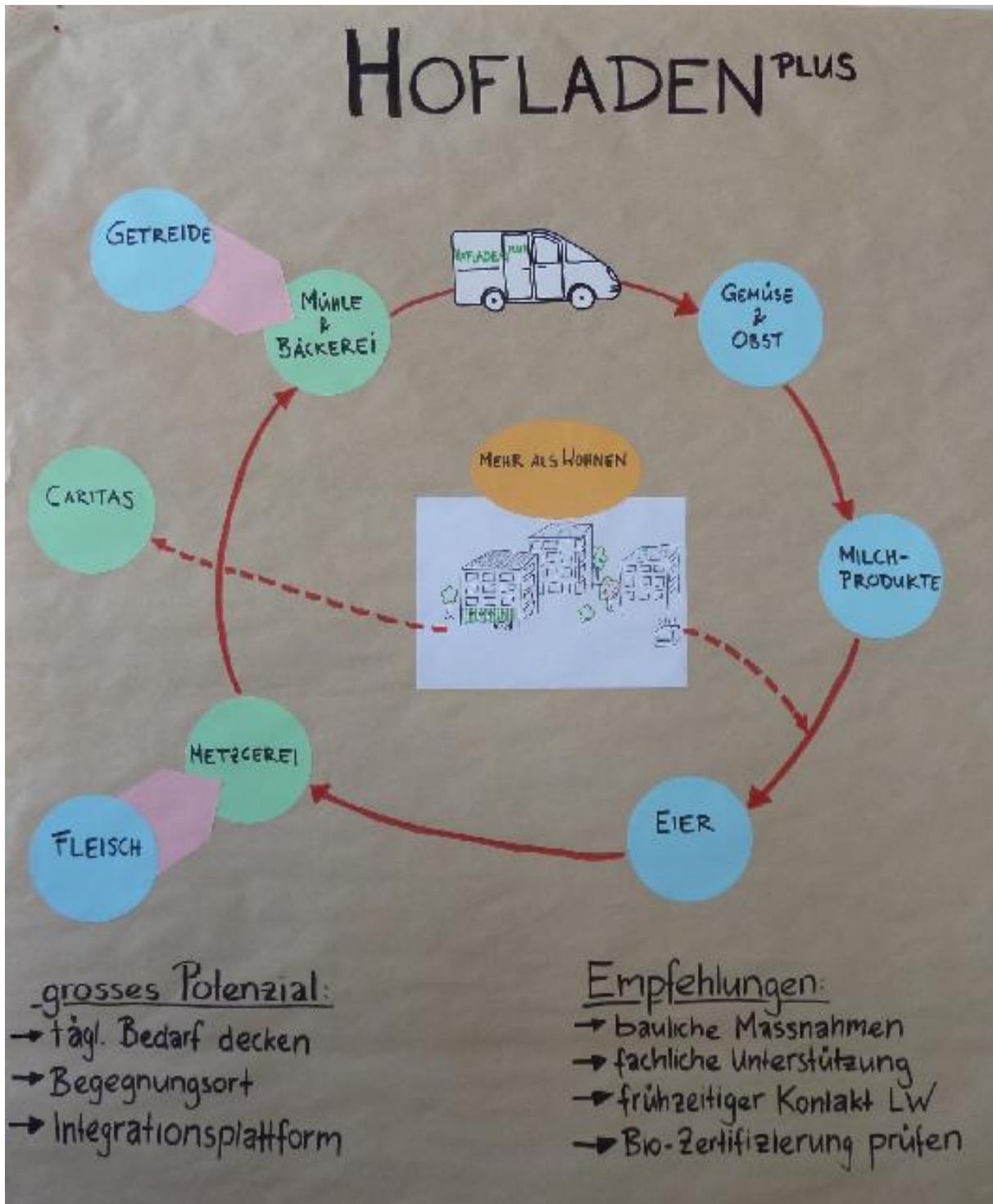


Abbildung 1: Graphische Darstellung des Konzepts Hofladen<sup>PLUS</sup>. Der Hofladen im Quartier von „mehr als wohnen“ wird mit Produkten aus der umliegenden Landwirtschaft versorgt. Die Metzgerei und die Mühle/Bäckerei beziehen ihre Rohstoffe unabhängig vom Laden in der umliegenden, biologischen Landwirtschaft und liefern die Endprodukte an den Laden. Überschüsse im Hofladen werden an die Caritas Zürich gespendet. Grünabfälle werden zurück in die Landwirtschaft zum Kompostieren geführt. Ein Lieferwagen der Genossenschaft führt alle Produkte aus der Landwirtschaft und der Metzgerei in den Hofladen.



Produkt	kg pro Kopf und Jahr	kg pro 1000 Personen und Jahr	Produzentenpreis pro Einheit	Verkaufspreis 15% Marge	Verkaufspreis 20% Marge	Verkaufspreis 25% Marge	Umsatz 15% Marge	Umsatz 20% Marge	Umsatz 25% Marge
<i>Drinkmilch</i>	91.90	91'900.00	2	2	2	2	158'528	165'420	172'313
<b>Käse</b>	<b>21.30</b>	<b>21'300.00</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>477'653</b>	<b>498'420</b>	<b>519'188</b>
Frischkäse			16	18	19	20	0	0	0
Weichkäse			20	23	24	25	0	0	0
Hartkäse 1jährig			20	23	24	25	0	0	0
Hartkäse 2jährig			22	25	26	28	0	0	0
Rahm	8.40	8'400.00	13	15	16	16	125'580	131'040	136'500
Jogurt	14.70	14'700.00	3	3	4	4	50'715	52'920	55'125
Butter	5.50	5'500.00	14	16	17	18	88'550	92'400	96'250
Eier	10.70	10'700.00	1	1	1	1	7'383	7'704	8'025
<i>Frischgemüse</i>	<b>70.70</b>	<b>70'700.00</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>517'811</b>	<b>540'325</b>	<b>562'838</b>
Blumenkohl			8	9	9	10	0	0	0
Bohnen			8	9	10	10	0	0	0
Broccoli			6	7	7	8	0	0	0
Chicoree			9	10	11	11	0	0	0
Chinakohl			6	7	7	7	0	0	0
Eisbergsalat			9	10	11	11	0	0	0
Endivien			7	8	8	9	0	0	0
Fenchel			4	4	4	5	0	0	0
Gurken Stk.			3	3	3	4	0	0	0
Kabis rot			3	4	4	4	0	0	0
Kabis weiss			3	4	4	4	0	0	0
Karotten			3	3	3	3	0	0	0
Kohlrabi			2	2	2	3	0	0	0
Knoblauch			13	15	16	16	0	0	0
Kopfsalat Stk.			3	3	3	3	0	0	0
Kürbis			4	4	5	5	0	0	0
Lauch			6	7	7	7	0	0	0
Nüssler			28	32	34	35	0	0	0
Peterli			2	2	2	2	0	0	0
Radiesli			3	3	3	3	0	0	0

Randen roh			2	3	3	3	0	0	0
Rettisch			2	2	2	2	0	0	0
Rucola			27	31	32	34	0	0	0
Sellerie			5	6	6	6	0	0	0
Stangensellerie			6	7	7	7	0	0	0
Spinat			8	9	10	10	0	0	0
Schnittlauch			1	1	1	2	0	0	0
Schnittmangold			7	8	8	9	0	0	0
Tomaten			6	7	7	8	0	0	0
Wirz			4	5	5	5	0	0	0
Zwiebeln			3	4	4	4	0	0	0
Zuckerhut			5	6	6	7	0	0	0
Kartoffeln	46.30	46'300.00	2	2	2	2	79'868	83'340	86'813
<i>Frischobst</i>		<b>0.00</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Äpfel	15.70	15'700.00	3	4	4	4	57'776	60'288	62'800
Birnen	3.40	3'400.00	3	4	4	4	12'512	13'056	13'600
Kirschen	0.60	600.00	5	6	6	6	3'312	3'456	3'600
Zwetschgen und Pflaumen	1.20	1'200.00	3	3	4	4	4'140	4'320	4'500
Trauben	4.70	4'700.00	5	5	5	6	24'323	25'380	26'438
Aprikosen	1.60	1'600.00		0	0	0	0	0	0
<i>Beeren</i>	<b>6.50</b>	<b>6'500.00</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>49'549</b>	<b>51'703</b>	<b>53'857</b>
Erdbeeren			5	6	6	6	0	0	0
Himbeeren			9	11	11	12	0	0	0
Brombeeren			8	9	9	9	0	0	0
Johannisbeeren			4	4	5	5	0	0	0
Stachelbeeren			5	6	6	6	0	0	0
Cassis			5	6	6	6	0	0	0
Heidelbeere			11	12	13	13	0	0	0
<i>Fleischprodukte</i>									
Schweinefleisch	24.00	24'000.00	18	21	22	23	496'800	518'400	540'000
Geflügel	10.90	10'900.00	20	23	24	25	250'700	261'600	272'500
Rindfleisch	10.80	10'800.00	24	28	29	30	298'080	311'040	324'000
Kalbfleisch	2.70	2'700.00	30	35	36	38	93'150	97'200	101'250

<b>Bauernspeck</b>			28	32	34	35	0	0	0
<b>Schüblig</b>			20	23	24	25	0	0	0
<b>Rohschinken</b>			45	52	54	56	0	0	0
<b>Trockenfleisch</b>			65	75	78	81	0	0	0
<b>Mostbröckli</b>			50	58	60	63	0	0	0
<b>Anderes</b>				0	0	0	0	0	0
<b>Wein</b>	37.10	37'100.00	17	20	20	21	725'305	756'840	788'375
<b>Most (10l BiB)</b>	12.20	12'200.00	18	21	22	23	252'540	263'520	274'500
<b>Total mit Alkohol</b>							3'774'273	3'938'372	4'102'470
<b>Total pro Monat</b>							314'523	328'198	341'873
<b>Total pro Monat bei 500 Personen</b>							157'261	164'099	170'936
<b>Total pro Monat und Kopf</b>							315	328	342
<b>Total ohne Alkohol</b>							3'048'968	3'181'532	3'314'095
<b>Total pro Monat</b>							254'081	265'128	276'175
<b>Total pro Monat bei 500 Personen</b>							127'040	132'564	138'087
<b>Total pro Monat und Kopf</b>							254	265	276