

**TITEL CASESTUDY: SOCIALE COÖPERATIE POWRÓCISZ TU (KOM TERUG)**

**AUTOR: SNRSS**

**THEMA: DUURZAAM VOEDSELSYSTEEM**

Beschrijving van de casus:

De Sociale Coöperatie "COME BACK" werd in 2014 opgericht door 5 gemeenten: Kawęczyn, Przykona, Brudzew en Turek. Een van de doelen van de oprichting van de coöperatie was de behoefte aan een eigen lokale leverancier van maaltijden voor scholen ter ondersteuning van een voedselprogramma voor kinderen. De coöperatie kookt voor 9 scholen, kleuterscholen en een kinderdagverblijf. Daarnaast runt zij een melkbar die ook voedsel levert en een winkel met eigen producten.

In het individuele diepte-interview verklaarde de coöperatie dat de grootste uitdaging van dit moment de inflatie en de sterke stijging van de product- en energieprijzen zijn. Tegelijkertijd gaf haar leider aan dat het antwoord op deze uitdaging kan liggen in het vergroten van de samenwerking met lokale, kleine voedselproducenten. In de context van de energiecrisis die volgde op de aanval van Rusland op Oekraïne, maakt nauwe samenwerking binnen de lokale gemeenschap een effectieve besparing van middelen mogelijk (bijv. transportkosten, onderhoud van opslagplaatsen).

De coöperatie werkt samen met lokale leveranciers, van wie zij voedsel koopt dat niet wordt onderworpen aan chemische conserveringsprocessen. Het voedsel wordt niet ingevroren, maar direct ter plekke bereid en geproduceerd. Het bereiden van altijd verse, seizoensgebonden maaltijden houdt verband met het terugdringen van de kosten voor opslag en herverwerking, inclusief de kosten die gepaard gaan met een hoog energieverbruik, zoals verhitting in een magnetron. De coöperatie gebruikt steeds meer voedsel dat zij zelf produceert, zoals conserven van gekruide groenten en fruit, haar eigen jam, theemengsels en infusies van zelfgedroogde lokale planten, compote, eigen brood en gebak dat ter plaatse wordt gebakken, verse sappen van lokale groenten en fruit, eigen augurken, gedroogd fruit, soepen van kruiden uit de buurt zoals salie, paardenbloem of brandnetel, eigen sauzen en ketchup, tomatenpuree. Er worden traditionele recepten gebruikt die van generatie op generatie zijn doorgegeven. Voor het bakken wordt meel van een plaatselijke molen gebruikt.



Een dergelijke benadering van de dienstverlening zou niet mogelijk zijn zonder de educatieve activiteiten van de coöperatie. De coöperatie voert educatieve projecten uit ter bevordering van het gebruik van lokale planten in de keuken, onafhankelijk verzameld in de omliggende weilanden en bossen. Het milieubewustzijn van de klanten veranderen is geen gemakkelijk proces, maar de coöperatie boekt haar eerste successen op dit gebied. In de scholen waar zij maaltijden bereidt, reageerden de ouders aanvankelijk negatief op de slogan "gezonde voeding". Hij werd geassocieerd met smakeloos voedsel, in kleine hoeveelheden en weinig gediversifieerd. Het lekkere, verse en kleurrijke aanbod van de maaltijden van de coöperatie maakt het mogelijk dit stereotype effectief te bestrijden en heeft de benadering van de ouders veranderd. Bovendien houdt het groene menu ook rekening met de speciale behoeften van sommige kinderen dankzij de opname van vegetarische, glutenvrije en lactosevrije gerechten in het aanbod. De coöperatie hecht veel belang aan de ontwikkeling van gezonde eetgewoonten van jongs af aan. Om dit mogelijk te maken heeft de coöperatie permanent twee diëtisten in dienst. Dankzij de aanpak van de coöperatie, die geen bewerkte, calorierijke producten met veel suiker gebruikt, is het gelukt om het groeiende probleem van overgewicht en een hoog cholesterolgehalte onder kinderen terug te dringen. Door zelf sappen en desserts te produceren, kan de coöperatie de hoeveelheid suiker en vet in de maaltijden doeltreffend onder controle houden. Door zelf voedsel te produceren kan ook creatief gebruik worden gemaakt van voedsel dat voorheen als afval werd beschouwd. Wanneer de appels worden geperst voor sap, worden de schillen gebruikt om appelciderazijn te maken en de resterende appeldroesem wordt gecomposteerd. Het menu van scholen, kleuterscholen en kinderdagverblijven is zo samengesteld dat een bepaald product maximaal wordt benut en er niets wordt verspild. Potentieel afval krijgt een nieuwe bestemming of wordt verwerkt tot compost, waardoor de coöperatie een gesloten kringloop creëert.

De activiteit van de coöperatie is een goede praktijk op het gebied van de versterking van de samenwerking in de plaatselijke gemeenschap ten behoeve van de consumenten, de plaatselijke landbouwbedrijven en de kleine ondernemingen. In tijden van crisis levert deze aanpak meetbare sociale en milieuvoordelen op.

Milieu- en/of sociale effecten (bij voorkeur in opsommingstekens):

- creëren van nieuwe banen in kleine, lokale bedrijven en vermindering van de werkloosheid in de regio
- ontwikkeling van het ondernemerschap in de regio
- vermindering van de negatieve gevolgen van de voedselproductie voor het milieu
- vermindering van de voedselverspilling dankzij de toepassing van de "zero waste"-gedachte
- versterking van de circulaire economie
- verbetering van de toegang tot gezond, onbewerkt voedsel
- vergroting van het milieubewustzijn en groene vaardigheden in de lokale gemeenschap

De volgende factoren vormen belangrijke milieu- en sociale effecten voor... :

- lokale gemeenschappen
- consumenten
- sociale coöperaties
- kleine landbouwbedrijven
- kleine lokale productiebedrijven

Afsluiting, met focusvragen naar aanleiding van de casus / het probleem:

- Kan het duurzame voedselsysteem een reëel alternatief zijn voor massale voedselproductie?
- Welke invloed heeft het duurzame voedselsysteem op het verminderen van voedselverspilling?
- Hoe kunnen sociale coöperaties het idee van duurzame voedselproductie in lokale gemeenschappen ontwikkelen?
- Wat is de problematische situatie die de SE probeert op te lossen? (probleem)
- Waarom hebben ze besloten het op te lossen? Wat drijft hen? (doel)
- Wat zijn de activiteiten van de SE? Wat doen ze om het op te lossen? Welke andere stappen zou u nemen om het probleem op te lossen? (oplossing)
- Wat is hun doelgroep? Wie zijn hun klanten? Wie zijn hun klanten? (klantsegmenten)
- Hoe zullen de activiteiten van de SE de wereld of de situatie ten goede veranderen?

(impact)

- En hoe weten ze dat ze dat hebben bereikt? (kerncijfers)
- Dus wat doet de SE anders? Wat zien hun klanten als de grootste waarde? (unieke waardepropositie)
- Op welke manieren leveren zij hun producten of diensten (kanalen)?
- Wat zijn hun belangrijkste kosten en wat is de belangrijkste bron van hun inkomsten? (inkomsten)

**BELANGHEBBENDEN:** 1) LOKALE GEMEENSCHAPPEN, 2) CONSUMENTEN, 3) SOCIALE COÖPERATIES, 4) KLEINE LANDBOUWBEDRIJVEN, 5) KLEINE LOKALE PRODUCTIEBEDRIJVEN

**ETHICAL ISSUES (POSITIVE, NEGATIVE) IN RELATION TO THE SCENARIO:**

- Vocational activation of people at risk of exclusion
- Sustainable food systems (cooperative as a supplier of healthy, local food – closing the loop)

**ETHISCHE KWESTIES (POSITIEF, NEGATIEF) IN VERBAND MET HET SCENARIO:**

- Beroepsactivering van mensen die uitgesloten dreigen te raken
- Duurzame voedselsystemen (coöperatie als leverancier van gezond, lokaal voedsel - het sluiten van de kringloop)

**BEHANDELDE GROENE VAARDIGHEDEN:** LEIDERSCHAPSVAARDIGHEDEN, MANAGEMENTVAARDIGHEDEN, FINANCIËLE VAARDIGHEDEN, INKOOPVAARDIGHEDEN, VAARDIGHEDEN OP HET GEBIED VAN AFVALBEHEER, COMMUNICATIEVAARDIGHEDEN

**BEHANDELDE SDGS:** 2. HONGER NUL, 8. FATSOENLIJK WERK EN ECONOMISCHE GROEI, 10. VERMINDERING VAN ONGELIJKHEID 12. VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE 17. PARTNERSCHAP VOOR DE DOELSTELLINGEN