

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

29.06.2020

Mehrwertsteuer-Senkung

Liebe Mitglieder,

Die Schlagzeile über die „größte Steuersenkung der letzten Jahrzehnte“ hat schnell die Runde gemacht. Gemeint ist damit die temporäre Senkung der Mehrwertsteuer (MwSt) von 19% auf 16% und bzw. von 7% auf 5%. für ein halbes Jahr. Die Begeisterung darüber ist jedoch geteilt - für die einen heißt das „mit Wumms aus der Krise“ (Olaf Scholz, SPD), andere reden von einer „pauschalen Gießkanne“ (Anton Hofreiter, Die Grünen) oder aber gar abwertend vom „Porsche-Rabatt“ (Dietmar Bartsch, Die Linke). Kommt halt immer auf die Perspektive an.

Was heißt das nun für die VG?:

Bei Umlegung der Senkung auf alle Artikel würden die Kunden natürlich etwas sparen. So ca. 2 Euro bei einem 100-Euro-Einkauf. Deutlich weniger als beim Porsche-Kauf, aber mit Autos handeln wir nun mal nicht, auch nicht mit umweltverträglicheren. Da muss dann aber noch der Aufwand des Umpreisens in allen VG-Märkten gegengerechnet werden. Und das 2 mal - einmal Anfang Juli und zurück dann Anfang Januar. Hochrechnungen haben ergeben, dass dafür ca. 2 x 1200 Arbeitsstunden zusammen kommen würden. Das heißt, eine Vollzeitkraft hätte damit 30 Wochen zu tun. Das ist ein Aufwandsposten, der fast der Hälfte der Einsparungen für die Mitglieder entspräche.

Eine andere Variante, die eher dem pauschalen Gießkannenprinzip nahekommt, wäre eine Reduzierung der monatlichen Mitgliedsbeitrages um einen Euro. Das bedeutet ebenfalls einigen Aufwand bei geringem Nutzen: Es bedarf einer AGB-Änderung, die nur durch die Generalversammlung beschlossen werden kann, was nach Genossenschaftsrecht mit einigen Fristen verbunden ist.

Um den Aufwand möglichst klein zu halten, aber dennoch einen Teil der Steuererleichterung weiterzugeben, haben wir uns deshalb für eine Kombilösung aus gezielt eingesetzter Gießkanne, Eimer und Messbecher entschieden:



1. Preissenkung beim Obst/Gemüse entsprechend der MWSt-Senkung. Der Zusatzaufwand ist hier sehr gering, da sich die O&G-Einkaufspreise häufig ändern und wir die Ladenpreise nahezu täglich anpassen müssen.

2. Förderung von Regionalprodukten durch Preissenkung - diese Waren sind mit unserem Regionallogo gekennzeichnet und durch grüne Schilder gut zu erkennen. Regional bedeutet in der VG: Herstellung oder Verarbeitung im Umkreis von 150 km in Bezug auf Dresden. Der Anteil dieser Produkte beträgt ca. 30% des Umsatzes der VG. Es handelt sich dabei hauptsächlich um Grundnahrungsmittel und frische Produkte wie saisonales Obst und Gemüse, Brot und Brötchen, Milch und Käse sowie Fleisch und Wurst.



3. Preisanpassungen in den Bistros: Im Bereich unserer Bistros wird die Mehrwertsteuersenkung deutlich zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit beitragen, außerdem sind auch in diesem Bereich Preisminderungen für verschiedene Speisen und Getränke geplant.

Alle anderen Preise bleiben wie sie sind.

4. Anerkennung der außergewöhnlichen Leistungen, die alle Mitarbeiter in dieser Zeit mit hohem Engagement erbracht haben und noch erbringen durch Zahlung eines zusätzlichen Bonus. (In diesem Jahr noch als „Corona-Hilfe“ steuerfrei möglich)

Wenn die Ergebnisse im Plan liegen - und im Moment schaut es so aus, dass wir gut geplant haben - bleibt dann noch etwas Geld übrig, für dessen sinnvolle Verwendung es bereits eine Idee gibt: Spende an ein lokales Projekt Eurer Wahl nach Vorbild der „Quartiermeister - korrekter Konsum GmbH“

<https://quartiermeister.org>

Wir denken, mit diesem Mix an Maßnahmen in Eurem Sinn zu handeln.

Filmstart BROT – 10.07.2020 im Programmkino Ost

Aus dem scheinbar einfachen Grundnahrungsmittel Brot ist ein Genussmittel mit Kult-Potential geworden. Neue Bio-Bäcker erobern das Land – dennoch kaufen die meisten ihr tägliches Brot und Gebäck immer noch im Supermarkt, wo maschinell produzierte Aufbackware die Regel ist. Und die wenigsten von uns wissen, was in unserem Brot steckt – und wie es eigentlich schmecken kann.

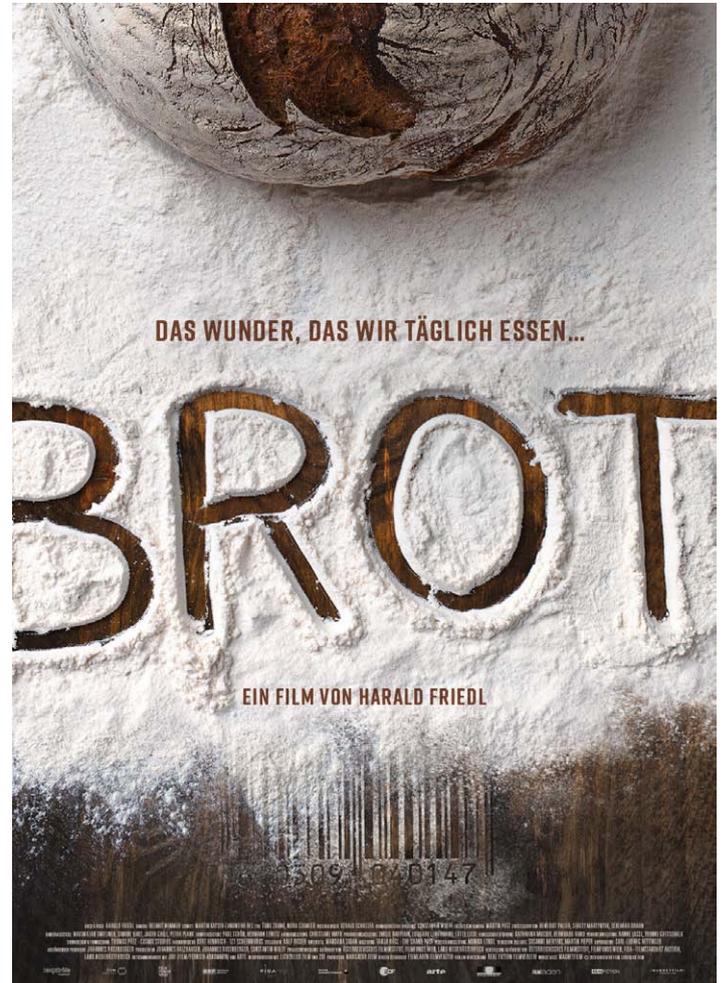
Der Film BROT bietet erhellende Einblicke in die heutige Welt des Brotes und seiner Erzeugung. Wir begegnen traditionellen HandwerksbäckerInnen und Getreidebauern, die für ihre Qualität mit nachhaltigen Zutaten einstehen. Regisseur Harald Friedl zeigt aber auch die Backstraßen und Labors der Lebensmittelkonzerne, die mit ihren Fertigmischungen dem authentischen Geschmack auf die Spur kommen wollen. Industriell gefertigtes Brot wird zunehmend zum künstlichen Produkt. Wie kann das Backhandwerk überleben? Und wie wird das Brot der Zukunft sein?

Quelle: Real Fiction Filmverleih

Die VG ist Partner für die Premiere am
Freitag, 10. Juli 2020 im Programmkino Ost
– darüber freuen wir uns sehr. Die Vorführung beginnt um **19:45 Uhr**.

Im Anschluss daran findet ein **Filmgespräch** mit Sophia Sucholas vom Pfarrgut Taubenheim, Bio-Bäckermeister Thomas Heller von der Bio-Konditorei Bucheckchen und Bäckermeister Ralf Ullrich, Vorstandsmitglied der Bäckerinnung statt in der wir das Thema „Handwerk Backen“ mit regionalen Akteuren diskutieren werden.

Das **Pfarrgut Taubenheim** beliefert uns schon seit 1991 mit Backwaren und Milchprodukten. Der Landwirtschaftsbetrieb bewirtschaftet vor den Toren Dresdens in Klipphausen OT Taubenheim 200 ha Fläche nach Gää-Richtlinien. Angebaut werden Getreide für die Hofbäckerei, Futtergetreide für die Milchkühe, Klee gras und Zwischenfrüchte zum Aufbau der Bodenfruchtbarkeit.



Die **Bio-Konditorei Bucheckchen** ist ein Familienbetrieb mit Sitz im Dresdner Stadtteil Leubnitz-Neuostra und steht für traditionelle Rezepturen gepaart mit professioneller Handwerkskunst in hochwertiger Bio-Qualität. Die Produktpalette reicht von Brot und Brötchen (auch glutenfrei) bis hin zu Kuchen und Eis.

Habt ihr Lust bekommen, dabei zu sein?

Demnächst werden wir bei **Instagram** zwei mal zwei Freikarten für die Vorstellung verlosen, folgt uns um nichts zu verpassen.

Bäckervielfalt in der VG – Regionales Backhandwerk

Die VG wird derzeit von sieben Bäckereibetrieben aus der Region die noch traditionelles Backhandwerk betreiben beliefert. Mit einem Großteil der Betriebe pflegen wir seit vielen Jahren Lieferbeziehungen, dadurch können wir unseren Mitgliedern und Kund*Innen ein vielseitiges, abwechslungsreiches Angebot an Backwaren zur Verfügung stellen.

Von A wie Apfelkuchen (auch vegan) bis hin zu Z wie Zschornaer Landbrot. Das Sortiment bietet für jeden Geschmack/Bedarf etwas. Mehr als die Hälfte der Brote sind Vollkornbrote, es gibt reine Dinkel- und Roggenbrote, aber auch klassische Misch- und Weißbrote, sowie Kuchen und Brote aus Urgetreide und natürlich Brötchenvielfalt. Auch bei saisonalen Backwaren können wir mit Abwechslung punkten. In der Weihnachtszeit zum Beispiel gibt es ein mannigfaltiges Stollenangebot, vom Dresdner Christstollen bis hin zum Dinkelstollen gesüßt und ungesüßt oder mit Honig bis hin zum Mandelstollen.

Zu den genauen Bestandteilen/Inhaltsstoffen der Backwaren geben unsere Mitarbeiter*Innen gern Auskunft.



Hier eine Übersicht „unserer“ Bäcker:

- [Pfarrgut Taubenheim](#) (Klipphausen OT Taubenheim)
- [Biokonditorei & Bäckerei Bucheckchen](#) (Dresden Leubnitz-Neuostra)
- [Demeter-Bäckerei Vogel](#) (Lichtenstein OT Rödlitz)
- [Bio-Vollkornbäckerei Beyer](#) (Zschorna)
- [Bio Bäckerei Spiegelhauer](#) (Pirna)
- [Görlitzer Brotschmiede](#) (Görlitz)
- [Hof Mahlitzsch](#) (Nossen, OT Mahlitzsch)

Auf unserer Webseite gibt es viele weitere [Lieferantenportraits](#) zum Nachlesen.

Darüber hinaus gibt es auch Kooperationen regionaler Lieferanten untereinander.

In der Biokonditorei & Bäckerei Bucheckchen wird beispielsweise Milch vom Pfarrgut Taubenheim zum Backen verwendet. Und auf dem Bauernhof Steinert aus Hohnstein wird Demeter Lichtkornroggen, eine helle, mildere und leichtere Roggensorte, als die üblicherweise in hiesigem Roggenbrot verwendeten, angebaut und von der Biobäckerei Spiegelhauer verarbeitet. Kurze Wege und regionaler Kreislauf, ganz im Sinne der VG.



Bäcker Heller (Bucheckchen)



Ein Feld mit Lichtkornroggen (Bauernhof Steinert)



Workshop „Brot backen im Lehmofen“

Wer selbst mal Hand anlegen möchte und Lust hat Brot im Lehmofen zu backen, der kann gern mal beim Rubikon Garten vorbeischaun, dort werden Outdoor Backworkshops angeboten: www.rubikon-garten.de