



7. OKTOBER 2022

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

INHALT

- 1 - 3 September-Rückblick: Unterwegs mit der VG
- 3 Stellenausschreibung
- 4 So finanzieren wir den neuen VG Biomarkt „Neustadt II“
- 5 Eine Selbstbedienungs-Kasse für die VG Fritz-Reuter-Straße
- 6 - 7 Konsequente Bio-Öle für jeden Geschmack
- 7 Aktion: Öle „Aus gutem Grund“ von Bio Planète
- 8 Veranstaltungstipps Oktober

SEPTEMBER-RÜCKBLICK: UNTERWEGS MIT DER VG

Der September liegt hinter uns - und damit einige Wochen voller schöner Veranstaltungen mit und von unserer Verbrauchergemeinschaft.

Bunt starteten wir am 3. September mit dem **Kraftwerk-Mitte-Fest**, an dem wir mit einem Stand teilnahmen: Bei uns konntet ihr Apfelsaft pressen, Haferflocken quetschen, leckere Brotaufstriche verkosten und natürlich viel Spannendes über Bio-Lebensmittel erfahren.



Am 5. September waren wir wie auch in den vergangenen Jahren mit einem Tisch beim **6. Dresdner Gastmahl für alle** beteiligt und setzten gemeinsam mit vielen anderen Beteiligten ein Zeichen für Weltoffenheit und Vielfalt in unserer Stadt.



GANZ IM ZEICHEN VON BIO AUS DER REGION

Zum ersten Mal in diesem Jahr veranstalteten wir gemeinsam mit dem ADFC Dresden eine **Fahrradtour zu unseren regionalen Lieferant:innen**. Unsere Räder trugen uns bei schönstem Wetter zu Ines Franz in Gohlis und zu Aronia-Beeren in Coswig, bevor das Weingut Hoflössnitz besucht wurde. Dort konnten wir bei einer Weinverkostung viel Neues über den Bio-Weinbau erfahren. Nach unserer Tour stärkten wir uns im Biobistro Dresden-Neustadt bei Kaffee und Kuchen. Auch im kommenden Jahr soll wieder eine Regional-Fahrrad-Tour stattfinden.



Mit dem Bus ging es am 25. September schon zum zweiten Mal in diesem Jahr auf **Regional-Bustour** in die Lausitz: Besucht wurden Saatguterhaltung und Jungpflanzen Albrecht Vettters in Wilschdorf, danach ging es zum Ökologischen Meisterbetrieb Wjesela in Crostwitz, bevor wir zur Hofkäserei in Schönborn, und damit unserer letzten Station an diesem Tag, fuhren. Es war wieder einmal ein besonders lehrreicher und schöner Tag für alle Beteiligten! Übrigens: Die nächste Bustour wird im Frühjahr 2023 stattfinden.



Bio aus der Region war auch das Thema eines **öffentlichen Gesprächs**, das wir am 23. September im Rahmen des diesjährigen Dear-Future Festivals (ehemals Umundu-Festival) veranstalteten. Hier konntet ihr mit Anja Nixdorf-Munkwitz (Bio-Regio-Modellregion: Stadt-Land-Brücke 4.0), Felix Lehmann (Elbferment), Eric Lindner (Zimtaal Catering) und Matthias Schwarzwälder (VG Verbrauchergemeinschaft eG/e.V.) über regionale Wertschöpfungsketten im Biobereich sprechen.

Am 17. September fand unser **jährlicher Regionalmarkt** am VG Biomarkt in Strehlen statt. Eine Vielzahl an regionalen Lieferant:innen stellten sich und ihre Produkte vor: ob knuspriges Brot, Eis, Aufstriche, Kaffee und Kakao, Möhren, Käse, Öle, Wurst, Tempeh, oder faire Süßigkeiten - es gab für alle etwas Leckeres aus unserer Nähe zu entdecken. Auch der ADFC Dresden mit der Lastenrad AG, UFER Projekte e.V. mit der Pedalofaktur, und Thomas Gietzelt mit seiner Trickfilmkiste waren dabei. Die musikalische Begleitung lieferte in diesem Jahr der Künstler Christoball. Nicht zuletzt war auch unsere Spenden-Tombola ein Erfolg: 406 Euro konnten wir für die Unterstützung des Nationalpark Sächsische Schweiz einnehmen. Diese Summe spenden wir direkt an den Verein der Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz für „Maßnahmen der Landschaftspflege und des Naturschutzes“, in Folge der verheerenden Waldbrände in diesem Sommer.



Wir danken unseren Mitarbeitenden, (über-)regionalen Partnern und Lieferant:innen, die uns bei unseren Veranstaltungen so tatkräftig unterstützt haben!

Danke sagen wir natürlich auch allen, die uns besucht haben und dabei waren - es war schön mit euch!

Übrigens: Noch mehr Bilder dieser und weiterer Veranstaltungen findet ihr in der [Galerie auf unserer Webseite](#).

VERSTÄRKUNG FÜR DIE VG TEAMS GESUCHT

Für unsere Biomärkte suchen wir Kassier:innen/Räumer:innen (m/w/d) in Teilzeit und auf Minijob-Basis.

Die vollständigen Ausschreibungen findet ihr auf unserer Webseite:

- [Kassier:innen/Räumer:innen \(m/w/d\) in Teilzeit](#)
- [Kassier:innen/Räumer:innen \(m/w/d\) Minijob](#)

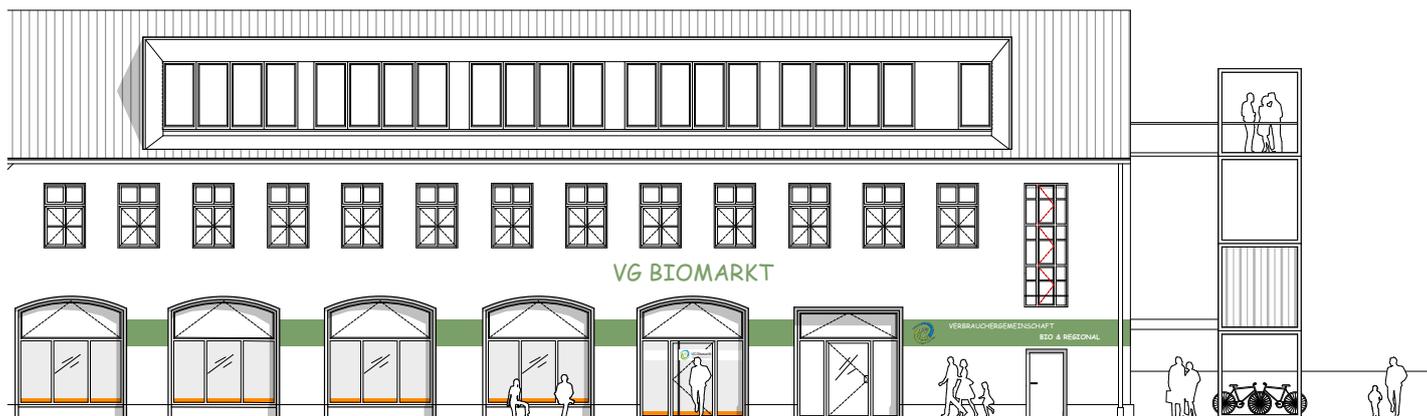
Möchtet ihr uns unterstützen und Teil unseres Teams werden?

Sendet eure vollständige Bewerbung an bewerbungen@vg-dresden.de



GEMEINSAM NACHHALTIG WACHSEN:

SO FINANZIEREN WIR DEN NEUEN VG BIOMARKT „NEUSTADT II“



Auf der Generalversammlung am 25. Juni 2022 haben Vorstand und Aufsichtsrat über das Vorhaben informiert, einen weiteren VG Biomarkt auf der Friedensstraße (Dresden-Neustadt) zu eröffnen. Dieser wird voraussichtlich Anfang 2023 seinen Betrieb starten.

Auch dieser Laden der VG soll wieder ein Gemeinschaftsprojekt sein, das durch finanzielle Beteiligung möglichst vieler unserer Genossenschaftsmitglieder auf sichere Füße gestellt wird.

Diese Form der Finanzierung haben wir in der Vergangenheit bereits für die Biomärkte auf der Fritz-Reuter-Straße und der Reicker Straße erfolgreich realisiert.

Für den neuen Markt auf der Friedensstraße möchten wir konkret die Inneneinrichtung des Naturkostladens und des Bio-Bistros sowie die Erstausrüstung mit Einzelhandelsware gemeinschaftlich finanzieren. Wir setzen hier also auf die Unterstützung unserer Mitglieder: Regale, Kassen und Technik wollen aufgebaut und befüllt werden und das Bio-Bistro soll eine Kücheneinrichtung und gemütliche Sitzplätze erhalten. All dies kalkulieren wir mit ca. 300.000 EUR.

Für die Finanzierung dieser Summe bieten wir zwei Möglichkeiten an:

Zum einen die Erhöhung der eigenen Genossenschaftsanteile, zum anderen die Zeichnung von nachrangigen Darlehen zwischen 500 und 20.000 EUR auf zehn Jahre fest. Der Zins kann dabei im Rahmen von 0,5 und 2,0 Prozent durch das Mitglied bestimmt werden und wird jeweils mit der jährlich Rate - einem Zehntel der Darlehenssumme - (zurück)überwiesen.

Ihr möchtet euch beteiligen oder habt zusätzliche Fragen?

Wendet euch gerne per Email an laden8@vg-dresden.de.

In den nächsten Tagen werden in den VG Biomärkten zusätzliche Informationsblätter ausliegen; auch auf unserer Webseite findet ihr unter

<https://www.vg-dresden.de/nachrichten>

detaillierte Informationen.

Die Ergebnisse der letzten beiden Male haben uns überrascht, denn die erforderliche Summe konnte durch die Mitwirkung vieler Mitglieder in kurzer Zeit erbracht werden.

Unser Ziel diesmal: 300.000 EUR aufbringen – seid ihr dabei?

NIE WIEDER IN DER FALSCHEN SCHLANGE STEHEN

EINE SELBSTBEDIENUNGS-KASSE FÜR DIE VG FRITZ-REUTER-STRASSE

Nur mal eben in der VG ein Brötchen und etwas Obst für die Mittagspause holen oder am Samstag fix Milch für's Wochenende nachkaufen: Mit unserer neuen Selbstbedienungskasse wird das im Biomarkt auf der Fritz-Reuter-Straße bald viel leichter möglich sein. An dieser SB-Kasse könnt ihr zukünftig auch ganz ohne den Umweg über die regulären Kassen bezahlen. Damit das dann auch wirklich bequem und einfach funktioniert, prüft unser Team in der VG Neustadt diese Kasse zur Zeit noch gründlich auf Herz und Nieren. Nach dem Ende der Testphase könnt ihr dann die Selbstbedienungskasse zusätzlich zu den bereits vorhandenen Kassen nutzen - das wird voraussichtlich noch in diesem Jahr der Fall sein.

ZUKUNFTSAUSSICHTEN

Im kommenden Jahr soll im VG Markt Fritz-Reuter-Straße noch eine weitere Kasse hinzukommen, an der ihr euren Bio-Einkauf selbstständig bezahlen könnt. Auch im geplanten VG Markt „Neustadt II“ auf der Friedensstraße wird es zusätzlich zu den normalen Bandkassen zwei SB-Kassen geben. Für unsere anderen VG-Märkte sind derzeit noch keine SB-Kassen geplant, nach ersten Praxiserfahrungen ist die Etablierung an anderen Standorten aber nicht ausgeschlossen.

SELBSTBEDIENUNG IN DER VG - FRÜHER UND HEUTE

Selbstbedienung gehört in gewisser Weise schon immer zur VG - ob in Form der vierstelligen Nummern, die an der Kasse für alle Produkte ohne EAN-Code angesagt werden müssen oder der früheren Ladendienste. Auch eine technisch wesentlich einfachere Form der Selbstbedienungskasse hatten wir schon einmal - damals noch in unserem Laden im Umweltzentrum. Nicht zuletzt ist auch die Idee des Mitmachens ein zentrales Element in unserer Genossenschaft: Mitglieder der VG sind mehr als Kunden und können sich jederzeit aktiv in das Leben unserer Verbrauchergemeinschaft einbringen.

AUCH BEI SELBSTBEDIENUNG - WIR SIND DA

Natürlich wollen und werden wir euch auch beim Selbstbedienen nicht allein lassen. Deshalb wird beim Kassiervorgang an der SB-Kasse immer ein/e Mitarbeiter:in vor Ort sein, um euch bei Fragen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

NOCH FRAGEN?

Wie kann ich an der SB-Kasse bezahlen?

An den SB-Kassen kann mit EC-Karte (keine Kreditkarten) bezahlt werden. Bargeldzahlung ist leider nicht möglich.

Kann ich meine Einträge aus der VG App an die SB-Kasse übertragen (z.B. für Gemüse und Obst?)

Es ist leider (noch) nicht möglich, die VG App mit den (SB-)Kassen zu verknüpfen.

Wie wird die Eingabe der Nummern für Obst und Gemüse (PLU) erfolgen?

Die PLUs müssen an der SB-Kasse händisch eingegeben werden, so wie es zur Zeit auch unsere Kassierer:innen machen. Das gilt sowohl für Obst und Gemüse als auch für alle anderen Produkte, die keinen EAN-Code haben.

Wie kann ich an der SB-Kasse Leergut eingeben?

Um Leergut einzugeben, drückt ihr die Taste „Pfandrückgabe“. Dann leuchtet eine rote Lampe als Signal für die Kassenbetreuung. Diese schaltet dann eure Leerguteingabe frei.

Wird es die normalen Kassen auch weiterhin geben?

Ja, auf jeden Fall! Wir möchten mit den geplanten SB-Kassen vor allem ein zusätzliches Angebot für alle machen, die es eilig haben oder sich einfach lieber selbst abkassieren.



REGIONALLIEFERANT BIO PLANÉTE

KONSEQUENTE BIO-ÖLE FÜR JEDEN GESCHMACK

Seinen Ursprung hat unser regionaler Lieferant Bio Planète eigentlich im ökologischen Landbau im Südwesten Frankreichs. Dort baute Judith Moog in der Nachfolge ihres Vaters Franz J. Moog in Bram die erste reine Bio-Ölmühle Europas auf. 2004 eröffnete sie einen Standort auf dem Bio-Hofgut Faller in der Lommatzcher Pflege und verwurzelte das Unternehmen damit auch in unserer Region. Heute sind hier in Klappendorf 80 Mitarbeitende beschäftigt. Das Sortiment der 1984 gegründeten Ölmühle hat sich über die Jahre deutlich erweitert: Fing alles mit französischen Sonnenblumenkernen an, umfasst das heutige Angebot von Bio Planète 70 ausschließlich kaltgepresste Bio-Öle und reicht von Kokos- und Mohnöl über Klassiker wie Raps- oder Olivenöl bis hin zu Besonderheiten wie Arganöl. Auch regionale Bio-Öle sind bei der Ölmühle Moog erhältlich - so zum Beispiel Lein- oder Senföl.

**VIelfALT AUF DEM TELLER -
PARTNER IN DER WELT**

Die Breite dieses Sortiments spiegelt sich in der geografischen Vielfalt der Landwirt:innen wider, die Bio Planète

mit ihren Bio-Rohstoffen beliefern: So stehen beispielsweise Hans-Joachim Mautschke vom Gut Krauscha und Axel sowie Ulrike Heinze vom Herbsthof für Partner aus unserer Region, deren Produkte teils auch in den VG-Märkten erhältlich sind. Die Ölmühle Moog versorgen sie mit Leindotter und Raps in Bio-Qualität. Die feinen Bio-Oliven für das Olivenöl Dauno Gargano D.O.P. stammen vom süditalienischen Gut Olearia Clemente, wo Antonello Clemente und seine drei Geschwister bereits in vierter Generation Oliven anbauen.

In Kandara, Zentralkenia, pflegen Eunice und Bernard Mbutia ihre ökologisch kultivierten Avocadobäume, deren Früchte in der dort eigens errichteten Ölmühle weiterverarbeitet werden.

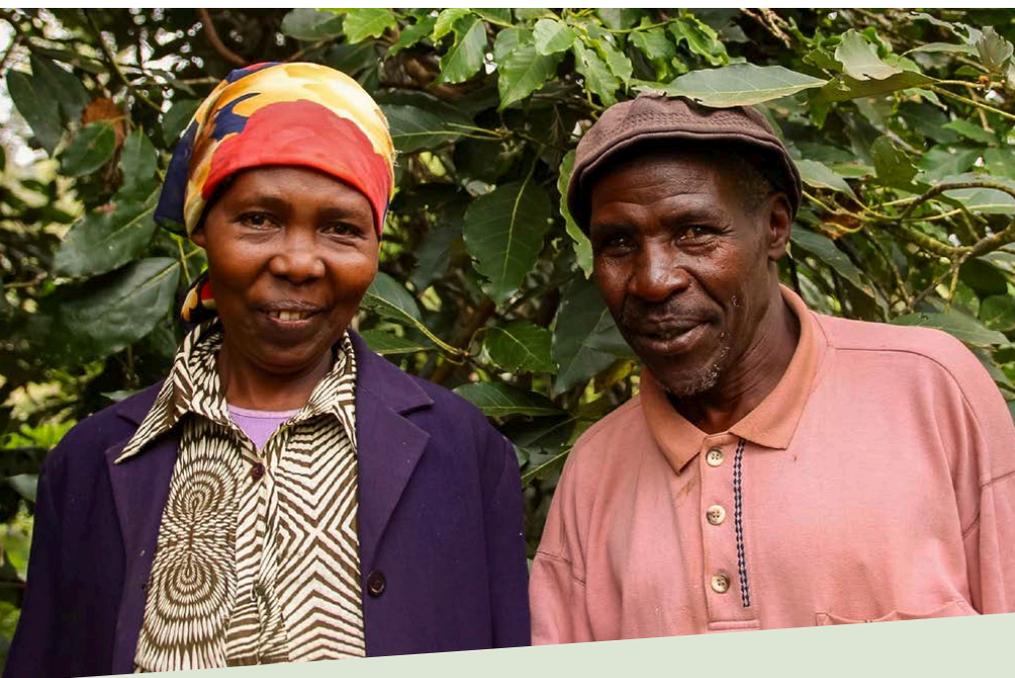
Das sichert nicht nur wichtige Arbeitsplätze, sondern trägt auch zur Wertschöpfung vor Ort bei. Trotz dieser Vielfalt: Gemein ist allen Lieferant:innen die gelebte Leidenschaft für ökologische Landwirtschaft - ebenso wie ihre enge Partnerschaft mit Bio Planète.


VOM FELD IN DIE FLASCHE

Der Enthusiasmus für konsequente Bio-Qualität findet natürlich auch seinen Ausdruck in der Produktion. Von der Rohware bis zur Pressung, Filterung und Abfüllung - jedes Öl wird bis zu 18 Mal analysiert, gekostet und kontrolliert, bevor es sich auf den Weg in unsere VG Bio-Märkte und zu anderen Kunden machen darf. Dabei ist Transparenz oberstes Gebot: Der Inhalt jeder einzelnen Flasche kann lückenlos bis zu den Nüssen, Früchten, Saaten und Kernen zurückverfolgt werden, aus denen er hergestellt wurde.

**ÜBER DEN ACKERRAND -
#ESSENVERÄNDERTDIEWELT**

Ökologische Landwirtschaft und Bio-Lebensmittel können unsere Welt besser machen - davon ist man bei Bio Planète überzeugt und setzt sich auf vielfältige Weise für umweltgerechten Landbau und nachhaltige, gesunde Ernährung ein. In diesem Jahr nahm die Ölmühle Moog zum vierten Mal an der Bio-Brotbox Initiative teil. Dafür organisierte man in Klappendorf die Bestückung und Verteilung von Bio-Brotboxen an Erstklässler in verschiedenen Schulen der Region. Für Judith Moog geht es dabei gleichermaßen um gesunde Ernährung und das grundlegende Verständnis der Bedeutung ökologischer Landwirtschaft.



Ganz neu hinzu kam mit diesem Jahr die Initiative „Aus gutem Grund“, die sich an Landwirt:innen richtet. Das Ziel: Die Umsetzung der Ziele des Green Deal unterstützen und zugleich den Anbau von Bio-Ölsaaten in Deutschland aktiv fördern. Dazu führt Bio Planète seit Anfang 2022 Feldseminare und Workshops durch, an denen Bio-Landwirt:innen und auch konventionelle Produzent:innen teilnehmen können, die auf ökologischen Landbau umstellen möchten. Seit September werden Landwirt:innen durch einen Kleinprojekte-Fonds für innovative Projekte und Verfahren sowie nachhaltige Kulturen und Anbauweisen noch zusätzlich unterstützt. Gefördert wird das Vorhaben durch den Verkauf der eigenen Bio-Ölserie „Aus gutem Grund“. Pro verkaufter Flasche Öl der Serie fließen 10 Cent in die Finanzierung der gleichnamigen Initiative. So unterstützt der Kauf dieser Öle von Bio Planète auch die Entwicklung des Bio-Landbaus.



Autorinnen: Michaela Beck, VG Dresden/Antje Steglich, Bio Planète

ÖLE „AUS GUTEM GRUND“ VON BIO PLANÈTE

In unseren Biomärkten erhaltet ihr ab Mitte Oktober verschiedene kaltgepresste Öle der Ölmühle Moog besonders günstig - so lange der Vorrat reicht:

- Leinöl nativ aus deutscher Herkunft, 250 ml
- Rapsöl nativ aus deutscher Herkunft, 500 ml
- Sonnenblumenöl nativ aus deutscher Herkunft, 500 ml
- Senföl nativ aus deutscher Herkunft, 100 ml

Aktions-
angebot



VERANSTALTUNGSTIPPS OKTOBER

GREEN-BOX-KAMMERKONZERT

MONTAG, 17.10.22, 19 UHR | STAATSOPERETTE DRESDEN (KRANFOYER DES KRAFTWERK MITTE)
KOSTENFREI

Eine Kammermusik-Reihe, die Musik mit dem aktuellen Thema Klimaschutz verbindet: Das Orchester der Staatsoperette engagiert sich in der Vereinigung *Orchester des Wandels* aktiv für den Klima- und Naturschutz. Dieses Mal bieten Sylvia Maus und Martin Gerner von der TU Dresden dazu ein Lernen-durch-Engagement-Format an, das Studierende mit den Nachhaltigkeitsbedarfen von Organisationen zusammenkommen lässt. Inspiriert von Klangwechseln kommen die Teilnehmenden am Konzertabend gemeinsam ins Tun! Der Eintritt ist frei. Spenden, die regionalen Umweltorganisationen zugutekommen, sind gern gesehen. Bitte reserviert eure Karten unter: karten@staatsoperette.de

ERNÄHRUNGSRAT DRESDEN - ÖFFENTLICHES TREFFEN

DIENSTAG, 25.10.22, 17:00-18:00 UHR
KOSTENLOSE TEILNAHME



Monatlich treffen sich verschiedenste Akteur:innen rund um das Thema nachhaltige, gesunde Ernährung und Versorgung in Dresden und der Region; auch die VG Dresden ist dabei vertreten.

Alle Interessent:innen sind herzlich zur Teilnahme eingeladen! Die Programmpunkte zu jedem Treffen und der Ort werden über die [Verteiler-Liste](#) bekannt gegeben. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

UMWELTRINGVORLESUNG: BIOPLASTIK - ORGANISATION & BEHANDLUNG KONVENTIONELLER KUNSTSTOFFABFÄLLE

MITTWOCH, 26.10.2022, 16:40-18:10 UHR | POTHOFF-BAU 361/H MIT HYBRIDEM KONZEPT
REFERENT:IN: PROF. CHRISTINA DORNACK, INSTITUT FÜR ABFALLWIRTSCHAFT TU DRESDE
KOSTENLOSE TEILNAHME



Biobasierte, also aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellte, Kunststoffe, werden derzeit als umweltfreundliche Alternative zu herkömmlichem Plastik diskutiert. Doch wie nachhaltig sind diese Biokunststoffe wirklich? Als Teil der Umweltringvorlesung „Bioplastik“ beschäftigt sich diese Veranstaltung zunächst mit konventionellen Kunststoffabfällen und beleuchtet, wie diese behandelt und organisiert werden. Den Link zur Anmeldung und weitere Informationen zur Veranstaltung gibt es auf der Seite der [TU Umweltinitiative \(TUUWI\)](#).

WILDKRÄUTERTOUREN MIT GAUTHIER SAILLARD - IN KOOPERATION MIT DEM ERNÄHRUNGSRAT

SAMSTAG, 29.10.2022, 17:30-19:30 UHR
ORT: INFORMATIONEN ZUM TREFFPUNKT WERDEN NACH ANMELDUNG ZUR VERANSTALTUNG VERSENDET.
KOSTEN: 15 EURO PRO PERSON

Die Stadtnatur - Gärten, Parks und unscheinbare Ecken - sind voller essbarer Vielfalt, die entdeckt werden wollen! Ob Wildkräuter, Beeren, Nüsse, Wurzeln oder Gewürze: Unsere Stadt hat mehr zu bieten, als wir ahnen. Gemeinsam streifen die Teilnehmer der Tour unter Anleitung von Wildpflanzen-Spezialist Gauthier Saillard durch Dresden und erfahren dabei viel Neues über essbare Wildpflanzen.

Anmeldungen bitte per Email an info@zusammensammeln.de

Noch mehr aktuelle Veranstaltungen und Events findest du in unserem [Online-Kalender](#).