

Grøntsager uden omveje

Friske forsyninger. Under slagordet økologi til alle er en flok københavnere gået sammen om et fællesskab, som tilbyder lokalt producerede, økologiske grøntsager. Medlemmerne er både ejere, medarbejdere og kunder

{ TEKST: DIDDE RISHØJ | FOTO: KRISTIAN SÆDERUP }

.....

Hele kælderlokalet knitrer af brune papirposer, som løftes fra gulvet op i favnen på de mange ventende folk. Køen går hele vejen op ad trappen og ud på gaden. Det er onsdag, klokken er 16, og det er tidspunktet, hvor medlemmerne af Københavns Fødevarerfællesskab henter ugens forsyning af friske, økologiske grøntsager og frugt. Fyren bag disken rækker hen over kasserne med løg og æbler for at give et kram til en kvinde i køen, og det trange lokale er fuldt af hilsner og snak.

Her i fødevarerfællesskabet er der ingen ansatte. De, som i eftermiddag står bag kassen eller udleverer poser, står i næste uge i køen. Alle opgaver løses af medlemmerne, som også ejer indkøbsforeningen. Det koster 100 kroner en gang for alle og tre timers arbejde om måneden at være med. Til gengæld kan man abonnere på 6-8 kilo økologiske grøntsager om ugen for 100 kroner og som ekstra bonus have adgang til et socialt fællesskab.

En velfungerende hjemmeside udgør kernen i organisationen af foreningens arbejde. Strukturen er flad, men en håndfuld grupper varetager specifikke opgaver som at finde landmænd, der kan levere de økologiske varer, bestille hver uges sortiment, opdatere vagtplaner, lave regnskab, sprede budskabet og holde foreningen på ret kurs. Konceptet går kort og





Hvis den ugentlige pose ikke er nok, kan indholdet suppleres i det lille udsalg, hvor medlemmerne kan købe bønner, peberrod, hokkaido, æblesaft osv.

Ingen varer går til spilde - er der uafhængede poser, overtager lokale restauranter grøntsagerne



godt ud på at formidle billige, økologiske og lokalt dyrkede grøntsager til alle interesserede.

»Folk kan regne med, at de får ordentlige grøntsager. Det er meget rent, der er ingen mellemled og ingen skumle bagtanker. Det, tror jeg, er tiltrækkende for mange,« siger Andreas Lloyd, som er en af talsmændene for foreningen.

Tiltrækningen er så stor, at en ny afdeling af fødevarerfællesskabet er åbnet på Amager, og ideen rumler både på Vesterbro og i Århus. Fødevarerfællesskabet var første gang i medierne i sensommeren, og siden er der kommet mange nye medlemmer. Kathrine Williams på 29 år er en af dem, posen i hendes arme er blot den anden, hun henter i kælderlokalet.

»Vi har lige fået et lille barn og gør, hvad vi kan for at spise økologisk. Vi er begge to på SU, så det her er en rigtig god pris. Og så kan jeg godt lidt tanken om at være fælles om det,« siger hun.

Mere end grøntsager. Allerede klokken 14.30 emmer der af en blanding af sved og selleri i kælderlokalet i Korsgade på Nørrebro. Hektiske hænder vejer frugt og grønt og fordeler det i de brune papirposer. 272 poser skal pakkes med æbler, porrer, rødbeder, løg, kartofler, hvidkål, fennikel og bladselleri. Og en hel pose fuld af grønkål. Alt skal helst stå klar, når de andre medlemmer kommer for at hente dem mellem 16 og 19. Lise Mansfeldt på 25 år har sin første pakkevagt.

»Det er hyggeligt, også selv om jeg ikke kender de andre. Det føles godt, at vi er sammen om at gøre noget for andre. Og så er det faktisk dejligt med lidt action, når man er studerende og sidder på sin flade til hverdag,« siger hun.

25-30 medlemmer håndterer varerne i løbet af onsdagen. Nogle læsser af fra producenternes lastbil, nogle pakker i poser eller udleverer dem, og andre taler med de nye medlemmer, som kommer forbi i åbningstiden.

Det københavnske fødevarerfællesskab er inspireret af et lignende kooperativ i New York. Den danske udgave blev egentlig allerede dannet i 2008 og havde i et års tid et interimistisk udsalg af grønt og frugt i Kødbyen på Vesterbro. I august 2009 gik en engageret gruppe i gang fra lokalene på Nørrebro. Fra at være omkring 30 er der nu cirka 750 medlemmer. Plus omkring 60 på Amager.

»For mange handler det måske bare om at få billige og økologiske grøntsager. Men på længere sigt vil vi mere end det. Vi vil gerne sikre en bæredygtig udvikling, hvor der for eksempel er mindre spild, og få et lo-



»Det er en supergod deal med 100 kroner om ugen for en pose grøntsager. Det er, hvad jeg kan nå at bruge, og hele konceptet er overskueligt,« siger Lise Mandsfeldt, som i dag står for vejning og pakning af grønkål

Københavns Fødevarefællesskabs 10 grundprincipper

Udbuddet af fødevarer skal være:

- Dyrket og produceret økologisk
- Dyrket så lokalt som praktisk muligt
- Sæsonbaseret

Fødevarerne skal distribueres på en måde, der:

- Støtter fair og direkte handel
- Er miljøvenlig
- Formidler og fremmer viden om fødevarer og økologi
- Er økonomisk bæredygtig og selvstændig
- Er transparent og fremmer tillid i alle produktions- og distributionsled
- Er tæt på og tilgængelig
- Drives af et lokalt, arbejdende fællesskab

kalt fællesskab til at blomstre og dermed tage ansvar for det lokale samfund,« siger Andreas Lloyd.

Foreningen har formuleret 10 grundprincipper, som slår fast, i hvilken retning den skal arbejde. Deriblandt, at varerne skal produceres så lokalt som muligt, hvilket i praksis vil sige på sjællandske gårde, og at foreningen også skal formidle viden om fødevarer og økologi.

Onsdagsbørnehave. To tredjedele af poserne er hentet, og den første myldretid er overstået. Mens medlemmerne i forlokalet har haft travlt med at udlevere poser, har to-tre personer tilberedt små smagsprøver i baglokalet. Ingrid på 61 år har haft opskriften på hokkaidosuppe med, hun kan ikke løfte de tunge poser, men de tre timers arbejde kan også aftjenes i køkkenet.

»Jeg har smagt de andres lækre smagsprøver, og så tænkte jeg, det kan jeg vel også. Jeg plejer at bruge lang tid på at gå fra butik til butik for at få økologisk grønt af så god kvalitet. Nu får jeg det hele i en pose,« siger Ingrid og tilføjer: »Det minder mig meget om 1970'erne.«

Dagens pakkemester med ansvar for

hele håndteringen af varerne er et af de medlemmer, som bruger mere end de tre månedlige timer i fødevarefællesskabets tjeneste. 41-årige Per Vad er en af foreningens ildsjæle, og han har mange planer for dens udvikling.

»Det er en stor udfordring at få fat i blandt andre de enlige forældre. De vil gerne være med, men har svært ved at aftjene deres tre timers arbejde med et barn på armen. Derfor kunne det være fantastisk at lave en onsdagsbørnehave, så børnene kunne blive passet og forældrene være med,« siger Per Vad, som også drømmer om at få både et bryggeri og flere nye afdelinger på benene.

Og da det er medlemmerne, der selv skaber foreningen, gælder det bare om at få nogle andre med på ideerne.

»Det kan godt lade sig gøre, at man bare bruger fem minutter på at hente sine grøntsager, men på et eller andet tidspunkt skal man jo tage sin tjans – og det kunne jo også være at arrangere en tur eller lave mad til et arrangement. Vi aner ikke, hvor vi er om tre måneder, men vi er bare begejstrede for, at det lykkes,« siger Andreas Lloyd. ●

Læs mere om Københavns Fødevarefællesskab på kbhff.dk