

# solITerre

A common basket?

IASC Regional European Conference, 2016, Bern

Claudia Schreiber, Bern

[www.soliterre.ch](http://www.soliterre.ch) / [www.advo-schreiber.ch](http://www.advo-schreiber.ch)



# Contracts

## Negotiated

## Prices

## Risk sharing

## Regional collaboration



# solITerre

- solITerre is an association of „consumers“ and „producers“
- solITerre was founded in 2008
- 9 producers have agreed by contract to produce vegetables and other edibles for the more than 300 participants, who, for their part, have agreed by contract to buy (and eat?) a basket of vegetables every week
- contract period: minimum 1 year (48 deliveries)
- Baskets are delivered on Wednesday to 10 depots (community centers, bakeries, restaurants, etc.) in the city of Berne, the depot owners can eat the edibles that have not been fetched by Friday night (no other monetary reward)
- Annual turnover: > 300'000 fr.

# solliTerre

- „Cook and eat what agri-culture is producing“
- Learn more about the risks and the potential of agricultural production
- Learn more about varieties of vegetables and cooking possibilities

# solITerre

- Risk sharing:
  - Agricultural production is seasonal and risky (weather, pests, etc.)
  - The producer – under conventional circumstances - bears the risks himself/herself and is therefore tempted to reduce these risks by all possible and allowed means (heated greenhouses, pesticides, etc.)
  - This applies to organic agriculture as well as to conventional agriculture
  - Regional contractual agriculture initiatives such as solITerre pursue a strategy of risk sharing
  - In order to be able to share risks, consumers and producers need to know and talk about the risks and about the implications of the production methods chosen
  - This knowledge gathered by consumers and producers is the basis for determining how production, stocking, distribution and pricing are organised

# solITerre

- Practices of risk sharing:
  - Production and storing:
    - vegetables are bought by the association by paying a lump sum which is based on the production costs including the labor costs (28 francs / hour)
    - lump sum per surface (onions, mangold) and lump sum per animal (eggs)
  - Risks of marketing
    - price fluctuation: solITerre has fixed prices (same price for the same product all year)
    - small or huge harvest: the producers can influence the weekly basket (limit: the basket should be appealing)
    - production planning allows the producers to grow agreed quantities of vegetables

# soliTerre

- Regional collaboration:
  - Negotiations of the product prices between consumers and producers
  - Negotiating of all other aspects of the collaboration other than prices (packaging, portioning of vegetables, types of subscriptions, etc.)
  - Exchange of knowledge among the producers
  - Social aspects („we try to develop our own way of producing and eating vegetables“)
  - Collaboration with other projects (OPENOLITOR)
  - Pass information from production to consumption and vice versa inter alia with „Mittwochbild“
  - Discussing delicate as well as interesting issues: e.g. salary and working conditions of farm workers



# mittwoch-bild

REGIONALE VERTRAGSLANDWIRTSCHAFT IN BERN • INFO@SOLITERRE.CH • WWW.SOLITERRE.CH



Dienstag, 16. Dezember 2014  
von Klaus Zaugg

Am Dienstag morgen beginnen wir um 7 Uhr das Gemüse für soliTerre zu rüsten und abzupacken. Das Rüsten und Abpacken machen meistens unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Maryancho, Katherina, Attila und Gilles. Da der Verein soliTerre bei uns die Produkte nach Gewicht bestellt und anschliessend auch nach diesem Gewicht bezahlt, ist es wichtig, die Portionengrösse einzuhalten. Folglich müssen wir auch Gemüse zerschneiden. Beim Kohl haben wir zum Beispiel ein Stück, das 1.18 Kilogramm schwer ist. Bestellt wurden Portionengrössen von 500 Gramm. Also zerschneiden wir diesen Kohl. Daraus entstehen 2 Stück à 530 Gramm und 650 Gramm. Für uns werden dafür 2 Portionen à 500 Gramm abgerechnet. Also haben wir eine Mehrmenge geliefert von rund 18 Prozent. Diese 18 Prozent sind jetzt ein hohes Beispiel. Im Durchschnitt ist die „portionenbedingte“ Mehrmenge geringer.

Eigentlich möchten wir Gemüse auch nicht unbedingt zerschneiden. Da uns die Natur aber unterschiedlich grosse Kohlköpfe liefert und wir nicht im Frühjahr angeben können, dass wir im Herbst gerne Kohlköpfe von präzise 550 Gramm ernten möchten, wird es in den soliTerre-Taschen auch in Zukunft das eine oder andere zerschnittene Gemüse haben.

Gleichzeitig bekommt Fredy hin und wieder Rückmeldungen von AbonentInnen wegen zerschnittenem Gemüse. Für alle soliTerre-Mitglieder ist das Portionieren und Schneiden also ein wichtiges Thema. Deshalb müssen wir bei soliTerre herausfinden, wie wir dieses Problem besser lösen als heute. Wir erheben in den nächsten Monaten Daten zur Portionierung und im Frühjahr 2015 sitzen alle Produzenten mit dem Vorstand und allen anderen interessierten soliTerre-Mitgliedern zusammen.

Ich hoffe, ich konnte Euch einen Einblick in die Gemüseschneidproblematik geben und wünsche Euch nun allen frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Herzliche Grüsse aus dem Anbau

*Klaus Zaugg*





# mittwoch-bild

REGIONALE VERTRAGSLANDWIRTSCHAFT IN BERN • INFO@SOLITERRE.CH • WWW.SOLITERRE.CH



## Dienstag, 24. März 2015 von Familie Santschi Schmutz

Seit gut zwei Jahren gehören wir zum zufriedenen Kundenkreis von soliTerre. Jede Woche freuen wir uns auf die grosse Vegi-Tasche und sind gespannt, welche feinen Bio-Gemüse und welche sonstigen Überraschungen wie Käse, Brot, Konfitüre, Eier oder Eingemachtes sich darin finden werden.

Verschiedene Dinge gefallen uns an soliTerre und machen die ganze Sache sympathisch: die Taschen werden an verschiedene Depots in die Stadt geliefert und wir tun das Unsrige dazu, indem wir die Tasche abholen; wir kommen in den Genuss von Gemüse, das wir noch gar nicht kennen – gerade auch alte Sorten – und wissen dass es Saison- oder Lagergemüse ist; wir haben die Möglichkeit an den Mitgliederversammlungen mitzureden, Ideen einzubringen, die Produzentinnen und Produzenten kennenzulernen, die für uns das Gemüse anbauen und pflegen; die Produkte haben keine langen Anfahrtswege; die Produzenten und Produzentinnen wissen, dass sie für ihre Produkte Abnehmerinnen und Abnehmer haben, die ihre Arbeit schätzen.

Vielen Dank den Produzentinnen und Produzenten und allen Beteiligten, die für den reibungslosen administrativen Ablauf besorgt sind, so dass wir Konsumentinnen und Konsumenten jede Woche unsere Tasche erneut mit köstlichem Gemüse gefüllt abholen können.

### Bilder:

Vom Abholen der Gemüse-Tasche bis zum feinen Mittagessen: Wo ist unsere Tasche zu finden? Da sie am Donnerstag abgeholt wird, muss nicht lange gesucht werden, die meisten Taschen sind schon weg. Dann geht's auf den Heimweg. Zu Hause wird entschieden, was es zum Mittagessen geben soll: Pastinaken, Pfälzerrüebli, Rüebli, Kartoffeln, Tofu und der Lauch der letzten Woche dient für eine Sauce. Vorab gibt's einen herzhaften Salat – Nüssler und Brüsseler mit ein paar Rüeblistreifen.

E Guete und herzliche Grüsse aus der Küche!

Fotos: Yves

Text: Anna-Barbara

Köche: Salome und Yves

 Participants Subscriptions Open Issues Deliveries Accounting Basic data depots Tours Subscription types Producers Products Reports

## Abotyp

[subscription type create](#)**Name****Description****Active**  **until**  **delivery frequency****Price**  per **Contract period**  **Kündigungsfrist** **Credit balance minimum****Additional data****Is planned regularly** Yes**Number of targeted absences**