

Der Jahresbericht 2019

Q-Aktiv

Q-Hoffest mit Kaffee und Kuchen,

14.06.2019 zum Frauenstreiktag mit dem Slogan:

WAS SELBSTVERSTÄNDLICH SEIN SOLLTE, MUSS ENDLICH SELBSTVERSTÄNDLICH WERDEN!

Die Q-Frauen* feiern den Frauen*streik am 14. Juni 2019 auf dem Dammweg mit Crêpes und Örgeli

Tour de Lorraine: Klimagerechtigkeit und Winterwanderung standen im Vordergrund

Wir haben ein spannendes, aktives Jahr hinter uns. Der Generationenwechsel nimmt Formen an.

Bei einer ersten Orientierung wurden wir von Regula Rauscher begleitet. Sie moderierte zwei unsere Sitzungen.

Sowohl unsere Stärken wie unsere Schwächen wurden greifbarer.

Es war ein Jahr des sich Findens. Wir mussten lernen uns in einen Lernprozess zu begeben der nie abgeschlossen sein wird.

Wir lernen Fragen zu stellen, zu antworten, wir lernen Wissen, Erfahrung und Visionen auszutauschen und fliessen zu lassen. Ein Lernprozess der uns jetzt und in Zukunft wach hält.

Der Beginn der NEUSTRUKTURIERUNG

Verantwortung soll auf das ganze Team verteilt werden. Koordination AG-NEUstrukturierung

Fünf Arbeitsgruppen AG's wurden gebildet, die fünf verschiedene Verantwortungsbereiche abdecken:

AG-Ladenfluss: Ganzes Team, Bestell- u. Ladenschicht, Kontakt zu Kund*innen u. Lieferant*innen, Antifoodwaste, Anti Verpackung

AG-Kapitalismus: Rechnungen, Monatsrechnungen Buechli, Post, Unterlagen für Claudio bereitstellen, Versicherungen

AG-ORKA: Personal, Betriebsbewilligung, Austausch- u. Kommunikationsgefäss, Sitzungen vorbereiten, Verein,

AG-(S)pieniere: Produkte, Werte u. Vernetzung, Werbung u. Webseite, Projekte u. Visionen

AG-SchönerLaden: Geräteunterhalt, Verbrauchsmaterial-Nachschub, alles im Fluss halten, Reinigung, Entsorgen

zu den Produkten: Antiverpackung

viele Produkte haben wir seit mehr als einem Jahr im Offenverkauf in den "tierlidichten" Einmachgläsern.

Kund*innen kommen mit ihren Gläsern und selbstgenähten Säckli. Auch unsere Lieferant*innen verwenden mehr und mehr Retourgebinde, vom Gläsli bis zur einfachen Kartonschachtel.

Ein Schritt der neue Abläufe mit sich bringt, den alle machen müssen, auch wir. Auffüllen heisst nicht mehr einfach im Lager die verkauften 2 Säckli holen und ins Regal stellen. d.h. Trichter und Kelle in die Hand nehmen, schauen ob der Farbtupfer, der Datum und Charge markiert, übereinstimmen, dann erst kann Nachgefüllt werden.

Sirupflaschen, Konfigläser, Eierkarton, Kisten, Joghurtgläser, Kartongebinde, Harassen alles soll den Weg zurück zur Lieferant*in finden.

Nach dreissig oder mehr verbindenden Jahren von Traditionen und Zusammenarbeit

- öffnen sich Marianne und Tinu Hirsiger einem neuen Lebensabschnitt. Mit Wehmut geniessen wir die letzten Hirsigerbrote. Auf die Zöpfe und die legendären Quark- und Schoggitorten müssen wir zum Glück nicht verzichten. Vechigen Bäckerei und Backbord springen in die Lücke.

- wird mit der letzten Surchabis Hoblete auf dem schönen Hof von Hans Georg und Magdalena Friederich Bart ein Stück Tradition, Geschichte. Die handgepflegten- und geernteten Knollen, Äpfel, Gemüse, Kräuter bleiben uns zum Glück noch ein Weilchen erhalten.

- hält die Carozze mit dem französischen Nummernschild, mit der uns Willy Brechel schon vor Jahrzehnten seinen BioHonig aus den Pyrenäen lieferte, und bringt die letzten Gläser. Damals gab es in der CH kaum BioHonig. Das hat sich verändert, da sind Basil und Heidi aus dem Tessin, Bernhard aus dem Jura und seit letztem Jahr ganz Lokal der Honig von Pan, vom Dach des Löschers.....

geplant wäre ein kleines Abschiedsfestli, das wir wegen Corona besser auf nächstes Jahr verschieben

zum Team:

verlassen haben uns: Céleste, Ivo, Sandra

neu im Team sind: Carla, Diana, Hannah, Michu, Sofie