

## **Wochenmarkt 2.0**

### **Food Assembly: Bio-Bauernmarkt im Internet**

#### **Online-Shopping mit Direktvermarktern**

Aus Frankreich kommt ein Vermarktungskonzept mit dem Namen „Food Assembly“. Dabei handelt es sich um eine Internet-Plattform, die eine spezielle Art der Direktvermarktung ermöglicht. Das Konzept hat sich in Frankreich schnell verbreitet und nun auch in Deutschland Fuß gefasst.

Food Assembly heißt übersetzt Nahrungsmittel-Versammlung. Eine Assembly ist eine Dreiecksbeziehung: Es gibt die Erzeuger, die Mitglieder (Verbraucher) und die Assembly-Gastgeber. Vermarktet werden qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region, wobei das Internet die Kommunikationsbasis bildet.

Wie ist der Ablauf? Die Kunden bestellen im Internet. Der Gastgeber hat ihnen zuvor eine Liste mit den aktuell angebotenen Produkten gemailt. Die Erzeuger liefern die vorbestellte Ware an einen Ort, wo der Gastgeber Räumlichkeiten für die Übergabe zur Verfügung stellt. Die Kunden holen die Ware dort selbst ab. In der Regel einmal pro Woche.

Hinter Food Assembly steht die Firma Equanum, die der ehemalige Industrie-Designer Guilhelm Chéron zusammen mit zwei Partnern 2010 gegründet hat. Die drei Gründer halten auch heute noch rund 60 % der Anteile des Unternehmens, das inzwischen 35 Angestellte beschäftigt und 2015 schwarze Zahlen schreiben will. Inzwischen wurde auch eine deutsche Tochterfirma gegründet.

Das Unternehmen sieht sich als Teil einer gesellschaftlichen Entwicklung für nachhaltige Ernährung und sieht sich sozialen und ökologischen Zielen verpflichtet. Regional, fair und sozial sind weitere Stichworte der Unternehmensphilosophie, wobei ein Einzugsbereich von 150 Kilometern um die jeweilige Food Assembly als regional definiert wird.

Warum Mitglied einer Schwärmerei (Food Assembly) werden?

- Du bekommst frische, saisonale Lebensmittel, die wirklich aus Deiner Region stammen.
- Du gehst keine Verpflichtungen ein und kaufst nur, wann und worauf Du Lust hast.
- Du förderst aktiv kleine Erzeuger, faire Preise und eine nachhaltige Lebensmittelproduktion.
- Du triffst die Menschen, die Dein Essen machen. Und wenn Du willst, auch Deine Nachbarn.

## **Regional und Fair**

*Marktschwärmer* bindet die Herstellung und den Handel von Lebensmitteln wieder an die Region an: Produkte werden dort hergestellt, wo sie verbraucht werden. Wir schaffen einfache, direkte Strukturen und unterstützen lokale Wertschöpfung.

Regionalität bedeutet den Erhalt von Biodiversität in der Landwirtschaft und fördert das ökologische Bewusstsein in unserer Esskultur.

Regionalität eröffnet bäuerlichen Betrieben und dem Lebensmittelhandwerk einen fairen Marktzugang und fördert das Wachstum alternativer Netzwerke jenseits der globalisierten Märkte.

Wir wollen, dass unsere Kunden und die Menschen, die ihr Essen produzieren, wieder direkt, transparent und vertrauensvoll miteinander handeln können.

Regionalität und Fairness sind die Grundpfeiler dieser Idee.

### **Kurze Wege:**

Alle unsere Erzeuger produzieren in der Region - für die Region.

### **Faire Preise für alle:**

Die Erzeuger legen selbst fest, wieviel ihre Produkte kosten dürfen.

**Direkter Handel:** Unsere Plattform bringt Erzeuger und Kunden noch näher zusammen.

**Beliefere eine Schwärmerei:** Sie suchen Absatzmöglichkeiten im Direktverkauf? Mit *Marktschwärmer* erreichen Sie neue Kunden in Ihrer Region. Die Kunden bestellen und bezahlen online. Sie liefern die Bestellungen einmal pro Woche in die Schwärmerei in Ihrer Nähe. So einfach ist das. <https://marktschwaermer.de/de-DE/p/provide>

### **Unser Team**

Wir sind ein junges Team engagierter Menschen, die die Welt ein kleines bisschen fairer machen wollen. Von Berlin aus koordinieren wir das deutsche *Marktschwärmer*-Netzwerk aus regionalen Erzeugern, Schwärmerei-Gastgebern und Kunden. Wir unterstützen Gastgeber und Erzeuger beim Aufbau und der Organisation einer lokalen Schwärmerei, bei Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit und bei der Nutzung unserer Plattform. Unser Ziel ist ein lebendiges, dezentrales Netzwerk aus lokalen Gemeinschaften.

Sprich uns an! Wir freuen uns, Dich kennenzulernen: [kontakt@marktschwaermer.de](mailto:kontakt@marktschwaermer.de)

## **Die Marktschwärmerei Freiburg im Breisgau ist noch im Aufbau**

**Barbara Schneider**

**Gastgeber der Schwärmerei**

Willkommen in unserer Schwärmerei. Finden Sie hier jede Woche hochwertige Nahrungsmittel aus der Landwirtschaft wieder. Gemüse, Obst, Fleisch, Eier, Milchprodukte, Brot, Honig und Marmelade: Man findet einfach alles in der Schwärmerei. Kommen Sie, lernen Sie die Erzeuger kennen und nutzen Sie die Gelegenheit, um besser zu essen und nebenbei auch noch die regionale Landwirtschaft zu unterstützen.

Der Gastgeber der Schwärmerei baut das lokale Netzwerk aus Erzeugern und Kunden permanent aus. So werden Sie Teil einer wachsenden Gemeinschaft.

**Schwärmerei-Ort**

**Layback GmbH & Co. KG.**

**Schopfheimerstr. 3**

**79115 Freiburg im Breisgau**

**Schwärmerei-Zeit**

**Jeden Donnerstag von 17:00 bis 19:00 Uhr**

Im Moment arbeitet der Gastgeber am Aufbau dieser Schwärmerei. Sobald sich genügend Mitglieder und regionale Erzeuger zusammengefunden haben, geht es los. Wir sagen Dir Bescheid, sobald der erste Verkauf startet.

Kontaktieren Sie den oder die Gastgeber der Schwärmerei, um mehr Informationen zu bekommen!

Im Moment...

ist der Gastgeber auf der Suche nach Erzeugern aus der Region, die ihre Produkte in der Schwärmerei anbieten.

In Kürze...

kannst Du alles bestellen, was Dir schmeckt: Obst, Gemüse, Brot, Käse, Fleisch, Getränke und Feinkost.

Donnerstag von 17:00-19:00 Uhr...

holst Du Deine Bestellung ab und lernst nebenbei die Menschen kennen, die Dein Essen machen.

<https://marktschwaermer.de/de/assemblies/9118>

**Wir bringen Gutes aus der Region in Deine Stadt.  
Direkt vom Erzeuger. Zu fairen Preisen für alle.**

**#1 Finde eine Schwärmerei in Deiner Nähe**

Kostenlos anmelden. Sofort regional und fair einkaufen.

**#2 Einfach online bestellen**

Kaufe ein, wann Du willst und was Du willst: Obst und Gemüse, Käse, Fleisch, Brot, Getränke und noch viel mehr... Du bleibst immer flexibel, ohne Mitgliedsbeitrag oder Mindestumsatz.

**#3 Um die Ecke abholen**

Du holst Deine Bestellung in der nächsten Schwärmerei ab. Dabei lernst Du die Menschen persönlich kennen, die Dein Essen machen. Mehr Transparenz geht nicht.

**#4 Eine wachsende Gemeinschaft**

In Deiner Schwärmerei triffst Du andere Menschen, die auch wissen wollen, wo ihre Lebensmittel herkommen und wer sie macht. Wir sind schon über 20.000 in ganz Deutschland - und wir werden immer mehr.

**#5 Schwärme mit!**

Hol' Dir den Geschmack Deiner Region auf den Teller. **Unterstütze nebenbei die Agrarwende hin zu mehr Regionalität und Fairness in der Landwirtschaft.** Und Wenn Du mehr tun willst: Jeder kann eine Schwärmerei eröffnen!

**#6 Werde Marktschwärmer: Online-Konto eröffnen**

Als Mitglied einer Schwärmerei kannst du nach Lust und Laune frei entscheiden, wann und was du bestellst.

Du bist also in keiner Weise verpflichtet.

<https://marktschwaermer.de/de>

Presseecho

Badische Zeitung am 5.9.2015

<http://www.badische-zeitung.de/deutschland-1/von-der-hand-in-den-mund-x1x--110858341.html>

Badische Bauernzeitung am 6.8.2015

<http://www.badische-bauern-zeitung.de/food-assembly-der-internet-bauernmarkt>

## **Food Assembly: Bio-Bauernmarkt im Internet**

Frischer Kohl, pralle Tomaten und knackige Karotten, alles frisch vom Feld. Und der Bauer weiß, alles was er geerntet hat, kann er auch verkaufen. Denn die Ware ist im Internet vorbestellt und bezahlt - bei Food Assembly.

Die Idee: Kunden bestellen online, was sie an Lebensmitteln brauchen und bezahlen auch direkt online. 400 Kunden machen im Kreis Gütersloh bereits mit. Wissen, woher die Produkte kommen, das ist der Hauptgrund für die meisten Kunden zur Food Assembly zu kommen. Aber sie wollen auch Abfall vermeiden. Supermärkte müssen ihre Regale vollmachen und das heißt, sie kaufen mehr ein, als sie verkaufen können und letztendlich wird viel weggeworfen.

Organisiert hat den Bauernmarkt im Netz Daphne Seehaus. Sie pflegt die Website und betreut die Anbieter. Dafür bekommen sie und die Firma Food Assembly 16 Prozent vom Umsatz.

<https://www.youtube.com/watch?v=7t8GqiQCHXk>

## **Per Mausclick bestellt: Regionale Produkte bei der Food Assembly in Kiel**

Online-Shopping boomt und zum Glück lässt sich im Netz auch so ziemlich alles kaufen: Kleidung, Kosmetik, Schmuck, Musik oder Reisen. Natürlich auch Lebensmittel – und diese jetzt sogar ganz frisch vom regionalen Hofladen. Die Direktvermarkter in Schleswig-Holstein machen es möglich, dass man Eier, Fleisch, Milchprodukte oder Kartoffeln nun per Mausclick einkaufen kann. Die Kunden holen die Produkte dann in der sogenannten Food Assembly ab und können so auch gleich noch die Anbieter persönlich kennenlernen. Super praktisch für alle, die zeitlich flexibel im Netz shoppen und regionale Produkte genießen möchten. Die Idee kommt aus Frankreich. Dort gibt es bereits 800 Stützpunkte, in Deutschland erst 30. In Kiel hat Nele Markwardt die erste Food Assembly gegründet. Die Trophologie-Studentin ist die sogenannte Gastgeberin, die Kunden und Anbieter zusammenbringt. 13 Direktanbieter sind bisher dabei. Nele Markwardt will aber noch mehr Anbieter einladen.

<https://www.youtube.com/watch?v=TVEnEgywS2I>

## **Being Sustainable - Food Assembly im Test**

Food Assembly ist eine Internet - Plattform, über die Kunden und Bauern in der Region zusammengebracht werden. Die Kunden bestellen und bezahlen die Ware online. Einmal in der Woche findet das Treffen statt, bei dem die Kunden auf die Anbieter treffen, um ihre Einkäufe abzuholen und sich mit ihnen unterhalten können. Das will ich mir selbst anschauen und besuche die Food Assembly im Münchner Stadtteil Moosach, sowie den Biobauern Mogli Billesberger und die Bäckerei BrotZeit.

Ein Projekt der Videojournalismus-Stipendiaten bei afk tv.

<https://www.youtube.com/watch?v=CNUGaNAQbYE>

### **Being Sustainable - Unternehmensteaser: Food Assembly**

Food Assembly ist ein sozial, ökologisch und ökonomisch orientiertes Unternehmen. Mit neuen Formen der Direktvermarktung können die Käufer nachhaltige Lebensmittel bekommen und eine zukunftsfähige Landwirtschaft fördern.

Ein Projekt der Videojournalismus-Stipendiaten bei afk tv.

<https://www.youtube.com/watch?v=bxUITCHCfdY>

### **Being Sustainable - Was ist Food Assembly?**

Die Idee fürs Projekt entstand 2011 in Frankreich. Dort gibt es mehr als 700 Assemblies. Das Projekt Food Assembly hat sich in Kürze bis nach Großbritannien, Belgien, Italien, Spanien und natürlich auch nach Deutschland verbreitet. Laure Berment ist seit 2014 für Food Assembly Deutschland verantwortlich.

Ein Projekt der Videojournalismus - Stipendiaten bei afk tv.

<https://www.youtube.com/watch?v=9BPGNf14y9E>

### **Being Sustainable - Wie bist du auf die Idee gekommen?**

Ein Projekt der Videojournalismus-Stipendiaten bei afk tv.

[https://www.youtube.com/watch?v=gE11JF\\_msbA](https://www.youtube.com/watch?v=gE11JF_msbA)

### **Being Sustainable - Ist das Projekt Food Assembly in Deutschland gut entwickelt?**

Die Idee fürs Projekt entstand 2011 in Frankreich. Dort gibt es mehr als 700 Assemblies. Das Projekt Food Assembly hat sich in Kürze bis nach Großbritannien, Belgien, Italien, Spanien und natürlich auch nach Deutschland verbreitet. Laure Berment ist seit 2014 für Food Assembly Deutschland verantwortlich.

Ein Projekt der Videojournalismus - Stipendiaten bei afk tv.

<https://www.youtube.com/watch?v=qDpmEPMCd6A>

### **Being Sustainable - Sind die Produkte bei Food Assembly teurer?**

Ein Projekt der Videojournalismus - Stipendiaten bei afk tv.

<https://www.youtube.com/watch?v=cptRrAHNZD8>