

Handlingar till föreningsstämma för Matkooperativet Helsingborg

Möllegränden 4a

29 april 2017 16.00-18.00

Förslag på dagordning

vid föreningsstämma för Matkooperativet Helsingborg 29 april 2017

1. Mötet öppnas
2. Val av ordförande och protokollförare till stämman.
3. Fastställande av röstlängd.
4. Val av två justeringspersoner, rösträknare samt övriga funktionärer till stämman.
5. Fråga om stämman utlysts i stadgeenlig ordning.
6. Fastställande av dagordning.
7. Beslut om antal ledamöter.
8. Fyllnadsval av styrelseledamöter.
9. Godkännande av medlemsförmåner.
10. Godkännande av minimikriterier för sortiment.
11. Information om sortiment (se bilaga)
12. Beslut om kontanthantering.
13. Beslut om öppettider.
14. Övriga ärenden.
15. Mötet avslutas

7. Beslut om antal ledamöter i styrelsen

Enligt stadgarna skall styrelsen bestå av tre till sju personer. Vid inval av båda blir styrelsens storlek fem personer.

Valberedningen föreslår stämman att antalet ledamöter fastställs fem personer till styrelsen för Matkooperativet Helsingborg.

8. Fyllnadsval av styrelseledamöter

Valberedningen föreslår nyval av Ann-Sofie Malmgren och Anders Nilsson för att förstärka styrelsen. Båda har deltagit som adjungerade i styrelsens arbete.

Ann-Sofie och Anders bidrar med mycket värdefulla erfarenheter till styrelsen. Båda har båda erfarenhet av ledande positioner i företag. Ann-Sofie är verksam inom mat och Anders med IT i stora företag.

Valberedningen föreslår stämman att välja Ann-Sofie Malmgren och Anders Nilsson till ledamöter i styrelsen för Matkooperativet Helsingborg.

9. Godkännande av medlemsförmåner

Vi vill att det ska kännas värdefullt att vara medlem i Matkooperativet, inte bara för att få ta del i en fin gemenskap utan även ekonomiskt. Vi vill gynna våra medlemmar och uppmuntra till engagemang. Därför ska alla medlemmar få förmåner som tack för sitt stöd och ytterligare förmåner ges om en medlem väljer att aktivt arbeta för att driva kooperativet genom engagemang. På denna grund föreslår styrelsen föreningsstämman att ge följande förmåner till medlemmar.

| Kund | Stödmedlem | Aktiv medlem |
|-------------------------------|-------------------------------|--|
| Ett hållbart trovärdigt utbud | Ett hållbart trovärdigt utbud | Ett hållbart trovärdigt utbud |
| Lokalproducerad mat | Lokalproducerad mat | Lokalproducerad mat |
| | Delägare av kooperativet | Delägare av kooperativet |
| | Rösträtt på möten | Rösträtt på möten |
| | Veckans/månadens medlemsvara | Veckans/månadens medlemsvara |
| | Medlemsrabatt 5% | En härlig gemenskap |
| | | Ett meningsfullt engagemang som gör skillnad |
| | Engagemangsrabatt 25% | |

Stödmedlemmar har valt att bli medlemmar i kooperativet men arbetar inte aktivt med driften av verksamheten. Aktiva medlemmar arbetar minst 6 timmar i månaden i butiken eller i någon av våra engagemangsgrupper. Samtliga medlemmar betalar både insats och medlemsavgift och är därför delägare i kooperativet och har full rösträtt.

Styrelsen föreslår stämman att godkänna ovanstående medlemsförmåner.

10. Godkännande av minimikriterier för sortiment

Syftet med att ha minimikrav för sortimentet är att det ska vara det första "testet" som varje leverantör ska passera för att få vara del av vårt sortiment. Det är uppbyggt på så vis att det finns några kriterier som en produkt/leverantör måste uppfylla och annars väljs den bort helt. Några kriterier innebär att om produkten/leverantören inte uppfyller dem ska vidare utredning göras för att undersöka om det finns anledning att göra ett undantag. Då ska det underlaget finnas skriftligt och tillgängligt för alla som undrar. Sista delen gäller de krav vi måste ställa enligt lag och för att följa alla livsmedelsregler.

Minimikriterierna bygger på vårt mål att bli en hållbar och komplett mataffär som gör lokalproducerad och hållbar mat tillgänglig för fler. Därför inkluderar den både hållbarhetskriterier så väl som kriterier som främjar småskalighet och andra som ser till att sortimentet blir tillgängligt genom att inte vara för dyrt. Dessa kriterier är bara det första testet som en leverantör ställs inför.

Passerar den dessa finns sedan ett poängsystem som hjälper till att välja mellan olika produkter.

Minimikrav

Absolut nej

- Leverantören ska kunna redovisa ett hållbarhetstänk - inte bara i allmänna ordalag utan per vara och konkret
- Varje produkt ska kunna uppfylla minst två av följande: komplett, ekologiskt och närproducerat
- Priset ska vara rimligt sett till kvalitet och jämförelsenivån i andra butiker.
 - Framförallt storsäljare/dagligvaror ska hålla rimligt pris.

Kräver vidare utredning

Om någon av dessa inte uppfylls ska vidare utredning göras

- Inga jättestora multinationella/globala företag
 - Exempel: Unilever, Nestlé
- Palmoljefritt
 - Vilken sorts palmolja de har

Lagkrav

Följande krav är baserade på livsmedelsriktlinjer och regler, och måste därför uppfyllas för att garantera produkternas kvalitet.

- Leverantörer behöver kunna visa på något betryggande sätt att de har fungerande egenkontroll på sin verksamhet, exempelvis fungerande HACCP och att deras varor är korrekt märkta. Detta kan göras genom att till exempel skicka med kopior på sina kvalitetscertifieringar.

- Om leverantören har kvalitetcertifieringar (IP livsmedel, IP sigill,) eller andra tredjepartcertifieringar (KRAV, EU-eko) ska vi få kopior på dessa. Om inte behöver de på annat betryggande sätt visa för oss att de följer lagar och regler som säkerställer att de är säkra för kunden.

Sortimentsgruppen föreslår stämman att godkänna ovanstående minimikriterier för sortimentet.

12. Kontantfritt matkooperativ

IT-gruppen har bland annat som uppdrag att beställa butikens kassasystem samt föreslå vilka betalsätt som ska finnas. Gruppen har tittat på betalning via kort, kontant, faktura, Swish och presentkort. Vi har diskuterat kontanter som betalmetod men efter att ha utvärderat nedanstående för- och nackdelar anser vi att kooperativet bör utesluta den betalningsmetoden.

Fördelar

Lägre rånrisk
Lägre stöldrisk
Lägre inbrottsrisk
Ingen risk för felhantering av växel
Smidigare kassahantering
Enklare och tryggare att vara butiksbiträde
Slipper hantering och kostnad för insättning av kontanter
Vi behöver inget kassaskåp
Slipper utsättas för falska och färgade sedlar
Mindre arbete för ekonomiansvarige
Ger oss tillgång att ta emot swishbetalning (Förklaring av den här punkten kommer på plats)

Nackdelar

Utesluter ett välkänt betalmedel.
Risk att utesluta kunder.

IT gruppen föreslår att matkooperativet tar emot kort, Swish, faktura och våra egna presentkort som betalningsmetoder.

13. Beslut om öppettider

Det är viktigt att vi har öppettider som gör oss tillgängliga för Helsingborgare och som passar för medlemmar att engagera sig på. Styrelsen har därför tagit fram förslaget på öppettider som följer, inklusive motivering.

| Öppettider | Antal arbetstimmar per vecka | Antal medlemmar som behöver jobba 6 h/månad | Längd på ett pass | Antal pass per månad | Antal pass per medlem per månad för att få engagemangs-rabatten. |
|--------------------------------------|------------------------------|---|-------------------|----------------------|--|
| Tis-Fre 11-19 Lör-Sön 11-16 | 48 | 64 | 3 timmar | 128 | 2 |

Varje dag är tanken att det första passet inkluderar en halvtimme innan öppning för förberedelser och det sista en halvtimme efter stängning. Alltså läggs totalt en timme till varje dag. Varje pass bemannas av två personer, man jobbar alltså aldrig ensam.

Enligt vår enkät var 64 % villiga att arbeta 6 timmar i månaden. 45 % kunde tänka sig att arbeta 2 pass på 4 timmar i månaden, och 44 % 1 pass.

Vi har valt relativt sena öppettider för att möjliggöra att handla efter jobbet. Vi tror att det är större efterfrågan än på förmiddagen. Närliggande mataffärer har mest trafik mellan 15 och 19.

Fördelar med förslaget

- Kortare pass, 3 timmar istället för 4 som också diskuterats, vilket minskar arbetsbördan och gör det lättare för medlemmar att få plats med ett arbetspass i vardagsschemat.
- Samma öppningstid varje dag vilket gör det lätt att komma ihåg och ger kontinuitet.
- Ger totalt bara 6 timmar arbete per medlem per månad.

Nackdelar med förslaget

- Kräver fler aktiva medlemmar än om vi hade 4 timmars-pass
- Relativt korta helgöppettider.

Styrelsen föreslår stämman att fastställa öppettiderna efter det ovan givna förslaget.

Bilaga 1. Definitioner av sortimentets grundpelare

Våra värderingar

Hållbart

Vårt mål med att sälja hållbar mat är att den ska ha haft så liten negativ inverkan och så stor positiv inverkan på vår värld som möjligt. Vi vill inte att någon annan ska behöva betala kostnaden för vår mat, utan att den ska vara producerad på ett sätt som ger tillbaka det den tar. Detta kräver att vi ser till matens hela livscykel, från bonden till hur vi säljer den i butiken.

Vi väljer därför mat som tillverkats på ett miljösnällt vis. För oss är den personliga kontakten med leverantörer det bästa sättet att försäkra detta, och märkningar kommer i andra hand. Vi vill hålla en öppen dialog med våra leverantörer och vara tydliga med att vi prioriterar den miljösnälla maten. Det finns många aspekter som påverkar matens effekter på vår planet: transport, energiåtgång, vilken typ av energi som används och hur den odlats, det vill säga användning av kemikalier, vatten och mark. Vi använder vår gemensamma kunskap för att avgöra vad som är bäst, och lär oss mer efter hand. Vi vill hela tiden diskutera och ompröva våra beslut för att hitta hållbaraste möjliga sortiment. Alla medlemmar kan engagera sig i sortimentsgruppen och delta i dialogen om vad hållbarhet är.

En annan viktig del av hållbarhet är hur maten vi säljer förpackas och säljs. Vi strävar därför efter att ha en så pass förpackningslös butik som möjligt. Detta kanske inte är något vi uppnår från start, men ett ständigt mål. Genom att minska på förpackningsmaterial kan vi spara på resurser, både jordens men också dina eftersom att det sänker priset för dig som kund.

Hållbarhet är dock mer än bara ekologi. För oss är det också viktigt med social hållbarhet. Vi vill att pengarna vi spenderar antingen ska stötta lokala bönder och bidra till regionens välfärd, så väl som hjälpa människor i andra delar av den värld vi delar.

Kort text

Hållbart för oss innebär att maten vi säljer ska ha så stor positiv påverkan på vår planet som möjligt. Detta innebär att vi vill sälja ekologiskt odlad mat, men också använda så lite förpackningsmaterial som möjligt. Vi vill ta vara på jordens resurser!

Komplett

För oss innebär komplett att det ska räcka med att handla hos oss för att få den mat och hushållsvaror du behöver. Vi vill täcka ditt vardagsbehov. Vi kanske inte har lika många sorter av varje vara som en annan mataffär, men vi kan garantera att den sort vi har är bra. Vårt mål är därför att sälja allt från frukt och grönsaker till mjölk och kött, torrvaror av alla slag, men också hushållsvaror som du förväntar dig att hitta i en mataffär, så som toapapper och tandkräm.

Ibland krävs det att vi sträcker oss lite utanför vår region för att fylla detta krav. På grund av vårt klimat och våra förutsättningar kan sortimentet på vissa områden behöva kompletteras för att kunna kallas komplett, enligt de flestas mening. I dessa fall kan vi att ta in varor som inte är lokala eller svenska. Dessa varor ska däremot aldrig konkurrera med svenska alternativ. Vi ser hållbart, komplett och närproducerat som de tre benen som vårt sortiment står på. Om ett av dem är lite svagare, till exempel om maten är importerad, krävs det att övriga är ännu starkare. Importerade varor ska vara i säsong där de odlas, gärna komma från mindre företag och gynna människorna som producerat dem, oavsett var det är. Med det sagt, vill vi ändå utmana oss själva att hitta svenska alternativ till importerad vardagsmat och arbeta med att inspirera till lokalproducerade vardagsval.

Kort text

Målet med vårt sortiment är att du inte ska behöva gå till flera butiker för att få det du behöver. Vi vill täcka ditt vardagsbehov, och därför sälja både frukt och grönt, kött och mejeri och vanliga hushållsvaror. Det ska finnas hållbara alternativ till din vardagsmat.

Lokalproducerat

Vi väljer att satsa på lokalproducerat av två anledningar. Den första är att vi vill stötta lantbruket i vårt närområde och alla dess småskaliga producenter. Vi vill finnas som en bro mellan dig och den fantastiska mat som tillverkas i vår region, för varför sträcka sig långt när den finns så nära? Den andra anledningen handlar om att vi vill minimera den sträcka som maten måste färdas innan den når din matkasse, för att minska dess miljöpåverkan. Detta är extra viktigt när det gäller varor som är en självklar del av jordbruket i vår region. Lokalproducerade varor så som kött och grönsaker ska inte behöva konkurrera med mat som importerats långt bortifrån. Dessutom, tror vi att mat smakar bättre när den inte behövt resa så långt.

För oss innebär lokalproducerat att maten inte rest mer än 20 mil för att komma till vår butik. 20 mil innebär ungefär mat från Skåne, och en bit in i närliggande landskap. Vi tänker också på om maten måste paketeras om, och därför skickas fram och tillbaka innan den når vår butikshylla. Logistiken kring maten ska vara effektiv och resurssnål. Vi vill att varor som kan köpas lokalt, ska köpas lokalt, förutsatt att de producerats på ett i övrigt hållbart sätt.

Kort text

För oss är lokalproducerat mat som inte rest mer än 20 mil för att komma till vår butik. Varor som kan köpas lokalt ska köpas lokalt, så länge de producerats på ett hållbart sätt i övrigt. Närproducerat ska inte behöva konkurrera med bortaproducerat.