

Spolkový obchod Obživa: bio, sezónní, lokální



Pražský spolkový obchod [Obživa](#) nabízí spoustu regionálních bioproduktů za zvýhodněné ceny. Kromě toho tu můžete nakoupit i kávu, luštěniny a obiloviny, stáčenou drogerii a přírodní kosmetiku – spousta z toho bez obalu. O tom, jak takový obchod funguje, jsme si povídali se zdejší provozní Janou Brožovou.

Jaká je historie Obživy?

Spolkový obchod Obživa je komunitní obchod, který vznikl v roce 2019, respektive původní myšlenka je starší. Zakladatelé Honza Valeška, Jaroslav Lenhart a Lukáš Rudolfský se inspirovali mimo jiné podobným projektem v Drážďanech, který funguje už od 90. let, má několik tisíc členů a několik poboček.

Čím se Obživa liší od ostatních obchodů?

Myšlenka spolkových obchodů je taková, že nefungují na tržní bázi, jejich provoz není hrazen z maloobchodní marže, ale z členských příspěvků. Zákazníci obchodu jsou tedy členové spolku.

Jaké to má výhody?

Každý člen získává možnost nakupovat v obchodě zboží bez marže: díky tomu jednak ušetří, jednak získává přesnější informaci o tom, kolik jednotlivé produkty ve skutečnosti stojí. V běžném maloobchodním modelu mohou být marže od 15 do 200 procent. Tím pádem člověk neví, jaká část z ceny výrobku jde obchodníkovi na hrazení provozních nákladů a případný zisk a jaká část jde výrobci, producentovi nebo velkoobchodníkovi.



Hlavní odběrné místo spolku Živá obživa funguje v rámci komunitního prostoru Bar/rák v pražském Karlíně.

U nás částka, kterou člověk zaplatí za odebrané zboží, přesně odpovídá částce, kterou dostane farmář či výrobce. Díky našemu transparentnímu účtu také mají členové také představu o tom, kolik stojí provoz odběrného místa. Máme transparentní účet, na který chodí provozní příspěvky, ze kterého se hradí náklady, jako je nájem, energie a odměna lidem, kteří se o odběrné místo starají.

Když říkáte odběrné místo, máte na mysli samotný obchod?

My tomu říkáme odběrné místo, ne obchod, abychom tím vyjádřili jiný vztah, který k tomu místu máme. Všichni se můžou podílet na jeho řízení a provozu. Díky tomu je vše mnohem transparentnější jak pro členy, tak pro naše dodavatele, kterým říkáme živitelé. My jako spolek stojíme uprostřed mezi „jedlíky“, jak já občas říkám, a těmi, kdo nám to jídlo dodávají.

Můžete jmenovat některé vaše „živitele“ a prozradit, odkud jsou?

Dodává nám třeba Jitka Píchová ze zeleniny Kozozel na Pardubicku, zeleninu máme i z Svobodného statku na soutoku na Litoměřicku. Spolupracujeme taky s Lukášem Rudolfským z Vinných sklepů Kutná Hora, pak Petrem Bulantem, který má malé hospodářství v jižních Čechách, ovocnář Michal Šatník je z Varnsdorfu...

Všechno jsou to ekologičtí zemědělci?

Jedním ze základních principů, které zakladatelé vnesli do spolku Živá obživa je to, že veškerý sortiment by měl mít minimálně certifikaci bio. S výjimkou našich členů živitelů, kteří nemusí mít certifikovanou produkci, ale musí obhospodařovat půdu v ekologickém režimu. Tento princip se snažíme naplňovat a porušujeme ho v několika případech, pokud například některý výrobek není možné sehnat na českém trhu v biokvalitě, ale naši členové si ho žádají, například lahůdkové droždí.



Provozní Jana Brožová s jedním z dodavatelů Spolkového obchodu Obživa

Co je u vás všechno k dostání?

Máme tu širokou škálu produktů. Náš sortiment se hodně přizpůsobuje sezóně a nabídce a našich farmářů-živitelů, protože chceme podpořit lokální produkci. Kromě zeleniny jsme hodně pyšní na naši pestrou škálu mléčných výrobků. Ve standardních obchodech najdete z mléčné bioprodukce třeba máslo, jogurt a zakysanou smetanu, ale u nás v Obživě jsou k dostání výrobky asi z pěti nebo sedmi farem, máme jak kravské, tak i kozí, ovčí a dokonce i buvolí produkty. Snažíme se také co nejvíc zboží prodávat bez obalu.

Kolik členů má momentálně spolek Živá Obživa?

Spolek má teď kolem dvou set členů. Ne všichni jsou ale takzvaní aktivní členové. Těm, kteří se rozhodnou aktivně platit provozní příspěvky a z toho místa odebírat, říkáme odebírající členové a těch je víc než sto. Členem spolku se může stát kdokoli.

A jak je to s členskými příspěvky?

Máme typy příspěvků: jednomu říkáme investiční příspěvek, ten se hradí jednorázově vždy předtím, než se člověk stává členem spolku. Slouží na vybavení prostoru, na to, abychom měli za co nakoupit zásoby... Člověk tím získává podíl na rozhodování a na celém našem majetku, hodnotách, co tady máme. Druhý typ je provozní příspěvek a ten slouží k hrazení variabilních nákladů našeho místa. Liší se to podle velikosti domácnosti.

O velikosti domácnosti rozhoduje počet dospělých, tedy malá domácnost je jeden člověk a neomezený počet dětí, velká domácnost jsou dva a více dospělých a neomezený počet dětí. Podle toho se platí buď 350, nebo 550 Kč měsíčně. Člen se může rozhodnout podpořit naše odběrné místo tím, že si příspěvek navýší o částku 360 korun měsíčně na podporu našeho odběrného místa.

Jak moc se členové do provozu odběrného místa zapojují?

Podíl dobrovolné práce je u nás opravdu velký. Členové pomáhají s úklidem, jsou na kase, nebo se můžou z domova starat o objednávky... Jsme rádi, že se naši členové zapojují, i když to není jejich povinnost. Myslím, že pro většinu z nich je to zajímavá zkušenost, možnost vyzkoušet si něco nového.



V lednici Obživy najdete širokou škálu nejen mléčných výrobků

Jak vypadá typický člen spolku?

Máme docela široký rozptyl, jak sociální, tak rodinných stavů. Chodí sem rodiny s malými i staršími dětmi, matky a otcové samoživitelé, starší lidé i mladší ročníky, nezadaní i bezdětné páry. Po ekonomické stránce tu máme poměrně dobře zajištěné rodiny i lidi pracující v neziskovém sektoru, mladí lidé se skromnými příjmy, kteří chtějí jíst lepší jídlo. I samotný prostor odběrného místa není příliš velký a je hodně jednoduchý, člověk se tam necítí tak ztracený jako někde v supermarketu. Hodně důležité pro nás je, že se tu lidé mohou potkávat a poznávat mezi sebou.

Zní to všechno idylicky... Existují nějaké obtíže, které musíte překonávat?

Občas je potřeba členy trochu více aktivizovat, aby se do aktivit spolku zapojovali. Jedná se hlavně o letní období, to je takový paradox. Tehdy je u nás největší hojnost zeleniny, zejména plodové, a vůbec největší hojnost, která v rámci České republiky může vzniknout. Zároveň spousta členů tráví čas mimo město a nejsou tak aktivní v odebírání. Pak nás často mrzí, že farmáři mají spoustu skvělých výpěstků a my nemáme dost členů, abychom je zabezpečili svým odběrem.

Osobně bych si proto přála pro spolek mnohem více členů, z čehož by mohli benefitovat i členové současní, protože pak bychom mohli otevřít více poboček. V současnosti máme pobočky dvě, jedna, hlavní, je na Florenci a druhá vznikla už před dvěma lety v Ďáblicích, ta je poměrně menší.



„Mám radost, že se můžu setkávat s lidmi a propojovat je.“

Co práce v Obživě znamená konkrétně pro vás?

V roce 2020 jsem do spolku vstupovala ze dvou důvodů. Tím prvním bylo moje černé svědomí, vstupem do spolku jsem si na čas vyřešila svůj environmentální žal. Druhý důvod, který velmi rychle překryl ten první, je radost z jídla. Je neuvěřitelné, s jakou chutí jsem začala jíst mléčné výrobky i maso. U zeleniny začne člověk rychle oceňovat sezónnost a jednoduchost. Prostě člověk jí to, co zrovna je. Časem mi spolek nabídl možnost stát se tady hlavním provozním a díky tomu já jsem ten člověk, jehož práce je částečně placená, takže mě spolek živí, mám neuvěřitelnou radost z toho se potkávat s lidmi a propojovat je, já tomu říkám obživní zázraky. Kromě toho ráda vyjždím s naší nezemědělskou skupinou navštěvovat naše farmáře.

Jak takový výjezd probíhá?

Ve spolku je pro nás opravdu hodně důležité, abychom naše farmáře znali. Nejenom když nám přiváží svoji produkci, ale abychom věděli, jak to u nich vypadá. Vytvořili jsme proto ve spolku takovou akční skupinu a jezdíme za našimi farmáři-živiteli na návštěvy.

Říkáme si nezemědělská skupina, protože tam jsou jenom lidé, kteří nejsou zemědělci. Ale zase rádi jíme a rádi jezdíme na výlety a jezdíme navštěvovat naše farmáře. Takže poznáme nejen ten konečný produkt, který se k nám dostane na regál, ale taky jací jsou to lidé: kde bydlí, jak se mají jejich zvířata, v jakém prostředí ta farma je, s jakými problémy se potýkají...

Je něco, co vás z hlediska reálného provozu na ekofarmách překvapilo?

Já jsem měla vždycky představu, že na kozí farmě to smrdí takovou pořádnou kozinou. A najednou člověk vidí, že zvířata můžou žít v dostatku prostoru, na hluboké podestýlce a že to tam ve skutečnosti voní. Takže za nás je to obrovská zkušenost, kterou rádi předáváme dál.

Připravila Kateřina Kotěrová pro [Českou technologickou platformu pro ekologické zemědělství \(ČTPEZ\)](#).

Více o Obživě najdete na stránkách [Lovíme.bio](https://www.lovime.bio), a také v tomto videu:
<https://www.youtube.com/watch?v=ySsjg8IKKE&t=22s>

Další články z cyklu Kratší cesta k biopotravinám:

[Příběh bezobslužné prodejny v Pěčíně](#)

[Příběh komunitou podporovaného zemědělství](#)

[Příběh farmářského automatu](#)

Článek vznikl za finanční podpory Ministerstva zemědělství prostřednictvím dotace na činnost ČTPEZ.

