

Hinweise zur Handhabung:

Du möchtest diese Präsentation für deinen Bezirk anpassen? Hast Lust die Präsentation auszubauen oder zu verbessern? Melde dich unter akademie@foodsharing.de.

Diese Präsentation ist nur ein Vorschlag und soll die in der Vorbereitung unterstützen. Natürlich kannst du sie gerne auf deine Bedürfnisse anpassen.

Fehlende Schriftarten:

- Lade die Datei 2019-01_40min_foodsharing_Boji-Dimitrov.zip vom <https://media.foodsharing.de>, dann öffne und installiere die Schriftarten aus der Datei.
- Die Präsentation entspricht nur mit diesen Schriftarten den foodsharing Regeln für die Öffentlichkeitsarbeit

1



2

foodsharing.de



3

Warum foodsharing?



- Jährlich ca. **18 Mio. Tonnen** Lebensmittelabfälle in Deutschland
- 10 Mio. Tonnen vermeidbar
- **Global** werden ca. **1/3** der Lebensmittel **verschwendet**

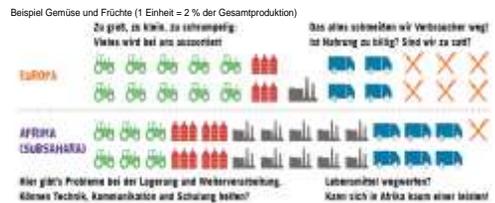
4

Was landet in der Tonne?



5

Wo werden Lebensmittel verschwendet?



Quelle: Welthungerhilfe, Stoppt Verschwendung! Nahrung ist kostbar, Seite: 4, © Grafik: Weingarten

6

Zusammensetzung LMV



https://www.duh.de/fileadmin/user_upload/download/Projektinformation/Kreislaufwirtschaft/Lebensmittelverschwendung/181210_Aktionsplan_foodsharing_DUH_FINAL.pdf

7

Zusammensetzung

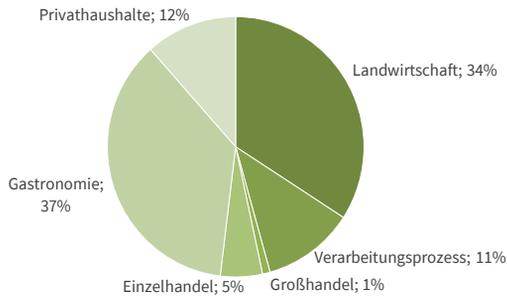


Ungefähr 6% Fisch und Fleisch, die Hälfte davon Wurst und Aufschnitt

Quelle: <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2019.pdf>

8

Wo werden Lebensmittel verschwendet?

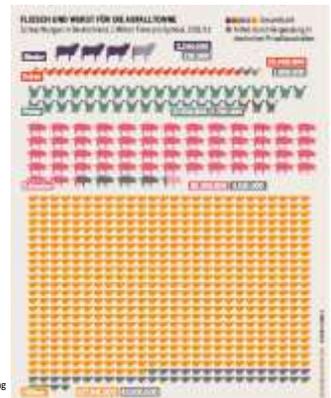


9

Tiere in der Tonne



Quelle: Fleischatlas 2014, Heinrich-Böll-Stiftung

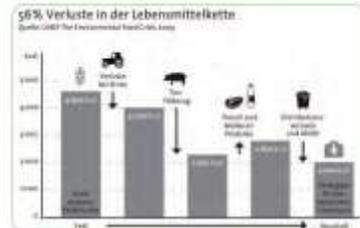


10



11

Folgen globaler Lebensmittelvernichtung



Verletzt Menschenrecht zu Zugang auf Nahrung und Wasser

Festigt globalen Hunger und Armut

Beitrag zum Verlust der Artenvielfalt

Unnötiger Ressourcenverbrauch

Steigende Treibhausgase → Verstärkt Klimakatastrophe

12

Ressourcenverschwendung



Verpackung
Treibhausgase
Arbeitskraft
Wasser
Fossile Brennstoffe

13

Landraub im globalen Süden



Flächenverbrauch Flächenverlust Flächenverschwendung

14

Virtuelles Wasser



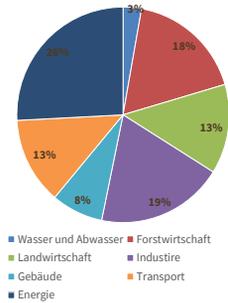
15

Virtuelles Wasser



16

Klimapolitische Auswirkungen



Hauptemissionsquellen im Agrarbereich:

- Änderung der Landnutzung
- Wiederkäuer
- Produktion chemischer Dünge- und Pflanzenschutzmittel
- Einsatz von Mineraldünger
- Energieeinsatz

= rund 133 Mio. Tonnen CO₂

www.ioew.de/uploads/tx_ukioewdb/IOEW-SR_186_Klimawirkungen_Landwirtschaft_02.pdf
https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2018/03/ar4_wg3_full_report-1.pdf

17

Global denken & lokal handeln



18

Lebensmittel **Verschwendung** vs. **Verlust**

Lebensmittelverschwendung

- entsteht durch Strukturen
- ist gewissermaßen "gewollt"
- z.B. das Unterpflügen von Gemüse auf dem Feld, Produkte die wegen einem überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum aussortiert werden

Lebensmittelverluste

- nicht gewollt oder geplant
- entstehen z.B. durch falsche Lagerung, Unwetter aber auch, wenn bei einem Lebensmitteltransport die Technik ausfällt
- Lebensmittelverluste entstehen besonders im globalen Süden

19



20

Trailer **foodsharing**:



Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=6Ujk1XE148>

21

So funktioniert **foodsharing**:



- **Wir arbeiten kostenlos & ehrenamtlich.**
- Wir retten Lebensmittel, die sonst weggeworfen werden.
- Wir kooperieren mit Supermärkten, Wochenmärkten, Bäckereien, Restaurants, Cafés, Kantinen, Festivals uvm.
- Wir arbeiten zusammen mit den Tafeln und anderen ehrenamtlichen Organisationen.
- Für uns steht nicht Bedürftigkeit im Vordergrund, sondern:

22

Wofür **stehen wir?**

- Wir "retten" ungewollte und überproduzierte Lebensmittel
 - privaten Haushalten
 - kleinen und großen Betrieben.
- bildungspolitische Bewegung
- Einsatz für Wegwerfstopp und gegen den Verpackungswahnsinn der Supermärkte ein
- Mitglieder der foodsharing-Community arbeiten ehrenamtlich und unentgeltlich
- Initiative foodsharing ist kostenlos, nicht kommerziell, unabhängig und werbefrei
- Plattform ist open source

Wir sind hier, um uns abzuschaffen.

23

Zahlen und Fakten

Deutschland:

- 39.000 aktive foodsaver
- 4.500 aktive Kooperationen
- 18,7 Mio. kg Lebensmittel bei 1,2 Mio. Einsätzen gerettet

[Hier deinen Bezirk einfügen]:

- [Zahl eintragen] aktive foodsaver
- [Zahl eintragen] aktive Kooperationen
- [Zahl eintragen] kg Lebensmittel bei [Zahl eintragen] Einsätzen gerettet

Stand: 16.01.2019

24

Zahlen und Fakten



Deutschland:

- 39.000 aktive foodsaver
- 4.500 aktive Kooperationen
- 18,7 Mio. kg Lebensmittel bei 1,2 Mio. Einsätzen gerettet

[Hier deinen Bezirk einfügen]:

- [Zahl eintragen] aktive foodsaver
- [Zahl eintragen] aktive Kooperationen
- [Zahl eintragen] kg Lebensmittel bei [Zahl eintragen] Einsätzen gerettet

Stand: 16.01.2019

25

Was wir sonst machen



Bewusstseinsbildung im Umgang mit Lebensmitteln und Öffentlichkeitsarbeit:

- Schnippeldiskos
- Informationsveranstaltungen
- foodsharing auf Festivals
- **[Hier je nach Aktivitäten in Eurem Bezirk noch mehr einfügen.]**



26

Bildungsarbeit & politische Kampagnen



Fakten rund um foodsharing



Deutschland:

- 39.000 aktive foodsaver
- 4.500 aktive Kooperationen
- 18,7 Mio. kg Lebensmittel bei 1,2 Mio. Einsätzen gerettet

[Hier deinen Bezirk einfügen]:

- [Zahl eintragen] aktive foodsaver
- [Zahl eintragen] aktive Kooperationen
- [Zahl eintragen] kg Lebensmittel bei [Zahl eintragen] Einsätzen gerettet

Stand: 16.01.2019

27

28

Entstehung von foodsharing



2010: Lebensmittelverschwendung gerät in die öffentliche Diskussion in Deutschland; Thurns ARD-Fernsehdokumentation „Frisch auf den Müll“ wird ausgestrahlt

2012: In Berlin wird die erste Kooperation der Lebensmittelretter*innen geschlossen; in Köln wird der foodsharing e.V. gegründet; Crowdfunding-Kampagne zur Finanzierung zur Online-Plattform lebensmittelretten.de

2014: Zehntausende Foodsharer*innen und rund 4.000 Foodsaver*innen in D; der 500. Betrieb kooperiert mit lebensmittelretten.de; gegen die Verschwendung ein; die Plattformen foodsharing.de und lebensmittelretten.de schließen sich zusammen

2015: Kooperationsvereinbarung zwischen Deutsche Tafel e.V. und foodsharing e.V.; das erste foodsharing Festival findet in Berlin statt

29

Entstehung von foodsharing



2010: Lebensmittelverschwendung gerät in die öffentliche Diskussion in Deutschland; Thurns ARD-Fernsehdokumentation „Frisch auf den Müll“ wird ausgestrahlt

2012: In Berlin wird die erste Kooperation der Lebensmittelretter*innen geschlossen; in Köln wird der foodsharing e.V. gegründet; Crowdfunding-Kampagne zur Finanzierung zur Online-Plattform lebensmittelretten.de

2014: Zehntausende Foodsharer*innen und rund 4.000 Foodsaver*innen in D; der 500. Betrieb kooperiert mit lebensmittelretten.de; gegen die Verschwendung ein; die Plattformen foodsharing.de und lebensmittelretten.de schließen sich zusammen

2015: Kooperationsvereinbarung zwischen Deutsche Tafel e.V. und foodsharing e.V.; das erste foodsharing Festival findet in Berlin statt

Stand: 16.01.2019

30

Entstehung von foodsharing



- 2010: Lebensmittelverschwendung gerät in die öffentliche Diskussion in Deutschland; Thurns ARD-Fernsehndokumentation „Frisch auf den Müll“ wird ausgestrahlt
- 2012: In Berlin wird die erste Kooperation der Lebensmittelretter*innen geschlossen; in Köln wird der foodsharing e.V. gegründet; Crowdfunding-Kampagne zur Finanzierung zur Online-Plattform lebensmittelretten.de
- 2014: Zehntausende Foodsharer*innen und rund 4.000 Foodsaver*innen in D; der 500. Betrieb kooperiert mit lebensmittelretten.de; gegen die Verschwendung ein; die Plattformen foodsharing.de und lebensmittelretten.de schließen sich zusammen
- 2015: Kooperationsvereinbarung zwischen Deutsche Tafel e.V. und foodsharing e.V.; das erste foodsharing Festival findet in Berlin statt

Stand: 16.01.2019

31

Entstehung von foodsharing



- 2010: Lebensmittelverschwendung gerät in die öffentliche Diskussion in Deutschland; Thurns ARD-Fernsehndokumentation „Frisch auf den Müll“ wird ausgestrahlt
- 2012: In Berlin wird die erste Kooperation der Lebensmittelretter*innen geschlossen; in Köln wird der foodsharing e.V. gegründet; Crowdfunding-Kampagne zur Finanzierung zur Online-Plattform lebensmittelretten.de
- 2014: Zehntausende Foodsharer*innen und rund 4.000 Foodsaver*innen in D; der 500. Betrieb kooperiert mit lebensmittelretten.de; gegen die Verschwendung ein; die Plattformen foodsharing.de und lebensmittelretten.de schließen sich zusammen
- 2015: Kooperationsvereinbarung zwischen Deutsche Tafel e.V. und foodsharing e.V.; das erste foodsharing Festival findet in Berlin statt

Stand: 16.01.2019

32

Entstehung von foodsharing



- 2016: „Zu-gut-für-die-Tonne-Bundespreis“ des BMEL; Kampagne „Leere Tonne“ fordert einen gesetzlichen Wegwerfstopp für Supermärkte
- 2017: Verein empfiehlt Bezirken Organisation in Vereinen; Forderungspapier an die Bundesregierung wird veröffentlicht
- 2019: Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung wird gemeinsam mit der Deutschen Umwelthilfe veröffentlicht; foodsharing wird als Träger der entwicklungspolitischen Bildungsarbeit anerkannt; Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung gründet sich; Bundesregierung verabschiedet „Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“

33

Entstehung von foodsharing



- 2016: „Zu-gut-für-die-Tonne-Bundespreis“ des BMEL; Kampagne „Leere Tonne“ fordert einen gesetzlichen Wegwerfstopp für Supermärkte
- 2017: Verein empfiehlt Bezirken Organisation in Vereinen; Forderungspapier an die Bundesregierung wird veröffentlicht
- 2019: Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung wird gemeinsam mit der Deutschen Umwelthilfe veröffentlicht; foodsharing wird als Träger der entwicklungspolitischen Bildungsarbeit anerkannt; Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung gründet sich; Bundesregierung verabschiedet „Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“

34

Fünf Forderungen (2017)



1. Wir fordern eine nationale Strategie zur Bekämpfung gegen Lebensmittelverschwendung und Förderung der Lebensmittel-Wirtschaft. Wir fordern, dass Supermärkte für einen gewissen Prozentsatz der Lebensmittelverschwendung verantwortlich sind und diese Verantwortung nicht auf andere verlagern.
2. Wir fordern, dass die Bundesregierung die Verantwortung für die Förderung der Lebensmittelwirtschaft, die Förderung der Bildung und die Förderung der Forschung und Entwicklung an die Bundesregierung überträgt.
3. Wir fordern, dass die Bundesregierung die Verantwortung für die Förderung der Lebensmittelwirtschaft, die Förderung der Bildung und die Förderung der Forschung und Entwicklung an die Bundesregierung überträgt.
4. Wir fordern, dass die Bundesregierung die Verantwortung für die Förderung der Lebensmittelwirtschaft, die Förderung der Bildung und die Förderung der Forschung und Entwicklung an die Bundesregierung überträgt.
5. Wir fordern, dass die Bundesregierung die Verantwortung für die Förderung der Lebensmittelwirtschaft, die Förderung der Bildung und die Förderung der Forschung und Entwicklung an die Bundesregierung überträgt.

35

Entstehung von foodsharing



- 2016: „Zu-gut-für-die-Tonne-Bundespreis“ des BMEL; Kampagne „Leere Tonne“ fordert einen gesetzlichen Wegwerfstopp für Supermärkte
- 2017: Verein empfiehlt Bezirken Organisation in Vereinen; Forderungspapier an die Bundesregierung wird veröffentlicht
- 2019: Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung wird gemeinsam mit der Deutschen Umwelthilfe veröffentlicht; foodsharing wird als Träger der entwicklungspolitischen Bildungsarbeit anerkannt; Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung gründet sich; Bundesregierung verabschiedet „Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“

36

Gemeinsam gegen die **Verschwendung**



37



38

Ohne Anmeldung



- Jeder kann die **FairTeiler** nutzen.
- **Fair-Teiler** sind öffentliche Orte zum Tauschen von Lebensmitteln.
- Jeder kann Lebensmittel hinbringen.
- Jeder kann **Lebensmittel kostenlos mitnehmen**.



39

Fairteiler in der Umgebung

[Hier z.B. Karte mit Screenshot der Fairteiler in deinem Bezirk einfügen.]

40

foodsharer



- nach Anmeldung bei foodsharing.de
- **Essenskörbe** online posten und abholen
- an foodsharing **Events** teilnehmen



41

foodsaver



- mit Ausweis
- bei Kooperationsbetrieben abgeschriebene Ware* retten
- Fair-Teiler pflegen und koordinieren
- an foodsharing-Treffen teilnehmen
- in Arbeitsgruppen aktiv mitwirken
- neue Freunde finden
- *und viel mehr ...*

42

Wie werde ich foodsaver?



- bei foodsharing.de anmelden
- mit dem Konzept vertraut machen: wiki.foodsharing.de
- ein kleines Quiz bestehen und die Rechtsvereinbarung unterschreiben
- drei Einführungsabholungen absolvieren
- Ausweis von dem/der Botschafter*in bekommen
- **und los geht es!**

[Denkt dran hier Eure bezirksspezifischen Informationen einzufügen.]

43

Lebensmittel retten



- Teams für Kooperationsbetriebe beitreten
- Sich für konkrete Abholtermine anmelden
- Beim Betrieb: Lebensmittel sortieren, Abfälle trennen, mit anderen foodsavern teilen



44

Verhaltenskodex



- Respekt und Achtung füreinander
- Offen, freundlich und friedlich
- Pünktlich, zuverlässig und ehrlich
- Sauberkeit, Diskretion und Rücksicht im Kontakt mit Menschen und Betrieben
- Transparenz
- Partizipation

45

Betriebsverantwortliche*r



- Schnittstelle zwischen Betrieb und foodsavern
- Betreut die Kooperation und das Team
- Baut neue Kooperationen auf
- Arbeitet Neu-foodsaver im Betrieb ein

Botschafter*in

- Tragen die Idee von foodsharing weiter.
- Behalten den Überblick im Stadtteil / Bezirk / Stadt.
- Koordinieren Betriebsverantwortliche und Betriebe.
- Helfen Neulingen bei den ersten Schritten.
- Organisieren Treffen und Auftritte, stellen Kontakte her.
- Übernehmen viele weitere "unsichtbare" Aufgaben...

46

Überregionale Arbeitsgruppen



- Betriebsketten
- Bildung
- IT-Programmierung / IT-Support
- Fair-Teiler
- Presse / Öffentlichkeitsarbeit
- Social Media
- Sponsoring
- ...und viele mehr

47



48

MHD vs. VD



Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

- Gewährleistung durch den Verkäufer, dass die Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich und **ohne wesentliche Veränderungen im Geschmack, Farbe und Konsistenz sind**
- die LM sind in der Regel noch einige Tage bis einige Jahre verzehrbar

Verbrauchsdatum (VD)

- für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Hackfleisch oder rohes Geflügelfleisch
- gibt an, bis wann das Lebensmittel verbraucht sein sollte.

49

Was kann ich tun?



- Regional, saisonal und maßvoll einkaufen z.B. Kochplan erstellen
- Essen richtig lagern
- Einkochen, fermentieren, dörren
- Lebensmittelreste z.B. im Restaurant mitnehmen
- Restepartys organisieren
- "Taste the Waste" mit Freunden schauen und über Lebensmittelverschwendung diskutieren
- Bei den Nachbarn klingeln und überflüssige Lebensmittel anbieten
- Lebensmittel über z.B. soziale Medien teilen
- Bei foodsharing anmelden und mitmachen
- **Mach dein Umfeld ausmerksam!** → Arbeitgeber, Supermarkt in der Nachbarschaft, Familie

50

Vielen Dank! Habt Ihr Fragen?



<http://foodsharing.de>



www.instagram.com/foodsharing_de_offiziell



www.facebook.com/foodsharing

51