

Neue Vertriebswege für Lebensmittel – Lebensmittelretter und Fair-Teiler



Eine neue Herausforderung für die
Lebensmittelüberwachung

Dr. Thomas Stegmanns, Dr. Alexandra Pantchev

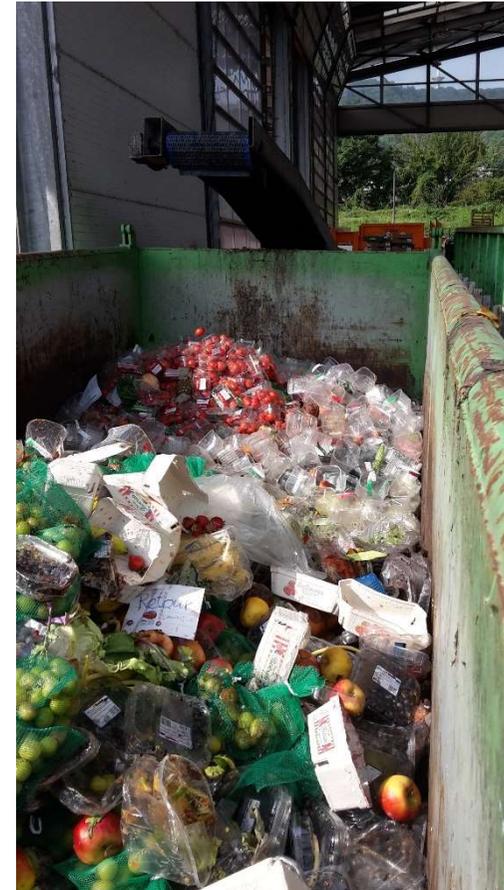


SCHWÄBISCHE TAFEL
STUTTIGART e.V.

Tafel-Läden für Bedürftige



Bänderer: „Ich esse das, was du nicht isst“



„Containerer“

„Containerer“



„Man muss auf seine Sinne vertrauen. Riechen, Schmecken. Dann weiß man, ob etwas noch gut ist.“

„Containerer“



„Gekocht wird, was die Tonne hergibt. Dieses Mal: Spargel, Kartoffeln und Kopfsalat.“



SCHWÄBISCHE TAFEL
STUTT GART e.V.

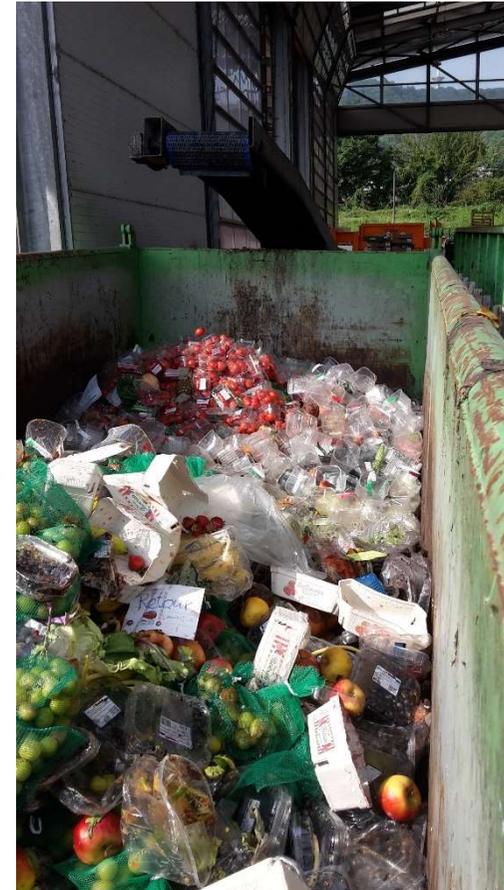
**Tafel-Läden
für Bedürftige**



Bänderer: „Ich esse das, was du nicht isst“



Retter und Teiler



„Containerer“

Vorgeschichte

- Anruf SWR im März 2016
- Ermittlungen: zu diesem Zeitpunkt 4 „Kühlschränke“ im Stadtgebiet Stuttgart
- Gemeinsamer Besuch bei einem Kühlschrank
- Stellungnahme und Reportage



Ergebnisse:

- Überfüllter Kühlschrank
- Kühlschrank-Temperatur $> 20^{\circ}\text{C}$
- Überlagerte Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (2 bis 4 Wochen), u.a. Kochschinken und Wurststreifen für den Salat





Vorgeschichte

Vier Jahre foodsharing: Eine Erfolgsgeschichte (Pressemitteilung)

Sonntag, 11. Dez 2016, 23:00 Uhr von Manuel Wiemann

Dez. 2016

22.600 Freiwillige

Essenskörbe an
1 Mio. Menschen

10 Millionen Kilogramm Essen



„In Lebensmittel werfen wir pro Sekunde in Deutschland weg!“ sagt Nicole Klaski bei einer Abholung im Supermarkt. Als eine von 22.600 foodsharing-Freiwilligen holte sie Lebensmittel legal von Betrieben ab, die dort entsorgt würden, und verschenkt diese. Foodsharing wirkt hier ergänzend zu den örtlichen Tafeln. „Obwohl es uns noch nicht

abgeholt, mit ca. 10 Millionen Kilogramm. Die Reduktion der Verschwendung ist eine der erfolgreichsten, die wir in vier-jähriges Bestehen und

turn bildeten sich in Deutschland, und der Schweiz über 250 Gruppen zum Wegwerfstopp einzudämmen, bieten wir Essen an Privathaushalten an, Essen über unsere Website zu teilen. So kann dadurch erreicht werden, dass fast 1.000.000 Menschen das Essen erhalten. Nicole Klaski ist begeistert davon, wie viele Verbrauchenden foodsharing erreicht hat und wie es dadurch den Beschenkten wundert sich, warum ich makelloses Essen fair-teile. Sie erfahren, dass Essen nicht wertlos ist und schockiert und möchten ihr eigenes Einkaufsverhalten ändern.

Weil Supermärkte immer noch viel zu viele Lebensmittel wegwerfen, fordert foodsharing einen Wegwerfstopp für Supermärkte. Über 50.000 Unterschriften wurden für die Petition gesammelt. Die Politik sperrt sich dagegen, da die Entsorgung von Lebensmitteln zu entsorgen. In weiteren EU-Ländern wird daran gearbeitet.

Die Politik sperrt sich dagegen, da die Entsorgung von Lebensmitteln zu entsorgen. In weiteren EU-Ländern wird daran gearbeitet.

Die Politik sperrt sich dagegen, da die Entsorgung von Lebensmitteln zu entsorgen. In weiteren EU-Ländern wird daran gearbeitet.

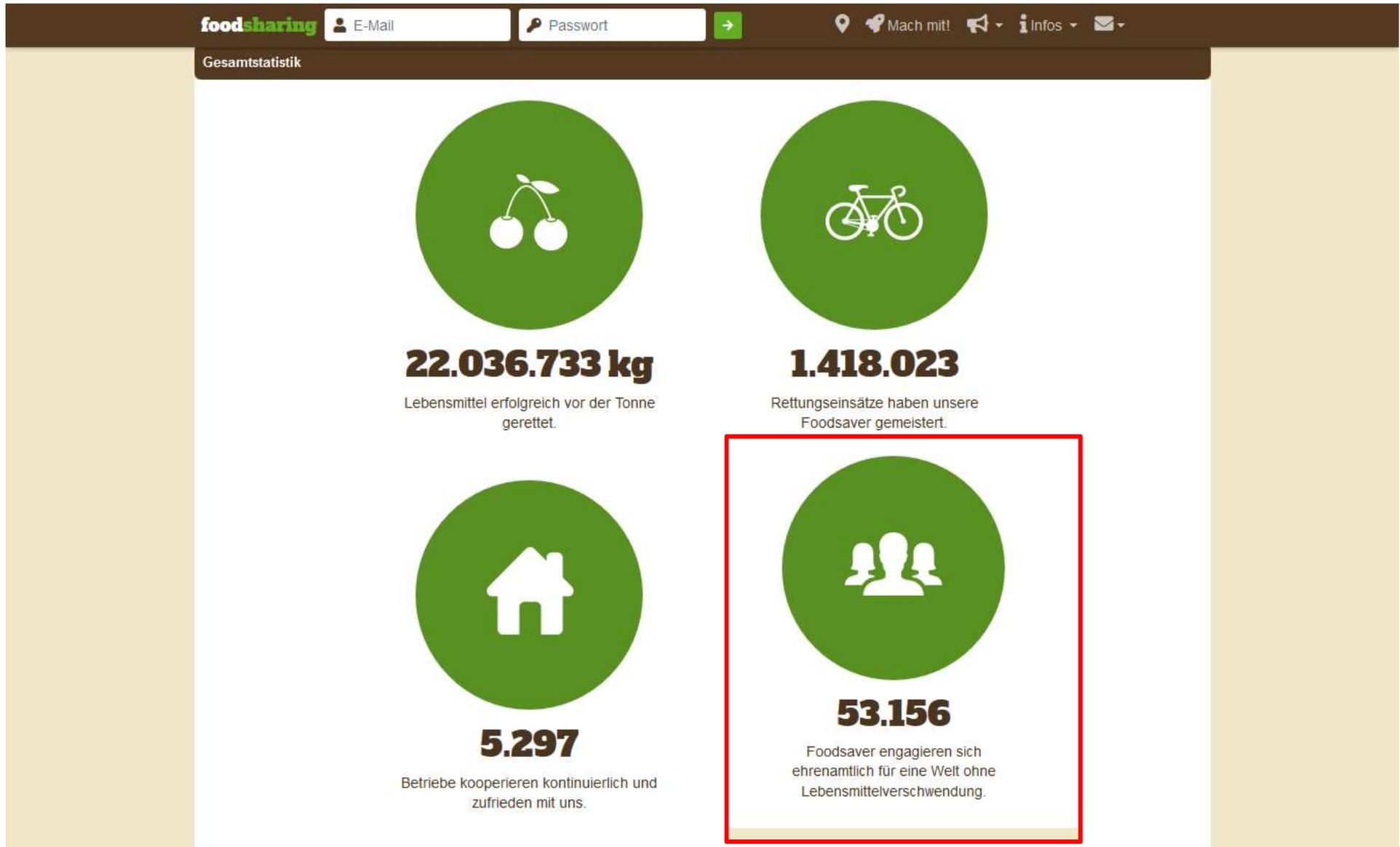
„Als wir vor vier Jahren foodsharing gegründet haben, hätten wir nie mit so einer Entwicklung gerechnet!“ schwärmt Stefan Kreuzberger. „Ich hoffe sehr, dass wir diese Erfolgsgeschichte fortsetzen und sich mehr Menschen und die Politik engagieren, so dass wir die Verschwendung auf ein Minimum reduzieren können!“

Statistik im April 2019

STUTTGART



(Quelle: www.foodsharing.de)





Organigramm des Vereins (Quelle: www.wiki.foodsharing.de)

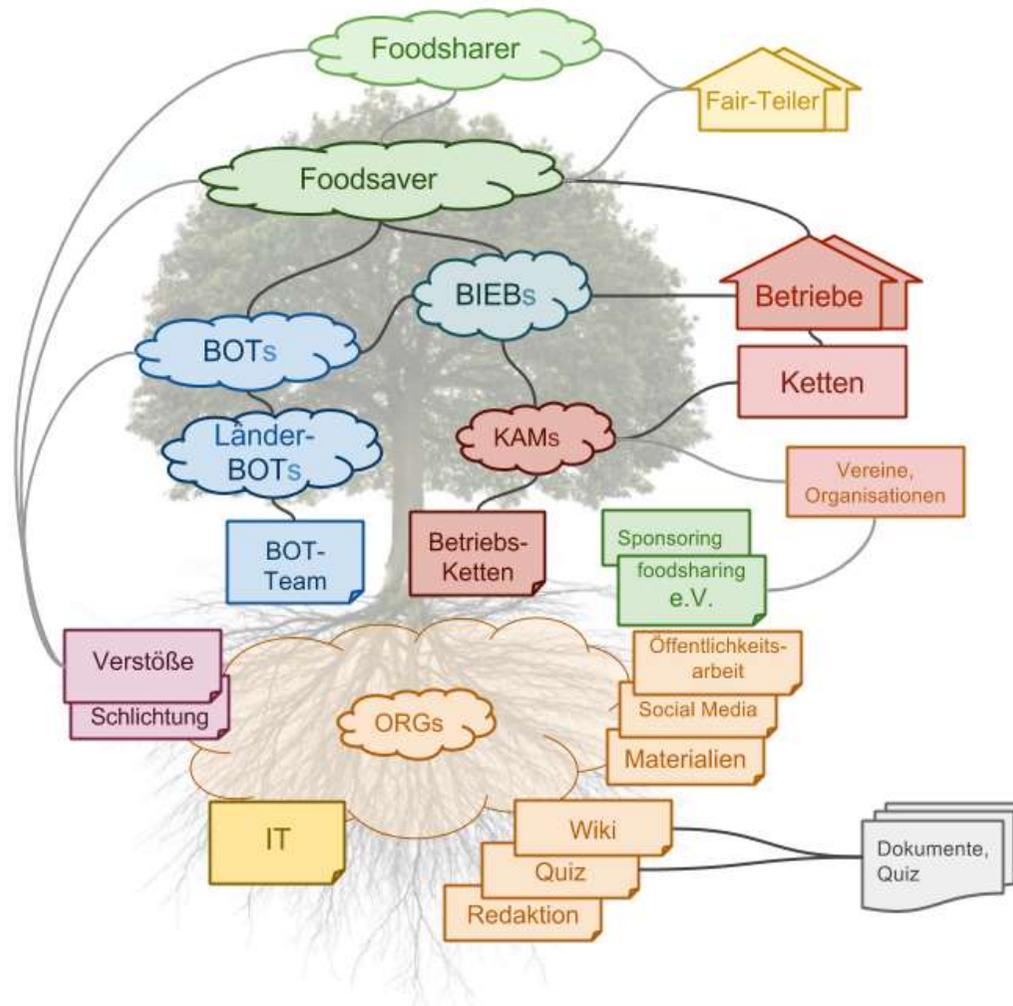
Überblick:

Legende:

- Menschen mit bestimmter Rolle (Cloud)
- Arbeitsgruppe (Paper)
- Ort (House)
- häufige Kommunikation / Zusammenarbeit (Wavy line)

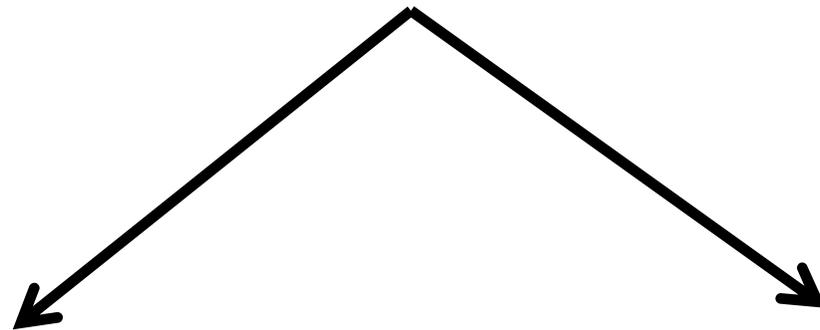
Abkürzungen:

- BOTs:** BotschafterInnen von Bezirken, Städten oder kleinen Regionen
- Länder-BOTs:** BotschafterInnen ganzer Bundesländer
- BIEBs:** Betriebs-Verantwortliche
- KAMs:** Key Account Manager (Zuständig für Betriebsketten, Partner etc.)
- ORGs:** Mitglieder des Orga-Teams





Lebensmittelretter



Foodsharer

registrierte, freie Mitarbeiter
„fair“ teilen Lebensmittel
aus dem eigenen Haushalt

Organisierte Foodsaver

retten Lebensmittel aus
Lebensmittelbetrieben
und verteilen sie

Foodsharerer

(Quelle: www.foodsharing.de)

STUTTGART



**Registrierte Mitglieder der Community
freie Mitarbeiter**

**Eigene überschüssige Lebensmittel (Essenskörbe)
können der lokalen foodsharing-Community
angeboten werden**

Freund*innen, Bekannten, Familie oder Nachbarn



Bringen Lebensmittel zum Fair-Teiler oder nehmen sie von dort mit.

Holen Lebensmittel bei anderen Community-Mitgliedern ab.

Haben Kontakte über die Plattform zur Organisation der Übergabe

Nehmen an foodsharing-Events teil

Food saver

(Quelle: www.foodsharing.de)

STUTTGART



Foodsharer, die **von Betrieben** Lebensmittel retten

Voraussetzungen

- Teilnahme an **foodsharing-Quiz**
- drei betreute **Einführungsabholungen** bei einem **Betrieb**.

Handeln aktiv

Sammeln und fair-teilen Lebensmittel von **kooperierenden Betrieben**

Haben Kontakt mit der Community

Nehmen an Events und Bezirkstreffen teil



Rechtsvereinbarung für Foodsaver

(Quelle: www.foodsharing.de)

STUTTGART



- **Rechtsvereinbarung Teil I –
Eigenerklärung - Verhaltenskodex und Sorgfaltspflichten**
- **Rechtsvereinbarung Teil II -
Haftungsausschluss**

Rechtsvereinbarung Teil II - Haftungsausschluss

Stand: Januar 2015

Ich erkläre das Folgende:

Ich werde im Rahmen von foodsharing als Foodsaver tätig, hole bei Lebensmittelspenderbetrieben Lebensmittel ab und verpflichte mich, diese entweder selbst zu genießen oder ausschließlich unentgeltlich an Dritte weiterzugeben.

Als Foodsaver übernehme ich die Verantwortung, dass alle Lebensmittelspenderbetriebe, Vereine, Bauernhöfe etc., die Lebensmittel abgeben, von jeglicher Haftung für die Genießbarkeit bzw. gesundheitliche Unbedenklichkeit der Ware entbunden werden. Die Haftung der Lebensmittelspendenden, auch für Fahrlässigkeit jeden Grades, ist ausgeschlossen. Mir ist bekannt, dass der foodsharing e.V. selbst nicht Vertragspartner der Lebensmittelspendenden wird und keine Haftung übernimmt. Ich übernehme die Verantwortung, die abgeholten und verteilten Lebensmittel und bin selber dafür verantwortlich, mich ggf. um eine Haftpflicht- und Unfallversicherung zu kümmern.

Ich verpflichte mich, die Lebensmittelspenden vor der Weitergabe zu überprüfen. Die Verhaltensanweisungen im Ratgeber des foodsharing e.V., insbesondere zu verderblichen Lebensmitteln, habe ich zur Kenntnis genommen. Ich übernehme die Verantwortung, die abgeholten Lebensmittel, die ich abhole und muss selbst entscheiden, ob diese für den Verzehr bzw. die Weitergabe noch geeignet sind.

ginnen

Als Foodsaver **übernehme ich die Verantwortung** für die Lebensmittel. Das heißt, dass alle Lebensmittelspenderbetriebe, Vereine, Bauernhöfe etc., die Lebensmittel abgeben, von jeglicher Haftung für die Genießbarkeit bzw. gesundheitliche Unbedenklichkeit der Ware entbunden werden. Eine Haftung der Lebensmittelspendenden, auch für Fahrlässigkeit jeden Grades, ist ausgeschlossen. Mir ist bekannt, dass der foodsharing e.V. selbst nicht Vertragspartner der Lebensmittelspendenden wird und keine Haftung übernimmt. **Somit hafte ich für die abgeholten und verteilten Lebensmittel und bin selber dafür verantwortlich, mich ggf. um eine Haftpflicht- und Unfallversicherung zu kümmern.**



**Rückendeckung
sieht anders aus!!**



Gerettete Brote, Brötchen und Baguettes

Frische, leckere Brote und andere Backwaren vom Bio-Bäckermeister des Tages...

AKTUELL:

Heute ab 20.00 Uhr leckere Brote und andere Backwaren
bitte eine Nachricht schicken.

Liebe Nachbarschaft,

In Deutschland landen viel zu viele noch genießbare
www.foodsharing.de rette ich und viele andere Foodsharinger
sonst aus unterschiedlichen Gründen wegwerfen werden
(aber noch genießbar), Lagerkapazität, unschöne Scheiterhaufen
Auslage bis Ladenschluss beim Bäcker.

Ich freue mich wenn ich die geretteten Lebensmittel
(natürlich prüfe ich sie natürlich auf Unbedenklichkeit)

Gerne könnt ihr mir euer genaues Wohnort mitteilen
wenn ich Lebensmittel habe. Oder
- Post erstellen.

von Laura P. aus Cannstatt Mitte / Kurpark
Mehr

- Danke8
- Antworten5

Danke von Cornelia V., Katharina L. und 6 weiteren.

**Ich freue mich, wenn ich
die geretteten
Lebensmittel in meinem
nahen Umfeld verteilen
kann (natürlich prüfe ich
diese auf
Unbedenklichkeit und
esse sie auch selbst!)**



- **In Stuttgart 1500!**
- **Kein Lebensmittelbetrieb in Stuttgart hat so viele Mitarbeiter!**



(Quelle: www.foodsharing.de)

- **Kooperation mit Betrieben**
- **Quiz**
- **Ansprechpartner*innen für den Betrieb und für alle Foodsaver**
- **Sorgen für Zufriedenheit möglichst aller Beteiligten, vor allem aber des Betriebes**
- **Kümmern sich um Einhaltung aller vereinbarten Abholtermine**
- **Eintrag neuer Betriebe und Fair-Teiler auf der Online-Plattform**
- **Kontakt zu neuen Betrieben - nach Absprache mit einer/m Botschafter*in des Bezirks**
- **persönliche "@foodsharing.network"-Adresse**



- **Repräsentant*in von foodsharing in seinem/ ihrem Bezirk (Stadt oder Region, z.B. für Stuttgart/ Süddeutschland und leitet einen Bezirk**
- **Einführung neuer Foodsaver, die Koordination der Betriebsverantwortlichen sowie das Organisieren von regelmäßigen Treffen**
- **Quiz**
- **Bereits 6 Monaten Foodsaver**
- **15 Abholungen in den letzten 6 Monate**
- **Keine relevanten Regelverletzungen**
- **2-10 Stunden pro Woche Zeit für die Aufgaben**

Ansprechpartner für die Fair-Teiler



- **Vom Botschafter für Süddeutschland benannte jeweils für einen Fair-Teiler verantwortliche Person**
- **Bisher nur in Stuttgart?**
- **Offiziell nicht auf der Homepage des Vereins genannt!**



Kooperierende Betriebe

(Quelle: www.foodsharing.de)

**Bäckereien, Obst- und Gemüsehändler,
Filialen von Supermärkten,
Wochenmärkte, Restaurants, Kantinen,
Cafés, Catering-Services, der
Großhandel, Bauernhöfe u. v. m.**



Abholungen im Vorfeld abgestimmt

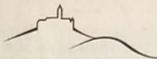
Die foodsharing-Kooperation ist nachhaltig und eine **Win-**

Win-Situation. Die Betriebe können dabei ihre

Lebensmittelabfälle und damit verbundene

Entsorgungskosten reduzieren und bewusst

ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen



Da freut sich die Marktfrau: Hanna Kahindi (links) bekommt von Catrin Schadt ein Gemüseortiment, das nicht mehr verkauft werden kann. Foto: Carsten Riedl

„Unser Ziel ist, überflüssig zu werden“

Umweltbewegung Die Initiative Foodsharing hat auch in Kirchheim und Umgebung ihre Anhänger. Hanna Kahindi gehört zu einer Gruppe von Idealisten, die regelmäßig auf dem Markt Essen rettet. Von Thomas Zapp

Anderthalb Ananas, fünf Schalen Erdbeeren, drei Früchtebecher, eine kleine Kiste Pastinaken, drei gelbe, etwas „latschige“ Paprika, fünf Bananen und noch diverse Birnen. Je nach Geschäft dürfte man etwa 25 Euro für dieses Gemüse- und Obstsortiment bezahlen. Hanna Kahindi bekommt es beim Obst- und Gemüsesortiment Reicherter auf dem Kirchheimer Wochenmarkt gratis und sogar noch ein freundliches Lächeln dazu geschenkt. Bei ihrem „Einkauf“ handelt es sich um Ausschussware, welche die Standbetreiber nach

sich als „Lebensmittelretter“. Diese kümmern sich um Nahrungsmittel, die aussortiert worden sind, weil sie Druckstellen oder ein schrumpeliges Aussehen haben, aber trotzdem noch genießbar sind. Teilen gehört zum Prinzip: Noch ehe sich der Reporter versieht, hat er auch eine Kiste in der Hand, mit gelben Paprika, Pastinaken und Erdbeeren. Aber was macht man mit Pastinaken? „Man weiß natürlich nie, was man bekommt. Da muss man den Speiseplan etwas anpassen“, sagt Christiane Gebecke, die Hanna Kahindi an diesem Tag unterstützt. Sie kennt das Foodsharing aus Hamburg, wohnt aber seit Kurzem in Kirchheim. „Manchmal kriegt man auch Obst und Gemüse, das man gar nicht kennt“, sagt Hanna Kahindi. Dann werde man automatisch kreativ, sagt sie.

„Man wird kreativ, wenn man das Obst und Gemüse nicht kennt.“

Hanna Kahindi
Kirchheimer „Botschafterin“ der foodsharing-Bewegung.

dem Markttag weggeschmissen hätten. Nun ist die 33-Jährige, die mit ihrem einjährigen Sohn Simon auf den Markt gekommen ist, keineswegs bedürftig.

Hanna Kahindi ist „Botschafterin“ von „Foodsharing“ (wörtlich übersetzt: „Essen teilen“) für den Raum Kirchheim und bezeichnet

„Ich habe wieder angefangen, Rote Bete einzulegen“, erzählt ihre Mitstreiterin Christiane Gebecke. Was zu viel ist, verschenken sie weiter unter Bekannten oder an die Kirchheimer Schenkscheune. Als Konkurrenz zu den Tafeln sehen sich die Foodsharer aber nicht. „Die haben immer Vorrang“, sagt David Jans vom Foodsharing-Vorstand in Stuttgart.

Es ist unter dem Lebensmittelrettern verpönt, mit einem festen Speiseplan zu kommen und Spenden auszuschlagen, weil man keinen Appetit darauf hat. Nehmen

was kommt, heißt die Devise. Darum muss jeder Aspirant auf den Job als Lebensmittelretter zuvor einen Fragebogen ausfüllen, ob er sich wirklich mit den Zielen der Bewegung identifiziert. Die Fragen sind so formuliert, dass die Leute ausgefiltert werden, die Foodsharing als günstige Alternative zum regulären Einkauf sehen. „Viele scheitern beim ersten Mal, manche auch häufiger“, weiß Hanna Kahindi.

Es gibt noch weitere Verhaltensregeln für die Retter: Beim Essen abholen keine „normalen“ Kunden stören, freundlich zu den Spendern sein und Hilfe anbieten beim Kisten tragen. Catrin Schadt von „Früchte Reicherter“ freut

Das steckt hinter den „Lebensmittelrettern“

Foodsharing ist eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Sie „rettet“ ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von Betrieben.

Zum Selbstverständnis gehört, dass sie sich als bildungspolitische Bewegung und sieht, die sich einem nachhaltigen

Konsum verpflichtet. Sie setzt sich für einen Wegwerfstopp und gegen „Verpackungswahn“ ein.

Entstanden 2012 in Berlin sind heute nach eigenen Angaben auf der Internetseite <https://foodsharing.de> 200.000 Nutzer und weiteren europäischen Ländern registriert.

Im Raum Stuttgart gibt es aktuell 1200 „Foodsharer“ und acht so genannte „Verteiler-Kühlschränke“, in denen gerettetes Essen zum Abholen bereitsteht. Im Raum Kirchheim sind aktuell 60 Retter gemeldet, zehn sind nach Angaben der Mitglieder derzeit aktiv. Vier Betriebe in Kirchheim arbeiten mit Foodsharing zusammen. tz

sich über die Abnehmer. „Die Kunden erwarten top-frische Ware“, sagt sie. Da müsse viel aussortiert werden, obwohl es noch perfekt genießbar sei. „Das ist schon schade“, sagt sie. Ihr Chef Peter Reicherter freut sich ebenfalls. „Wir haben fast keinen Biomüll mehr, das ist genial.“ Für die Foodsharer wird das Gemüse an jedem Markttag schon zur Seite gestellt. Wer keine Zeit für ein umfassendes Engagement hat, kann auch im Alltag zum Retten beitragen. „Ich achte zum Beispiel im Supermarkt darauf, Sachen zu kaufen, die kurz vor dem Ablauf sind“, sagt Christiane Gebecke. Damit verhindert sie, dass diese Produkte in den Müll wandern.

Für den Inhalt von Abfalltonnen von Supermärkten gibt es wiederum ganz spezielle „Abnehmer“, die sich verwertbare Nahrung nach Toreschluss aus den Tonnen holt. Das so genannte „Containern“ ist in Deutschland jedoch illegal und gilt als Diebstahl, zumal man dafür auf Privatgrundstücke eindringen muss. Freilich kennt man Leute aus der Szene, in Kirchheim würde das aktuell aber niemand machen, meint Hanna Kahindi. Zwei Container-Pioniere sind derzeit im Ausland.

„Unser Ziel ist es, überflüssig zu werden“, sagt Hanna Kahindi. Tatsächlich würde die Erfahrung zeigen, dass sie von den Unternehmen, bei denen sie Nahrung abholen, immer weniger bekommen. Offenbar animiere es mehr zum sparsamen Umgang mit Essen, wenn jemand das Übriggebliebene abholt.

Einer der Gründer der Foodsharing-Bewegung, der auch eine Zeit in Kirchheim wohnte und als geldlos Reisender berühmt geworden ist, heißt Raphael Fellmer. Der Berliner hat mittlerweile in der Hauptstadt das Start-Up-Unternehmen Sirplus gegründet, das in großem Stil Essen rettet und dann bis zu 80 Prozent billiger in eigenen Shops oder über das Internet verkauft. „Das hat aber mit dem Foodsharing nichts mehr zu tun“, sagt Hanna Kahindi. Die Bewegung arbeite ohne Gewinn.



„Wir haben fast keinen Biomüll mehr, das ist genial.“

(Quelle: Der Teckbote, 8.4.2019)

Caterer aus Stuttgart-Möhringen 200 Portionen sind zu schade für die Tonne



Quelle:

www.stuttgarter-nachrichten.de

02.04.2019 - 11:59 Uhr



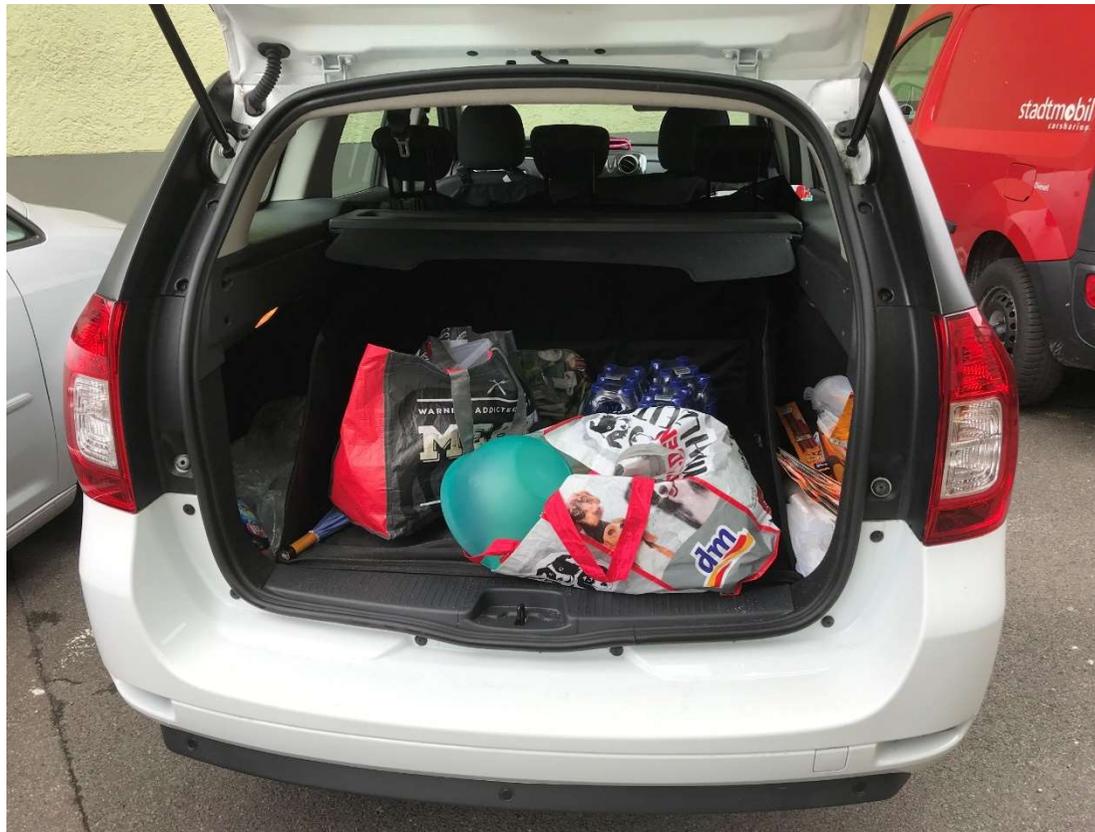
Für Axel von Rolbeck ist das ein Kompromiss. Immerhin zwei Drittel weniger voll seien seine Mülltonnen seit der Kooperation.



Fragen

- **Kalt, heiß, warm, lauwarm?**
- **Transport?**
- **Wo bleiben 200 Essen??**

Einfülltemperatur 80°C



Putengyros mit gedünstetem Reis

und ggf. *Bacillus cereus*?

Oder lieber *Clostridium perfringens*?





Transport nach Hause, runter kühlen lassen,
heimische Tiefkühltruhe, Verteilung über private
Whatsapp-Gruppe und die Fair-Teiler



Assoziationen.....



**Vielen Dank für die tolle Pasta,
sie hat 8 Menschen glücklich
gemacht!**

Fair-Teilen, Empfänger

STUTTGART



(Quelle: www.wiki.foodsharing.de)

- an **Freund*innen, Bekannte oder Familie** weitergeben
- unter [Nachbar*innen](#) verteilen
- **Essenskorb** anbieten, den man auf foodsharing.de erstellt, damit Interessierte die Lebensmittel abholen können
- zu lokalen [Fair-Teilern](#) bringen (genaue Adressen sind auf der Karte zu finden!)
- bei einer Küfa (“**Küche für alle**”) gemeinsam verkochen und dann kostenloses Essen anbieten
- zu lokalen Abnahme-Stellen bringen: z.B. **Flüchtlingslager, Obdachlosenhilfe, Bahnmissionsmission, Diakonie, Kirchengemeinde, Sportverein,**



(Quelle: www.foodsharing.de)

- Ort, zu dem alle Menschen Lebensmittel bringen und kostenlos von dort mitnehmen dürfen.
- Eintrag auf der Online-Plattform in der Kategorie "Fair-Teiler"
- Betrieben wird ein Fair-Teiler von dem foodsharing-Bezirk, d.h. von Foodsavern und mindestens einem Betriebsverantwortlichen
- **Täglich** muss die Kühlschranktemperatur abgelesen und in die Kontrollliste eingetragen werden.
- **Alle 2 Tage** müssen Regal und Kühlschrank aufgeräumt und gereinigt werden.



(Quelle: www.foodsharing.de)

Die [Fair-Teiler-Regeln](#) sollten allen Fair-Teiler-Betreuenden bekannt sein.

Gemäß foodsharing.de

sind Fair-Teiler **keine** Lebensmittelunternehmen!!

Das sehen wir anders!

Vereinbarung:

In Stuttgart gibt es **Ansprechpartner** für die Fair-Teiler, die namentlich vom Botschafter genannt werden müssen



(Quelle: www.foodsharing.de)

- Ort, an dem regelmäßig oder häufig gerettete Lebensmittel abgegeben werden können.
- Eine Abgabestelle kann **eine andere Organisation** oder **eine Privatperson** sein.
- Eintrag auf der Online-Plattform in der Kategorie "Fair-Teiler"
- Vom Moment der Weitergabe an sind die Foodsaver **nicht** mehr verantwortlich für die Lebensmittel.
- **Für Abgabestellen gelten die Regeln und Voraussetzungen über Fair-Teiler-Standorte nicht.**
- Die einzige Voraussetzung ist, dass die Lebensmittel auch dort kostenlos weitergegeben werden.



Organisation der Fairteiler

(Quelle: www.foodsharing.de)



Belegte und unbelegte, süße und salzige Backwaren da :)

20.12.2018 20:15 Uhr von Liane



Habe heute Mittag wieder ein paar belegte Brötchen, süße Teilchen und Laugenbrezel im Fairteiler abgegeben.

„Habe heute Mittag wieder ein paar belegte Brötchen, süße Teilchen und Laugenbrezel im Fair-Teiler abgegeben.“



Organisation der Fairteiler

(Quelle: www.foodsharing.de)

foodsharing E-Mail Passwort → Mach mit! Infos ↕

Es gibt wieder einen funktionierenden Kühlschrank, in dem auch immer wieder Kleinigkeiten zu finden sind. ☺
05.11.2018 20:55 Uhr von Ellen

Belegte Leberkäse und Käsewecken zu verschenken!!!
Hallo, wir hatten gestern eine große Geburtstagsfeier und leider ist sehr sehr viel essen übrig geblieben. Wir verschenken 2 thermoboxen voll mit Brötchen. Einmal Käse und einmal Leberkäse. Abzuholen wäre das in Deggingen in der Nähe von Göppingen. Noch essbar bis morgen. Würden wir das für euch interessant sein?
Nachmittag belegt. Waren die meiste Zeit gekühlt.



„2 Thermoboxen voll mit Käse- und Leberkäse-Brötchen...Noch essbar bis morgen...Die meiste Zeit gekühlt...“

aher ha
Des We
ohenhe
tiger Wi
anke an die





Organisation der Fairteiler (Quelle: www.foodsharing.de)

Hinweis! Beachte, dass Deine Beiträge auf der Fair-Teiler-Pinnwand öffentlich einsehbar sind.

sowie frische Brezel und Brötchen und Gemüse
11.01.2019 15:46 Uhr von Susanne

Hallo ihr lieben. Im Fair-teiler ist sehr viel Bratensoße, Vanillepudding, Kartoffelpüree und Gemüsesuppe. Nehmt am Besten Behälter und Schöpfer mit um die verschiedenen Lebensmittel umzufüllen. Liebe Grüße Jessi
11.01.2019 15:40 Uhr von Jessica

Neujahrsbrezeln, Klein- und F... wie Brote aus Spontanabholung gestern im Fairteiler :-)
02.01.2019 08:00 Uhr von Susanne

An dieser Stelle mal ein ganz... ich Susanne, für Deine unermüdete Arbeit :-)) Euch allen einen guten Rutsch
31.12.2018 15:22 Uhr von Diana

8! Kisten (überwiegend) Bl... Party, zum Einfrieren, Trocken für Knödel etc. mitnehmen :-)
...

Er ist die ganze Zeit geöffnet, hat zwei Kühlschränke und reichlich Boxen für Lebensmittel. Hinter dem FairTeiler gibt es diverse Mülleimer der evangelischen Kirchengemeinde, von denen wir die Biotonne freundlicherweise (bitte nur wenn erforderlich) mitbenutzen dürfen.

Es gibt auch genügend Putz- und Reinigungsmittel, ein Wasseranschluss ist draußen bei den Mülltonnen. Bitte schaut doch immer wenn ihr dort seid auch mit, ob die Kühlschranktemperaturen für den Tag schon abgelesen wurden oder ob es etwas in Ordnung zu bringen gibt und tragt entsprechend in die Listen ein (bitte in der Pflegeliste an der Pinnwand unterschreiben) :-)

Vielen Dank, dass Ihr alle mitheift.

**Im Fair-Teiler ist sehr viel Bratensoße,
Vanillepudding, Kartoffelpüree und Gemüsesuppe
Bringt Behälter und Schöpfer mit zum Umfüllen...**

Erstes Foodsharing-Café in Stuttgart

Quelle: Schwäbisches Tagblatt 14.6.2019

Die Foodsharing-Szene boomt!

Bürgerpreis für das Team



In den Schränken, den sogenannten „Fair-Teilern“, werden die Lebensmittel verstaut und präsentiert.

Foto: Ferdinando Iannone

Ein Café wie kein anderes

Engagement Die Foodsharing-Szene boomt. Im neu eröffneten „Raupe Immersatt“ kann man kostenlos essen und muss nur für Getränke zahlen. Von Barbara Wollny

Nach langem Suchen haben Maximilian Kraft und seine vier Mitstreiter endlich ein Lokal gefunden und vor kurzem am Hölderlinplatz im Stuttgarter Westen ein eigenes Café eröffnet. Snacks, Kuchen oder Torten bestellt man hier allerdings nicht nach der Speisekarte. Angeboten werden Brot, Brötchen, Süßwaren, Milchprodukte und was sonst noch alles von der Initiative Foodsharing vorbeigebracht wurde und ansonsten im Abfall gelandet wäre. Die Produkte lagern appetitlich hergerichtet in einem „Fair-Teiler“-Schrank.

Jeder kann sich hier bedienen und gleich an Ort und Stelle etwas – ohne zu bezahlen – verspeisen oder für zu Hause einpacken. Lediglich die Getränkekarte liegt aus. Jeder Besucher entscheidet selbst, wie viel er für seinen Kaffee oder die Bio-Limonade zahlen will. Laut einer Studie der Universität Stuttgart wird jeder

Mensch pro Jahr 85 Kilo Lebensmittel weg, insgesamt fast 15 Millionen Tonnen. Mindestens 40 Tonnen davon könnten gut verzehrt werden und landen völlig unnötig im Müll, sagen die Wissenschaftler. Endverbraucher sind mit 55 Prozent dabei die größten Wegwerfer.

Bürgerpreis für das Team

Mit dem Café „Raupe Immersatt“ soll aktiv und sichtbar etwas gegen diese Lebensmittelverschwendung getan werden, jedoch nicht mit erhobenem Zeigefinger. „Wir wollen ein Ort des nachhaltigen Genusses, ein Wohlfühlort zum Relaxen und ein Treffpunkt sein wie andere Cafés auch“, so stellt sich Kraft die Zukunft vor. Die Idee zur Gründung des Cafés kommt aus der Foodsharing-Bewegung, in der sich das Raupe-Team kennengelernt hat, und wurde Anfang des Jahres mit dem Bürgerpreis der Stadt Stuttgart ausgezeichnet. Die Stuttgarter Foodsharer sind seit drei Jahren aktiv und mittlerweile 1500 Mitglieder stark.

Sie kooperieren mit rund 80 Lebensmittelketten, Bäckereien und Gastronomen. Sie sammeln dort täglich überschüssige, aber noch genießbare Lebensmittel ein und deponieren sie in frei zugänglichen Verteilstationen. Zehn dieser „Fair-Teiler“ gibt es inzwischen in Stuttgart. Der im Café „Raupe Immersatt“ ist „so weit wir wissen, der erste inner-

halb einer gastronomischen Einrichtung in Deutschland“, sagt Kraft. Bedenken, dass die gereinigten Lebensmittel nicht mehr frisch genug sind, muss niemand haben. Für alle „Fair-Teiler“ gibt es genaue Vorschriften, wie sie und der Inhalt hygienisch sauber gehalten werden müssen.

Wesentlich länger, seit 24 Jahren, sind die Stuttgarter Tafel-Mitarbeiter aktiv. Sie sammeln in der Landeshauptstadt täglich über 40 Tonnen Lebensmittel ein, die nicht mehr verkauft werden können – eine Menge, die einhalb Sattelschlepper füllen würde. Die Lebensmittel werden in drei Tafelläden in Stuttgart und Fellbach an Bedürftige abgegeben. „Wir verfolgen mit unserem

Projekt zwei Zielsetzungen: zum einen Lebensmittel retten, zum anderen Bedürftigen helfen, die auf unsere Arbeit angewiesen sind“, erklärt Tafel-Projektleiterin Ingrid Poppe. Sorge, dass sich die Lebensmittelretter Konkurrenz machen könnten, hat Poppe nicht: „Es ist genügend für alle da“.

Zusammen mit seinem Team hat Kraft einen Business-Plan für das Café aufgestellt. Für das Raupe-Team, allesamt noch Studenten, gibt es keinen Lohn. Miete, Betriebskosten und Mitarbeiter auf Minijob-Basis jedoch müssen finanziert werden. „Wir hatten gehofft, dass wir als gemeinnütziger Verein günstige Räume von der Stadt bekommen könnten. Aber die konnte uns nichts anbieten.“ Jetzt sollen die nächsten Wochen zeigen, ob mit dem Getränkeverkauf genügend verdient wird.

Tiere in der Wilhelma freuen sich über Obst

Auch der Großmarkt In Stuttgart beteiligt sich an Foodsharing-Projekten. Alles, was dort übrig bleibt, wandert auf den Recyclinghof. Hier holen die Tafeln, die Wilhelma und andere registrierte Organisationen Obst und Gemüse ab, das ansonsten auf den Kompost wandern würde. „Früher hat man bei einem Apfel einfach die Markte herausgeschnitten, heute wird er weggeworfen“, ärgert sich Hans Eisele vom Großmarkt über das heutige Verbraucherverhalten. „Jeder hat es doch selbst in der Hand, dass weniger Essen verschwendet wird.“ DW

Schnippel-Disco im Laden

Geöffnet ist täglich von 10 bis 22 Uhr, und das an allen Tagen der Woche. Nach ein paar Wochen wollen die Betreiber einen Ruhetag festlegen und auch die Öffnungszeiten überprüfen. Neben Kochevents sind Musikveranstaltungen und Lesungen geplant. „Bekannt geworden sind wir mit unseren Foodsharing-Schnippel-Koch-Discos, die wir bisher in verschiedenen Lokaltäten veranstaltet haben. Die wollen wir hier in unserem ersten eigenen Café auch durchführen.“ DW

40

40 Tonnen Lebensmittel sammeln Tafel-Mitarbeiter täglich in der Landeshauptstadt ein. Das Essen wird in Tafelläden in Stuttgart und Fellbach an Bedürftige abgegeben.

Erstes Foodsharing-Café in Stuttgart

Quelle: www.antenne1.de

STUTTGART



Wir stehen in Kontakt mit der LMÜ, mit ihr haben wir einen Hygieneplan ausgearbeitet

Erstes Foodsharing-Café in Stuttgart

Millionen Tonnen an Lebensmitteln landen jährlich im Müll. Viele davon sind noch genießbar. Fünf Studenten in Stuttgart haben sich diesem Problem angeht. Raupe Immersatt heißt es, und ist **nach eigenen Angaben das erste Foodsharing-Café Deutschlands**. Das Café wurde die Gruppe schon 2017 mit dem Bürgerpreis der Stuttgarter Bürgerstiftung ausgezeichnet. Die Räumlichkeiten fehlten damals noch, jetzt ist das **Café am Hölderlinplatz** in Stuttgart.

Ihr bestimmt den Preis



Die Lebensmittel werden von über 80 Betrieben in der Region gesammelt und im Café für jeden kostenlos angeboten. Der Umsatz kommt über den Getränkeverkauf, und auch die haben keinen festen Preis. **Als Kund*in bestimmt ihr selber, wie viel ihr zahlen möchtet.** Außerdem sollen Veranstaltungen und Kochkurse im Café Raupe Immersatt stattfinden, erzählt die Gründerin Maximilian Kraft. Das Konzept wurde über zwei Jahre hinweg getestet und hat bisher gut funktioniert.

Damit ihr die Speisen im Foodsharing-Café ohne Bedenken genießen könnt, steht das Team im Kontakt mit dem Lebensmittelüberwachungsamt. Mit dem zusammen wurde ein Hygieneplan ausgearbeitet, alle angebotenen Lebensmittel sind also problemlos für den Verzehr geeignet.

der Landeshauptstadt jetzt ein Café eröffnet, das genau dieses Problem angeht. Raupe Immersatt heißt es, und ist **nach eigenen Angaben das erste Foodsharing-Café Deutschlands**. Das Café wurde die Gruppe schon 2017 mit dem Bürgerpreis der Stuttgarter Bürgerstiftung ausgezeichnet. Die Räumlichkeiten fehlten damals noch, jetzt ist das **Café am Hölderlinplatz** in Stuttgart. **Ihr bestimmt den Preis**. Die Lebensmittel werden von über 80 Betrieben in der Region gesammelt und im Café für jeden kostenlos angeboten. Der Umsatz kommt über den Getränkeverkauf, und auch die haben keinen festen Preis. **Als Kund*in bestimmt ihr selber, wie viel ihr zahlen möchtet.** Außerdem sollen Veranstaltungen und Kochkurse im Café Raupe Immersatt stattfinden, erzählt die Gründerin Maximilian Kraft. Das Konzept wurde über zwei Jahre hinweg getestet und hat bisher gut funktioniert.

Ein Baugesuch ist **kein Hygienekonzept!**

Rechtliche Fragestellungen



- Lebensmittelunternehmer \leftrightarrow privat?
- Verantwortlichkeiten:
Verein, Kühlschrankaufsteller,
„Befüller“/ Lieferanten
- Eigenkontrollen:
Wareneingang, Temperatur,
Reinigung, Schädlinge
- Offene Lebensmittel ohne Kennzeichnung
- Rückverfolgbarkeit





Rechtliches



- **Lebensmittelunternehmen:** Art. 3 Nr. 2 der VO(EG) Nr.178/2002
„Alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem **Vertrieb** zusammen hängende Tätigkeit ausführen
- **Lebensmittelunternehmer :** Art. 3 Nr. 3 der VO(EG) Nr.178/2002
„Die **natürlichen oder juristischen Personen**, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.“
- **Erwägungsgrund 15** der VO(EG) Nr.1169/2011
Das Unionsrecht sollte nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse **Kontinuität** der Aktivitäten und einen gewissen **Organisationsgrad** voraussetzt.
- **Erwägungsgrund 9** der VO (EG) Nr. 852/2004
Die Gemeinschaftsvorschriften sollten nur für Unternehmen gelten, wodurch eine gewisse **Kontinuität** der Tätigkeiten und ein gewisser **Organisationsgrad** bedingt ist.





Politische Fragestellungen

- **Lebensmittelverschwendung → containerweise am Großmarkt**
- **Guter Zweck ↔ Lebensmittelsicherheit**
- **Öffentliche Ehrung/ Preise ↔ Verbote, Untersagungen, Owi**
- **Persönliches Engagement freiwilliger Helfer, Ehrenamt**



Sonstige Fragestellungen

?

?

- Verbrauchererwartung
- Empfindliche Personengruppen
- Manipulierbarkeit
- Risikobeurteilung/ Einstufung
- Große Mengen Lebensmittel im „Untergrund“
- Wer isst das alles??
- Weiterführende Projekte/ Anfragen

?



Ferner überlegen wir, auch von Foodsharing Lebensmittel zu beziehen, welche Voraussetzungen müssen wir erfüllen um diese Lebensmittel anzubieten?

einem Abend

Alnatura bzw. von
alt ist und damit nicht in

Spricht von Ihrer Seite aus
anbieten?

ück wollen wir jedoch gerne Brot anbieten, das wir von
chenkt bekommen haben, da es vom Vortag ist bzw zu
eh ist.

gen, dass wir dieses Brot auf einer öffentlichen Tagung
anbieten?

Ferner überlegen wir uns auch von Foodsharing Lebensmittel zu beziehen. Welche Voraussetzungen müssen wir denn erfüllen, wenn wir Lebensmittel anbieten, das wir von Foodsharing bezogen haben?

Unser Gedanke wäre, dass wir den Ursprung der Lebensmittel bei der Essensausgabe angeben, wenn diese aus "wiederverwerteter" Quelle stammen oder deren MHD abgelaufen ist. Und wir würden auch eine Alternative anbieten, so dass man die Wahlmöglichkeit hat,



Vorgehen

- **Verantwortlicher vor Ort = Kühlschrankseller**
- **Gespräche mit Foodsavern, Botschaftern und Verantwortlichen**
- **Temperaturkontrolle**
- **Reinigungsplan und -kontrolle**
- **Wareneingangsliste (Produkt, Anlieferungszeit)**
- **Keine Lebensmittel mit Verbrauchsdatum**
- **Keine privat hergestellten, zu kühlenden Lebensmittel**
- **Keine Brühwurstprodukte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums**
- **Schulung der Helfer und Freiwilligen durch den Verein
→ Quizfragen**

Eigenkontrollen und Dokumentation



Liebe Foodsharing-NutzerInnen,

Dezember 2016

Das Fairteiler-Projekt ist potentiell gefährdet.

!!!Wir brauchen Eure Mithilfe!!!

Die lückenhafte Dokumentation wurde vom Lebensmittelüberwachungsamt kritisiert.

Es wird zunehmend schwierig für das Projekt, wenn wir nicht alle gemeinsam darauf achten, dass die Räumlichkeiten immer in ordnungsgemäßem Zustand sind.

Deshalb geht bitte bei jedem Besuch die Checkliste durch:

- Ist der Fair-Teiler sauber? Falls nicht, bitte **reinigen** (Reinigungsmittel stehen bereit, Wasser gibt es draußen an der Hauswand).
- **Tragt in der Liste ein**, dass ihr den Fair-Teiler gereinigt bzw. kontrolliert habt (jede:r darf!).
- Tragt bitte die **Kühlschranktemperatur** in die Liste ein.
- Falls ihr etwas bringt, tragt es ins **Lieferprotokoll** ein.
- **Entsorgt** bitte evtl. nicht mehr verzehrfähige Lebensmittel (Biotonne im Hof, Mülleimer neben dem Briefkasten an der Straße).

Lasst uns das Gemeinschaftsprojekt Fair-Teiler erhalten!
Danke für Eure Mithilfe!

Hygieneplan für **Stadteinsparungsgemeinde**

Verantwortliche/n: _____

Betreuer/in: _____

2017 Kalenderwoche **49** **19.12.**

Wochentag	Datum	Offene Flächen gereinigt	Lebensmittel kontrolliert, Verderbliches entsorgt	Besondere Vorkommnisse	Eingetragene Maßnahmen	Zeit	Unterschrift Betreuer/in
Montag	19.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Dienstag	20.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Mittwoch	21.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Donnerstag	22.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Freitag	23.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Samstag	24.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Sonntag	25.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra

Wochentag Datum **Kühlschrank gereinigt** **Besondere Vorkommnisse** **Eingetragene Maßnahmen** **Zeit** **Unterschrift Betreuer/in**

So **19.12.** **✓** **✓** **✓** **geputzt** **11:00** **Ra**

8 Kalenderwoche **8** **19.12.**

Wochentag	Datum	Offene Flächen gereinigt	Lebensmittel kontrolliert, Verderbliches entsorgt	Besondere Vorkommnisse	Eingetragene Maßnahmen	Zeit	Unterschrift Betreuer/in
Montag	19.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Dienstag	20.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Mittwoch	21.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Donnerstag	22.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Freitag	23.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Samstag	24.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra
Sonntag	25.12.	✓	✓		geputzt	11:00	Ra

Wochentag Datum **Kühlschrank gereinigt** **Besondere Vorkommnisse** **Eingetragene Maßnahmen** **Zeit** **Unterschrift Betreuer/in**

Wochentag Datum **Kühlschrank gereinigt** **Besondere Vorkommnisse** **Eingetragene Maßnahmen** **Zeit** **Unterschrift Betreuer/in**

10



Eigenkontrollen und Dokumentation

Dokumentation der Kühlschrank-Temperatur

 Liebe Foodsharer! Danke, dass ihr unseren Fair-Teiler besucht. Sollte am heutigen Tag noch keine Kühlschrank-Temperatur dokumentiert sein, dann tragt sie bitte selbständig ein. DANKE

Monat:	Temp.	Monat:	Temp.	Monat:	Temp.	Monat:	Temp.
1.	0,0	1.	2,0	1.		1.	
2.	-2	2.	6,0	2.		2.	
3.	3,0	3.	4	3.		3.	
4.	3,0	4.	3,0	4.		4.	
5.	2,0	5.	2,0	5.		5.	
6.	2,0	6.	2,0	6.		6.	
7.	2,0	7.	2,0	7.		7.	
8.	2,0	8.	3,0	8.		8.	
9.	0,0	9.	1	9.		9.	
10.	0	10.	1	10.		10.	
11.	0	11.	0	11.		11.	
12.	0,0	12.	0	12.		12.	
13.	0,0	13.	0	13.		13.	
14.	-1,0	14.	2	14.		14.	
15.	-1,0	15.	2	15.		15.	
16.	-2	16.	5	16.		16.	
17.	-4	17.	3	17.		17.	
18.	-4	18.	3	18.		18.	
19.	-5	19.	2	19.		19.	
20.	-4	20.	3	20.		20.	
21.	-6	21.		21.		21.	
22.	-8	22.		22.		22.	
23.	-1	23.		23.		23.	
24.	-5	24.		24.		24.	
25.	-5	25.		25.		25.	
26.	-6	26.		26.		26.	
27.	-5	27.		27.		27.	
28.	0	28.		28.		28.	
29.	0	29.		29.		29.	
30.	0	30.		30.		30.	
31.	2	31.		31.		31.	

--(: Fairteiler Degerloch :)--
Lieferprotokoll

• Bitte helft uns, den Überblick über die verbleiblichen Sachen zu behalten!
 ▼ Alle zu kühlenden Lebensmittel bitte hier eintragen! ▼

Beschreibung des Lebensmittels	MHD	Datum der Lieferung
Rippenfleisch	2.2.17	9.2.17
Tofu Würstchen, Tofuwurst	16.2.17	17.2.17
Pöke, Beke, Salzkartoffeln, Beke, Beke		20.2.17

Ergebnis der Kontrollen



→ Mängel bei einzelnen
(Kühl-)Schränken:

**Verschimmeltes Brot,
Gemüse, Obst und
Reinigungsmängel**



Bei max. +7°C mindestens
haltbar bis

07. Februar 2017

Ergebnis der
Kontrolle
vom

21. Februar 2017

→ geöffnete,
kühlpflichtige
Lebensmittel mit
abgelaufenem
Mindesthaltbarkeits-
datum



mindestens haltbar bis
30. November 2016

Ergebnis der Kontrolle vom

21. Februar 2017

→ **Bio-Anfangsmilch**

mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum



Probenahme

Ausführliches Gutachten CVUAS

Offene Soßen ohne Kennzeichnung aus einer Bäckereifiliale:

Sensorische Abweichungen, Verderbnis erregende Keime (Hefen, Lactobacillen)

→ Art. 14 Abs. 2 Buchst. b der VO(EG) Nr.178/2002

Generell:

- **Kennzeichnung**

Allergene, Zusatzstoffe, Sprache

- **Rückverfolgbarkeit**

- **Manipulierbarkeit**

- **Have A Cup of Coffee and Pray ?**





Verbraucherbeschwerde

Angaben:

Der Beschwerdeführer meldete telefonisch, dass im Gemeindehaus ein FairTeiler steht. Dieser besteht nur aus einem Holzregal und ist frei zugänglich. In dem Gemeindehaus befindet sich noch ein Kindergarten und ein Tagheim.

Die Kindergartenkinder können sich frei an dem FairTeiler bedienen.

Er gab an, dass zum Zeitpunkt des Anrufes in dem FairTeiler belegte Brötchen mit Wurst und Käse ohne Kühlung liegen

Verbraucherbeschwerde

Bei der Kontrolle:

- **Verantwortliche Person vor Ort nicht anzutreffen**
- **Beschwerdepunkte bestätigen sich, Lebensmittel wie Brötchen / div. Backwaren belegt mit Wurst, Käse + Antipasti wurden außerhalb der Kühlung gelagert und waren z.T. durchnässt**



Aktuelle Bilder



Aktuelle Bilder und Ergebnisse von Probenahmen



Ausführliches Gutachten CVUAS

Diverse Backwaren:

Sensorische Abweichungen → **Verkostung abgelehnt**

Verderbnis erregende Keime

(Lactobacillen, Pseudomonaden, Hefen,

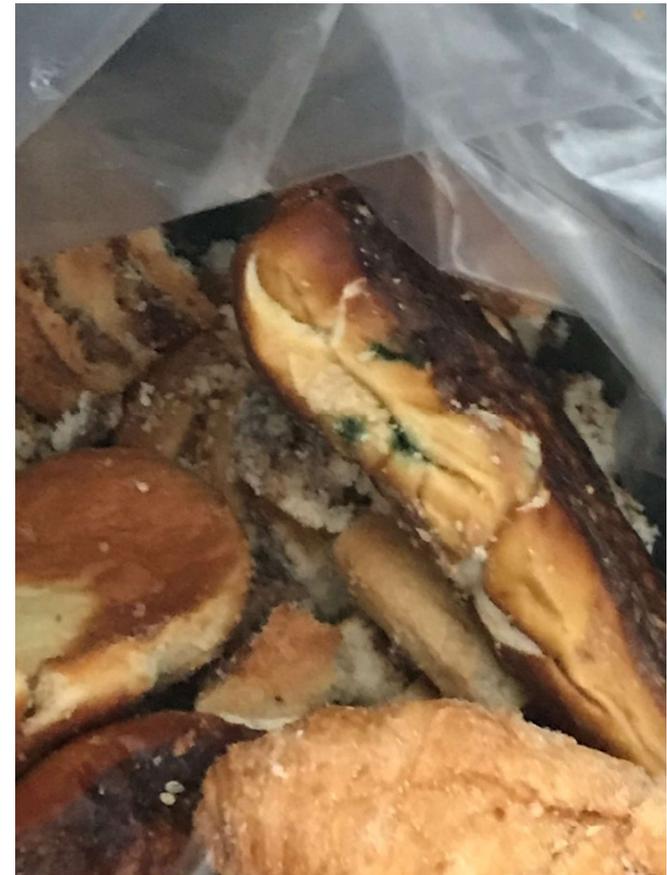
Schimmelpilze) und Enterobacteriaceae

→ **Art. 14 Abs. 2 Buchst. b der VO(EG)**

Nr.178/2002

→ **Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

→ **§3 LMHV**



Aktuelle Bilder und Ergebnisse von Probenahmen



Ausführliches Gutachten

Diverse Salate:

Sensorische Abweichungen → **Verkostung abgelehnt**

Verderbnis erregende Keime

(Pseudomonaden, Hefen, Schimmelpilze) und

Enterobacteriaceae

→ **Art. 14 Abs. 2 Buchst. b der VO(EG) Nr.178/2002**

→ **Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

→ **§3 LMHV**



Aktuelle Bilder und Ergebnisse von Probenahmen



Ausführliches Gutachten CVUAS

Diverse Backwaren:

Frischeeinbußen, Minderung im

Genusswert und Brauchbarkeit

→ §11 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b LFGB



Aktuelle Bilder und Ergebnisse von Probenahmen



Ausführliches Gutachten

Diverse Gemüse:

Sensorische Abweichungen → **Verkostung abgelehnt**

Verderbnis erregende Keime

(Pseudomonaden, Schimmelpilze), Enterobacteriaceae

und ***Bacillus cereus***

→ Art. 14 Abs. 2 Buchst. b der VO(EG) Nr.178/2002

→ Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

→ §3 LMHV





Fazit

- Ist der Verein Lebensmittelunternehmer? **Jein**
 - *Koordination, Organisation, Vernetzung über zentrale Homepage*
- Kühltankaufsteller = verantwortliche Person vor Ort **Ja!**
 - *Für die Beseitigung der Mängel verantwortlich*
- Einstufung/ Kontrollfrist:
 - *Kiosk, Mini-Markt/ 12-18 Monate*
Lebensmittelunternehmer, der auf beengtem Raum Lebensmittel lagert und an den Endverbraucher abgibt
- Initiative grundsätzlich ethisch zu begrüßen
 - *Flexible Lösung??*



Fragen



- Ist die Kontrolle der Fair-Teiler ausreichend?
- Wie kontrolliert der Verein, dass seine Vorgaben eingehalten werden?
- Gibt es einen Havarieplan?
- Wo bleibt das Essen, das in Deutschland von fast 60.000 Foodsavern in Betrieben gesammelt wird?
- Wo bleibt das von 1500 Foodsavern in Stuttgart gesammelte Essen?
- Welche Verantwortung hat der Foodsaver/ der Verantwortliche vor Ort?

Wissen sie Bescheid? → **Selbstverpflichtung/ Rückendeckung**





Neue Vertriebswege

Neue Probleme?



Lebensmittelbetriebe im Internet??

Gemeldeter Lebensmittelunternehmer??

„Egal welcher Anlass (Hochzeit, Taufe, Geburtstag)....bei uns findest du das richtige um aus deinem besonderen Tag einen unvergesslichen zu machen!“



Lebensmittelbetriebe im Internet??

SCHWARZES BRETT BAD-CANNSTATT

Heike Startseite Freunde finden

SCHWARZES BRETT BAD-CANNSTATT
Öffentliche Gruppe

+ Gruppe beitreten

Mehr Tritt dieser Gruppe bei, um zu posten

Aygun Turabova
21 Std.

Mayonnaise
8 €
70439

Hausgemachte Mayonnaise .2-3 Monaten kann im Kühlschrank bleiben.

BESCHREIBUNG
Grüppengründer/in: Samantha Fox
Gruppen Administratoren
- Samant... Mehr anzeigen

ART DER GRUPPE
Kauf und Verkauf

ORT
Bad Cannstatt, Baden-Württemberg, Germany

ZU VERKAUFEN
Weitere An- und Verkaufgruppen finden

Erfahre mehr über das Kaufen und Verkaufen in Gruppen auf Facebook.

NEUE GRUPPEN ERSTELLEN
Durch Gruppen kannst du jetzt noch leichter Inhalte mit Freunden, Familie und Arbeitskollegen teilen. [Gruppe erstellen](#)

AKTUELLE GRUPPENFOTOS
Alle anzeigen

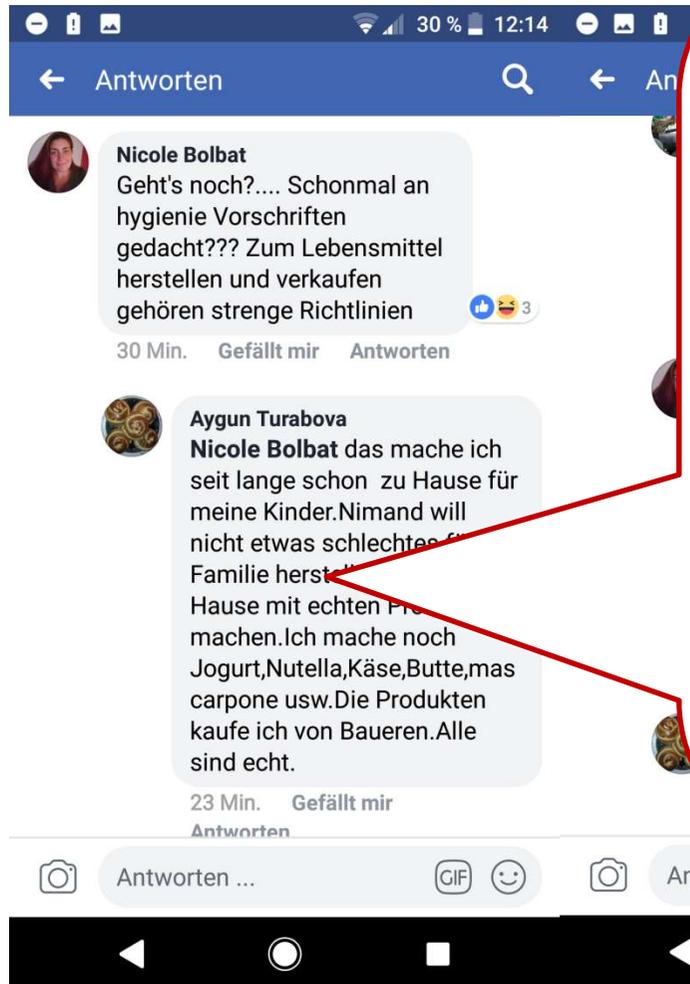
Nachricht an den Verkäufer senden

Gefällt mir Teilen

**Hausgemachte Mayonnaise
2-3 Monate haltbar**



Lebensmittelbetriebe im Internet??



„Nimand will nicht etwas schlechtes für ihre Familie herstellen. Besser zu Hause mit echten Produkten machen. Ich mache noch **Jogurt, Nutella, Käse, Butter, Mascarpone** usw. Die Produkte kaufe ich von Baueren. Alle sind echt“



Es geht weiter.....

Klimaneutral, feinstaubgefiltert





STUTTGART





Lieferbetriebe

Alles auswählen Italienische Pizza Sushi Amerikanisch Chinesisch Vegetarisch Mexikanisch Italienisch Indisch Griechisch Past >

135 Restaurants

Mindestbestellwert

- Keine Präferenz
- Weniger als 10,00 €
- Weniger als 15,00 €

Lieferkosten

- Keine Präferenz
- Gratis
- 1,00 € oder weniger
- 2,50 € oder weniger

Bewertungen

★ ★ ★ ★ ★

Aktionen und Rabatte

- Rabatt

	NORDSEE Snacks, Fisch, Salate ★★★★★ (12) Ab 11:30 GRATIS Min. 10,00 €
	Zauberküche Türkisch, Döner ★★★★★ (3) Ab 11:30 GRATIS Min. 10,00 €
	Divan Türkisch ★★★★★ (11) Ab 11:30 GRATIS Min. 10,00 €
	Vapiano Italienisch, Italienische Pizza, Pasta ★★★★★ (968) Ab 11:30 GRATIS Min. 10,00 €
	Sushi Plus Sushi ★★★★★ (585) Ab 11:00 GRATIS Min. 50,00 €
	Fast Food 4U Snacks, Hähnchen, Amerikanisch ★★★★★ (666) Ab 11:00 2,50 € Min. 20,00 €

**Auswahl von 135 Betrieben
Lieferadresse:
Stadtmitte
Stuttgart**

Hervorheben Groß-/Kleinschreibung Ganze Wörter 1 von 1 Übereinstimmung



STUTTGART



**Foodora
ist jetzt
Lieferando**



STUTTGART





- **Kühlung und Heißhaltung in einer Box?**
- **Reinigung und Lagerort der Transportbehältnisse?**

A scenic landscape featuring a large, vibrant blue lake nestled between rolling, brownish mountains. In the foreground, several tall, thin poles are topped with colorful prayer flags in shades of blue, white, red, green, and yellow. The sky is filled with soft, grey clouds, and distant mountain peaks are visible with patches of snow. The overall atmosphere is serene and majestic.

**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**