

Ideen für mehr Nachhaltigkeit: Foodsharing

Rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel landen jedes Jahr in Deutschland im Müll. Damit werden viele Ressourcen oftmals gedankenlos vernichtet. Dabei trägt die Herstellung von Lebensmitteln mit immerhin 15 % zu den bundesweiten CO₂-Emissionen bei. Aber auch der Verbrauch von Wasser und der Einsatz von Düngemitteln belasten Klima und Umwelt.

Privathaushalte gehen dabei besonders verschwenderisch mit der Nahrung um. Statistisch gesehen wirft jede/r Verbraucher*in 75 kg Nahrung pro Jahr weg. Mit ca. 4 % scheint der Handel hier nur einen kleinen Teil der Verschwendung auszumachen. Dennoch sind es pro Jahr immerhin noch 500.000 Tonnen an Lebensmitteln. Viele davon noch voll verzehrfähig. Claudia Kasten hat sich mit Janet und Kathrin von der Foodsharing-Gruppe Hamm/Ahlen über das Prinzip Foodsharing unterhalten.

Was sind die Ziele von Foodsharing?

Foodsharing setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein und rettet ergänzend zur Tafel. Die Betonung liegt hier auf ergänzend. Die Tafel hat stets oberste Priorität. Bei Foodsharing geht es um das Lebensmittel an sich und somit ist es letztendlich egal, ob das Gerettete selbst verwertet, in der Familie fairteilt oder an Tiere verfüttert wird. Wichtig ist uns, dass nichts verschwendet wird.



Wie ist die Foodsharing-Gemeinschaft organisiert?

Alle kooperierenden Betriebe sind auf der Foodsharing-Webseite aufgelistet. Foodsaver können sich für diese Betriebe bewerben und sich dann in die einzelnen Abholslots eintragen. So kann man immer nachvollziehen, wer wann abholen war und an welchem Tag noch ein Helfer gesucht wird. Ferner lässt sich so vermeiden, dass plötzlich zehn Foodsaver vor Ort bei einer Rettung auftauchen, bei der nur einer benötigt wird.

Seit wann gibt es die Gruppe in Hamm?

2018

Seit wann und aus welchen persönlichen Gründen seid Ihr dabei?

Janet: Ich bin seit Mai 2019 aktiver Foodsaver und seit Sommer 2020 Botschafterin für den Bezirk Hamm-Ahlen zusammen mit Kathrin.

Ich habe mich bereits lange vor der Anmeldung mit Lebensmittelverschwendung und generell mit unserer Wegwerfgesellschaft beschäftigt und versucht, nachhaltiger zu leben. Nachdem ich schließlich einen Bericht über Foodsharing gesehen habe, habe ich mich umgehend angemeldet. Zuvor war mir gar nicht wirklich bewusst, dass es eine solche Organisation gibt. Mir war stets nur die Tafel ein Begriff.

Kathrin: Ich bin seit September 2019 als Foodsaverin angemeldet und seit Sommer 2020 Botschafterin zusammen mit Janet. Mein Lebensstil hat sich in den letzten Jahren sehr in Richtung Nachhaltigkeit orientiert und als ich auf der Fair Friends-Messe in Dortmund von Foodsharing erfuhr, habe ich mich direkt am selben Tag informiert, ob es das auch in Hamm gibt. Gerade Lebensmittel, die über dem MHD sind, kann man oft ja noch lange essen und ich freue mich, dass wir ebensolche auch retten!

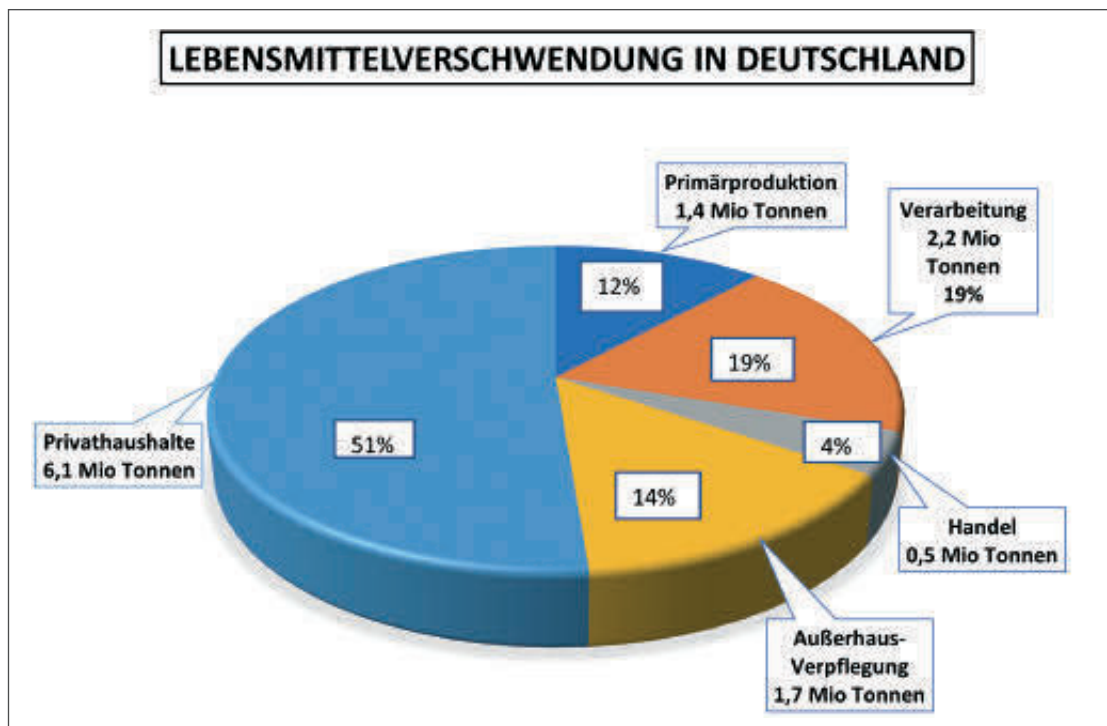
Welche Lebensmittel werden gerettet und was passiert mit den geretteten Lebensmitteln?

Wir retten grundsätzlich alles, bieten dies den Betrieben auch an. Trockenware (Nudeln, Reis), Molkereiprodukte (gekühlt und ungekühlt), Obst, Gemüse, Backwaren... In der Regel sind die Verpackungen beschädigt, das MHD überschritten oder eine faule Zitrone im Netz, wodurch das gesamte Netz entsorgt würde.



Viele Lebensmittel, die entsorgt werden, sind für den Verzehr noch bestens geeignet. Die Foodsharing-Gruppe „rettet“ diese Lebensmittel vor der Vernichtung.

Die geretteten Lebensmittel werden entweder von den Foodsavern selbst verwertet oder aber an Familie, Freunde, Bekannte oder auch Bedürftige weiter fairteilt. Nicht selten kommt es vor, dass auch mal harte Backwaren dabei sind. Diese werden von den meisten als Tierfutter gerettet, sodass auch diese Lebensmittel nicht in der Tonne landen.



Wie groß ist die Gruppe und sind neue Mitglieder willkommen?

Insgesamt besteht unser Bezirk aus rund 150 Foodsavern, wovon etwa 40-50 wirklich aktiv sind und regelmäßig einen unserer mittlerweile elf Kooperationsbetriebe retten.

Neue Mitglieder sind immer willkommen! Je mehr Mitglieder wir akquirieren, desto mehr Betriebe können angesprochen werden und desto weniger Lebensmittel landen in der Tonne!

Wir haben letztes Jahr unseren Bezirk (Hamm) um Ahlen erweitert. Es sind also alle Leute, ob jung oder alt, aus Hamm, Ahlen und der näheren Umgebung willkommen.

Was wünscht Ihr Euch für die Zukunft bei der Lebensmittelrettung?

Der größte Wunsch wäre es, dass wir in Deutschland ein Umdenken – v. a. seitens der Politik – erfahren wie in Frankreich. Dort ist es Supermärkten nämlich seit 2016 vom Gesetz her verboten, Lebensmittel einfach zu entsorgen. Jene Lebensmittel müssen der Tafel zugänglich gemacht werden.

Wie können Interessierte (neue Mitglieder oder Kooperationspartner) Kontakt zur Foodsharing-Gruppe in Hamm aufnehmen?

Am einfachsten über die Webseite. Dort kann man uns eine private Nachricht schicken. Alternativ

kann man uns, insbesondere Betriebe, auch über folgende Mailadresse erreichen: hamm.westfalen@foodsharing.network

.....
 • **Weitere Infos unter:**
 • <https://foodsharing.de/>
 •



2018 steckte Foodsharing in Hamm noch in den Kinderschuhen. Katharina und Sophia warben deshalb auf dem Wochenmarkt für die Gruppe.