

# Foodsharing

## - am Beispiel von den Fair-Teilern in Hamburg -



Ann-Cathrin Guse, Julia Nolting, Sandra Wacker, Frances Zickerick

Studiengang: Interdisziplinäre Gesundheitsversorgung und Management, Ringvorlesung Stadt und Gesundheit, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

### Forschungsfrage:

- Welchen Beitrag kann Foodsharing zur Gesundheit leisten?
- In welchem Zusammenhang stehen die Standorte der Fair-Teiler in Hamburg mit dem Sozialindex des jeweiligen Stadtgebietes?

### Methode:

- Literaturreview zum Konzept Foodsharing

## Hintergrund

„Die Halbierung des Lebensmittel Mülls würde ebenso viele Klimagase vermeiden wie die Stilllegung jedes zweiten Autos“

„Mit dem Essen, das wir in Europa und Nordamerika wegwerfen, könnten alle Hungernden der Welt dreimal satt werden.“

(Dokumentation: Taste the Waste, 2010)

Die weltweite Produktion der Landwirtschaft könnte 12-14 Mrd. Menschen ernähren. Dennoch leiden 815 Mio. Menschen Hunger weltweit (FAO, 2014) und 2 Mrd. Menschen haben ein Nährstoffdefizit mit schwerwiegenden gesundheitlichen Folgen (BMEL, 2015). Zu dieser Verteilungsgerechtigkeit kommen noch weitere makrostrukturelle, ökologische Auswirkungen, wenn Lebensmittel verschwendet werden. Unter anderem werden 48 Mio. Tonnen der Treibhausgasemissionen unnötig direkt oder indirekt durch Agrar- und Lebensmittelproduktion, Verarbeitung, Transport, Verbrauch und Entsorgung verursacht. (WWF, 2017).

Vor diesen Hintergründen ist eine Verringerung der Lebensmittelverschwendung ein wichtiger Beitrag zur Bekämpfung des Hungers, zur Reduzierung von Treibhausgasen und ihren Klimafolgen. Die Europäische Kommission hat sich in ihrem Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa (2011) das Ziel gesetzt genussstaugliche Lebensmittelabfälle bis 2020 zu halbieren. Allein in Deutschland gehen jährlich 18 Mio. Tonnen Nahrungsmittel verloren (WWF, 2017).

In deutschen Haushalten landen pro Kopf und Jahr ca. 82 kg noch essbare Lebensmittel in der Tonne (Hafner et al., 2012). Dieser Lebensmittelverschwendung wird auf mikrostruktureller Ebene durch verschiedene Initiativen begegnet. Einige dieser Initiativen verfolgen das Ziel eine Vermeidung der Verschwendung von Lebensmitteln zu erreichen, indem aussortierte, unverkäufliche Lebensmittel an Konsumenten weiterverteilt werden, dem sogenannten Foodsharing.

## Foodsharing

### Foodsharing:

Foodsharing ist eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert und somit ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben rettet. Die Initiative entstand 2012 in Berlin durch Raphael Fellmer. Mittlerweile sind dort über 200.000 registrierte Nutzerinnen und Nutzer in Deutschland, Österreich und in der Schweiz zu verzeichnen. Die Mitglieder der Foodsharing-Community arbeiten ehrenamtlich und unentgeltlich. Die Initiative Foodsharing ist und bleibt kostenlos (foodsharing e.V., o.J.).

### Foodsharer:

Nach der Online-Registrierung bei foodsharing.de wird man zum Foodsharer. Man kann „Essenskörbe“ auf der Internetseite anbieten oder abholen, Lebensmittel zum Fair-Teiler bringen oder mitnehmen sowie an Events teilnehmen (foodsharing e.V., o.J.).

### Foodsaver:

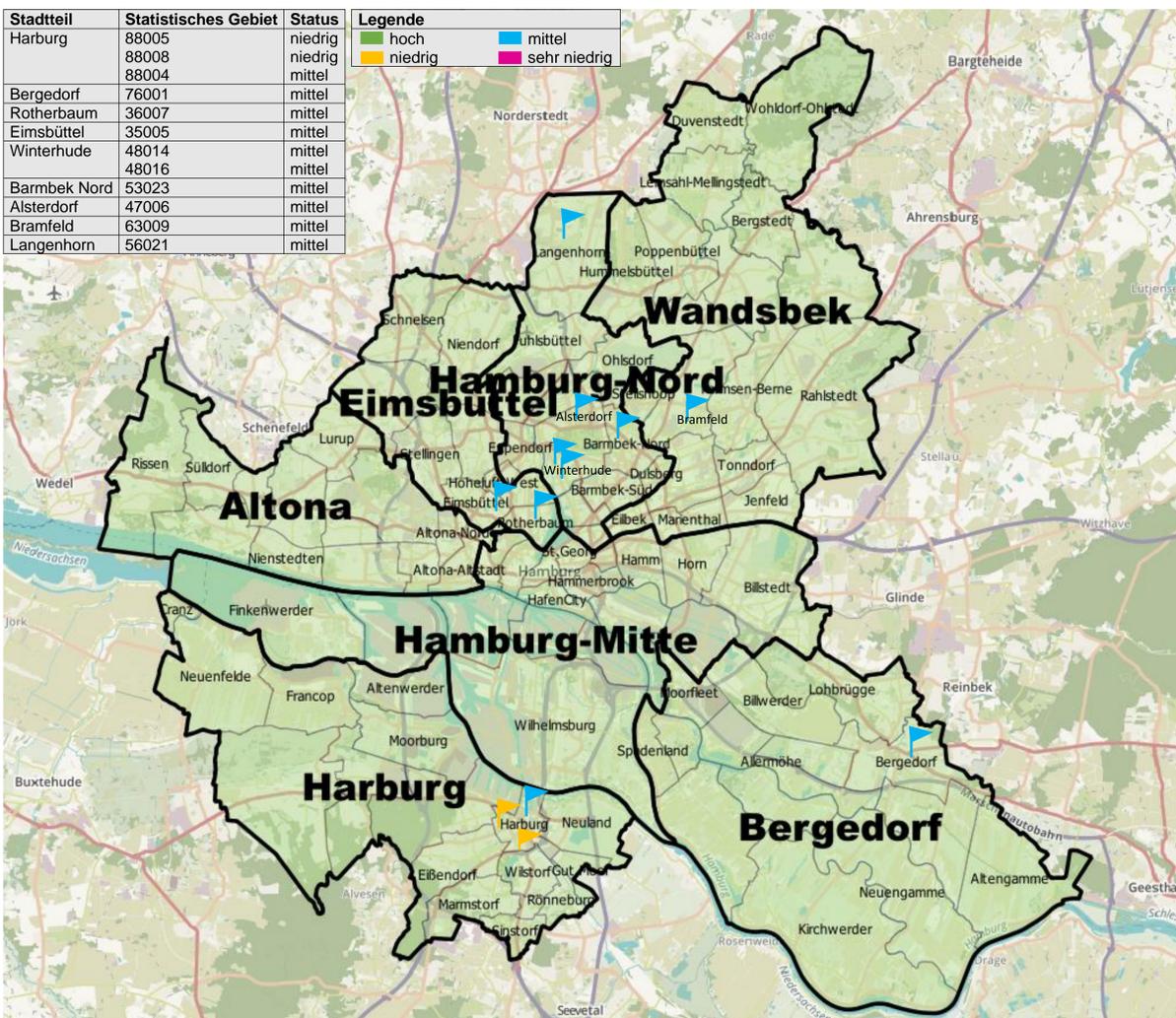
Im Gegensatz zu den Foodsharern retten Foodsaver Lebensmittel direkt von Betrieben. Hier ist es zusätzlich notwendig zuerst ein Quiz und danach drei betreute Einführungsabholungen zu bestehen. Die Einführungsabholungen werden von den Botschafterinnen oder Botschaftern (Leitung eines Bezirks) begleitet. Im Anschluss wird ein Ausweis ausgehändigt und man gilt als Foodsaver (foodsharing e.V., o.J.).

### Fair-Teiler:

Fair-Teiler sind Orte, zu denen Lebensmittel gebracht und/oder von dort mitgenommen werden dürfen. Diese bestehen entweder aus einem Regal und einem Kühlschrank oder nur einem von beiden. Sie können z.B. privat oder in kommunalen Räumen untergebracht sein. Es gibt zwei Möglichkeiten von Fair-Teilern:

1. Fair-Teiler, die geregelt bestehende Öffnungszeiten haben und dementsprechend betreut sind (z.B. ein Café) oder 2. diejenigen, die durchgehend zugänglich sind. Im zweiten Fall muss dafür gesorgt werden, dass der Fair-Teiler täglich überprüft und ggf. gesäubert wird.

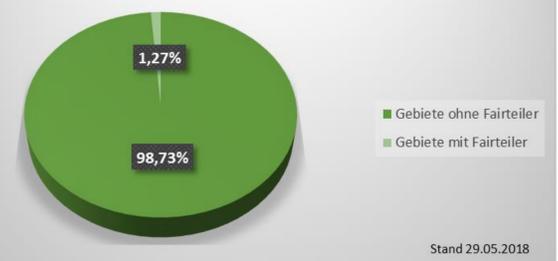
Die Fair-Teiler werden auf der Plattform foodsharing.de gelistet und sind so für alle sichtbar. Gründer bzw. Betreiber der Fair-Teiler müssen Foodsaver sein und zusätzlich das Quiz zum Betriebsverantwortlichen bestehen. Folgende Dokumente müssen im Fair-Teiler angebracht sein: Regeln für Fair-Teiler und ein Hygieneplan (foodsharing e.V., o.J.).



### Fairteiler-Verteilung nach Sozialindex (n=12)



### Fairteiler in Hamburgs statistischen Gebieten (n=943)



## Fazit

Mit Blick auf ein gesundes Leben in der Stadt kann Foodsharing auf der lokalen Mikroebene eine Lösung für makrostrukturelle Problemlagen wie z.B. dem Klimawandel und der Nahrungs-Verteilungsgerechtigkeit sein (Hafner et al., 2012).

Um das Konzept des Foodsharings wirkungsvoll zu gestalten, bedarf es einem hohen Maß an sozialer und ethischer Wertvorstellung und großem Engagement. „Hochschwellige“ Bedingungen müssen erfüllt sein um ein Foodsaver zu werden. Dies könnte eine Erklärung für den großen Anteil an Fair-Teilern in den Gebieten mit einem mittlerem Sozialindex sein.

Andererseits ist der Zugang zum Fair-Teiler niedrigschwelliger als der Zugang zu den Tafeln (hier ist eine Registrierung notwendig). Fair-Teiler ermöglichen, dass Bedürftige, ohne Stigmatisierung und Diskriminierung, kostenlos Lebensmittel beziehen können (Höfner & Santarius, 2017).

Menschen ohne berufliche Tätigkeit könnten eine „sinnstiftende und in sozialer Interaktion stattfindende Aufgabe“ (ebd.) geboten bekommen, durch die sie stärker in sozialer Interaktionen integriert werden könnten.

Foodsharing führt zur Stärkung des Gemeinschaftsgefühls und des Zusammenhalts (Gollhofer, 2015). Es ist ein beobachtbarer Effekt, dass Fair-Teiler soziale Treffpunkte in den Nachbarschaften sind. Gerade Netzwerke sind wichtige Determinanten für die Gesundheit (Whitehead & Dahlgren 1991).

Höfner & Santarius (2017) berichten, dass Foodsharing-Beteiligte einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln erlernen und ein kreativeres sowie vielseitigeres Koch- und Essverhalten zeigen, aufgrund der Zutaten, die sonst nicht gekauft worden wären (Höfner & Santarius, 2017).

Folglich kann das Konzept Foodsharing einen Beitrag zur Gesundheit im urbanem Raum leisten.

## Chancen

### Für Foodsaver / Foodsharer

- Beteiligte handeln legal im Gegensatz zu „Containern“ (Höfner & Santarius, 2017)
- Ressourceneinsparung durch bewussteren Umgang mit Lebensmitteln
- Beitrag zur Bekämpfung des Klimawandels
- Soziale Integration durch Netzwerke und Treffen
- Sinnstiftende Tätigkeit für Beteiligte
- Beteiligte kochen kreativer und vielseitiger.
- Digitalisierung vereinfacht die Vernetzung (Höfner & Santarius, 2017)

### auf der Metaebene

- „verlängerte Güternutzung“ (Levering & Icks, 2016)
- Ressourceneinsparung
- CO<sub>2</sub>- Emission verringert sich, Böden werden nicht ausgebeutet und unnötige Transporte entfallen
- Weniger Abfallentsorgung (Fachhochschule Münster, 2013)
- Beitrag zur Bekämpfung des Klimawandels

## Risiken

### Rechtliches / Haftung

- derzeit ungenaue Rechtslage (vgl. Europäischen Gemeinschaften (2002) und Europäische Kommission (2017))
- Entwicklung und Anpassung von Leitlinien nötig
- Rechtsunsicherheiten schrecken potentielle Teilnehmer ab (Müller, 2015)
- Einhalten der Hygienerichtlinien und die eigene Haftung obliegt der Verantwortung der Privatpersonen
- Hierzu nötig: Unterzeichnung der Rechtsvereinbarung von Foodsharing e.V. (foodsharing e.V., o.J.)
- Foodsharing e.V. überträgt durch einen zu unterzeichnenden Haftungsausschluss jegliche Haftung auf die Privatperson (Menn, 2018)

### Wirtschaft /Konsum /Politik

- Gefahr: Auftreten von Rebound-Effekte (Höfner & Santarius, 2017), hierdurch kann eine Konsumverlagerung und Neutralisierung der Umweltvorteile stattfinden (Müller, 2015)