



# 2019

## Jahresrückblick

# Lebensmittelverschwendung ist der drittschlimmste Faktor der Klimakrise

## Liebe Lesende,

wir sind eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Wir "retten" ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben.

Darüber hinaus verstehen wir uns als bildungspolitische Bewegung und fühlen uns nachhaltigen Umwelt- und Konsumzielen verpflichtet. Wir setzen uns unter anderem für einen Wegwerfstopp und gegen den Verpackungswahnsinn der Supermärkte ein. Mit diesen und anderen Themen sind wir auf Veranstaltungen oder in Medien präsent und starten eigene Aktionen.

2019 setzten wir Zeichen.

Wir sind Partner des Bündnisses „München muss handeln“ und beteiligten uns mit einer ganzseitigen Anzeige an einem Aufruf an die

Lokalpolitik. Wir sind Mitglied im Münchner Ernährungsrat. Gemeinsam mit dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten haben wir eine Aktion gegen die anhaltende Lebensmittelverschwendung gestartet und Menschen mit einem Foodtruck strukturübergreifend erreicht.

Wir haben uns der großen Klimademonstration von Fridays for Future angeschlossen und haben mit unserem Einsatz gezeigt, dass es wichtig ist, etwas gegen die Lebensmittelverschwendung zu tun. Wir können jedoch noch viel mehr berichten – und das tun wir hier mit unserem ersten Jahresrückblick.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und freuen uns auf das nächste Jahr, in dem wir uns wieder gegen die Lebensmittelverschwendung einsetzen werden.

## Das Redaktions-Team

## Inhaltsverzeichnis

Foodtruck-Aktion	2
„München muss handeln“	3
Ausbau der Randbezirke	4
Hightlights und Zahlen	4
Foodsharing Dinner	5
Infostände und Veranstaltungen	6
Vorträge und Schulbesuche	6
Weihnachts-Promo-Aktion	7
Foodsharing in den Medien	8
Mein schönstes foodsharing Erlebnis	10
Leadership Workshop	13
Vorstand und Finanzbericht	14
Lush Charity Pot	15
Pop-Up-Fair-Teiler	15
Die Arbeit der Meldegruppe	16
Neuer Fair-Teiler in Unterschleißheim	17
Fair-Teiler-Putzaktion	18

[QR-Code-Scanner noch schnell downloaden!](#)

# Foodtruck-Aktion

gemeinsam mit dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

## DAS KONZEPT

5 Tage

5 Standorte

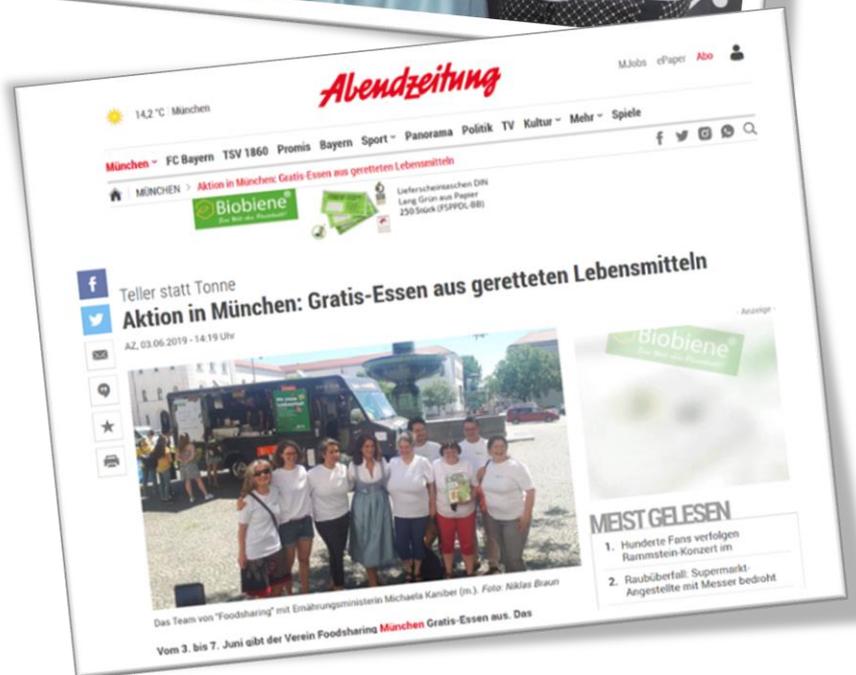
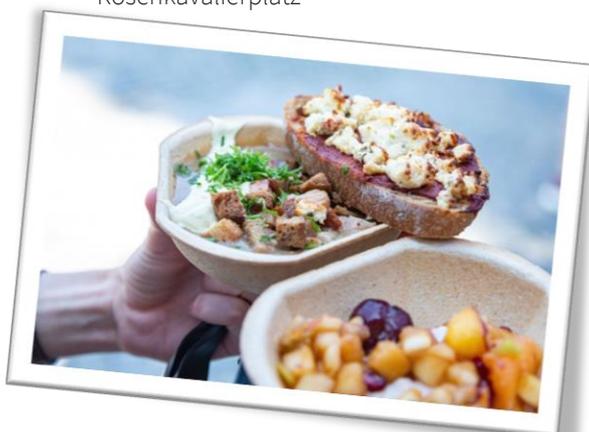
1 Food Truck

Aus dem Foodtruck wurden kostenfrei Speisen aus geretteten Lebensmitteln ausgegeben. Mindestens 2.500 Menschen wurden durch die Foodtruck-Aktion verköstigt, von Schulkindern über berufstätige bis hin zu Senioren haben wir alle Bevölkerungsgruppen erreicht. All dies geschah von Seiten foodsharing ehrenamtlich.

Am Montag, 3.6.2019, eröffnete die Ministerin Frau Michaela Kaniber die Aktion am Geschwister-Scholl-Platz (LMU).

Der Foodtruck stand darauffolgend von 11.30 bis 14:00 Uhr an diesen Standorten in München:

- 4.6.2019, Dienstag: Münchner Freiheit
- 5.6.2019, Mittwoch: Rainer-Werner-Fassbinder-Park
- 6.6.2019, Donnerstag: PEP Neuperlach
- 7.6.2019, Freitag: Rosenkavalierplatz



## Foodtruck-Aktion vom 3.6. bis 7.6.2019

Obwohl erst seit Anfang Dezember 2018 verifizierte foodsaver, engagierten sich mein Mann und ich bei dieser (hoffentlich nicht einmaligen!) Aktion in der Woche der Nachhaltigkeit.

5 Tage - 5 Standorte - ganz viel gerettetes Essen, was von den Köchen in sehr schmackhafte Gerichte verwandelt wurde.

Tief beeindruckend war das Engagement und das Organisationstalent einiger weniger foodsaver rund um Günes Seyfarth, die dieses Mammutprojekt in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Landwirtschaft, Forsten und Ernährung unter der Schirmherrschaft von Ministerin Kaniber gestemmt haben.

Viele interessierte Leute kamen, haben gegessen, sich mit uns unterhalten – das Feedback sowohl von den „Gästen“ als auch vom ganzen Orga-Team war durchweg positiv! Bitte mehr solcher Aktionen!

(Nici K.)

# WIR STEHEN HINTER FRIDAYS FOR FUTURE! MÜNCHEN MUSS HANDELN!

## SEHR GEEHRTE STADTRÄTINNEN, SEHR GEEHRTE STADTRÄTE,

am 25. Juni 2019 stellten Fridays for Future München, unterstützt von den Münchner Scientists for Future, konkrete Klimaschutzmaßnahmen für München vor, die notwendig sind, um die Ziele des Klimaabkommens von Paris noch zu erreichen: [www.fff-muc.de](http://www.fff-muc.de)

Wir, Vertreter\*innen der Münchner Zivilgesellschaft, stehen hinter der jungen Generation und unterstützen ihre Forderungen. Denn Klimaschutz ist eine Aufgabe aller Generationen. München muss handeln!

Wir rufen Sie als gewählte Repräsentant\*innen der Bürger\*innen Münchens auf, jetzt entschlossen zu handeln und die von Fridays for Future geforderten Maßnahmen zum Klimaschutz zu ergreifen.

## FÜR EINE LEBENSWERTE ZUKUNFT. FÜR UNS ALLE. #muenchenmusshandeln



### München muss handeln

Seit Mitte des Jahres unterstützt unser Verein aktiv und finanziell das Bündnis "München muss handeln". Mehrere Hundert Vereine, Organisationen und Betriebe haben sich hier zusammengeschlossen, um ihre Unterstützung für die Fridays for Future-Bewegung in München zu zeigen. Es geht auch darum, die Forderungen an den Stadtrat und die Kandidaten und Kandidatinnen für die Kommunalwahl 2020 heranzutragen. Die Kommunalwahl wurde zur "Klimawahl" erklärt. Zum Start wurde eine große Anzeige in den Münchner Tageszeitungen geschaltet, inzwischen fanden verschiedene z. T. gemeinsame Aktionen statt. Zum Beispiel haben wir auf dem Tollwood einen Infostand betreuen dürfen.

Infos unter: [muenchen-muss-handeln.de](http://muenchen-muss-handeln.de)  
(Leo D.)

**HIGHLIGHTS**



**Homepage für foodsharing München**

Unser Lokalverein ist seit diesem Jahr unter [foodsharing-muenchen.de](http://foodsharing-muenchen.de) zu erreichen. Neben einer aktuellen Liste zu den Fair-Teilern wurde die Homepage auch um eine Übersicht mit Ansprechpartnern ergänzt.



**Dankeschön an foodsharing**

Das schönste Dankeschön ist das, welches man nicht erwartet. Bei unserem Vorstands- und Botschafter-Treffen im Nachbarschaftstreff Langbürgener Straße wurden wir süß begrüßt. Wir arbeiten eng mit dem Nachbarschaftstreff zusammen und haben uns sehr über die Überraschung gefreut.

# Ausbau der Randbezirke

Foodsharing in München wächst stetig, die Anzahl der foodsharer, foodsaver und Betriebe nehmen zu und wir halten immer mehr Vorträge und sind auf mehr und mehr Messen. Da ein Großteil der Kooperationen relativ zentral in München gelegen sind, sind immer mehr foodsaver von Außerhalb weite Strecken gereist um Lebensmittel zu retten, was natürlich Zeit-intensiv und nicht Umwelt-fördernd ist. Daher haben sich Kieran und Markus zusammengetan, um die Randbezirke von München auszubauen. Im Mai gab es das erste Treffen im Eine-Welt-Haus, wo circa 30 interessierte gemeinsam überlegt haben, welche Bezirke ausgebaut werden können und was im jeweiligen Bezirk dazu getan werden muss. Es bildeten sich die drei Gruppen: Fasangarten, Münchener Nord-Osten und Perlach-Ottobrunn. Jede Gruppe beschäftigte sich damit, welche Betriebe im jeweiligen Bezirk

angesprochenen werden könnten, wer als Betriebsverantwortliche in Frage käme, wo geeignete Fair-Teiler oder Abgabestellen etabliert werden könnten, und wie viele foodsaver im Bezirk und den Nachbarbezirken aktiv sind. Nach einer Sommerpause haben Kieran und Markus um die Weihnachtszeit sich dann die wirklich gut durchdachten Ideen der drei Gruppen angeschaut und ein konkreter Plan entwickelt, welche Betriebe in Fasangarten und Unterhaching geöffnet werden können und wer ausgebildet werden kann. Die Vorschläge wurden an das Kooperationsressort überreicht, die alle Vorschläge abgesegnet haben. Geeignete Abgabestellen sind schon vorhanden und die ersten Kooperationen werden in 2020 angesprochen. Dies ist natürlich erst der Anfang, andere Randbezirke wollen wir auch in Zukunft ausbauen, aber eins nach dem anderen. (Kieran O.)

**FOODSHARING MÜNCHEN IN ZAHLEN | 2019**



Schulungstermine wurden für die neuen Anbietenden für Einführungsabholungen angeboten. Seit 2019 mit neuem Ausbildungskonzept.



neue Betriebsverantwortliche wurden mit dem Tandem-Verfahren ausgebildet.



neue Anbietende für Einführungsabholungen wurden ausgebildet, nun gibt es 50 Anbietende in München.



Mitglieder hat unser lokaler Verein zum 12. Dezember 2019.



Ausweise wurden an insgesamt 26 Terminen übergeben.



dauerhafte Kooperationen wurden 2019 neu ins Leben gerufen.

# Foodsharing Dinner

Die Idee für ein neues Community-Event entstand im Januar 2019. Das foodsharing-Dinner ist eine arbeitsfreie Zone und findet immer am vierten Samstag in geraden Monaten statt. Im Mittelpunkt stehen das gegenseitige Kennenlernen und gemeinsame Essen. Damit ist das Event auch eine Anlaufstelle für den persönlichen Austausch zu aktuellen Entwicklungen in foodsharing München und allgemeinen Fragen zu foodsharing. Das Dinner ist für alle kostenfrei. Um die Räumlichkeiten zu finanzieren, wird eine Dose für freiwillige Spenden aufgestellt.

## Termine 2019 für alle foodsharer und foodsaver von [foodsharing.de](http://foodsharing.de):

- 23. Februar in Maulwurfshäusern
- 27. April am Herrgottseck
- 22. Juni am Herrgottseck
- 24. August in St. Franziskus
- 26. Oktober am Herrgottseck
- 21. Dezember am Herrgottseck (Weihnachtsfeier)

Zusätzlich findet ein kleines foodsharing Dinner im Kreis der Vorstände, Botschafter und Botschafterinnen und der Schiedsstelle am vierten Samstag in ungeraden Monaten statt.



# Infostände & Veranstaltungen

Teilnahme an Messen und Veranstaltungen mit eigenem Stand, um Besucher auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen.

## Heldenmarkt

6. und 7. April 2019  
MVG Muesum

## Autarkia Messe

18. und 19. Mai 2019  
Reithalle München

## Streetlife Festival (Frühling)

25. und 26. Mai 2019  
Ludwig- und Leopoldstraße

## Erlebnistage zur Ernährung

27. Juni bis 13. Juli 2019  
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

## Sommer Tollwood

29. Juni bis 21. Juli 2019  
Olympiapark

## Oben Ohne Open Air

20. Juli 2019  
Königsplatz.

## Streetlife Festival (Herbst)

7. und 8. September 2019  
Ludwig- und Leopoldstraße



Outdoor-Infostand auf dem Streetlife Festival im Herbst

## Supreme Enjoy München

14. und 15. September 2019  
MTC München

## Klimastreik

20. September 2019  
Königsplatz



Lebensmittelretter bei ihrer Teilnahme am Klimastreik

## Gesundheitstag Rathaus Unterschleißheim

12. Oktober 2019

## Eat & Style

2. und 3. November 2019  
Zenith Halle

## Pop-Up-Fairteiler

16. November 2019  
Hans-Mielich-Platz München

## Veggie World

16. und 17. November 2019  
MTC München



Infostand auf der Messe „Veggie World“ im November

## Food & Life

27. November bis 1. Dezember 2019  
Messegelände München

## Winter Tollwood 2019

November/Dezember 2019

# Vorträge & Schulbesuche

25. März **Europatag am Gymnasium Neubiberg**  
Podiumsteilnahme

1. April **16. Truderinger Zukunftsgesprächen**  
Podiumsteilnahme

6. April **Heldenmarkt München**  
Vortrag

15. Mai **Nachhaltigkeitstage Universität Ansbach**  
Keynote

15. Mai **Medienschule München**  
Vortrag

19. Mai **Messe Autarkia**  
Vortrag

25. Mai **EAT Festival**  
Podiumsdiskussion

1. Juni **Maria-Theresa-Gymnasium**  
Vortrag

10. Juni **Plasticwaste Ausstellung von Doris Dörrie, MFF**  
Impulsvortrag

24. Juni **Innovationstalk mit Siemens**  
Teilnahme am Innovationstalk

2. Juli **Outdoor by ISPO, Messe München**  
Teilnahme

- 13. Juli **Tagesheimschule an der Hochstraße**  
Vortrag
- 15. Juli **Werner-von-Siemens-Gymnasium**  
Workshop: Socialmedia zur Sensibilisierung zum Thema Lebensmittelverschwendung
- 17. Juli **Ökoprofit, IHK-Akademie München und Oberbayern**  
Vortrag
- 17. Juli **Werner-von-Siemens-Gymnasium**  
Vortrag
- 22. Juli **Gymnasium Neubiberg**  
Vortrag
- 6.Sept. **Personalversammlung der Auszubildenden der Stadt München**  
Vortrag
- 23.Sept. **Mittelschule an der Scheißheimer Str., München**  
Vortrag
- 24.Sept. **7. CSR-Tag der IHK München & Oberbayern**  
Vortrag
- 25. Sept. **Eine-Welt-Haus**  
Fairteiler-Führung einer Schuklasse
- 5. Okt. **Deutsche Journalistenschule München**  
Interview mit Schülern
- 10. Okt. **Lions Club München**  
Interview mit Schülern
- 21. Okt. **Nachbarschaftshilfe Haidhausen**  
Vortrag
- 1. Dez. **Hochschule Fresenius**  
Vorlesung
- öfters **Orte des Wandels-Rundgänge**

Vortrag als Station des Rundgangs



Europatag im Gymnasium Neubiberg



Lebensmittelverschwendung aufgeklärt. Über 100 weihnachtliche Backmischungen wurden hierzu mit einem Warnhinweis gebrandet und an Passanten verteilt.

## 7 Jahre foodsharing Promo-Aktion

Jedes Jahr ist der 12.12. ein besonderer Tag für foodsharing – denn dann feiert foodsharing ein weiteres volles Jahr seit der Gründung 2012. Statt dieses Jahr nur mit der Münchner foodsharing Community zu feiern, entschieden wir uns, die Münchner bei unserem Jubiläum einzubinden.

Drei Lebensmittelretter haben privat in der Innenstadt über die



In nur einer Stunde waren alle Plätzchenpackungen weg!

**foodsharing**  
München mit angrenzenden Kreisen e.V.

# Mit Plätzchen Gutes tun

★ SEIT 7 JAHREN AKTIV GEGEN DIE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ★

In dieses Produkt sind wertvolle Ressourcen geflossen. Nicht nur die 470g Lebensmittel, die diese Packung enthält. Sondern auch Rohstoffe wie Wasser und Holz, dazu kommt jede Menge Energie und Arbeitszeit. Beinahe wäre die Backmischung in der Tonne gelandet. Die Ressourcen möchten wir jedoch schätzen und gemeinsam mit dir retten – damit sie nicht verschwendet werden.

**Viel Freude beim Backen! [foodsharing-muenchen.de](http://foodsharing-muenchen.de)**

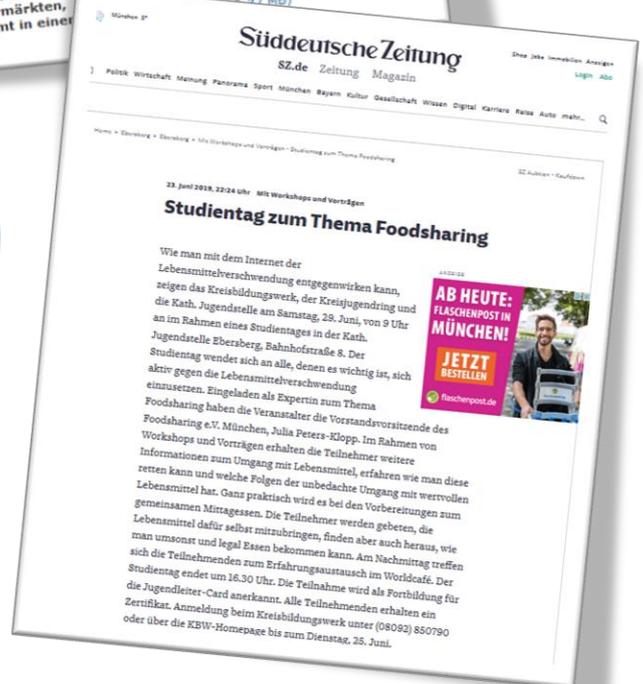
# Foodsharing in den Medien



## Bayrisches Fernsehen – Magazin Gesundheit!

Am 2. Oktober waren wir mit einem Kamerateam unterwegs, um foodsharing im Bayerischen Fernsehen vorstellen zu können. Der Dreh begann morgens im Fairteiler im Eine-Welt-Haus, wo der bekannte Koch Vincent Fricke sich über den Fairteiler informierte und gleich ein paar Lebensmittel gerettet hat. Anschließend sind wir in die Großmarkthalle zur Münchner Tafel, wo darüber informiert wurde, dass diese foodsharing ebenfalls überzählige Lebensmittel überlässt. Den ganzen Nachmittag über haben wir dann in einer Wohnung in Neuhausen gefilmt, wie aus den geretteten Lebensmitteln ein leckeres Essen gezaubert wurde. Parallel dazu haben wir die Zuseher über das richtige Einräumen eines Kühlschranks informiert und entsprechende Tipps gegeben.

Mit unserem Auftritt bei "Gesundheit!" haben wir wirklich viele Leute erreicht, über foodsharing informiert und dafür begeistert. (Leo D.)



## Unser Auftritt beim Puls / BR #DasSchaffstDuNie Weltrekord

Als die Anfrage kam, ob wir am 14.11.2019 als Talkshow Gäste bei der 72h Challenge von Puls/ BR teilnehmen möchten, ließen wir uns dies nicht zweimal sagen. Arianne Alter und Sebastian Meinberg live im Studio erleben und dabei noch über unser Herzensthema foodsharing vor einem großen Publikum zu sprechen? Das klang perfekt – und war es auch. Günes und Lea wurden mit einem privaten Shuttle abgeholt. Hinter den Kulissen ging es zunächst an die Vorbereitungen unseres Auftritts und anschließend in die Maske. Um die 80 Leute waren an der Produktion beteiligt, alle sehr freundlich und sehr engagiert, damit der Weltrekordversuch erfolgreich sein würde. Vor unserem Auftritt mussten noch die Marken auf unseren mitgebrachten Lebensmitteln abgeklebt werden und wir wurden verkabelt, dann ging es auch schon los. Bei Stunde 42 der Challenge durften wir ins Studio. Am Ende unseres Zeitslots kam Ari - zur Freude von Günes - ins Studio und konnte sich an unserer veganen Schokolade erfreuen. Nach unserem Auftritt konnten wir noch einige interessante Gespräche mit weiteren Teilnehmern führen, unsere mitgebrachten Lebensmittel verteilen und ein Mittagessen genießen.

Rundum war es ein sehr gelungener und fröhlicher Vormittag. Danke an FUNK, Puls und BR für diese einmalige Möglichkeit und Glückwunsch für die Erreichung des Weltrekordes!

(Lea R.)



Wer uns nicht live erleben konnte, kann unseren Ausschnitt nochmal ab 55:50 Min. anschauen:



## Reste in der Küche? Nein danke. Nicht bei uns! – Foodsharing München bei „Schmitt Max und die Resteküche“ im BR Fernsehen

Jährlich werden ca. 90 kg Lebensmittel pro Person in Deutschland weggeworfen. Das hat einen Wert von ca. 235 Euro. Viel zu viel.

Rund 40 % davon wären in den Haushalten vermeidbar durch bessere Einkaufsplanung (und weniger-Kaufen), richtige Lagerung und schlaue (Wieder)verwertung.

Das Problem ist, dass die meisten Menschen einerseits nicht genügend informiert sind und sich andererseits, wegen des mangelnden Wissens über Lebensmittel, häufig nicht trauen, die Reste zu verwerten.

Um die Menschen auf dieses Problem aufmerksam zu machen und ihnen zu zeigen, wie man mit ein bisschen Kreativität leckere Gerichte kochen kann, hat das BR Fernsehen mit foodsharing und der Leftover Crew einen Film über die Resteküche gedreht. (Daniel N.)

Der Film ist in der BR Mediathek zu finden:



# Mein schönstes foodsharing Erlebnis 2019

Alles fing mit der Abholung am Streetlife Festival an. Seitdem haben wir fast wöchentlich ein foodsharing-“Fest” in unserem Studentenwohnheim. Wir haben großes Glück, dass Kieran uns oft etwas vorbeibringt und bald sind wir auch soweit, dass wir selbst abholen gehen können. Es ist wunderschön zu sehen, wie Essen in solch großen Mengen gerettet wird und so viele Mitbewohner sich freuen. Danke, dass es euch gibt!  
(Amelie B.)



## Foodsharing und die Liebe

Meine erste Abholung war ein unvergessliches Erlebnis. Als Neuling wusste ich nicht, was auf mich zukommt und war deswegen sehr gespannt. Nach der Verteilung war ich sprachlos über die Menge, die ansonsten vernichtet worden wäre und ratlos, wie ich die geretteten Lebensmittel vor „meiner“ Tonne bewahren kann. Amor hat mir wohl einen Geistesblitz geschickt, denn ich beschloss, alles am nächsten Tag mit ins Büro zu nehmen. Ein Kollege fragte, ob er sich zwei der Joghurts nehmen kann. Das fragte er in der nächsten Zeit bei jeder „Büro-Verteilung“ und wir wunderten uns schon darüber, dass er immer mit den Joghurts verschwand und nach ein paar Minuten strahlend zurück kam. Heute wissen wir, dass er den zweiten Joghurt seiner Angebeteten geschenkt hat. Und wie der stete Tropfen den Stein aushöhlt hat hier der stete Joghurt die Liebe entfacht.

(Sabine W.)

Das vielleicht Schönste ist die Erkenntnis, dass durch das Fairteilen von geretteten Lebensmitteln plötzlich die Vernetzung vieler NachbarInnen zustande kam :)

(Hedwig S.)

In 2019 hatte ich zweifelsohne viele tolle Erlebnisse mit foodsharing: Im strömenden Regen mit dem Lastenrad die Leopoldstraße auf- und abfahren, beim foodsharing dinner gemeinsam unglaublich lecker kochen oder den Viktualienmarkt von einer anderen Seite kennenlernen.

Ein Erlebnis hat mich jedoch am meisten berührt. Wie so oft, brachte ich die Lebensmittel aus einer Abholung bei einem Bio-Markt in den nahe gelegenen Fairteiler. Dort saß eine alte, sehr alte Frau. Sie war mindestens 100 Jahre alt, dachte ich und sichtlich vom Leben gezeichnet. Mit ihrem kleinen Wagen saß sie vor den Regalen und Kühlschränken des Fairteilers, schwer atmend und offensichtlich nicht mehr in der Lage genügend Kraft aufzubringen, um einige der Lebensmittel in ihren Wagen zu befördern.

Ich bot mich an, ihr zu helfen, doch sie sprach kein Wort Deutsch. Also fing ich einfach an, Sachen in ihren Wagen zu packen. Das verstand sie. Energisch zeigte sie auf all die Sachen, v.a. Obst und Gemüse, die sie haben wollte. Ich folgte ihren Anweisungen und die Augen der alten Dame funkelten. Sie bat mich mit einer Geste ihrer verformten Finger zu sich und steckte mir eine Aprikose, die sie soeben entsteint hatte, in den Mund. Wild gestikulierend machte sie mir in irgendeiner slawischen Sprache klar, so nehme ich an, wie wichtig Obst und Gemüse für die Gesundheit seien. Danach gab sie mir noch einen herzlichen Kuss auf die Wange, und verabschiedete sich mit Tränen in den Augen. Sie erhob sich in Zeitlupe von ihrem Stuhl, und zog mit ihrem Wagen von dannen.

Mit einer so einfachen Geste, einem Menschen zu helfen und so viel Freude bereiten zu können, hätte ich nicht erwartet. Es erfüllte mich mit enormer Zufriedenheit und Dankbarkeit, so etwas im Rahmen von foodsharing erleben zu dürfen und erinnert mich bis heute daran, dass das, was wir bei foodsharing tun, einen Sinn hat.  
(Michael D.)

## Fein Dinnieren im Pfarrhaus

Die ein wenig versteckte Location vermittelt einen Hauch von VIP-Veranstaltung, nur für die Insider. Es ist nur der erste Eindruck, denn hier ist Mitbringen nicht nur gestattet, sondern erwünscht. Von Lebensmitteln sowie den Begleitern.

Im Vorraum des Pfarrhauses in der Au erwartet die Gäste, die gleichzeitig die Küchen-Crew bilden, eine freundliche Türsteherin mit Stift, Zettel und einem Namensschild zum Aufkleben. Schließlich wollen wir wissen, mit wem wir uns das Spülbecken und den Ofen teilen. Bei der Bezeichnung der Speisen, welche die Pfarrhausküche verlassen, nehmen wir es nicht so genau. Oft fällt einem der passende Name erst beim Probieren ein.

Gegen halb sechs geht es los. Die Küchen-Crew vergrößert sich stets, der Berg an Obst und Gemüse im Eingangsbereich wächst in Richtung 1. Obergeschoss, entlang der Treppe. Der Kühlschrank füllt sich und das Menü bekommt die ersten Konturen. Mindestens bis eine neue Lieferung antrifft.

Die Messer sind eine Herausforderung, aber keine Hürde für die Schnippel-Profis, schon eher die elektronischen Geräte. Wenn man den Ofen als eine Art Überraschungsei betrachtet, hat es durchaus seinen Reiz. Wir legen uns nicht auf die Konsistenz des Ergebnisses fest – schmecken soll es. Und das war bisher immer der Fall, sogar mit Wow-Effekt.

Gegen 19 Uhr ist es meist so weit. Das Buffet reicht von orientalisches, über mediterran, bis zum sehr deftig. Ein wenig ausgeholfen, mit den weißen Eimern, haben wir uns auch. Selbst abholen, nicht nur selbst machen ist hier das Motto.

Das letzte Mal habe ich überlegt, ob wir uns als Partyservice anbieten sollen. Die bunte Mischung an foodsavern verursacht eine große Vielfalt an produzierten Delikatessen. Und wir steigern uns. Markus würde sich bestimmt gut als Hochzeitsredner machen und das Buffet sieht verdächtig professionell aus. Zeug dazu hätten wir also. Und die weißen Eimer auch. (Andrea S.)



## Aus dem Fairteiler

Ich habe regelmäßig gerettete Pizzastücke 1 x die Woche (am gleichen Tag, selbe Uhrzeit) gebracht. Die Leute wussten daher immer, wann ich komme und haben gewartet. Einmal sagte doch echt jemand: da kommt unser Engel wieder! (Evelyn F.)

Ich bringe immer wieder mal Lebensmittel in die Arbeit und Kollegen dürfen sich bedienen. Am Freitag kam ich von der Abholung und habe noch einen Schlenker in die Arbeit gemacht. Das Auto war bumsvoll bis zur Oberkante des Daches. Ich rief meine Chefin an und sagte ihr, dass ich unten mit Ware stehe. Sie könne mir zwei Träger runter schicken. Sie kam dann auch und mit ihr ihr Vorgesetzter. Ich war verunsichert und dachte mir, jetzt gibt es Ärger. Er könnte darin eine Provokation sehen. Wir werden nicht übermäßig gut bezahlt, und das ist aktuell ein Thema in der Firma. Der Chefchef packte beherzt zu und bat mich anschließend zum Gespräch. Oh, jetzt verbiete er mir die Lieferung ins Büro. Aber nein, so war es nicht. Er wollte wissen wie ich an die Lebensmittel komme und was ich damit mache, wie man dabei mitmachen kann? Ich rette Lebensmittel und teile. Das hilft mir und anderen. (Heidrun S.)





Der diesjährige Foodtruck von foodsharing war eine super schöne gelungene Aktion. Mir macht es wirklich sehr viel Spaß, solche Aktionen zu unterstützen! Der Zusammenhalt und die Bereitschaft im Verein sich zu unterstützen ist so toll! Als Highlight 2019 würde ich daher den Foodtruck benennen. Es freut mich auch zu sehen, wie positiv die Presse darüber berichtet hat und die Gesellschaft nach und nach immer verantwortungsvoller mit Ressourcen, sprich Lebensmitteln, umgeht. Auch Dank unserer Aktionen.  
(Pinar Y.)

### Unsere schönsten foodsharing-Erlebnisse

Wir sind einem Kiosk-Team beigetreten mit der Absicht 1-2x monatlich in diesem Team zu helfen. Kurz danach stellte der Kiosk seine Schließzeiten auf 23 Uhr um. Vielen, insbesondere berufstätigen, Teammitgliedern war deshalb ein Abholen nicht mehr möglich. So kam es, dass wir uns verstärkt in diesem Team engagierten und ein- bis zweimal wöchentlich abholten. Wir mussten uns ständig neue Abholer suchen (Großfamilien, Baustellen, eine LKW-Werkstatt...). Am 25. September 2019 haben wir dann beschlossen unseren Abholern von Obst, Gemüse, Semmeln und Brot auch mal Lebensmitteln vom Kiosk anzubieten.

Über eine Broadcastliste informierten wir über WhatsApp 44 Personen (hier haben wir alle gesellschaftlichen Schichten; von der RichterIn bis zum Müllmann), dass unser AUTO mit dem Kennzeichen DAH-KE ... nicht abgesperrt vor unserem Gartenzaun steht und alle Lebensmittel, die sich darin befinden bis 9 Uhr gerettet werden dürfen. Im Prinzip eine private Abgabestelle. Als wir um 9 Uhr nachgesehen haben, was noch da ist, war alles weg. Es war ein wunderschönes Erlebnis und wir bekamen viele „Danke-Nachrichten“ zurück. Seit diesem Erlebnis sagen wir immer zu unseren Abnehmern, die uns gerne etwas zurückgeben würden: „Die größte Belohnung für uns ist, wenn alles abgeholt wird. Bitte holt weiter ab und sorgt dafür, dass nichts in der Tonne landet!“

Bei häufigem Angebot lässt das Interesse nach und so haben wir uns auch mal den Fair-Teiler im Eine-Welt-Haus (EWH) angesehen und ausprobiert, ob wir auch hier einen Teil der YORMA´S-Abholung abgeben können. Hier das eindrucksvollste Erlebnis:

Bei unserem letzten Besuch im EWH war gerade eine Veranstaltung. Die Leute haben sich riesig gefreut, dass wir so leckere Sachen gebracht haben und haben sich sofort bedient. Dieses Erlebnis war eine große Freude für uns. Ein Anwesender hat kurz mit uns gesprochen und uns den Tipp gegeben, dass wir uns den Veranstaltungskalender mitnehmen sollen; denn, wenn eine Veranstaltung ist, dann ist sicher geöffnet.

Wir wünschen allen auch so positive Erlebnisse.  
(Maria E. und Michael E.)

### 10. Verleihung des SALUS-Medienpreises

Am 10. Oktober 2019 wurden die Preisträger des 10. Salus-Medienpreises bei der offiziellen Preisverleihung im Münchner Künstlerhaus feierlich bekannt gegeben. Wir von foodsharing nutzen die Veranstaltung jedes Jahr um uns mit Valentin Thurn über aktuelle Themen auszutauschen; Valentin ist eines der Jury Mitglieder und die Preisverleihung ist ein fester Termin in seinem Kalender.

Die Werke der Preisträger führen einmal quer durch alle Themen der Nachhaltigkeit. Mit dem Hauptpreis ausgezeichnet wurden Angela Lieber für ihren Artikel „Wer blickt über den Tellerrand?“ zur Rechtsprechung um die Genschere und Tatjana Mischke für ihren Dokumentationsfilm „Wie schaffen wir die Agrarwende?“ Der Nachwuchspreis wurde von für das Buch „Kleine Gase – Große Wirkung“ an die Studenten David Nelles & Christian Serrer überreicht- dieses Werk ist tatsächlich seit diesem Abend eines meiner liebsten „Verschenk-Bücher“. Im Anschluss an den offiziellen Teil wurden wir mit einem großartigen Flying-Buffer verwöhnt, zudem durfte auch eine Geburtstagstorte zum 10. Ehrentag nicht fehlen.

Und selbstverständlich durften wir am Ende der Veranstaltung die Reste dieses tollen Essens mitnehmen und vor der Tonne retten.  
(Julia P.)



# Leadership-Workshop

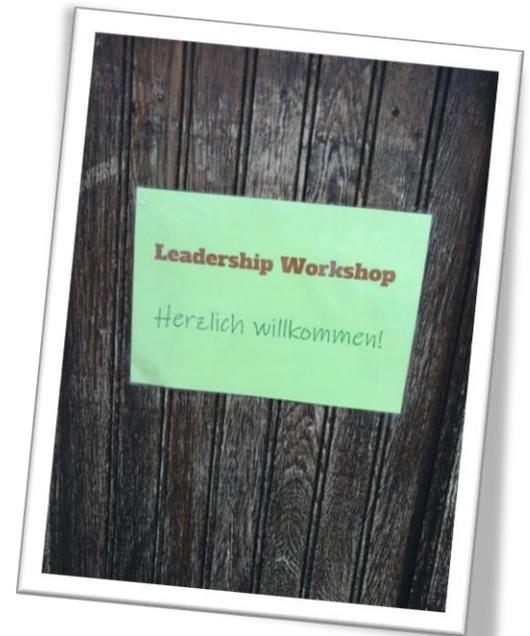
Am 26.10.2019 hatten wir das Vergnügen, gemeinsam mit Prof. Dr. Sabrina Schork und der Unterstützung von Miriam Heil einen effektiven Workshop zur Innovationsführung für unser Führungsteam in den Räumlichkeiten der Hochschule AMD in der Infanteriestraße zu organisieren. Normalerweise sind solche Workshops sehr teuer, foodsharing hatte jedoch das Glück, dass uns dieses Angebot kostenfrei zur Verfügung gestellt wurde.

Zu Beginn am Vormittag lag der Fokus auf der Eigenverantwortung. Deshalb wurde bei der Vorbereitung des Mittagessens aus geretteten Lebensmitteln, dem sogenannten Food Talk, diskutiert, wie sich Werte auf den Prozess der Gruppenzusammensetzung auswirken und welche Stärken jeder Einzelne in den Kontext der gemeinsamen Foodsharing-Arbeit einbringen möchte. Das Mittagessen selbst wurde mit dem Leitgedanken "Eat, walk and talk" dynamisch und aktiv gestaltet.

Die Teilnehmenden setzen sich dabei kritisch mit Zukunftsfragen von foodsharing München auseinander. Außerdem hat die Gruppe Arbeitspakete mit Zeitplan und Verantwortlichkeiten bis Ende dieses Jahres erstellt. Durch den vertrauensvollen Rahmen hatten die Teilnehmenden die Möglichkeit, offen über das Engagement und Erfahrungen und dadurch neue Möglichkeiten und Perspektiven nachzudenken. Auch Anwesende, die zuvor einer Teilnahme kritisch gegenüberstanden – "Wer braucht schon Leadership?" sind offen für Folgeveranstaltungen.

Hast du eine Idee für einen Workshop oder eine interessante Informationsveranstaltung im Kopf oder spezielle Kontakte hierzu?

Vorschläge gerne per E-Mail an: [muenchen@foodsharing.network](mailto:muenchen@foodsharing.network)



## Info aus dem Finanzbericht Vorstand

In 2019 haben wir den 1000er Mitglied aufgenommen, dies ist eine große Zeichen für den Verein, und zeigt das wir stetig weiter wachsen.

Im November hat die Mitgliederversammlung einen neuen Vorstand, Kieran Oswald, gewählt, da gilt es jetzt erst einmal ihn einzuarbeiten und sich orientieren zu lassen, den wir brauchen die gebündelte Kraft von allen Vorständen, um mit dem Verlust der Gemeinnützigkeit adäquat umzugehen und geeignete Schritte und Maßnahmen zu ergreifen.

Anfang 2019 war der Kontostand 4280 € (Spenden aus früheren Jahren), in 2019 bis Oktober (der Jahresabschluss war noch in Bearbeitung) wurden 305,54 € an Spenden (exklusive Versicherungsspenden) und sonstigen Einnahmen angenommen.

An Ausgaben und Kosten (Anschaffung u.a. Tablet, versch. Raummieten, Kontoführungsgebühren, div. Ausgaben für Veranstaltungen und die Vereinssoftware) hatten wir 1086,00 € und somit einen Überschuss für 2019 von ca. 3.500 €.

373 ,00 € hat der Verein insgesamt für die FS- Versicherung von den Mitgliedern erhalten. Dafür bedanken wir uns recht herzlich bei allen SpenderInnen. Wenn die Frage der Gemeinnützigkeit geklärt ist, wird eine Versicherung für unsere Mitglieder weiterverfolgt.



## Die große Taschen-Fairteilung - eine Ausnahme für gute Zwecke



Bei foodsharing liegt unser Fokus hauptsächlich auf die Rettung von Lebensmitteln. Das ist klar. Aber ab und an mal erreichen uns auch Anfragen, um Non-Food (nicht Lebensmittel) zu retten. In der Regel lehnen wir solche Anfragen ab, aber in manchen Fällen, wie bei diesen hochwertigen, robusten Taschen, haben wir eine Ausnahme gemacht.

Der Grund war ganz einfach. Taschen sind das wichtigste Equipment unserer foodsaver und von

denen kann man nie genug haben. Wir haben also die Anfrage angenommen und am 21. August 2019 im Kreativquartier innerhalb einer halben Stunde 3400 blaue und grüne "trendy" und robuste Taschen verteilt.



Dass die Fairteilung so reibungslos ablief, haben wir der freundlichen Mitwirkung von Nachbarbezirken und Vereinen zu verdanken, die mehrere Kartons mitgenommen und ihren Kreisen weiterverteilt haben.

# Lush Charity Pot

Eine Charity Pot Party ist ein eintägiger Shoppevent, bei dem der nachhaltige Kosmetikhersteller Lush einer lokalen Organisation die Ladenfläche als Plattform bietet, um über ihre Arbeit aufzuklären. Die Einnahmen des Tages aus dem Charity Pot (abzgl. MwSt.) werden an die Organisation ausgezahlt – in diesem Fall an unseren Verein.

Am Samstag, 7. Dezember 2019 rührten wir dafür von 10 bis 20 Uhr die Werbetrommel an unserem kleinen Hand- und Bodylotion-Stand. Die Einnahmen betragen 1004€. Wir bedanken uns bei LUSH sehr herzlich für diese Möglichkeit und freuen uns, schon bald wieder dort Gast sein zu dürfen!



# Pop-Up-Fair-Teiler auf dem Hans-Mielich-Platz

Am Samstag, 16. November 2019 wurde während der Aktion „Eine Millionen Sterne“ ein sogenannter Pop-Up Fair-Teiler aufgestellt. Der Fair-Teiler stand von 16 bis 19 Uhr auf dem Hans-Mielich-Platz in Untergiesing. Münchner konnten Lebensmittel zum Fair-Teiler bringen, die noch zur Weitergabe geeignet sind, beispielsweise weil diese zu Hause oder nach Veranstaltungen übrig waren und nicht mehr verbraucht werden konnten. Unabhängig von der Hineingabe durfte sich jeder bedienen. Somit war auch für das leibliche Wohl aller Teilnehmenden der Solidaritätsaktion gesorgt. Zur Sicherung der Lebensmittelhygiene wurden lebensmittelechte Gebäckzangen, Handschuhe und Kisteneinlagen verwendet. Das Angebot von foodsharing stand den Besuchenden kostenfrei zur Verfügung und wurde mit Punsch und Kuchen von der Caritas gegen Spende ergänzt.

Mehr zur  
Aktion der  
Caritas:

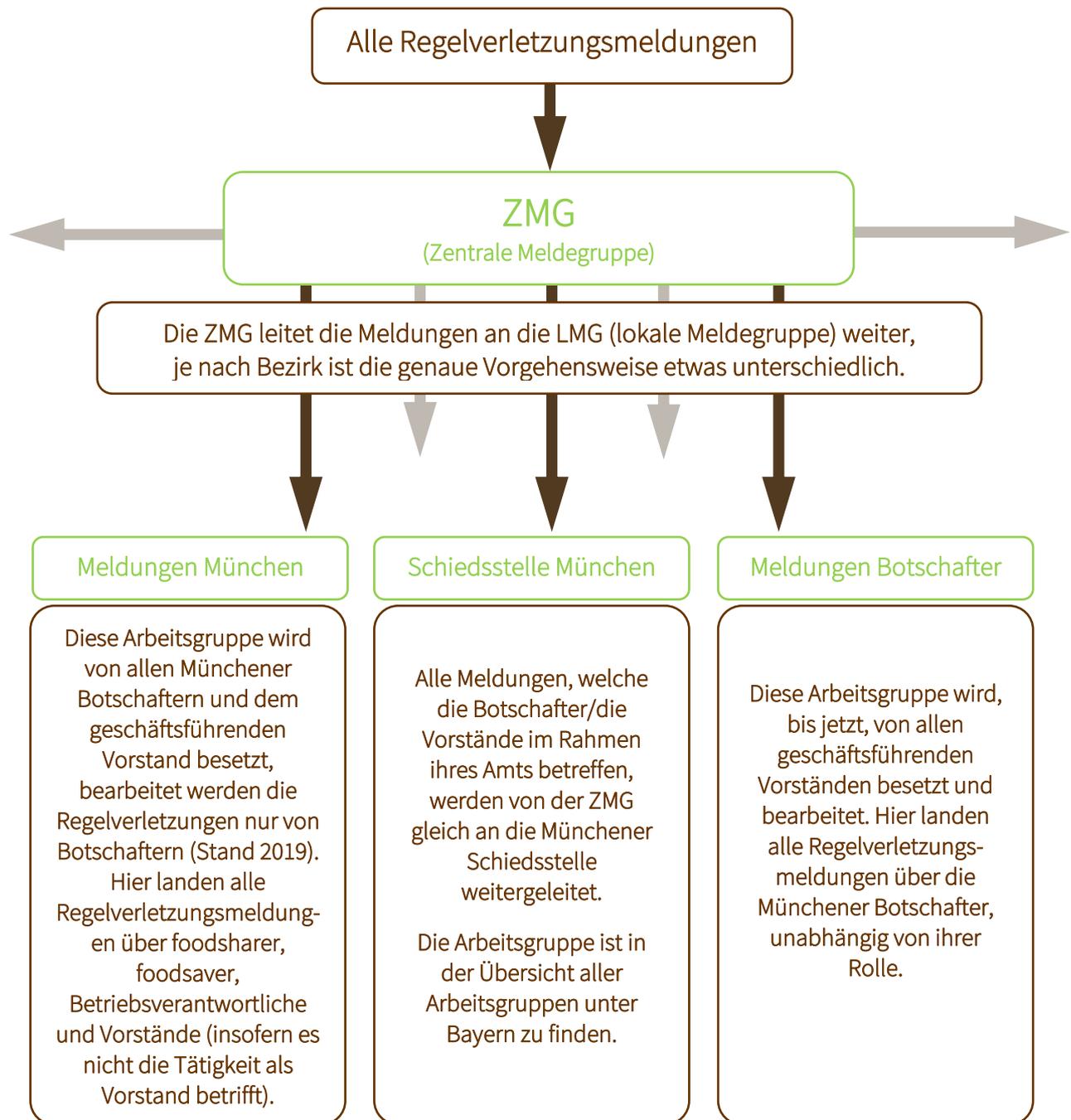


# Die Arbeit der Meldegruppe

Die Meldegruppe München besteht aus Botschaftern und Botschafterinnen und trifft sich in der Regel alle zwei Wochen. Wir bearbeiten die vorliegenden Regelverletzungsmeldungen sofern sie Verstöße gegen die Grundlagen von foodsharing und das Wiki betreffen.

Im Jahr 2019 wurden knapp 100 Meldungen bearbeitet. Diese Zahl beinhaltet nur jene Meldungen, welche ein Nachverfolgen unsererseits mit sich brachten. Jedem foodsaver wird die Möglichkeit gegeben, sich innerhalb von 14 Tagen zu dem Vorgang zu äußern und ein Großteil hat dies

auch getan. Die Regelverletzungsmeldungen sollen auch dazu dienen, weiter an fehlenden Ausbildungsinhalten und besserer Aufklärung zu arbeiten. Um die Mitglieder der Meldegruppe vor Anfeindungen zu schützen, hat die Meldegruppe beschlossen anonym zu bleiben.



Mehr Information zu den Meldungen (sehr generell gehalten) gibt es hier:



# Eröffnung des neuen Fair-Teilers in Unterschleißheim

## Pressemitteilung:

### Lebensmittel teilen statt wegwerfen – Fair-Teiler wird eingeweiht

Tag für Tag landen Unmengen an Lebensmitteln im Müll. So geht es nicht weiter – dachten sich die Unterschleißheimer und haben im Bürgerhaushalt 2018 einen öffentlich zugänglichen Kühlschrank beantragt, um dort Essen teilen zu können. Der Vorschlag fand große Zustimmung. Die Stadt Unterschleißheim hat mit dem bewilligten Budget im IAZ am Rathausplatz Räumlichkeiten angemietet und stellt diese dem Verein Foodsharing München mit angrenzenden Kreisen e.V. zur Verfügung. Dieser lädt am Samstag, 14.12. ab 11 Uhr zur feierlichen Eröffnung ein. Fair-Teiler nennt man Orte, an die man Brot, Obst, Gemüse oder Süßigkeiten bringen kann, die man selbst nicht mag oder nicht essen kann. Andere können diese dann kostenlos mitnehmen. So landen Überschüsse nicht im Müll, sondern werden noch von jemandem verwendet. In Unterschleißheim gibt es bereits eine aktive Facebook Gruppe „Lebensmittel teilen in Ush & Umgebung“, über die schon Tee, Nudeln, rote Beete Saft oder übrig gebliebene Süßigkeiten von Halloween verschenkt wurden. Alle Lebensmittelretter und Interessierten sind herzlich eingeladen sich zu informieren. Anschließend stehen von Montag bis Samstag in der Zeit zwischen 7:30 und 20:00 Uhr ein Kühlschrank und zwei Regale für die Lebensmittelrettung zur Verfügung. Weitere Infos finden Sie unter [www.foodsharing-muenchen.de](http://www.foodsharing-muenchen.de) (Sissy M.)



**foodsharing**  
München mit angrenzenden Kreisen e.V.

# Fair-Teiler

## Eröffnung

14.12.19  
11.00 Uhr

IAZ-Einkaufszentrum  
Rathausplatz 9  
gegenüber der Post

**Öffnungszeiten:**  
Montag – Samstag  
7.30 – 20.00 Uhr

- ✓ von privat an privat
- ✓ kostenlos
- ✓ gut für die Umwelt
- ✓ bring was hin oder/und nimm was mit

**Infos unter:**  
[www.foodsharing-muenchen.de](http://www.foodsharing-muenchen.de)

Initiative aus dem Bürgerhaushalt  
2018 der Stadt Unterschleißheim

M.M.K.K. Foodsharing München mit angrenzenden Kreisen e.V.

Bereits im Sommer 2018 wünschten sich Bürger aus Unterschleißheim eine Lebensmittel-Verteilstation. Ich war begeistert und bot zusammen mit Julia im Namen des Vorstands auf einer Ortsversammlung an, einen foodsharing-Fair-Teiler zu organisieren, der aus dem Bürgerhaushalt der Stadt finanziert werden sollte. Die Suche nach einem geeigneten Standort gestaltete sich schwierig, zudem zeigte sich, dass die Mühlen der Stadtverwaltung sehr langsam mahlen. Ich hatte das Rathaus, das Gleis 1 Jugendzentrum oder das IAZ Einkaufszentrum vorgeschlagen. Dann sprach ich den Bürgermeister auf einigen Festen und zuletzt auf einer Stadtratssitzung öffentlich an, ob denn nun ein Standort für den Fair-Teiler gefunden sei. Im Oktober 2019 war es endlich soweit: Die Stadt mietete ein kleines Ladengeschäft im IAZ an, zunächst für 2 Jahre, da das IAZ dann abgerissen wird. Es wurde ein Kühlschrank bestellt, 2 Ikea-Regale hat mein Sohn transportiert und aufgebaut, zusammen mit Astrid habe ich die Schaufenster und Trennwände dekoriert und plakatiert, Kathi hat 3 transparente Boxen mit Deckel für Backwaren besorgt und diebstahlsicher angeschraubt. Birgit hat ein Plakat zur Eröffnung entworfen und am 14.12.19 war es endlich soweit - unser Vorzeige-Fair-Teiler öffnete seine Türen! Die Akzeptanz ist groß, es wird täglich Neues gebracht und auch mitgenommen. Der Raum ist Montag bis Samstag zugänglich,

wird morgens um 7.30 Uhr vom Hausmeister geöffnet und abends um 20.00 Uhr von der Security verschlossen. Die Pflege wird von foodsafern aus Unter-, Oberschleißheim, Dachau und Haimhausen organisiert. Jeder ist herzlich eingeladen den neuen Fair-Teiler einmal zu besuchen, im IAZ gegenüber der Post, direkt an der S1-Station Unterschleißheim.

Einen Info-Stand hatten wir am 12. Oktober 2019 auf dem Gesundheitstag im Bürgerhaus Unterschleißheim.

In Dachau hat sich ein starkes Team mit Birgit als neuer Botschafterin, Maria und Michael, Sandra, Claudia, Stephie und einigen anderen foodsafern etabliert, die sich teilweise sogar um den neuen Fair-Teiler in USH kümmern. (Sissy M.)

## Fair-Teiler-Putzaktion mit Google

Der Fair-Teiler Neuhausen befindet sich im Kreativquartier am Leonrodplatz. Wir teilen uns einen Raum mit der Brauchbar, einem Umsonstladen für Nichtlebensmittel, der die Arbeit von Foodsharing wunderbar ergänzt. Den Raum bekommen wir kostenlos, dafür ist es aber unsere Verantwortung, dass es drinnen wie draußen sauber und ansprechend aussieht. Am 27. Juni 2019 haben wir eine große Putz- und Streichaktion gemacht, mit tatkräftiger Unterstützung von

Google: Ein Dutzend Google-Mitarbeiter wurden an dem Tag von der Arbeit freigestellt um Fair-Teiler/Brauchbar auf Vordermann zu bringen. Arbeitsmaterial, Farbe und Putzutensilien stellte Google ebenfalls. Der Ablauf wurde von Bartosz koordiniert, der beim Fair-Teiler Neuhausen aktiv ist und selbst bei Google arbeitet. Wir haben mit Hilfe einer Künstlerin, die uns den Raum zur Verfügung stellt, die Fassade gestrichen und neugestaltet. Es ist jetzt aus weiter Ferne in großen Lettern zu erkennen, dass hier foodsharing und die Brauchbar zu Hause sind (Ihr könnt die Aufschrift aus der Tram lesen, wenn Ihr die Dachauer Straße langfahrt). Drinnen wurde aufgeräumt, geputzt und ausgemistet. Die Bestände der Brauchbar wurden durchgeschaut und die für foodsharing relevanten Bereiche gereinigt. Der Raum präsentierte sich nach der Aktion in neuem Glanz, den wir bis heute pflegen. Ein Großreinemachen ist dennoch immer wieder nützlich. Wir planen irgendwann im Frühling die nächste Putzaktion und freuen uns immer, wenn möglichst viele mitmachen. (Bartosz B.)

Aktuelles findet  
Ihr immer auf  
der Seite des  
Fair-Teilers:



Vorher-Nachher-Vergleich:



# Impressum

## Herausgeber:

Foodsharing München mit  
angrenzenden Kreisen e.V.

## Koordination:

Markus Strube, Svenja Breuer

## Kontakt:

muenchen@foodsharing.network

## Bildnachweis:

### Foodtruck-Aktion, Abendzeitung

<https://www.abendzeitung-muenchen.de/inhalt.teller-statt-tonne-aktion-in-muenchen-gratis-essen-aus-geretteten-lebensmitteln.6c5e801e-5a61-4b74-aff1-06c08a919b7e.html>

### München muss handeln, Anzeige

<https://www.sos-kinderdorf.de/kinderdorf-muenchen/aktuelles/wir-stehen-hinter-fridays-for-future-65524>

### Vorträge und Schulbesuche,

Europatag im Gymnasium  
Neubiberg  
<https://www.sueddeutsche.de/muenchen/landkreismuenchen/europatag-klimaschutz-auf-europaeisch-1.4384112>

### Foodsharing in den Medien,

Bayerische Staatszeitung  
<https://www.bayerische-staatszeitung.de/staatszeitung/leben-in-bayern/detailansicht-leben-in-bayern/artikel/die-lebensmittel-retter.html#topPosition>

### Foodsharing in den Medien,

Süddeutsche Zeitung  
<https://www.sueddeutsche.de/muenchen/ebersberg/mit-workshops-und-vortraegen-studentag-zum-thema-foodsharing-1.4495422>

### Äpfel Titelseite und Rückseite:

Pixabay.com

Alle weiteren Bilder: privat

© 2020 Foodsharing München  
V2020/09



