

Initiative gegen Lebensmittelverschwendung

1000. Betrieb für foodsharing

Die Lebensmittelretter der Initiative foodsharing haben in den letzten zwei Jahren viel bewegt. Über 475 Tonnen noch verzehrbare Ware haben sie vor der Mülltonne gerettet. Gut 7500 Foodsaver engagieren sich heute ehrenamtlich für eine Welt ohne Verschwendung von Lebensmitteln. Heute wurde der 1.000. Betrieb als Kooperationspartner begrüßt. Es ist die BIO COMPANY Filiale in der Hamburger Rindermarkthalle. Dabei ist der jüngste Partner auch ganz der alte: Denn die Berliner Bio-Supermarktkette war bereits der erste kooperierende Betrieb und unterstützt das foodsharing-Projekt seit der Gründung. Damit will die BIO COMPANY ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen.

Über 100 Tonnen noch verzehrbare Ware konnten die Lebensmittelretter von der BIO COMPANY innerhalb eines Jahres übernehmen. „Ehrlicherweise fallen diese Mengen in Lebensmittelfilialen an“, gibt Georg Kaiser, Geschäftsführer von gut 40 BIO COMPANY-Märkten gerne zu. „Dabei handelt es sich um Ware, die noch verzehrfähig ist, aber nicht mehr verkauft werden kann oder darf“, so Kaiser. „Nur spricht der Handel nicht so gern darüber. Es ist aber jetzt auch nicht so zu verstehen, dass die Mengen ansonsten bei uns im Müll gelandet wären“, führt Kaiser aus. „Wir haben auch vorher schon mit gemeinnützigen Organisationen zusammengearbeitet. Aber durch die Zusammenarbeit mit foodsharing konnte die Umverteilung noch optimiert werden. Die Menge, die bei uns noch in den Müll landet, ist gering und wirklich nur noch die, die unverzehrbar ist.“

Die Bio Company ist der erste Partner von foodsharing und hat schon im April 2012 begonnen unverkäufliche Lebensmittel an Lebensmittelretter in Berlin zu geben. Zustandekam die Kooperation, als Initiator **Raphael Fellmer** persönlichen Kontakt zu Georg Kaiser aufnahm. Auch bei der Crowdfunding-Kampagne für foodsharing unterstützte die Bio-Supermarktkette die Plattform mit 2000 Euro. Raphael Fellmer, der sich seit Jahren im Geldstreik befindet und sich unermüdlich für mehr Bewusstsein und Verantwortung, aber auch konkreten Ideen wie foodsharing einsetzt, sagt dazu: „Georg Kaiser ebnete mit seinem Vertrauen und seinem Engagement den Weg für unser heutiges Netzwerk. Gemeinsam haben wir schon viel erreicht.“

Nicht in den Müll

Lebensmittelrettung geschieht bei der Die BIO COMPANY sehr bewusst. Dabei wird nach einem **Mehrstuflensystem** vorgegangen. Je nach Artikel wird teils schon vier Tage vor Ablauf des Verfallsdatums eine Reduzierung von 20 Prozent vorgenommen. Am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) reduziert die BIO COMPANY dann auf 50 Prozent. Vielen Verbrauchern ist mittlerweile bewusst: **Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht gleich Verfallsdatum**. Es heißt nur, dass der Hersteller bis zu diesem Zeitpunkt die Güte und

Frische seiner Ware garantieren muss. Viele Lebensmittel sind aber auch nach dem Ablauf des MHD noch gut. Und so kauft der Kunde noch einen guten Teil der übrig gebliebenen Ware.

Verschenkt, geteilt, gewürdigt: nichts geht verloren

Wird die Ware nicht mehr an den Kunden verkauft, dürfen sich auch die Mitarbeiter noch etwas nach Bedarf aussuchen. Dies klingt selbstverständlich – ist aber nicht überall Usus. Viele Lebensmittel-Einzelhändler verbieten das aus Angst vor Manipulationen. Anschließend stellt die BIO COMPANY die Waren sozialen Organisationen zur Verfügung wie beispielsweise der Berliner Tafel, der Kirchengemeinde, dem „Verein für Obdachlosenarbeit“, oder den Organisationen Wildwasser sowie Laib und Seele. Ebenso gibt man abgeschriebenes Brot an Tierheime ab. Was diese an verzehrfähiger Ware nicht übernehmen, darf sich Raphael Fellmer mit anderen Freiwilligen des Lebensmittelretter-Netzwerks von **foodsharing** abholen. Dafür werden eigens Lebensmittelretter-Ausweise ausgestellt.

Die BIO COMPANY will mit ihrem Engagement ein Zeichen gegen zu viel Müll und Lebensmittelverschwendung setzen. „Es ist Zeit, dass den Menschen bewusster wird, wie viele Lebensmittel weggeworfen werden“, findet Geschäftsführer Georg Kaiser. „**Eine Überproduktion von Lebensmitteln geht immer zu Lasten der Umwelt** – und nicht zuletzt auch der Tiere“, begründet er sein Engagement. „Wir müssen zu mehr Würdigung des Essens zurückkehren und zur Wertschätzung gegenüber Bauern, Tieren und der Natur. Lebensmittel respektvoll zu verwerten, ist ein erster Weg dahin.“

www.foodsharing.de

www.biocompany.de

www.lebensmittelretten.de

9. Oktober 2014

Bilder: foodsharing_1.000 Abholstätte ist eine BIO COMPANY

(V.l.n.r.): Ute Bandemer, Filialleiterin der BIO COMPANY Rindermarkthalle Hamburg, Bodhi Neiser, Felicia Chmela, beide Botschafter für foodsharing Hamburg

(V.l.n.r.): Ute Bandemer, Filialleiterin der BIO COMPANY Rindermarkthalle Hamburg, Felicia Chmela, Botschafterin für foodsharing Hamburg

Fotograf: Justus Worbs

Bild frei nutzbar in Zusammenhang mit der Meldung

(Weitere Verwendung wg. Personenrechten bitte anfragen)

Pressekontakt:

STURM! Public Relations

Imke Sturm, Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 - 347 05 177, Fax: 030 - 347 05 178

E-Mail: sturm@sturm-pr.de