



## CARITAS VERBAND KARLSRUHE JUGENDGÄSTEHAUS ST. HILDEGARD KONZEPT: WEITERGABE VON LEBENSMITTELN DURCH FOODSHARING

### Einordnung

Ca. 80 Essen pro Tag (jeweils Frühstück, Mittagessen, gekochtes Abendessen) für Jugendgäste (von Montag bis Freitag)

### Konzept der Essensausgabe

Frühstücksbuffet  
Snackbuffet mittags  
Warmes Abendessen wird geschöpft; Salate, Brot / Brötchen und Nach-tisch in Buffetform

### Lieferanten/Caterer

- Hauseigene Küche
- Gerichte mit Verwendung von frischen, regionalen und saisonalen Produkten

### Best-Practice-Beispiele

- Konzept zur Weitergabe von Lebensmitteln: Kooperation mit Food-sharing

### Zusammenarbeit bei

- Fragebögen erstellen zu vegetarischer Ernährung
- CO<sub>2</sub>-Bilanzierung der Gerichte und Kommunikation darüber

### Ansprechperson

- Frau Eger (HWL), r.eger@caritas-karlsruhe.de
- Frau Krämer (Küchenleitung)

## DAS KONZEPT IM DETAIL:

Das Jugendgästehaus arbeitet seit September 2020 mit der Initiative Foodsharing zusammen. Begonnen haben die Hauswirtschaftsleitung und die Küchenleitung des Jugendgästehauses zunächst damit, zu versuchen, so viel wie nötig, aber so wenig wie möglich zu kochen. Dennoch blieben einige Lebensmittelreste übrig, die weggeworfen werden mussten. Um die Entsorgung von Lebensmittelspeisen zu verringern, wurde Kontakt mit der Initiative Foodsharing in Karlsruhe aufgenommen.

Zunächst fanden ein paar persönliche Vorab-Gespräche mit Foodsharing zu den folgenden Fragen statt:

- Wie oft sollen Lebensmittelspeisen abgeholt werden?
- Welche Speisen fallen an?
- Wie soll die Abholung erfolgen?

Nach Klärung dieser Fragen wurde eine Rechtsvereinbarung für Foodsaver geschlossen, sodass die Verantwortlichkeit und gegebenenfalls Haftungsfragen der Lebensmittelreste ab dem Zeitpunkt der Abholung nicht mehr bei dem Jugendgästehaus liegt (und diese damit auch nicht mehr für diese haftet).

Folgende Lebensmittel werden an Foodsharing abgegeben:

- Alles, was für die Ausgabe bereits erwärmt wurde
- Salate und Nachspeisen, die in der Selbstbedienungstheke standen
- Brot und Brötchen vom Frühstück
- Obst, Gemüse vor längeren Schließzeiten (Ferien)

### Folgende Lebensmittel werden weiter verwendet:

Am nächsten Tag werden so viele Speisen wie möglich, die nicht nochmal erwärmt wurden, in die neuen Speisen mit eingebaut. Beispielsweise werden aus Reis, Nudeln, Kartoffeln etc. Salate gemacht. Schnitzel, Fleischkäse o.Ä. werden kalt beim Snack angeboten.

Kuchen und Nachspeisen bleiben den restlichen Abend für die Gäste zur Selbstbedienung stehen (falls sie nicht gekühlt werden müssen).

Der Ablauf der Vorbereitung für die Abholung und die Abholung selbst gestaltet sich wie folgt:

1. Herunterkühlung der übrig gebliebenen gekochten Speisen im Schnellkühler über Nacht. (Speisen, die nicht bei der Speisenausgabe verwendet wurden, können für Gerichte an darauffolgenden Tagen verwendet werden). Dies wird von der Spätschicht übernommen
2. Speisen, die übrig geblieben sind, werden am nächsten Tag in weiße Gastronomie-Eimer befüllt. Die Eimer werden beschriftet (Grundinformationen zu vegetarisch/vegan und Art des Fleisches/der Wurst etc. inklusive Datum der Einfüllung)
3. Gastronomie-Eimer werden in den Personalkühlschrank gestellt
4. Kommunikation mit Foodsharing (Mitglieder von Foodsharing rufen an), wie viele abzuholende Lebensmittelspeisemengen anfallen
5. Übergabe an Foodsharing abends außerhalb der Küche
6. Gastronomie-Eimer werden von Foodsharing zurückgebracht und für die nächste Abholung gereinigt

### Ergebnis:

- Ca. viermalige Abholung pro Woche
- Meist wird nur noch 1 ReFood-Tonne benötigt (vorher waren es 2)
- Lebensmittel werden nicht weggeworfen, sondern andere Menschen erfreuen sich daran und werden satt

### Geschätzter Aufwand für den Ablauf:

- Vorbereiten für das Runterkühlen (Lebensmittel, die nicht in der Ausgabe waren, würden sowieso runtergekühlt werden, alle anderen würden entsorgt werden)
- Beschriften und Befüllen der Eimer (ca. 15 Minuten), der Arbeitsschritt wurde von der Abendschicht auf die Frühschicht verlegt, da hier mehr Zeit zur Verfügung steht
- Tägliche telefonische Absprachen mit Foodsharing
- Ausgabe der Eimer
- Reinigung der Eimer

### Chancen & Hürden für die Abholung:

Es wird die Bereitschaft eines oder mehrerer Mitarbeitenden benötigt, die zuständig sind, die Lebensmittelspeisen umzufüllen.

Benötigt wird die Einstellung, dass die Weitergabe von Lebensmittelspeisen wichtig ist. Für den Betrieb kann es eine Hürde sein, selbstgekochtes Essen aus dem Haus zu geben, hier wird die Absicherung benötigt, dass für die Speisen nach Verlassen der Einrichtung nicht mehr haftet wird.

