

ZUR TONNE

Lernen von Hürden – Bremsfaktoren bei der Umsetzung von engagierten Initiativen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen

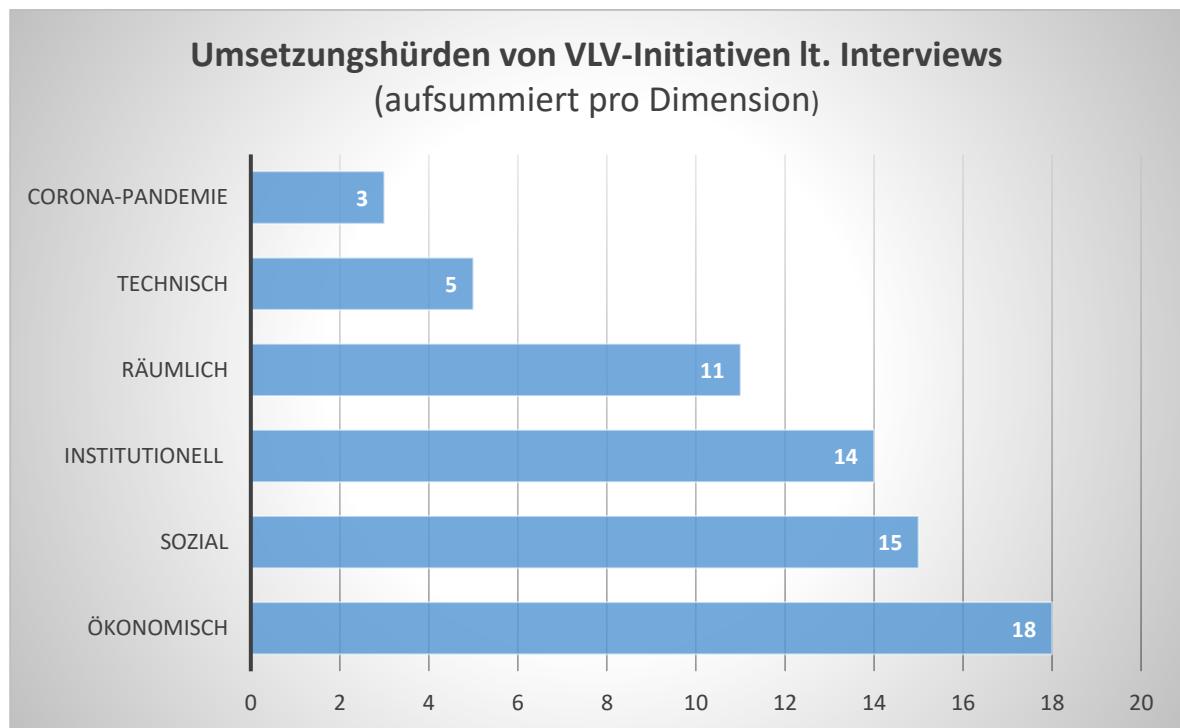
Stefanie Nünchert¹, Maria Funke¹, Martina Artmann², Thea Seifert²

¹ Zur Tonne, Dresden

² Leibniz-Institut für ökologische Raumentwicklung, Dresden

Neben gemeinnützigen Organisationen wie den Tafeln in Deutschland, die bereits seit über 25 Jahren aktiv Lebensmittel retten, engagieren sich in jüngster Zeit immer mehr Konsument*innen in Form von Graswurzel-Bewegungen um eine Eindämmung der Lebensmittelverschwendungen. Der Literaturstrang zu Initiativen, die sich für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen (VLV) einsetzen, ist noch relativ jung und es bedarf zur Förderung dieser mehr Wissen, welche Bremsfaktoren eine effiziente Umsetzung der Initiativen hemmen. In Zuge dessen führte das Leibniz-Institut für ökologische Raumentwicklung (IÖR) im Rahmen des Dresdner Zukunftsstadt-Projektes und der Begleitung von „Zur Tonne“ Expert*inneninterviews mit sechs deutschlandweiten VLV-Initiativen sowie mit drei Dresdner Kooperationspartner*innen von „Zur Tonne“ durch. Die Ergebnisse zeigen, dass alle Initiativen ähnliche Hürden erfahren, welche auch aus Erlebnissen aus zwei Jahren „Zur Tonne“ veranschaulicht werden können.

Hürden bei der Umsetzung von VLV-Initiativen – Erfahrungen aus den IÖR-Expert*inneninterviews)



ZUR TONNE

1. Umsetzungshemmnisse durch Corona (n=3):

- Stillstand des Projekts (Kooperationen, Bürger*innenkontakt)
- Erschwerete Vernetzung und Bekanntmachung des Projekts
- Erschwerete Einarbeitung von neuen Mitarbeiter*innen
- Finanzielle Unsicherheiten wegen Zurückhalten von Förderungen

2. Technische Hürden (n=5):

- Hohe Informationsdichte zu globalen Problemen
- Hoher technischer Aufwand (z. B. für die Bereitstellung und Pflege von Social Media oder für die Zubereitung von Essen)
- Fehlende Transportmöglichkeiten für die Lebensmittel(rettung)

3. Räumliche Hürden (n=11):

- Hoher Nutzungsdruck auf städtische Räume/kein Platz für Bürger*innenprojekte
- Fehlende Infrastruktur für die Aktivitäten der Initiative wie z. B.:
 - Lagerräume oder -flächen
 - Küche oder Kochmöglichkeiten für Workshops
 - Büro, Vereinsraum
 - Kühlmöglichkeiten für Lebensmittel

4. Institutionelle Hürden (n=14):

- Fehlende städtische Strategien für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen
- Fehlendes Engagement oder Entgegenkommen seitens der gastgebenden Institutionen bei Veranstaltungen
- Fehlender rechtlicher Rahmen für Lebensmittelrettung
- Fehlende Wertschätzung oder Misstrauen von öffentlichen Ämtern gegenüber der Initiative
- Hoher bürokratischer Aufwand (z. B. Bewerbungen, Genehmigungen, Anträge)
- Haftungsunsicherheit bezüglich der Lebensmittelqualität
- Einschränkende Sicherheits- und Hygiene-Regeln

5. Soziale Hürden (n=15):

- Bremsfaktoren bezogen auf die *Konsument*innen*:
 - Ängste vor der Stigmatisierung „hilfsbedürftig zu sein“ – der Wunsch, sich selbst von Spenden und Hilfeleistungen zu distanzieren („Lebensmittel von der Tafel sind für die Armen, ich will nicht arm sein/ ich bin nicht arm“) und gerade auf Markenprodukte zu achten, um nicht als hilfsbedürftig erkannt zu werden, Schamgefühle
 - Ablehnung/Verdrängung der emotionalen Verbindung mit Lebensmittelverschwendungen
 - Bedenken bezüglich der Lebensmittelqualität
 - Unverbindlichkeit (keine Planungssicherheit für die Initiativen, besonders bei Workshops)
- Bremsfaktoren bezogen auf die Teams der VLV- Initiativen:
 - Herausforderung, Menschen außerhalb der Blase zu erreichen
 - Fehlendes Wissen in Führungspositionen (z. B. Wie leite ich ein Unternehmen? Wie koordiniere ich 80 ehrenamtliche Helfer*innen?)
 - Ineffiziente Weiterbildungsangebote



6. Ökonomische Hürden (n=18):

- Hoher Anteil an ehrenamtlicher Arbeit
 - Mangel an Freiwilligen
 - Keine Planungssicherheit wegen instabilen Arbeitskräften
 - Keine Vereinbarkeit mit einem anderen Vollzeitjob bzw. unflexible Arbeitsmodelle (z. B. Bildungsarbeit an Schulen vs. Erwerbsjob tagsüber)
 - Zeitmangel für Schnittstellenarbeit mit Kooperationspartner*innen
 - (Angst vor) Wettbewerb (Gastronomie/Lebensmittelhandel)
- Limitierte finanzielle Möglichkeiten
 - Fehlende finanzielle Mittel für Vollzeit-Stellen
 - Unzureichende Spendeneinnahmen
 - Keine Planungssicherheit wegen fehlenden finanziellen Reserven (gemeinnützige Organisationen dürfen keine größeren Rücklagen aufbauen)
 - Förderungen nur für einen begrenzten Zeitraum verfügbar
 - Hohe Mieten in Großstädten
 - Unterhaltungskosten der Infrastruktur

Hürden bei der Umsetzung von VLV-Initiativen – Erlebnisse aus 2 Jahren "Zur Tonne"

1. Institutionelle Hürden: Fehlende städtische Strategie / Mängel bei städtischen Bildungsangeboten

Wir waren begleitende Beobachterinnen bei einem kommunalen Bildungsangebot in unserer Stadt zum Thema Ernährung. Die Kinder der Kindertageseinrichtung lernten dabei spielerisch die Ernährungspyramide kennen. Im praktischen Teil wurde zu jedem Themenkomplex etwas gemeinsam zubereitet. An beiden Tagen wurden die Lebensmittel, die zur Anschauung dienten bzw. nach dem Zubereiten noch übrig waren, weggeworfen – vor den Augen der Kinder und uns. Die Lebensmittel waren nicht schnell verderblich oder bereits angefasst worden. Dennoch wurden sie der Einrichtung nicht zum Verbleib übergeben oder den Kindern überlassen. Sie wurden einfach entsorgt. Als wir das angesprochen haben, wurde uns erklärt, dass die Beteiligten das auch schlimm finden, es aber aus hygienischen Gründen nicht möglich ist, diese Lebensmittel aufzuheben.

2. Ökonomische und Institutionelle Hürden: Unwissen und Misstrauen von öffentlichen Ämtern gegenüber Initiativen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen, hoher bürokratischer und finanzieller Aufwand für das Inverkehrbringen von Lebensmittel

Unser erstes Treffen mit dem Veterinäramt, Abteilung Lebensmittelüberwachung. Wir hatten persönliche Erfahrungen als Arbeitnehmer*innen in Gastronomiebetrieben und sind alle im Besitz eines Gesundheitszeugnisses. Voller Vorfreude sind wir in dieses Gespräch, um unsere Idee zu präsentieren. Da wir ja etwas "Gutes" wollen – Lebensmittel vor dem Wegwerfen bewahren. Wir waren überzeugt, dass wir bei den Expert*innen auf offene Ohren stoßen. Unsere Vision: In Zusammenarbeit mit den Ämtern Best-Practice Beispiele zu entwickeln, die Lebensmittelwertschätzung und -sicherheit in Einklang bringen. Nach 1,5 Stunden Gespräch waren wir desillusioniert. Zum Abschied bekamen wir ein Infoblatt und ein Lächeln. Wir haben uns im Selbststudium weitergebildet, bekannte Gastronom*innen befragt, mit Gastronomieausstattern gesprochen und selbst heute nach zwei Jahren können wir nicht garantieren, dass wir ALLES richtig machen.

Die Vereine oder Initiativen im Bereich Lebensmittelrettung retten nicht nur Lebensmittel vor dem Wegwerfen, sie bewahren Ressourcen wie Wasser, Land, Arbeit vor dem Müll. Sie geben Menschen Zugang zu



ZUR TONNE

überschüssigen Waren, die sonst ungenutzt entsorgt und verbrannt würden. Mit ihrem persönlichen Einsatz, ehrenamtlichen Engagement und ganz wenig Ressourcen nehmen sie sich dem Problem an, welches viele Menschen sonst nicht sehen, weil es hinter verschlossenen, schön verkleideten Containern stattfindet.

Die Vereine und Initiativen verfügen nicht über die finanziellen Ressourcen wie die großen Lebensmittelhändler. Sie haben wenig bis kein Personal, wenig bis gar keine Lager, Transport und Lagerung kosten Zeit und Geld.

3. Soziale Hürden aus Konsument*innensicht:

Eine Stadt sprach uns an, ob wir sie nicht dabei unterstützen können, ein Projekt ähnlich dem unseren in ihrer Stadt aufzubauen. In Zusammenarbeit mit der ansässigen Tafel sollten auch dort fast ausschließlich gerettete Lebensmittel auf den Tisch kommen. Alle Beteiligten waren guter Dinge, aber schnell zeigte sich, dass es doch Vorbehalte gegenüber der Tafel und geretteten Lebensmitteln gibt. Einer der Leiter erwähnte, dass er die Tafeln früher abgelehnt habe, weil diese Aufgaben übernehmen, die eigentlich der Staat leisten müsste. Heute sieht er aber ein, dass niemand sonst diese Arbeit macht. Zwar hatten viele schon mal von Lebensmittelverschwendungen gehört – aber welche Ausmaße das hat, war niemandem klar. Es gab viel Skepsis, ob ein mehrgängiges Abendessen mit geretteten Lebensmitteln von der Tafel möglich ist. Ängste, dass es nicht genug gibt, die Lebensmittel eine schlechte Qualität haben oder man diese noch essen kann oder ob es nur trockenes Brot und Kaninchenfutter gibt.

4. Hürden aus Initiativensicht:

Das Erreichen von Menschen außerhalb der oft besprochenen Blase ist schwierig. Auch bei Kooperationen mit Vereinen und Initiativen innerhalb von Stadtteilen, welche nicht zur Öko-Bio-Blase gehören. Daher ist Tonnja, unser mobiles Küchenfahrrad, von Vorteil, mittels dessen ein direktes herantreten ermöglicht wird. Wir können mit Tonnja überall in der Stadt kochen. Sie zieht Aufmerksamkeit auf sich und wir kommen so schnell ins Gespräch.

Was wollen wir erreichen? Die Frage ist natürlich immer, was erhoffen wir uns davon? Kommen wir dann in Stadtteile mit weniger Einkommen und finanziellen Mitteln, erzählen etwas über Lebensmittelverschwendungen und zeigen, was wir Tolles aus Resten kochen können? Die dort lebenden Menschen haben ganz andere Probleme. Diese Thematik spielt in ihrem Leben keine Rolle. Das haben wir schnell gemerkt. Unsere Vorstellung von: „Jetzt bewegen wir etwas, jetzt klären wir die Menschen auf und dann ist alles anders“ ist bevormundend und falsch. Da vereinen sich viele strukturelle Probleme, wie Armut, Ausgrenzung, Benachteiligung, mangelnde Alternativen, auf die wir gar keinen Einfluss haben. Was wir machen können, ist da sein und etwas anbieten im Rahmen von offenen Restaurantabenden, kochen für und mit den Menschen, Workshops in Schulen und Jugendeinrichtungen. Aber wir sind nicht die Heilsbringer, weil wir mit gerettetem Essen ankommen.

5. Technische Hürden:

Alles braucht seine Zeit und beim Aufbau eines Transformationsexperimentes braucht alles noch viel länger. Man muss neu denken, sich vieles erst erarbeiten und neue Abläufe und Strukturen aufbauen. Der Aufbau einer Homepage nach ökologischen Standards, Absprachen mit Programmier*innen, Schreibprozesse, Recherchen, Aktualisierungen sowie der Bau einer Küche auf einem Fahrradanhänger. Wie plant man ein Ressourcendinner? Der Transport von Lebensmitteln und Waren mit dem Fahrrad. Oft hatten wir das Gefühl, viel zu langsam zu sein und viel zu viel Zeit zu benötigen, bis wir bemerkt haben, dass wir oft "Pioniere" sind und deshalb nicht



ZUR TONNE

einfach auf vorgefertigte Lösungen zurückgreifen können und dementsprechend mehr Zeit benötigen.

6. Ehrenamt braucht Hauptamt:

Kochen für oder mit anderen ist nicht kochen zu Hause. Es bedarf Wissen und regelmäßiger Schulungen im Bereich Lebensmittelhygiene und Arbeitsschutz – auch für Ehrenamtler*innen. Die Helfer*innen sollen sich einbringen können, aber nicht überfordert sein, denn sonst läuft man Gefahr, dass sie gelangweilt oder frustriert sind und nicht wieder kommen.

Ehrenamtliche Helfer*innen kommen zum Helfen in Flipflops, schönen Outfits oder verletzen sich. Wir haben ein Informationsblatt entwickelt, welches über die wichtigsten Punkte bei der Arbeit in der Küche aufklärt. Wir planen die Arbeitseinsätze in vertretbaren Zeiträumen von max. 3 Stunden und fangen langsam an. Diese Organisation und Sicherheit der Helfer*innen sowie Bereitstellung von Arbeitskleidung wie Schürzen, Messer und Erste-Hilfe-Versorgung bedarf Planung, Personal und Finanzmittel.

Impressum¹:

Leibniz-Institut für ökologische Raumentwicklung e. V.

Direktor: Univ.-Prof. Dr. Marc Wolfram

Weberplatz 1

01217 Dresden

Tel.: (0351) 46790

Fax: (0351) 4679212

E-Mail: info@ioer.de

Ansprechperson: Dr. Martina Artmann

Tel.: (0351) 4679-231

E-Mail: m.artmann@ioer.de



„Zur Tonne“

Ein Projekt des Tafel Dresden e.V.

Zwickauer Straße 32

01069 Dresden

Tel.: (0351) 4481210

E-Mail: hallo@zur-tonne.de

Ansprechperson: Stefanie Nünchert

Tel.: 0173 59 36 477



¹ Das diesem Bericht zugrunde liegende Vorhaben wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung unter den Förderkennzeichen 13ZS0057A und 13ZS0057B gefördert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei der Autorin/beim Autor.



ZUR TONNE

Landeshauptstadt Dresden
Amt 15.3
„Bürgeranliegen“
Projekt „Zukunftsstadt
Dr.-Külz-Ring 19
01067 Dresden
Tel.: (0351) 4882178
E-Mail: zukunftsstadt@dresden.de
Ansprechperson: Christiane Wagner
E-Mail: cwagner2@dresden.de



GEFÖRDERT VOM

