

## ZUR TONNE

### Projektidee und -ziel:

30 Prozent aller genießbaren Lebensmittel landen heutzutage in der Tonne. "Zur Tonne" will das ändern. Mit unserem Küchenfahrrad bringen wir praktische Tipps und Rezepte für einen verantwortungsbewussteren Umgang mit Lebensmitteln unter die Bürger:innen und fördern gemeinsamen Genuss sowie Spaß beim Kochen.

### Rahmendaten:

- *Verortung:* Dresden stadtweit und über die Grenzen hinaus
- *Thema / Kategorie:* Lebensmittelverschwendung / Ernährung / Nachbarschaft / Ressourcenschonung
- *Zielgruppe(n):* Bürger:innen Dresdens
- *Projektlaufzeit:* Dezember 2018 – Februar 2021 (Arbeit an Fortsetzung)
- *Ausgaben:* 120.000€

### Notwendige Ressourcen:

- *Kostenpunkte:* Personal 73.000 €; Fahrradküche und -equipment: 25.000 €; Küchenausstattung, Verbrauchsmaterial und Weiterbildung: 7.000 €, Homepage: 5.000 €, Werbe- und Infomaterial: 4000€, Verwaltungskosten: 6.000 €
- *Mindestteamgröße / notwendige Zeitressourcen pro Woche:* Hauptamtlich: 3 Teilzeitstellen (20h/Woche); Ehrenamtliche Helfer:innen: 10 Personen individuell (2h/Woche)
- *Sinnvolle Kompetenzen im Team:* Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln, Hygiene und Arbeitsschutz; Wissen aus den Bereichen Lebensmittelrecht und -sicherheit; Erfahrungen in der Bildungsarbeit mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen (BNE); Erfahrungen und Kenntnisse im Bereich Marketing, Social Media, Grafikdesign; die Liste ist erweiterbar, alles was man nicht hat, muss man sich beibringen, erfragen oder mit Geld kaufen.

### Wie war es bei uns?

Von der Idee "Etwas konkret gegen Lebensmittelverschwendung" zu tun bis zum Projekt "Zur Tonne" wie es gerade ist, gab es viele Entscheidungen zu treffen.

1. Fester Ort oder mobil sein? Alles hat Vorteile: ein fester Ort bedeutet hohe Fixkosten und wenig Flexibilität. Vor allem wenn man neu und unbekannt ist, ist das eher schlecht. Also mobil – aber wie?
2. Ein Foodtruck? Nein, ein Auto kann es nicht sein, denn die Anschaffung und der Verbrauch übersteigen den durch die geretteten Lebensmittel eingesparten CO2 Ausstoß um ein vielfaches. Also ein Fahrrad!
3. Gibt es Fahrradküchen? Nein. :( Wer kann uns eine bauen?
4. Was ist dabei zu beachten (Hygiene, Platz, Gewicht, etc.)?

Von der Idee, über den Antrag, zum Finden einer Firma und der Planung bis zur fertigen Fahrradküche sind ca. 3,5 Jahre vergangen. Man braucht einen langen Atem und Flexibilität. Wir sind gewohnt, dass man Dinge schnell und effizient erledigt. Kaufen per Mausclick. Aber unser Produkt gab es so gar nicht und sowieso alles einfach neu kaufen ist nicht die Lösung. Deshalb dauert alles länger. Dafür braucht man Geduld.

### Format-Highlights:

Offene Abende an wechselnden Orten: In einem Restaurant, Café oder in einem Nachbarschaftstreff in verschiedenen Stadtvierteln luden wir die Nachbarschaft zum gemeinsamen Essen ein. Es gab entweder ein Büfett oder ein Dreigangmenü aus geretteten Lebensmitteln, gemeinsames Essen, Gespräche und viel Begegnungen.

### Kochen mit unverkäuflichem Obst und Gemüse auf dem Wochenmarkt:

Aus Gemüse und Obst, welches die Händler:innen nicht mehr verkauft bekommen, oder aus Möhrengrün und Kohlrabiblättern zaubern wir Gemüsebrühe, Pesto und Kompott für die Besucher:innen zum Mitnehmen, kommen ins Gespräch und verteilen Informationen. Dieses Format möchten wir gern auf weitere Märkte und Supermärkte ausweiten, da es niederschwellig, direkt und super kommunikativ ist.

### Kooperationen:

Dresden hat ein reichhaltiges Angebot an Initiativen und Vereinen, die sich den unterschiedlichsten Themen von Nachhaltigkeit über Kinder- und Jugendarbeit bis Obdachlosenhilfe und Integration widmen, Museen die sich aktuellen dem Thema Ernährung annehmen und eine engagierte Zivilbevölkerung. Wir waren und sind immer offen für Kooperationen jeglicher Form, ob Workshop, Catering, Kochvideo oder Gemüseratgeber. Denn nur wenn wir gemeinsam und interdisziplinär denken und handeln erreichen wir unsere Ziele.

### **Smarte Öffentlichkeitsarbeit:**

Internet: Homepage und Facebook

Medien: Pressemitteilungen über Veranstaltungen, Online- und Printberichte, Lokales Fernsehen und Radio

Printmedien: Flyer im Viertel für Veranstaltungen verteilen, in Briefkästen und direkt an Bürger:innen; Plakate an wichtigen Orten (Rathaus, Bibliothek, Veranstaltungsort und anderen Geschäften)

Mund zu Mund: ehemalige Besucher:innen von Veranstaltungen des Projektes

Generell sind Homepage und Soziale Medien heutzutage Pflicht in der Kommunikation. Sie haben auch Vorteile, z. B. bekommt man rückwirkend schnell einen chronologischen Überblick über vergangene Veranstaltungen – aber allein darauf verlassen kann man sich, vor allem als neues unbekanntes Projekt, nicht. Viel wichtiger in unseren Augen sind Kooperationen mit Personen, Orten und Institutionen in der Stadt. Auch das Verteilen von Flyern an Menschen und Aktionen im öffentlichen Raum, die euch in Kontakt mit Menschen bringen, helfen beim Bekanntwerden. Des Weiteren ersetzt nichts die persönliche Ansprache, keine Flyer oder Onlinewerbung.

### **Zusammenarbeit mit der Kommunalverwaltung:**

Vor Beginn unserer Arbeit hatten wir Treffen mit den zwei Ämtern (Veterinäramt und dem Gesundheitsamt Ernährung und Prävention) organisiert durch das Zukunftsstadtbüro. Wir haben unsere Idee präsentiert und sind im Kontakt mit beiden Ämtern. Direkte Unterstützung und Zusammenarbeit gab es nicht. Wenn wir allerdings Anliegen haben, melden wir uns vorab und versuchen alle eventuellen Probleme proaktiv zu lösen. Allerdings sind wir in unserer Arbeit nicht abhängig von einer bestimmten Genehmigung, was vieles erleichtert.

### **Our inner transition:**

Teammeeting/ Jour fixe: An einem festen Tag zu einer bestimmten Zeit, z. B. montags 10 Uhr. Trefft euch, habt ein Onlinetool in dem ihr gemeinsam vorab die Themen festlegen könnt. Startet mit einer kleinen Runde: "Wie geht es euch heute?", bevor mit den Inhalten loslegt.

Regelmäßige Abgleich von Zielen und Motivationen: Klar, wir alle wollen Lebensmittel retten und etwas Sinnvolles machen – aber das ist nicht alles. Jede:r von uns hat andere Motivationen und Ideen, wie das aussehen sollte. Nehmt euch die Zeit abzugleichen wie es um euch steht. Darüber hinaus

formuliert eure Ziele nach der Smart-Methode und überprüft ob ihr noch auf dem Weg seid und passt sie gegebenenfalls an.

### **Bester Tipp fürs nächste Mal:**

*"Die einzige Konstante im Universum ist die Veränderung."* Heraklit

Was wir sagen wollen ist: man kann planen, aber meistens kommt es doch anders. Das muss nicht schlecht sein. Bleibt offen für Veränderungen, habt Geduld und nehmt euch Zeit einfach mal inne zu halten und euch anzuschauen, was ihr bereits erreicht habt.

### **Die Früchte des Projekts:**

Die Zahlen: 824 Tage, 91 Veranstaltungen, 2.000 Besucher:innen, 2 Tonnen gerettete Lebensmittel (Ein umfassender Wissensbereich ist auf unserer Homepage: [www.zur-tonne.de/wissen](http://www.zur-tonne.de/wissen))

Sammlung von Alltagstipps (Einkauf, Lagerung, MHD etc.), Rezepten (zur ganzheitlichen Verwertung) und Zusammenhängen (wie hängt meine Verschwendung mit der Welt zusammen) sowie ein regionaler Gemüseratgeber mit Rezepten zum Download und Selbstdruck.

### **Ausblick / Verstetigung:**

Seit März 2021 arbeiten wir an der Verstetigung. Die Kontaktbeschränkungen der Corona-schutzverordnung gestalten die Arbeit für und mit Menschen seit März 2020 schwierig. Wir haben deshalb für 2021 keine eigenen Veranstaltungen in Planung. Wir wollen die Zeit nutzen, um lokale Sponsoren für unsere Arbeit sowie Kooperationen und Fördermittel zu finden und über die vergangenen zwei Jahre zu reflektieren: was war gut und hat uns vorangebracht und was hat uns viel Energie gekostet und nicht weiter gebracht?

### **Kooperations-Partner\*innen:**

- Trägerverein: Tafel Dresden e.V.
- Kooperierende oder involvierte Verwaltungsämter: Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Abt. Lebensmittelüberwachung; Gesundheitsamt, Abt. Gesundheitsförderung/Prävention
- Begleitforschung: Leibniz Institut für Ökologische Raumentwicklung: Martina Artmann und Thea Seifert
- Weitere Partner\*innen: siehe "Visualisierung\_TE\_Akteure\_Zur Tonne"

### **Kontakt / Projektwebsite:**

Maria Funke und Stefanie Nünchert: [hallo@zur-tonne.de](mailto:hallo@zur-tonne.de)  
[www.zur-tonne.de](http://www.zur-tonne.de)

Veröffentlicht am 12.04.2021