



Fairdirect e.V.
Konrad-Becker-Straße 11
35102 Lohra



Konzeption FairKochen

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	1
2. Begriffsdefinition.....	2
3. Ausgangssituation und Zielgruppen.....	2
4. Ziele.....	5
5. Geplante Maßnahmen.....	6
6. Technische Infrastruktur.....	8
7. Rechtliche Vorgaben und personeller Bedarf.....	8
8. Kooperationen.....	9
9. Förderungen.....	11

1. Einleitung

Als gemeinnütziger Verein beschäftigen wir uns seit 2017 auch mit der Frage, wie aus noch verwertbaren Lebensmittelüberschüssen benachteiligte Menschen weltweit satt gemacht werden können. Hier haben wir mit Secondfood, dem OpenFoodbank-Netzwerk und der App „My Food Rescue“ schon wichtige Projekte umgesetzt. Mit FairKochen stellen wir nun ein innovatives, offenes Projekt für unsere Heimatregion vor.

In Deutschland werden viel zu viele hochwertige, genießbare Lebensmittel achtlos entsorgt. Gleichzeitig, gerade auch durch aktuelle Ereignisse, müssen sich auch in unserem Land immer mehr Menschen finanziell einschränken. Nicht nur das Sozialleben leidet darunter. Für nahrhafte und gesunde Mahlzeiten fehlen bei immer mehr Menschen, auch durch aktuell stark steigende Verbraucherpreise die finanziellen Mittel.

Immer wieder zeigt sich in der Pandemie, dass der gesellschaftliche Zusammenhalt durch verschiedene Entwicklungen in Gefahr ist. Schon länger bestehende Missstände treten in der Krise deutlicher hervor und machen offensichtlich, was passieren kann, wenn wir nicht gemeinsam gegensteuern.

Warum also nicht aus unserem bisher achtlos entsorgten Überschuss ordentliche Mahlzeiten zubereiten, die lange und ungekühlt haltbar sind und so einfach verteilt werden können? Dies kann der zunehmenden Mangelernährung gut entgegenwirken. Die Zubereitung wird dabei in einer für alle offenen, niedrighschwelligten Gemeinschaft geschehen. FairKochen soll helfen miteinander füreinander besser einzustehen und unsere Mittel zum Leben mehr wertzuschätzen.

2. Begriffsdefinition

FairKochen steht für:

- einen fairen Umgang miteinander
- einen fairen und nachhaltigen Umgang mit unseren Lebensmitteln
- soziale Brücken über alle Sozialschichten hinweg durch gemeinsames Kochen

Für das Projekt sind die Domains www.fairkochen.org und www.fair-kochen.org registriert.

Das Secondfood-Label auf allen bei FairKochen verarbeiteten Lebensmittel steht für die ausschließliche Verarbeitung von qualitativ guten, sonst aber vernichteten Lebensmittel unter professionellen Bedingungen. Es hat einen hohen Wiedererkennungswert und ermöglicht es, auch Produkte, welche nicht über FairKochen hergestellt wurden, in diesen Kreislauf zu integrieren.

3. Ausgangssituation und Zielgruppen

3.1 Lebensmittelüberschüsse

In Deutschland werden ca. 1415 kcal pro Tag und Person an meist noch genießbaren Lebensmitteln entsorgt. Der tägliche Kalorienbedarf z.B. einer 65-jährigen oder älteren Frau liegt bei 1600 kcal, eines 18–25 Jahre alten Mannes bei 2500 kcal. Die hier entsorgte Menge an Lebensmitteln reicht aus um z.B. den täglichen Kalorienbedarf aller Einwohner*innen Kenias dauerhaft zu decken.

Dabei ist der Anteil von frischen, gesunden Lebensmitteln mit einer Entsorgungsrate von ca. 46 % besonders hoch.

<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0228369#pone-0228369-g003>

<https://www.tk.de/techniker/magazin/ernaehrung/uebergewicht-und-diaet/a-2006758>

https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/hintergrund/Thuenen_Kurzfassung.pdf

3.2 Soziale Isolation

Risikogruppen sozialer Isolation:

- Senior*innen laufen Gefahr, durch die altersbedingte Auflösung ihrer sozialen Struktur den Anschluss an das gesellschaftliches Umfeld zu verlieren.
- Studierende befinden sich vor allem zu Beginn ihres Studiums (durch Wohnortwechsel, Wegbrechen bisheriger sozialer Strukturen) oft in einer isolierten Situation.
- Alleinerziehende haben durch die Doppelbelastung mit Arbeit und Erziehung zeitliche Hürden und durch die oftmals nur in Teilzeit ausgeführte Berufstätigkeit finanzielle Einbußen, die sie daran hindern, am gesellschaftlichen Leben teilzunehmen. Das hat auch Auswirkungen auf ihre Kinder, die dadurch sozial isoliert werden können.
- Migrierte und Geflüchtete sind oftmals in Kulturen aufgewachsen, die sich radikal von der in Deutschland unterscheiden. Zum Beispiel kann die religiöse Prägung, die soziale

Rollenverteilung zwischen Männern und Frauen oder zwischen Alten und Jungen hier hinderlich sein. Ein weiteres Problem ist die mangelnde sprachliche Verständigung.

- Chronisch Kranke und / oder behinderte Menschen werden von ihrer Umgebung oft als in ihrer Leistungsfähigkeit eingeschränkt angesehen. Zudem können sie in ihrer Mobilität oder Sinneswahrnehmung beeinträchtigt sein.
- Arbeitslose Menschen fühlen sich schnell als Versagende und bleiben oft aus Scham oder aus durch die Arbeitslosigkeit bedingten finanziellen Gründen dem öffentlichen Leben fern. Oft sind mit dem Verlust des Arbeitsplatzes auch schlagartig die oft intensiven sozialen Kontakte mit den Kollegen und Kolleginnen am Arbeitsplatz beendet.
- Wohnungsloses bzw. obdachloses Leben verstärkt Armut, soziale Isolation, Krankheit und Süchte. Viele wohnungslose bzw. obdachlose Menschen sind deprimiert, schämen sich für ihre Situation und bemühen sich, nicht als wohnungslos oder obdachlos erkannt zu werden.

Folgen der Isolation für diese Gruppen sind ein negatives Selbstbild und ein geringes Selbstwertgefühl. Soziale Isolation begünstigt seelische Erkrankungen, psychische Störungen, einen ungesunden Lebensstil, Süchte und Verwahrlosung.

https://de.wikipedia.org/wiki/Soziale_Isolation#Soziale_Risikogruppen

3.3 Ernährungssituation bei Kinder und Jugendlichen

Laut der Kinder- und Jugendstudie EsKiMo 2 (2015–2017) des Robert-Koch-Institutes essen die meisten Kinder zu wenig Obst und Gemüse. Der Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln mit einem hohen Gehalt an komplexen Kohlenhydrate wie z.B. Vollkornbrot oder Kartoffeln ist zu gering, der Verzehr von Fleisch- und Wurstwaren zu hoch. Knapp ein Viertel der 12- bis 17-Jährigen konsumiert täglich mindestens zehn Prozent der benötigten Gesamtenergie als Fast Food.

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/kita-und-schule/eskimo.html>

https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/Focus/JoHM_01_2020_Fast_Food_Konsum.pdf?__blob=publicationFile

3.4 Übergewicht

67 % aller erwachsenen Männer, 53 % aller erwachsenen Frauen und 9,5 % aller Kinder und Jugendlichen im Alter von 3-17 Jahren waren 2019 in Deutschland übergewichtig. In der Pandemie nimmt gerade die Fettleibigkeit (Adipositas) unter Kindern und Jugendlichen schleichend aber stetig zu. In der Kindheit entwickeltes Übergewicht wird oft ein Leben lang beibehalten. Das Ernährungsverhalten spielt bei Übergewicht eine wichtige Rolle.

<https://www.bundesgesundheitsministerium.de/themen/praevention/kindergesundheit/praevention-von-kinder-uebergewicht.html>

https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Themen/Uebergewicht_Adipositas/Uebergewicht_Adipositas_node.html

<https://adipositas-gesellschaft.de/adipositas-bei-kindern-eine-stille-pandemie/>

3.5 Armut

2018 waren insgesamt 18,7 % der Menschen in Deutschland von Armut oder sozialer Ausgrenzung betroffen. Darunter 17,3 % aller unter 18-Jährigen, 19 % der ab 65-Jährigen. Aktuell steigen diese Zahlen durch die hohe Inflationsrate schnell an, direkt verursacht durch die COVID-19-Pandemie.

Weltweit steigt die Zahl der akut vom Hungertod bedrohten Menschen seit Jahren. Als direkte Auswirkung der COVID-19-Pandemie hat sich der akute Hunger in der Welt dramatisch verschärft.

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/244865/umfrage/von-armut-oder-sozialer-ausgrenzung-betroffene-bevoelkerung-in-deutschland/>

<https://www.zdf.de/nachrichten/politik/corona-un-ernaehrungsbericht-hunger-100.html>

3.6 Sozialer Zusammenhalt

Sozialer Zusammenhalt ist der Kitt, der unsere Gesellschaft lebenswert macht. Dieser ist nachweislich von strukturellen Faktoren und der persönlichen Haltung abhängig.

Menschen, die offen auf andere zugehen, unabhängig von deren sozialen Status, Alter, Herkunft, kulturellen oder religiösen Hintergrund, fördern das soziale Miteinander und sind weniger anfällig für Ideologien der Ungleichwertigkeit.

Gleichzeitig erfahren Menschen, die man gemeinhin als sozial schwach bezeichnet, immer wieder stille Ausgrenzung und offene Feindschaft von einem anderen Teil der Bevölkerung.

Für viele geflüchtete Menschen ist eine schnelle Rückkehr in ihr Heimatland aufgrund anhaltender Konflikte oder Verfolgung nicht möglich. Daher ist die Integration von Geflüchteten für die Betroffenen selbst und auch für die Gesellschaft des Gastlandes wichtig. Je früher diese Menschen an unserer Gesellschaft beteiligt werden, desto größer sind die Chancen für eine gelungene Integration.

Die respektvolle Begegnung ohne Vorurteile bildet die Grundlage für das Gefühl der Zugehörigkeit und des Willkommenseins und ist die Basis für den sozialen Zusammenhalt heterogener Gruppen. Hier kann das gemeinsame (Ein)kochen gut als niederschwelliges Angebot dienen, welches positive, soziale und interkulturelle Überschneidungssituationen ermöglicht.

<https://www.uno-fluechtlingshilfe.de/hilfe-weltweit/perspektiven-schaffen/integration>

<https://www.bpb.de/izpb/9729/vorurteile-gegen-sozial-schwache-und-behinderte?p=all>

https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Publikationen/GrauePublikationen/ST-LW_Studie_Zusammenhalt_in_Deutschland_2017.pdf

<https://land-der-ideen.de/projekt/interkulturelle-bildung-durch-kochen-3634>

4. Ziele

4.1 Soziale Brücken bauen, soziale Kompetenzen stärken und nachhaltiges Handeln fördern

Das gemeinsame Kochen in heterogenen Gruppen bildet die optimale Basis, um soziale Brücken zu bauen, aufeinander zuzugehen und gilt als wichtiges pädagogisches Konzept in der Kinder- und Erwachsenenbildung. Schnell ergibt es eine gute Basis für Gespräche; jeder kann sich mit einbringen und in Gemeinschaft wichtige soziale Kompetenzen für den Alltag lernen.

Aus noch genießbaren, sonst entsorgten Lebensmitteln haltbare Gerichte für finanziell benachteiligte Menschen zuzubereiten ist gleichzeitig aktiver Umweltschutz, fördert das nachhaltige Denken und Handeln, schafft schnell Erfolgserlebnisse und macht Spaß.

<https://www.dhbw-stuttgart.de/artikel/kochen-und-essen-als-paedagogisches-konzept/>

https://www.ph-burgenland.at/fileadmin/user_upload/Forschung/Forschungsergebnisse/ph_publico/ph_hochschulschrift_mayer.pdf

4.2 Soziale Isolation beenden

Menschen dort abholen, wo sie sind: Jeder hat Talente und das gemeinsame Kochen bzw. Einkochen bietet dafür eine große Bandbreite an Betätigungsfeldern. Ältere Menschen können ihr Wissen von früher einbringen und dieses an jüngere Menschen weitergeben. Menschen mit Handicap oder Geflüchtete mit sprachlichen Barrieren können gut integriert werden. Mobile Kocheinheiten helfen, soziale Hemmschwellen zu überwinden.

4.3 Lebensmittelüberschüsse minimieren

Durch gezielte Maßnahmen z.B. in Schulen werden Menschen für das Thema sensibilisiert und ermutigt, sich mit ihrem Verhalten auseinanderzusetzen. Lebensmittel sind endlich und werden global eingekauft. Unser Verhalten hier hat direkte Folgen für den globalen Lebensmittelmarkt und unser Klima. Jedes hier gerettete Lebensmittel ersetzt global ein neu angebautes bzw. erzeugtes Lebensmittel.

4.4 Vorhandene, noch genießbare Lebensmittelüberschüsse verarbeiten

Ein Großteil aller anfallenden Lebensmittelüberschüsse sind Frischwaren und nur kurz haltbar. Durch ein Verkochen zu ungekühlt lange haltbaren „Secondfood-Lebensmitteln“ wird deren Nutzwert massiv gesteigert. Hochwertige Lebensmittel, welche sonst entsorgt werden müssten, werden gerettet.

4.5 Gesunde bzw. nachhaltige Ernährung

Durch die eigene Haltbarmachung von frischen Lebensmitteln bestimmen wir selbst, was an Zusatzstoffen verarbeitet wird und welches die beste Form der Konservierung ist. Und da gibt es vom Einkochen über Dörren / Trocknen, Fermentieren, Einlegen, Räuchern, Pökeln bis hin zum

Vergären oder Entsaften eine Vielzahl an guten Möglichkeiten. Bewusst verzichten wir komplett auf die Alkoholherstellung oder eine Konservierung in und mit Alkohol.

Da mindestens die Grundstoffe aus noch guten, sonst entsorgten Lebensmitteln bestehen, ist der Grad der Nachhaltigkeit aller Secondfood-Lebensmittel besonders hoch.

<https://www.smarticular.net/wege-lebensmittel-laenger-aufzubewahren-und-haltbar-zu-machen/>

4.6 Lebensmittelverteilung

Die lange Haltbarkeit bei ungekühlter Lagerung und die robuste Verpackung in z.B. Konserven vereinfachen die nachfolgende Verteilung. Niederschwellige Abholmöglichkeiten auf Vertrauensbasis und ohne Nachweis einer Bedürftigkeit sind uns hier besonders wichtig.

5. Geplante Maßnahmen

5.1 Aufklärung und Erfassung

Zum Beispiel im Rahmen der Betriebs- und Schulverpflegung werden aus verschiedenen Gründen Lebensmittel weggeworfen. Im Rahmen von z.B. Schul- oder Klassenprojekten, über Bildungsträger der Benachteiligtenförderung oder in Kooperation mit Feldstudien können folgende Informationen erfasst werden:

- Angefallene Lebensmittelabfälle durch Wiegen der Tellerreste nach dem Verzehr, inkl. Trennung der verschiedenen Komponenten.
- Gründe für das Verbleiben von Lebensmittelresten (etwa Portionsgröße oder Geschmack), ermittelt durch eine Gästebefragung.
- Ausgabeverluste durch z.B. zu viel gekochte Speisen.

5.2 FairKochen-Schulprojekte

Ein gemeinsames Verkochen von übriggebliebenen Lebensmitteln zeigt spielerisch die einfache Haltbarmachung von frischen, gesunden Lebensmitteln ohne künstliche Zusatzstoffe auf. Fragen wie z.B. „Wie erkenne ich ob ein Lebensmittel noch gut ist?“ oder „Wie kann ich selbst einfach frische, gesunde Lebensmittel möglichst lange haltbar machen?“ werden behandelt. Gemeinsam wird zu bestimmten Themen rund um die Resteverwertung recherchiert. Gewonnene Erkenntnisse wie z.B. „Gerichte aus Bananenschalen“ werden in der Datenbank der quelloffenen Mobilanwendung „My Food Rescue“ von Fairdirect e.V. veröffentlicht.

<https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/leitfaden-lebensmittelabfall-grosskuechen-messung-praxis.pdf>

5.3 Regionale Lebensmittelüberschüsse als Basis für FairKochen- Projekte

Wo fallen welche Lebensmittelüberschüsse in Marburg an und wie können diese für FairKochen-Projekte genutzt werden? Zur einfachen Erfassung bzw. Weitergabe an angegliederte FairKochen-Initiativen im Landkreis bietet es sich an, die bestehende digitale Infrastruktur des Sachspenden-

Onlinemarktplatzes „OpenFoodBank“ zu nutzen. Überschüsse können hier schnell, kostenlos und einfach in einem geschlossenen Rahmen zur Weiterverarbeitung an ausschließlich registrierte FairKochen-Gruppen bzw. -Organisationen vermittelt werden. Der in regionale Zellen frei einteilbare Online-Sachspendenmarktplatz ermöglicht einen rein regionalen Austausch. Die Definition einer Regionalzelle erfolgt über Postleitzahlen.

Alternativ kann auch ein eigenständiger Onlinemarktplatz eingerichtet werden. z.B. unter www.lebensmittelspende.org.

Auch wenn nicht alle Lebensmittelüberschüsse weiterverarbeitet werden können, würde eine regionale Erfassung möglichst vieler Lebensmittelüberschüsse helfen, eine Mengenübersicht als quelloffene Daten zu erfassen. Diese Daten können dann als Basis für gezielte Maßnahmen zur Minimierung dieser Lebensmittelüberschüsse genutzt werden.

5.4 Gemeinsam FairKochen

Zentrales Konzept ist das über alle soziale Schichten hinweg gemeinschaftliche, professionelle Verkochen von genießbaren, sonst aber entsorgten frischen Lebensmitteln zu lange und ungekühlt haltbaren „Secondfood-Lebensmitteln“. Es geht um:

- Wertschätzung für den Menschen und seine „Mittel zum Leben“
- Stärkung von sozialem Zusammenhalt, Integration sozialer Randgruppen
- Erlernen interkultureller Kompetenz durch positiv erlebte kulturelle Überschneidungssituationen
- vertieftes praktisches Verständnis im Bereich Umweltschutz durch die Verarbeitung noch genießbarer, sonst entsorgter Lebensmittelüberschüsse

Hierzu können bestehende Strukturen wie z.B. Küchen in Dorfgemeinschaftshäusern genutzt werden. Mobile Kocheinheiten bieten ein autarkes Kochen an fast jedem Ort und so eine besonders niedrige soziale Hemmschwelle für schwer erreichbare Personengruppen.

Schul- und Betriebskantinen zum Beispiel können ihre anfallenden Überschüsse durch in den Betriebsprozess integrierte Schritte „fairkochen“. Die so gewonnenen Secondfood-Lebensmittel können zum Beispiel Secondfood-Regale (siehe 5.5) abgegeben werden, die im Kantinenbereich aufgestellt werden.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Wertschätzung>

<https://www.ikud-seminare.de/veroeffentlichungen/interkulturelle-kompetenz.html>

5.5 Regionale Lebensmittelverteilung

Hier ist besonders wichtig, dass die über FairKochen hergestellten Lebensmittel auf Vertrauensbasis in der Region verteilt werden, ohne Vorbedingungen zu prüfen. Es soll keinerlei Nachweis einer Bedürftigkeit notwendig sein.

Folgende Abgabemöglichkeiten sind denkbar:

- **Onlineverteilung.** Über den in Abschnitt 5.3 beschriebenen Onlinemarktplatz können verarbeitete Lebensmittel regional an registrierte, geeignete Organisationen zur kostenlosen Weitergabe vermittelt werden.

- **Abgabe über Secondfood-Regale.** Diese können an strategisch guten, von den Zielgruppen frequentierten Orten aufgestellt werden (z.B. Sozialamt, Arbeitsamt). Kantinen, Bäckereien oder Lebensmittelläden können Secondfood-Regale aufstellen und auch ihre eigenen Produkte, welche sonst entsorgt werden müssten, dort platzieren. Die Abgabe erfolgt stets auf Vertrauensbasis. Spendenboxen an diesen Regalen ermöglichen rein freiwillige Geldspenden durch zahlungskräftige Kunden („pay as you want“). Das kann helfen, die Kosten für benötigte Materialien wie etwa Konserven zu decken.

Eine zentrale Liste aller Ausgabestellen mit Adressen und Öffnungszeiten wird online veröffentlicht.

6. Technische Infrastruktur

Fairdirect e.V. verfügt selbst bzw. hat kostenlosen Zugriff auf eine ganze Reihe von geeigneten Maschinen, um Lebensmittel mobil zu verarbeiten:

- Kolloidmühle
- mobile Obstpresse*
- Orangenpresse (36 Orangen pro Minute)
- 2 Dampfsterilisatoren zum Herstellen von Tropenkonserven (132 °C bei 2,3 bar)
- Zentrifuge zum Klären von Saft
- Milchzentrifuge
- 3 Feldküchen*
- 3 Dosenverschlussmaschinen (manuell und elektrisch)
- Gefriertrocknungsanlage*
- industrielle Schälmaschine
- gasbetriebener Pizzaofen für acht 30-cm-Pizzen, inkl. Pizzadette
- Kühlanhänger
- mobile Rösterei, geeignet für Kaffee, Kakao, Nüsse usw.

(* = zzt. im Aufbau)

Kürzlich hat unser gemeinnütziger Verein eine Förderzusage des Landkreises Marburg-Biedenkopf für den Bau eines Daches mit Seitenteilen für die vereinseigene Feldküche erhalten. Dadurch werden wir bis Dezember 2021 eine mobile und überdachte Kochgelegenheit mit doppelwandigem Kochkessel, Backofen, Bräter, Doppelwaschbecken, Arbeitsflächen und einer Dosenverschlussmaschine betriebsbereit haben. Diese Feldküche kann wahlweise mit Flüssiggas oder Holz betrieben werden. Da der Aufbau der benötigten Infrastruktur ehrenamtlich mit zurzeit wenigen Helfern erfolgt, muss ansonsten generell mit einer längeren Aufbauphase gerechnet werden.

7. Rechtliche Vorgaben und personeller Bedarf

Rechtlich gilt die Frage zu klären, ob FairKochen-Veranstaltungen von den zuständigen Behörden als privat oder gewerblich eingestuft werden. Aufgrund der ehrenamtlich durchgeführten FairKochen-Projekte, einzeln oder in Kombination mit z.B. schulischen Veranstaltungen, werden diese nach der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr.1169/ 211, kurz LMIV, immer von der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde oder dem Landratsamt neu bewertet werden müssen.

Dabei berücksichtigt die Behörde neben Dauer, Häufigkeit und Frequenz auch Größe und Rahmen, z. B. Umfang der Werbung, sowie Organisationsgrad der Veranstaltung. Es sind viele Faktoren, die bei der Entscheidung, ob eine bestimmte Aktivität als unternehmerische Tätigkeit eingestuft wird, in Kombination beachtet werden müssen. Auch gilt zu klären, ob und wer genau (anwesendes Fachpersonal oder alle Teilnehmenden) einen Gesundheitspass benötigt. Vieles hängt hier von dem Ermessensspielraum der einzelnen Behörden ab.

Um neben rechtliche Vorgaben auch eine hohe Verarbeitungsqualität und einen sicheren Umgang mit den benötigten Maschinen zu gewährleisten, wird bei jeder FairKochen-Veranstaltung geschultes Personal benötigt. Der Personalbedarf hängt dabei auch wesentlich von der Einschätzung durch die regionalen Behörden ab.

In der Startphase würde eine geförderte Projektstelle (siehe 9.2) es ermöglichen:

- ein funktionierendes Netzwerk aus aktiven Partnern (siehe 8.1-8.59 in und um Marburg aufzubauen
- gezielt Projekte mit Kooperationspartnern zu entwickeln und umzusetzen
- technisch nötige Infrastruktur rund um die Vermittlung, den Transport und die Verteilung von Lebensmittelspenden bzw. fertig verkochten Speisen zu organisieren
- geeignete Räume bzw. Standorte für FairKochen-Veranstaltungen zu finden
- rechtliche Grundlagen abzuklären und rechtssicher umzusetzen
- eine gute Qualität der verkochten Speisen zu gewährleisten
- Öffentlichkeitsarbeit auf z.B. Wochenmärkten, vor Supermärkten etc. durchzuführen

Dauer, Umfang und Kontinuität der FairKochen-Veranstaltungen schließlich entscheiden, ob diese Veranstaltungen dann dauerhaft mit ausschließlich ehrenamtlich Mitarbeitenden durchführbar sind.

<https://www.verbraucherportal-bw.de/>

8. Kooperationen

8.1 Kooperationen im Bereich Lebensmittelüberschüsse

Die Marburger Entsorgungs-GmbH organisiert als 100 %-Tochter der Stadt Marburg im Auftrag des Landkreises Marburg-Biedenkopf an 68 Schulen im Kreisgebiet die Abholung und anschließende Verwertung der Speisereste aus Schulkantinen. Hier wäre eine Kooperation sehr sinnvoll. Auch wird für die Prozessabfälle der Haltbarmachung von Lebensmittelresten (z.B. Umverpackungen, nicht verwertbare Lebensmittel) ein Kooperationspartner benötigt.

Weiter sollen Firmen und Organisationen im Landkreis Marburg-Biedenkopf animiert werden, ihre Lebensmittelüberschüsse in den in Abschnitt 4.3 beschriebenen Sachspenden-Onlinemarktplatz einzustellen.

[https://www.stadtwerke-marburg.de/news-detail/detail/Wärme und Öko-Strom aus der Gastro-Tonne](https://www.stadtwerke-marburg.de/news-detail/detail/Wärme_und_Öko-Strom_aus_der_Gastro-Tonne)

8.2 Kooperationen mit Gastronomiebetriebe/ Gemeinschaftsverpflegungen

Box.FairKochen.org bildet eine einfache, bequem und unkompliziert in den Tagesablauf bei Ausgabestellen von Mahlzeiten wie Mensen, Betriebskantinen etc. und Ausgabestellen von Boxen an Bedürftige wie Ämter, Vereine, Kirchen etc. Möglichkeit, anfallende Überschüsse schnell an bedürftige Menschen kostenlos zu vermitteln. Anwendbar als kurze Überbrückung von Notsituationen oder auch für eine längere Unterstützung. Neben dem Materialwert pro Box von 15€ ist das Projekt komplett kostenlos. Abgegeben werden noch zu 100% verzehrfähige Mahlzeiten, welche vom Betriebstag übrig geblieben sind so lange der Vorrat reicht. Bezugsberechtigt sind Menschen mit der FairKochen-Box.

8.3 Kooperationen in den Bereichen Aufklärung, gemeinsames Verkochen und Lebensmittelverteilung

- alle Organisationen aus dem Bereich Lebensmittelabgabe an benachteiligte Menschen in und um Marburg
- Ortsgruppen, Vereine, Verbände
- Ämter, Schulen, Kindergärten
- Projektgruppe „Familie und Armut“, als Teil der Sozialplanung der Stadt Marburg (https://www.marburg.de/familie_und_armut)

8.4 Kooperationen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

2019 wurde von der Bundesregierung die "Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung" beschlossen. Darin wurde der Prozess vorgegeben, um Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festzulegen. Ein Handlungsfeld ist die Einrichtung von fünf Dialogforen für alle Schritte der Lebensmittelversorgungskette (Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel, Außer-Haus-Verpflegung, private Haushalte). Fairdirect e.V. hat mit dem 2020 gestarteten „Dialogforum private Haushalte“, das durch ein Team von Slow Food Deutschland e.V. und der TU Berlin unter Leitung des Ecologic Instituts bearbeitet wird, bereits intensive Gespräche für eine Kooperation in dem Projektbereich „FairKochen“ geführt. In einer Kooperation sollen FairKochen-Veranstaltungen auf ihre Wirksamkeit überprüft werden. Hierbei steht insbesondere der Aspekt im Vordergrund, wie Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten vermieden werden können. Start dieser Kooperation ist mit dem Beginn der ersten FairKochen-Pilotprojekte Anfang 2022 geplant.

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html>

<https://www.ecologic.eu/de/17654>

8.5 Kooperationen im Bereich technische Infrastruktur

Die unter Abschnitt 6 beschriebene technische Infrastruktur soll für alle FairKochen-Projekte im Marburger Stadtgebiet kostenlos zur Verfügung stehen. Die Betriebsunkosten der benötigten technischen Infrastruktur (z.B. Gasverbrauch, Verpackungsmaterialien etc.) sollen möglichst durch Spenden gedeckt werden, z.B. durch Spendenboxen an den Secondfood-Regalen (siehe Abschnitt 5.5).

Aktuell werden die Geräte der technischen Infrastruktur in Lohra–Kirchvers gelagert. Eine zentrale, wetterfeste, abschließbare und möglichst kostenlos nutzbare Lagerfläche zentral in Marburg wäre daher sinnvoll. Optimal wäre, wenn dieses zentrale Lager zu festen Öffnungszeiten personell besetzt wäre, um eine geordnete Herausgabe bzw. Rücknahme und eventuelle kleinere Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten durchzuführen. Hier wäre zum Beispiel eine Kooperation mit einem städtischen Betrieb willkommen.

9. Förderungen

9.1 Erhaltene Förderungen

Für den Bau eines Daches für die vereinseigene Feldküche hat Fairdirect e.V. im September 2021 im Rahmen des „Bürger*innen-Budgets“ eine Förderung vom Landkreis Marburg-Biedenkopf erhalten. Dies ermöglicht nach Projektende im Dezember 2021 diese autark einsetzbare Feldküche auch bei schlechtem Wetter für FairKochen-Projekte zu nutzen.

9.2 Angestrebte Förderungen

Um das FairKochen- Konzept bestmöglich zu starten und langfristig durchführbar auszurichten (siehe 7.), bemüht sich Fairdirect e.V. aktuell um die Förderung einer 50-100 % Projektstelle für zunächst 12 Monate ab Januar 2022. Hier wären wir für jede Unterstützung oder Kooperation sehr dankbar.