



#47/ Dezember 2020

## + Helfen mit Lebensmitteln - die foodsharing Initiative +

---

Sehr geehrte Mitglieder,  
Liebe Kolleginnen und Kollegen,

einige unserer Gastronomen unterstützen seit langer Zeit bereits aktiv die Initiative [foodsharing.de](http://foodsharing.de) in München und damit direkt Menschen, denen es meistens an guten, ausreichenden Lebensmitteln fehlt. Vor dem Hintergrund der gezwungenermaßen geschlossenen Betriebe wäre hier eine Unterstützung bedürftiger Menschen in München mit noch haltbaren Lebensmitteln geboten und zusätzlich wird eine Lebensmittelverschwendung über Weihnachten oder den Jahreswechsel verhindert.

### Was macht foodsharing?

foodsharing ist eine 2012 entstandene Initiative gegen die Lebensmittelverschwendung, welche Lebensmittel "rettet", die man ansonsten wegwerfen würde. Über 200.000 registrierte NutzerInnen in Deutschland/Österreich/Schweiz, und über 25.000 Freiwillige, sogenannte Foodsaver, machen diese Initiative mittlerweile zu einer internationalen Bewegung.

### Wer macht foodsharing?

Die Plattform [foodsharing.de](http://foodsharing.de) basiert auf ehrenamtlichem Engagement. Das Retten und Teilen von Lebensmitteln findet geldfrei statt. Der gemeinnützige [foodsharing e.V.](http://foodsharing.de) sorgt als Betreiber der Webseite dafür, dass diese unkommerziell und ohne Werbung bleibt.

### Was ist das foodsharing-Ziel?

Die Foodsaver sind eine Gruppe von Menschen, die sich ehrenamtlich dafür engagieren, dass weniger Lebensmittel in den Müll wandern. Weltweit landet nämlich jedes dritte produzierte Lebensmittel in der Tonne. In jedem einzelnen stecken aber Arbeitszeit, Ressourcen, zum Teil lange Transportwege und Geld. Foodsharing bietet eine Möglichkeit, all das wieder wertzuschätzen, indem sie Essen eine zweite Chance geben.

### Was macht foodsharing mit den Lebensmitteln?

Ein Großteil der geretteten Lebensmittel wird von den Foodsavern an Vereine, Tafeln, Suppenküchen, FreundInnen, NachbarInnen, und natürlich über das [foodsharing-Netzwerk](http://foodsharing.de) oder Fair-Teiler (öffentliche Regale zum Austausch von Lebensmitteln) verschenkt, der Rest wird von den Foodsavern selbst verwertet. Wir sehen uns als Ergänzung und Unterstützung der über 900 Tafeln in Deutschland. Als flexible, lokal organisierte Initiative können Foodsaver auch Kleinstmengen, Produkte über dem Mindesthaltbarkeitsdatum, an Wochenenden/Feiertagen und spontan abholen.

**Foodsharing München** würde sich sehr freuen, wenn Sie als Gastronomen und Hoteliers einen Blick in Ihre Warenbestände werfen könnten, ob da vielleicht einige Produkte das MHD überschritten haben oder Sie sonst Produkte (auch angebrochene Gebinde, TK, Getränke, Obst, Gemüse, Milchprodukte etc.) nicht mehr über den Januar retten können. Das Verbrauchsdatum sollte noch nicht überschritten sein. Sollten Sie auch Getränkeflaschen abgeben wollen, bekommen Sie das Pfand von [foodsharing](http://foodsharing.de) erstattet. Natürlich ist auch die Abholung von Lebensmitteln in Ihrem Betrieb für Sie völlig kostenfrei.

Wie immer ist diese Aktion der Kreisstelle München auf freiwilliger Basis und lebt von der Mitarbeit interessierter Mitglieder. Bei Interesse melden Sie sich gern bei [foodsharing](mailto:foodsharing@foodsharing.de) mit einer **E-mail mit Details (Art der Produkte, Mengen) und Zeitpunkt der möglichen Abholung in Ihrem Betrieb**:

**foodsharing München**  
**Herr Leo Dünninger**  
**E-mail: [I.duenninger@foodsharing.network](mailto:I.duenninger@foodsharing.network)**  
**Mobil: 0151-1859236**

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung und ein klares Signal gegen die Lebensmittelverschwendung!



Kennen Sie bereits alle Informationskanäle der Kreisstelle München und des DEHOGA Bayern? Wir laden Sie gern zum Lesen und Informieren ein...

[www.dehoga-bayern-muenchen.de](http://www.dehoga-bayern-muenchen.de)

[www.dehoga-bayern.de](http://www.dehoga-bayern.de)

[www.facebook.com/dehoga.bayern](https://www.facebook.com/dehoga.bayern)

[www.facebook.com/KreisstelleMuenchen](https://www.facebook.com/KreisstelleMuenchen)

Whatsapp-Gruppe Kreisstelle München

(Anmeldung mit Nennung des Namens und Betriebs an  
0171-8654030 senden)



**NICHT VERGESSEN!** Bitte unterstützen und teilen Sie weiterhin unsere Petition mit Kollegen und Freunden:

**GASTGEWERBE:**

**DIE TÜREN MÜSSEN OFFEN BLEIBEN - HYGIENEKONZEPTE FUNKTIONIEREN!**

[www.openpetition.de/petition/online/gastgewerbe-die-tueren-muessen-offen-bleiben-hygienekonzepte-funktionieren-2](https://www.openpetition.de/petition/online/gastgewerbe-die-tueren-muessen-offen-bleiben-hygienekonzepte-funktionieren-2)

Wir haben bereits über 24.000 Unterschriften erhalten - danke für Unterstützung!

Bei Fragen sind wir gern für Sie da!

Herzliche Grüße, bleiben Sie bitte dennoch zuversichtlich und gesund!

Ihr Kreisvorstand München  
Christian Schottenhamel Martin Stürzer Gunilla Hirschberger Claudia Trott Peter Inselkammer  
und  
Daniela Ziegler (Kreisgeschäftsführerin München)

---

**Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.**

Prinz-Ludwig-Palais | Türkenstraße 7 | 80333 München  
Kreisstelle München  
Tel +49 89 28760 - 162 | Fax +49 89 28760 - 166 |  
[muenchen-buero@dehoga-bayern.de](mailto:muenchen-buero@dehoga-bayern.de) | [www.dehoga-bayern.de](http://www.dehoga-bayern.de)

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass auch E-Mails dem Briefgeheimnis/ Telekommunikationsgeheimnis unterliegen und eine Weitergabe, Weiterleiten, Posten bei facebook etc. nur mit ausdrücklicher Zustimmung des Absenders erlaubt ist.

[Abmeldelink](#) | [unsubscribe](#)