



Grundlagen-Dokumente im Verein Foodsaving & More

Präambel

FSM braucht als große Community einheitliche, für alle Mitglieder geltende Regeln für eine gute Zusammenarbeit. Diese Regeln sind Grundlage für alle Mitglieder und alle FSM-Regionen und dienen dazu, in der Öffentlichkeit, aber auch bei Kooperationsbetrieben, Privatleuten und in der Politik ein positives Bild von uns zu zeigen, das Vertrauen schafft.

Angesichts der vielen verschiedenen Ansätze in der Praxis ist es aber nicht immer möglich, für jede Situation und für alle Regionen Regeln festzulegen. Daher können ein paar Regeln in einzelnen Regionen den lokalen Gegebenheiten und Vorstellungen angepasst oder ergänzt werden, sofern sie nicht den anderen Regeln widersprechen.

Dieses Dokument enthält die wesentlichen Grundlagen für die bei Foodsaving & More gültigen Regeln in den Teilen I - III. Arbeite diese bitte ordentlich durch! Eine Zuwiderhandlung gegen hier aufgeführte Regeln kann mit Sanktionen geahndet werden, die je nach Schweregrad bis zum Vereinsausschluss führen können.

Zur Beantragung einer Mitgliedschaft melde dich über den Link „Mitgliedschaftsantrag“ auf unserer Homepage an und schicke die **letzten zwei Seiten** dieses Dokuments **vollständig ausgefüllt** mit Namen und Adresse und **unterschrieben** zusammen mit dem Nachweis einer Hygieneschulung an mitgliederverwaltung@foodsavingandmore.de. Ohne diese Unterlagen ist eine Mitgliedschaft nicht rechtswirksam.

In diesem Text werden *Foodsaving & More* mit *FSM* und die *Betriebsverantwortlichen* mit *BV* abgekürzt.

Teil I Rechtsvereinbarung

Das oberste Ziel ist es, alle noch genießbaren Lebensmittel und noch verwendbaren anderen Güter vor der Vernichtung zu bewahren. Als Mitglied von FSM handle ich ehrenamtlich aus sozialen, ethischen und ökologischen Gründen aktiv gegen Verschwendung, mit dem Ziel, Armut, Hunger, Ressourcenknappheit und vieles mehr zu minimieren und damit dem Klimawandel entgegen zu wirken.

FSM sieht sich als eine effiziente, lokale, regionale und zeitnahe Ergänzung zu anderen gemeinnützigen Organisationen wie z.B. den Tafeln. Hierfür soll neben großen, möglichst auch allen kleinen Spendern wie Bäckereien, Bio-Läden, Restaurants etc. die Kooperation mit FSM ermöglicht werden, so dass unabhängig von der Größe des Betriebes keine noch genießbaren Lebensmittel oder noch verwendbaren anderen Güter weggeworfen werden müssen.

Die umfassende Zufriedenheit unserer Kooperationsbetriebe ist ein elementarer Teil des Rettens. Sobald ich im Rahmen meiner Tätigkeiten als Mitglied von FSM Lebensmittel und Non-Food-Artikel von spendenden Personen, Betrieben oder Einrichtungen abhole, verpflichte ich mich, diese entweder selbst zu verbrauchen oder ausschließlich unentgeltlich an Dritte weiterzugeben (Privatpersonen, Suppenküchen, Tafeln, Bahnhofsmissionen, gemeinnützige Vereine, Fairteiler, etc.). Ich bin bei Abholungen zuverlässig und verhalte mich freundlich und aufgeschlossen gegenüber den Beschäftigten. Die Abholzeiten werden den Teammitgliedern vom jeweiligen BV mitgeteilt, und dürfen nur nach Rücksprache mit dem BV geändert werden. Ziel ist es, eine Abholquote von 100 % zu erreichen. Deswegen bin ich als Abholender dazu angehalten, gut mit anderen Mitgliedern des Vereins vernetzt zu sein, um bei einem unerwarteten Ausfall wie z.B. bei Krankheit schnellstmöglich Ersatz finden zu können. Sollte trotz aller Bemühungen keine Abholung stattfinden, müssen sowohl der kooperierende Betrieb als auch das Team über das Nichterscheinen informiert werden. Ich verpflichte mich ferner, mich über aktuelle Informationen und Neuigkeiten auf dem Laufenden zu halten.

FSM ist in erster Linie parteipolitisch neutral und offen für Alle, unabhängig von Herkunft, Geschlecht, Religion, Weltanschauung, Behinderung, Alter oder sexueller Identität. Als Mitglied des Vereins erkläre ich, die in dieser Vereinbarung festgehaltenen Werte zu achten und FSM nicht zu schädigen. Dies beinhaltet insbesondere die Pflicht, jegliche diskreditierenden Aussagen gegen den Verein FSM und seinen Mitgliedern und anderen Unterstützenden, auch nach Beendigung meiner Mitgliedschaft, zu unterlassen. Ich nehme zur Kenntnis, dass ich bei Verstoß gegen diese Erklärung, insbesondere, wenn ich den Verein durch meine Handlungen oder Aussagen vorsätzlich oder grob fahrlässig schädige, aus dem Verein ausgeschlossen bzw. mir die Teilnahme an Abholungen untersagt werden kann. Bei schwerwiegenden Regelverletzungen und Schädigungen behält sich der Verein vor, rechtliche Schritte gegen den Verursacher einzuleiten.

Teil II Verhaltensregeln

1. Allgemeines Verhalten

- 1.1 Der Umgang mit anderen Mitgliedern erfolgt stets freundlich, respektvoll und friedlich.
- 1.2 Mitglieder untereinander verwenden als Anrede das "Du".
- 1.3 Meinungsverschiedenheiten in einem Betriebsteam sollen teamintern, innerhalb der Region diskutiert werden. Persönliche Streitigkeiten werden nicht in Foren, auf Pinnwänden oder im Teamchat ausgetragen. Sie sind per privater Nachricht oder persönlich zu klären oder mit Unterstützung der für die Regionen vorgesehenen Gruppen.
- 1.4 Bei Streitigkeiten und Konflikten gilt es, immer sachlich und höflich zu bleiben, Ironie und Sarkasmus zu vermeiden, einen kühlen Kopf zu bewahren und überlegt zu antworten, insbesondere bei politischen Diskussionen oder anderen ernsten Themen.
- 1.5 Abholzeiten, Betrieb und Team dürfen nur an die Mitglieder des jeweiligen Betriebs kommuniziert werden.
- 1.6 Die Ansprache neuer Betriebe erfolgt nur über den Vorstand oder über das von ihm beauftragte Akquise-Team.

2. Verhalten bei Abholungen

- 2.1 Bei Abholterminen ist pünktliches Erscheinen und angemessenes Auftreten wichtig. Das Mitbringen von Tieren in den Betrieb ist verboten. Die Mitnahme von Kindern ist nicht erlaubt. BV können in Absprache mit dem Betrieb Ausnahmen für einzelne Mitglieder und einzelne Kinder zulassen.
- 2.2 Der Missbrauch von FSM-Ausweisen wird mit Ausschluss von Abholungen sanktioniert.
- 2.3 Abholungen außerhalb der festgelegten Termine sind nur nach Absprache mit dem BV erlaubt.
- 2.4 Holen mehrere Mitglieder gemeinsam ab, dann betreten und verlassen sie den Betrieb gemeinsam und führen die Abholung ohne Streit oder Diskussion durch. Innerhalb des ggf. vorgegebenen Zeitfensters einigen sich die Abholenden auf eine Zeit.
- 2.5 Die Abholenden nehmen immer alle vom Betrieb übergebenen Waren mit, die noch genießbar oder verwendbar sind. Ausnahmen können mit dem Betrieb vereinbart werden. Alle Abholenden übernehmen gleich viele Waren, außer wenn alle mit einer anderen Aufteilung einverstanden sind.
- 2.6 Bei einer Abholung dürfen den Betrieb nur für den Termin eingetragene oder als Ersatz einspringende Mitglieder mit Ausweis betreten, sowie angehende Abholende nach Akzeptierung der Rechtsvereinbarung im Rahmen einer Einführungsabholung. Weitere Personen müssen als "Tragehilfe" abseits des Betriebs warten.
- 2.7 Während der Abholung ist Rücksicht auf die Kundschaft und Beschäftigten des Betriebs zu nehmen. Diskussionen werden nicht geführt. Die Abholenden richten sich nach den Wünschen der Beschäftigten und hinterlassen den Platz der Abholung ordentlich und sauber (auch wenn dieser anders vorgefunden wurde)
- 2.8 Wenn sich die Beschäftigten eines Betriebs unfreundlich verhalten, bleiben die Abholenden trotzdem höflich; sie können anschließend den BV informieren.
- 2.9 Kommentare zu Menge, Art und Verwendung der geretteten Waren sind zu unterlassen.
- 2.10 Während der Abholungen oder danach dürfen keine noch essbaren Lebensmittel oder noch verwendbaren Non-Food-Artikel entsorgt werden.

- 2.11 Alle Abholenden kümmern sich um die fachgerechte Entsorgung von nicht mehr genießbaren Lebensmitteln und nicht mehr verwendbaren anderen Gütern aber auch von Verpackungen, Kartonagen etc.
- 2.12 Es dürfen keine geretteten Waren verkauft oder als Tauschware genutzt werden, auch nicht solche, die aus geretteten Waren hergestellt wurden. Musste bei der Abholung kein Pfandgeld für Kisten, Flaschen, etc. gezahlt werden, muss dieses bei der Weitergabe der Waren trotzdem verlangt und dem Verein gespendet werden.
- 2.13 Für die Abholungen sollen möglichst ökologisch schonende Mittel eingesetzt werden. Weite Autofahrten und die unnötige Verwendung von Einwegartikeln sollen nach Möglichkeit vermieden werden. (Ausnahme: Lebensmittelechte Tüten für offene Backwaren und Handschuhe)
- 2.14 Das Ziel bei FSM ist, genießbare und verwendbare Waren vor der Entsorgung zu retten. Die Abholenden entscheiden im Rahmen der Vereinsrichtlinie eigenständig, an wen die Waren weitergegeben werden. In erster Linie sollten Bedürftige von den Abholungen profitieren, erst danach alle anderen.

3. Betriebe, Betriebsteam, Planung von Abholungen

- 3.1 Vor einer Abholung müssen sich die Abholenden die aktuelle Fassung der Betriebsbeschreibung durchlesen und etwaige Besonderheiten kennen.
- 3.2 Alle Abholungen bei Betrieben werden online über ein von FSM freigegebenes Tool koordiniert.
- 3.3 Wer sich für einen Abholtermin einträgt, ist für die Abholung verantwortlich. Wer in Ausnahmefällen einen Abholtermin nicht wahrnehmen kann, muss sich schnellstmöglich um einen Ersatz kümmern, der im Idealfall schon mal bei dem Betrieb abgeholt hat. Sollte sich bis 24 Stunden vor dem Abholtermin kein Ersatz gefunden haben, muss das Suchen nach einem Ersatz via Telefon und E-Mail fortgeführt werden, bis jemand gefunden wird. Ist die Suche auch bis zu einer Stunde vor dem Abholtermin nicht erfolgreich, muss die Filiale umgehend telefonisch informiert werden, dass an dem betreffenden Tag keine Abholung stattfindet. Zusätzlich muss das Team des Betriebes darüber informiert werden.
- 3.4 Mitteilungen von Beschäftigten eines Betriebes an die Abholenden müssen direkt an den BV weitergegeben werden.
- 3.5 Spezielle Regelungen für einen Betrieb werden stets vom BV mit dem Betrieb vereinbart und in den Besonderheiten auf der Betriebsseite festgelegt.
- 3.6 Bei FSM und bei den Abholungen läuft viel auf Vertrauensbasis. Ein ehrlicher und aufrichtiger Umgang miteinander ist die Basis für ein gutes Gelingen der Arbeit bei FSM.

Teil III Hygieneregeln

Die Hygieneregeln legen Mindestanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln für alle Mitglieder fest. Zum einen soll dadurch bei der praktischen Arbeit mit Lebensmitteln die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften garantiert werden. Zum anderen sollen die Regeln vor Fehlern schützen und Hinweise geben, wie man mit Lebensmitteln umgeht, so dass sie unbedenklich verzehrt werden können.

A) Tätigkeitsverbote beim Umgang mit Lebensmitteln (§§42, 43 IfSG)

- 1) Für den Umgang mit Lebensmitteln sind saubere Kleidung und saubere Hände Voraussetzung. Lange Haare sollten zusammengebunden werden.
- 2) Immer Einmalhandschuhe, Desinfektionsmittel und Pflaster bei der Abholung mitführen
- 3) Bei Vorliegen folgender Krankheitssymptome ist eine Abholung von Lebensmitteln, die weitergegeben werden, untersagt:
 - bei Durchfall, starker Übelkeit, Erbrechen,
 - starkem Husten, erkältungsbedingtem Schnupfen,
 - bei ansteckenden Krankheiten, insbesondere Cholera, Typhus, Paratyphus, Hepatitis
 - Hauterkrankungen und offene Wunden, die entzündet sind, eitern oder nässen,

B) Umgang mit Lebensmitteln

- 1) Unverpackte Backwaren:
Gebäckzange oder Einmalhandschuhe. Für Kuchen und Torten sollten möglichst stabile, lebensmittelechte Behälter verwendet werden. Bei der Verwendung von Eurokisten sollten diese z.B. mit einer sauberen, für Lebensmittel geeigneten Einlage ausgelegt werden. Empfehlenswert sind auch lebensmittelechte Seitenfaltensäcke, um die geretteten Lebensmittel hygienisch einwandfrei zu transportieren. Nicht geschlossene Boxen, Kisten o.ä. dürfen für die Abholung und Verteilung nur mit Abstand zum Boden aufgestellt werden.
- 2) Kühlwaren sind:
 - Lebensmittel, die laut Verpackung bei +2 bis +8 °C gelagert werden sollen
 - Nudel- und Kartoffelsalat, zubereitete Speisen mit Öl/Fett
 - Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung, Creme- und Sahnetorten
- 3) Kühlkette: Kühlwaren und andere leicht verderbliche Lebensmittel sind bis zur Übergabe an Dritte sachgerecht zu lagern bzw. zu kühlen. Die Kühlkette wird eingehalten bei:
 - Transport in einer Kühltasche oder Kühlbox mit Kühlelementen mit maximal 20 Minuten Unterbrechung ohne Sonnen- oder Hitzeeinwirkung
 - ununterbrochener Lagerung in einem Kühlschrank oder (nur für kurze Zeit) in einer Kühltasche oder Kühlbox mit Kühlelementen
- 4) Angefaulte Lebensmittel sollen getrennt von anderen Lebensmitteln transportiert/gelagert oder direkt entsorgt werden.
- 5) Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in sauberen, lebensmittelechten Behältnissen transportiert und gelagert werden. Lebensmittelechte Verpackungen sind erkennbar
 - an der Angabe „für Lebensmittel“ oder dem Glas-und-Gabel-Symbol
 - an Original-Etiketten, die die ursprüngliche Verwendung für Lebensmittel belegen



Bei heißen Lebensmitteln dürfen nur Behälter verwendet werden, die für die entsprechende Temperatur ausgelegt sind.

Ausnahme:

- Im Notfall dürfen bei unvorhersehbar großen Mengen (z.B. bei Backwaren) auch nicht-lebensmittelechte Verpackungen für den direkten Transport vom Betrieb nach Hause verwendet werden. Die Lebensmittel sollten so schnell wie möglich umgepackt werden.
- Lebensmittel, die von einem Betrieb in einer nicht lebensmittelechten oder verschmutzten Verpackung übergeben werden, sollten möglichst noch am Abholort umgepackt werden. Sie können in extremen Fällen auch bei der Abholung als ungenießbar beurteilt und zurückgelassen werden.

C) Wichtige Haltbarkeitsdaten

1) Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD - „mindestens haltbar bis...“) – **RICHTWERT** (z.B. Milchprodukte, Trockenwaren, manche Wurstwaren, manchmal auch Fleisch)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem sich ein verpacktes Lebensmittel mindestens lagern und verzehren lässt und dabei seine spezifischen Eigenschaften. Geruch, Geschmack, Beschaffenheit, Nährwert, Farbe und Konsistenz behält, sofern es bei richtig gelagert und transportiert wurde (z.B. Einhaltung der Kühlkette). Bei den richtigen Lagerungsbedingungen (z.B. kühl oder trocken) können Lebensmittel oft auch über dieses Datum hinaus gelagert und verzehrt werden.

Ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum signalisiert jedoch, dass die Lebensmittel vor dem Verzehr oder vor der Verarbeitung eingehender geprüft werden sollten. Ist die Verpackung unversehrt, sehen die Lebensmittel aus wie immer, riechen sie wie gewohnt und schmecken sie bei einer Kostprobe normal, können sie auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden.

2) Verbrauchsdatum (VD - „zu verbrauchen bis...“) – **VERBINDLICH** (z.B. Fisch, Sprossen, Salate und einige Veggie-Produkte, Geflügel, Fleisch mit großer Oberfläche wie Hack, geschnittenes und vorkonfektioniertes Obst und Gemüse, Produkte mit rohen Eiern, Feinkostsalate, Fertiggerichte, Wraps, Bratwurst, einige Wurstwaren)

Auf leicht verderblichen, verpackten Lebensmitteln ist ein Verbrauchsdatum anstelle eines Mindesthaltbarkeitsdatums angegeben. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums besteht eine Gesundheitsgefahr für Menschen durch Keime, die für Verbraucher nicht erkennbar sind. Daher dürfen Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum nicht verkauft und sollten auch nicht mehr verzehrt werden.

Sofern das Verbrauchsdatum noch nicht erreicht und die Kühlkette durchgehend eingehalten wurde, kann die Ware unter Hinweis auf die baldige Fälligkeit verteilt werden. Bei der Weitergabe an Personen mit geschwächter Immunabwehr (v.a. Kinder, Senioren, Kranke, Schwangere) ist dennoch besondere Vorsicht geboten.

Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf die Ware nur noch für den Eigenverbrauch mitgenommen werden (eigene Entscheidung und Verantwortung).

Wurde die Kühlkette unterbrochen oder das Verbrauchsdatum überschritten, darf die Ware für den menschlichen Verzehr(!) NICHT mehr weitergegeben werden.

3) Letztes Verkaufsdatum

Abgepacktes Obst und Gemüse oder auch Salate und Blumen haben ein Datum, das den letzten Verkaufstag im Markt festlegt.

Meistens steht auf der Verpackung L / LT / LTM aber immer eine Zahlenkombination in der Form KW / Wochentag, z.B. steht 03/04 für den 4. Tag (= Donnerstag) der 3. Kalenderwoche.

Nach diesem Tag muss das Produkt aus dem Verkauf genommen werden. Das Datum stellt kein MHD oder Verbrauchsdatum dar, sagt aber etwas über die Frische des Produktes aus und ist neben „sehen-riechen-schmecken“ ein zusätzlicher Anhaltspunkt, ob das Lebensmittel noch weitergegeben werden sollte.

Beispiel: Verbrauchsdatum



Beispiel: Mindesthaltbarkeitsdatum



Beispiel: Letztes Verkaufsdatum



D) Weitergabe von Lebensmitteln

Die folgenden Regeln gelten nur für die **Weitergabe** von geretteten Lebensmitteln. Wer Lebensmittel rettet, kann alle selbst geretteten Lebensmittel und Güter ohne Einschränkung auf eigenes Risiko selbst verwenden oder als Tierfutter nutzen.

- 1) Wer Lebensmittel weitergibt, ist für diese Lebensmittel verantwortlich.
- 2) Ein Haftungsanspruch Dritter für etwaige Folgeschäden besteht nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.
- 3) Um bei einer Weitergabe grobe Fahrlässigkeit auszuschließen:
 - müssen die Lebensmittel korrekt transportiert und gelagert werden,
 - müssen Lebensmittel nach dem Verbrauchsdatum aussortiert werden,
 - muss jedes einzelne Stück vor der Weitergabe grobsinnlich über Aussehen und Geruch auf Genießbarkeit geprüft werden.
- 4) Verboten ist die Weitergabe von Lebensmitteln:
 - mit Schimmel
 - nach Ablauf des Verbrauchsdatums
 - vor Ablauf des Verbrauchsdatums, wenn die Kühlkette nicht eingehalten oder die innerste Verpackung geöffnet wurde
 - Kühlware, deren Kühlkette nicht eingehalten wurde (siehe Abschnitt B3)
 - mit Mindesthaltbarkeitsdatum bei geöffneter innerster Verpackung, wenn der Zeitpunkt des Öffnens unbekannt ist oder lange zurückliegt
- 5) Verboten ist die Weitergabe von Arzneimitteln.
- 6) Tierfutter darf weitergegeben werden.
- 7) Non-Food (z.B. Reinigungs- und Pflegeprodukte, Kosmetika) muss so klar getrennt von Lebens- und Futtermitteln weitergegeben werden, dass die Gefahr einer Verwechslung ausgeschlossen ist.

E) Zusätzliche Regeln für verschiedene Stufen der Weitergabe

Gerettete Lebensmittel müssen für 4 Stufen der Weitergabe aufgeteilt werden:

Stufe 1: nicht-persönliche Weitergabe

Stufe 2: persönliche Weitergabe

Stufe 3: Eigenkonsum oder Tierfutter

Stufe 4: Entsorgung

Je nach Stufe gelten weitere Regeln zusätzlich zu denen aus Abschnitt D.

Stufe 1) Nicht-persönliche Weitergabe

Ohne direkten Personen-Kontakt (z.B. Fairteiler oder andere Organisationen, in denen Lebensmittel von Personen verteilt werden, die nicht entsprechend dafür geschult sind).

- a) Ort der Weitergabe: Behälter mit Lebensmitteln müssen dicht verschlossen sein, und müssen so aufgestellt sein, dass vor ungünstigen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonneneinstrahlung) geschützt sind und Tiere keinen Zugang haben.
- b) Generell verboten ist die Weitergabe von:
 - allen Lebensmitteln mit Verbrauchsdatum
 - Hackfleisch, rohem Fisch, Produkten aus nicht erhitzter Rohmilch
 - frisch zubereiteten Speisen mit rohem Ei
 - Cremes, Pudding, Tiramisu, Mayonnaise (wenn selbstgemacht mit Ei und Milch)
 - selbstgesammelte Pilze
 - Alkohol, alkoholhaltige Lebensmittel, Energy-Drinks
 - Lebensmitteln mit Schimmel oder faulen Stellen
 - zubereiteten Speisen, falls Kundschaft unmittelbaren Kontakt mit den Lebensmitteln haben konnte
 - zubereiteten, warm angebotenen Speisen
 - Lebensmitteln, deren (innerste) Packung geöffnet ist
 - Lebensmitteln, die in nicht-lebensmittelechten oder verschmutzten Verpackungen übergeben wurden oder darin gelagert wurden.
- c) Erdbehaftete Lebensmittel dürfen nicht oberhalb von anderen Lebensmitteln lagern (Kartoffeln, Karotten...).
- d) Zubereitete Speisen müssen abgedeckt oder in verschlossenen Behältern sein.
- e) Zutatenliste: Bei fertig zubereiteten Speisen (z.B. selbstgemacht oder in einer Mensa) müssen alle Zutaten und das Datum der Zubereitung angegeben werden.
- f) Umgefüllte Lebensmittel müssen mit der vollständigen Zutatenliste, dem Umfülldatum und ggf. dem MHD beschriftet sein.

Stufe 2) Persönliche Weitergabe

direkte Übergabe mit der Möglichkeit zum Gespräch oder Übergabe an Organisationen, in denen die Verteilung von Personen durchgeführt wird, die dafür entsprechend geschult wurden.

a) Generell verboten ist die Weitergabe von Lebensmittel, die nicht mehr genießbar sind (z.B. schimmeliges Obst/Gemüse, Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum)

b) Entscheidung nach Person im Einzelfall: Lebensmittel, die nur noch bedingt und mit Vorsicht genießbar sind und deren Verbrauchsdatum noch nicht abgelaufen ist, dürfen nur weitergegeben werden, wenn man den Personen, denen man diese übergibt, die verantwortungsvolle Behandlung und Beurteilung zutraut. Hierunter fallen:

- Hackfleisch, roher Fisch, Produkten aus nicht erhitzter Rohmilch
- frisch zubereitete Speisen mit rohem Ei
- Cremes, Pudding, Tiramisu, Mayonnaise (wenn selbstgemacht mit Ei und Milch)
- selbstgesammelte Pilze
- Alkohol, alkoholhaltige Lebensmittel, Energy-Drinks
- Lebensmitteln mit faulen oder braunen Stellen
- zubereiteten Speisen, falls Kundschaft unmittelbaren Kontakt mit den Lebensmitteln haben konnte
- zubereiteten, warm angebotenen Speisen
- Lebensmittel, deren (innerste) Packung geöffnet ist
- Lebensmitteln, die in nicht-lebensmittelechten oder verschmutzten Verpackungen übergeben wurden oder darin gelagert wurden.

c) Mündliche Hinweise: Bei der Übergabe sollte ggf. darauf hingewiesen werden,

- dass die Lebensmittel schnell verbraucht werden müssen,
- dass nicht mehr genießbare Stellen abgeschnitten werden müssen,
- dass sie die Lebensmittel vor dem Verbrauch noch einmal prüfen sollen,
- falls die Lebensmittel von einem Buffet stammen und Kundschaft unmittelbaren Kontakt mit den Lebensmitteln haben konnte,
- bei warm angebotenen Speisen, dass sie vor dem Verzehr nochmals durcherhitzt werden müssen.

Stufe 3) Eigenkonsum oder Tierfutter

Wer Lebensmittel rettet, kann diese in eigener Verantwortung selbst verbrauchen oder als Futter für Tiere weitergeben.

Stufe 4) Entsorgung

Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1, 2 oder 3 fallen, müssen fachgerecht entsorgt werden (Mülltonne, Kompostierung usw.).

Für weitere Informationen zum Thema „Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln“ ist ein Ratgeber auf unserer Homepage bereitgestellt.

Wichtige Kontaktadressen bei Foodsaving & More

Für die verschiedene Aufgabengebiete sind Funktionspostfächer eingerichtet, die Ihr bei Bedarf anschreiben könnt. Die jeweiligen Ansprechpartner sind in den Mitgliederinformationen namentlich aufgeführt. Sie werden Dein Anliegen abhängig von seiner/ihrer eigenen beruflichen und/oder privaten Auslastung so zügig wie möglich bearbeiten.

Mitgliederverwaltung: mitgliederverwaltung@foodsavingandmore.de

Wende Dich bitte an diese Adresse, wenn Du Fragen zu Mitgliedsanträgen und den hierfür benötigten zusätzlichen Dokumenten hast, uns Änderungen zu Adresse, Telefonnummer oder Ähnlichem mitteilen willst oder Unterstützung auf unserer Vereinsplattform Kurabu brauchst!

Besetzungsteam: besetzungsteam@foodsavingandmore.de

Melde Dich bitte, wenn Du als BV noch weitere Mitglieder für Deinen Betrieb benötigst.

Marktakquise: betriebsansprache@foodsavingandmore.de

Wenn Du Infos hast, dass Betriebe an einer Kooperation Interesse hätten, oder weißt, dass in Kürze ein Betrieb neu aufmachen wird, dann schick uns bitte eine kurze Mail an diese Adresse.

Mediationsstelle: mediation@foodsavingandmore.de

An diese E-Mail-Adresse kannst Du Dich wenden, wenn Du Probleme im Team intern nicht lösen kannst, oder Missstände aufzeigen willst, die Dein Team nicht konkret betreffen. Die Ansprechpartner haben sich zur Diskretion und Verschwiegenheit verpflichtet und behandeln Dein Anliegen vertraulich.

Meldestelle: meldestelle@foodsavingandmore.de

Regelverletzungen und Verstöße sind an dieses Funktionspostfach zu melden. Bitte beachte hierfür das Regelwerk im Anhang I und II der Geschäftsordnung.

Vorstand: vorstand@foodsavingandmore.de

Für Anregungen, Wünsche oder Verbesserungen melde dich einfach bei uns!

Sitz des Vereins:

Foodsaving & More e.V.

Auerspitzstraße 10

81549 München

<http://www.foodsavingandmore.de>

Vereinsregister: VR209404

Registergericht: Amtsgericht München

Vertreten durch: Carmen Nolte



Vereinbarung für die Mitgliedschaft bei Foodsaving & More e.V.

Foodsaving & More e.V.
Auerspitzstraße 10
81549 München

Name: _____ Vorname: _____

Geburtsdatum: _____ Telefon-Nr: _____

Adresse, PLZ, Ort: _____

E-Mail-Adresse: _____

(Bitte leserlich und vollständig ausfüllen, um unnötige Rückfragen zu vermeiden. Danke!)

1. Rechtsvereinbarung

Die oben angeführte Rechtsvereinbarung (Teil I) habe ich gelesen und verstanden und verpflichte mich zu deren Einhaltung.

Sobald ich als Mitglied von Foodsaving & More (FSM) bei kooperierenden Betrieben Lebensmittel und Non-Food-Artikel abhole, verpflichte ich mich, diese entweder selbst zu verbrauchen oder ausschließlich unentgeltlich an Dritte weiterzugeben.

Ich verzichte gegenüber FSM, den Betreibenden von FSM sowie gegenüber den jeweiligen Kooperierenden auf die Geltendmachung jeglichen Schadenersatzes, auch deren LieferantInnen gegenüber.

Ich übernehme die Verantwortung für die von mir abgeholten Lebensmittel und Non-Food-Artikel. Das heißt, dass alle Kooperationen, Vereine, Bauernhöfe etc., die Lebensmittel und Non-Food-Artikel abgeben, von jeglicher Haftung für die genießbarkeit bzw. gesundheitliche Unbedenklichkeit der Ware entbunden werden. Eine Haftung der Kooperationen, auch für Fahrlässigkeit jeden Grades, ist ausgeschlossen. Mir ist bekannt, dass der FSM selbst nicht Vertragspartner der Kooperationen wird und keine Haftung übernimmt. Somit hafte ich für die abgeholten und verteilten Lebensmittel und Waren und bin selbst dafür verantwortlich, mich ggf. um eine Haftpflicht- und Unfallversicherung zu kümmern.

Ich verpflichte mich, die Lebensmittel und Warenspenden vor der Weitergabe nach bestem Wissen und Gewissen auf ihre Unbedenklichkeit zu überprüfen. Die Verhaltensanweisungen im Ratgeber des FSM, insbesondere zu verderblichen Lebensmitteln, habe ich zur Kenntnis genommen und werde sie befolgen. Ich trage damit die volle Verantwortung für die Lebensmittel und Waren, die ich abhole und muss selbst entscheiden, ob diese für den Verzehr bzw. die Weitergabe noch geeignet sind.

2. Grundlagen Verhaltensregeln

Die oben angeführten Verhaltensregeln (Teil II) habe ich gelesen und verstanden und verpflichte mich zu deren Einhaltung.

3. Grundlagen Hygienevorschriften

Die oben angeführten Hygienevorschriften (Teil III) habe ich gelesen und verstanden und bestätige dies durch den Nachweis der Teilnahme an einer Hygieneschulung. Diese Schulung muss jährlich im Januar aktualisiert und auf der Vereinsplattform hochgeladen werden. (kostenlose Hygieneschulung unter <https://kw.my/Qt5PLD/#/>)

4. Spenden

Sollte jemand eine Spende für den Verein geben wollen, verweise ich ihn auf das PayPal-Konto spenden@foodsavingandmore.de. Ich leite ALLE (auch kleine) Spenden unverzüglich an den Verein weiter.

5. Pfandgeld

Hiermit versichere ich, dass ich bei der Weitergabe von Pfandartikeln (Kisten, Flaschen, etc.) Pfandgeld verlange und dem Verein wie in Punkt 4 beschrieben spende, wenn bei der Abholung kein Pfandgeld gezahlt werden musste.

6. Verschwiegenheit

Als Mitglied im Verein Foodsaving & More e.V. verpflichte ich mich, über Vereinsinterna, die ich durch die Arbeit mit und für den Verein oder sonst wie erlangt habe, Stillschweigen zu bewahren in jeglicher Form (schriftlich, mündlich, elektronisch, ...) gegenüber anderen Mitgliedern und Nichtmitgliedern, es sei denn, ein Austausch oder eine Weitergabe ist im Rahmen der mir übertragenen Aufgaben für den Verein notwendig.

Dies gilt insbesondere für personenbezogene Daten / Informationen über Mitglieder und Interessenten des Vereins, sowie über Finanzen, Kooperationen, Förderungen und alles, was nach der Art der Information oder Übermittlung als vertraulich anzusehen ist.

Die Verschwiegenheitsverpflichtung gilt vor, während und nach einer Mitgliedschaft fort. Bei Zuwiderhandlung behält sich der Verein Maßnahmen vor, wie Abmahnungen, Vereinsausschluss und weitere juristische Schritte.

7. Datenschutz

Mit der Speicherung, Übermittlung und Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten für Vereinszwecke gemäß den Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) bin ich einverstanden. Ich habe jederzeit die Möglichkeit, vom Verein Auskunft über meine Daten zu erhalten. Weitere Hinweise zum Datenschutz findest du unter <https://foodsavingandmore.de>.

Ohne diese vollständig ausgefüllte und unterschriebene Vereinbarung ist eine Mitgliedschaft nicht rechtswirksam. Bitte schicke diese zusammen mit dem Nachweis einer Hygieneschulung an mitgliederverwaltung@foodsavingandmore.de.

Datum: _____ Unterschrift: _____