

Stand 23.10.18

## foodsharing-Grundsätze und Verhaltensregeln für Foodsaver\*innen (Anhang 1 der Geschäftsordnung)

*In diesem Text werden folgende Abkürzungen verwendet:*

*FS = Foodsaver, BV = Betriebsverantwortliche(r), BOT = Botschafter\*in*

Alle Foodsaver\*innen bzw. Vereinsmitglieder müssen folgende Verhaltensregeln einhalten:

### **A) Allgemeines Verhalten**

- A1. Der Umgang mit anderen FS erfolgt stets freundlich, respektvoll und friedlich.
- A2. FS untereinander verwenden als Anrede das "Du".
- A3. Meinungsverschiedenheiten in einem Betriebsteam sollen teamintern, innerhalb eines Bezirks bezirksintern 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 den Bezirk vorgesehenen Gruppen.
- A4. 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.
- A5. Private Nachrichten dürfen nur mit Erlaubnis des Absenders/der Absenderin veröffentlicht oder weitergegeben werden.
- A6. Auf der Online-Plattform sind urheberrechtlich geschützte Werke und Materialien, Werbung und Spam nicht gestattet. Beiträge, durch welche eine dieser Regeln verletzt wird, und foodsharing-fremde Themen können gelöscht werden. Über die Löschung entscheiden in Arbeitsgruppen deren Admins, bei Veranstaltungen der/die Termin-Erstellende, bei Betriebs-Pinnwänden die Betriebsverantwortlichen. In Foren entscheidet das Mediationsteam auf Antrag eines Forumsmitglieds, die Löschung wird von der ZMG durchgeführt.
- A7. In Foren wird vor der Löschung eines Beitrags eine PN mit dem Text und Begründung für das Löschen an den/die Autor\*in geschickt. Transparenz ist wichtig. Deswegen wird jeder gelöschte Beitrag markiert in Form von: "Dieser Beitrag/Dieses Thema von [...] wurde gelöscht, weil durch ihn/es eine Verhaltensregel von foodsharing verletzt wurde oder das Thema nicht zum Aufgabenbereich von foodsharing gehört."
- A8. FS sind verpflichtet, in ihrem Profil auf der foodsharing-Plattform Vor- und Nachname, Postadresse, Geburtsdatum und Handynr. (evtl. auch Telefonnr.), gemäß des Aufnahmeantrags in den Verein, korrekt einzutragen, aktuell zu halten und sie auf Anfrage mit einem Ausweisdokument nachzuweisen. Ein Profilfoto, auf dem sie erkennbar sind, ist ebenso obligatorisch in ihrem Profil hochzuladen.

## **B) Verhalten bei Abholungen**

- B1. Bei Abholterminen ist pünktliches Erscheinen und angemessenes Auftreten wichtig. Das Mitbringen von Tieren in den Betrieb ist verboten. Der FS-Ausweis ist bei Abholungen grundsätzlich mitzuführen.
- B2. Abholungen außerhalb der festgelegten Termine sind nur nach Absprache mit einem BV erlaubt.
- B3. Holen mehrere FS gemeinsam ab, dann betreten und verlassen sie den Betrieb gemeinsam und führen die Abholung ohne Streit oder Diskussion durch.
- B4. Die abholenden FS nehmen immer alle vom Betrieb übergebenen Lebensmittel mit, die noch genießbar sind. Ausnahmen können mit dem Betrieb vereinbart werden. Alle FS übernehmen gleich viele Lebensmittel, außer wenn alle mit einer anderen Aufteilung einverstanden sind.
- B5. Bei einer Abholung dürfen den Betrieb nur betreten:
  - für den Termin eingetragene FS mit Ausweis;
  - angehende FS nach Akzeptieren der Vereinssatzung und Ordnungen im Rahmen einer Einführungsabholung gemeinsam mit einem FS.Weitere Personen müssen als "Tragehilfe" abseits des Betriebs warten.
- B6. 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 Abholort ordentlich.
- B7. Eine vom Betrieb gewünschte Wartezeit (Abweichung von der vereinbarten Uhrzeit) bis 15 Minuten muss akzeptiert werden, danach kann die Abholung höflich abgesagt werden.
- B8. Wenn sich die Beschäftigten eines Betriebs unfreundlich verhalten, bleiben die Abholenden trotzdem höflich; sie können anschließend einen der BV informieren.
- B9. Kommentare zu Menge, Art und Verwendung der LM sind zu unterlassen. Wenn der Betrieb nur wenige LM aussortiert hat, ist das in unserem Sinn und darf lobend erwähnt werden.
- B10. Es dürfen keine Lebensmittel verkauft oder als Tauschware genutzt werden, auch nicht solche, für die gerettete Lebensmittel verarbeitet wurden. Pfand für Kisten, Flaschen oder dergleichen darf angenommen oder verlangt werden, falls er bei der Abholung bezahlt wurde.
- B11. Für die Abholungen sollen möglichst ökologisch schonende Mittel eingesetzt werden. Weite Autofahrten und die unnötige Verwendung von Einwegartikeln sollen nach Möglichkeit vermieden werden. Wenn die Abholung ohne PKW möglich ist, sollen die BV durch ausreichende Slot-Anzahl dafür sorgen, dass diese Art der Abholung möglich gemacht und gefördert wird.
- B12. Das Ziel bei foodsharing ist, Lebensmittel vor der Tonne zu retten. Die Abholenden entscheiden eigenständig, an wen die Lebensmittel weitergegeben werden. Bedürftigkeit ist nicht entscheidend.
- B13. Alle Abholenden sollen sich bemühen, die geretteten Lebensmittel vollständig zu verbrauchen oder zu fair-teilen (an Menschen, notfalls auch an Tiere) und nicht wegzuschmeißen.

## **C) Betriebe, Betriebsteam, Planung von Abholungen**

- C1. Vor einer Abholung müssen FS die aktuelle Fassung der Betriebs-Besonderheiten sowie aktuelle Pinnwandeinträge und Beiträge im Teamchat kennen.
- C2. Alle Abholungen bei Betrieben werden über die jeweilige Betriebsseite auf der Online-Plattform von foodsharing koordiniert. Für einzelne Betriebe können in Absprache mit den BOTs auch andere Kommunikationswege genutzt werden, sofern dadurch kein Teammitglied ausgeschlossen wird.
- C3. Wer sich für einen Abholtermin einträgt, ist für die Abholung verantwortlich. Wer in Ausnahmefällen einen Abholtermin nicht wahrnehmen kann, muss sich unverzüglich aus dem Termin austragen und per Nachricht an das Team nach

Ersatz suchen. Bei einer Absage weniger als 24 Stunden vor dem Termin muss der/die FS per Nachricht an das Team und telefonisch Ersatz suchen und im Notfall eine\*n BV telefonisch informieren.

- C4. Mitteilungen von Beschäftigten eines Betriebs an die Abholenden müssen direkt an mindestens eine\*n BV weitergegeben werden (Empfehlung).
- C5. Spezielle Regelungen für einen Betrieb werden stets von den BV mit dem Betrieb vereinbart und in den Besonderheiten auf der Betriebsseite festgelegt.
- C6. Neue Betriebe dürfen initiativ nur von Leuten mit bestandenem BV-Quiz in Absprache mit einem BOT und bei Betriebsketten dem/der zuständigen KAM oder der Gruppe Betriebsketten angesprochen werden.
- C7. Vor dem Ansprechen eines Betriebs muss der Betrieb auf foodsharing.de eingetragen werden.
- C8. BV dürfen keine FS für Abholungen bevorzugen, einschließlich sich selbst. Abholungen sollten aus Fairnessgründen ausgewogen vergeben werden.
- C9. BV ohne Schlafmützenmodus antworten in der Regel innerhalb von 3 Tagen auf Nachrichten.
- C10. BV suchen nach temporärer Vertretung, sollten sie sich in den Schlafmützenmodus einstellen.
- C11. Öffentlichkeitsarbeiten, in Form von Events, haben volles Anspruchsrecht auf alle abgeholten Lebensmittel, d.h. werden Lebensmittel von den Event-Verantwortlichen in einem Betriebsteam angefragt, so müssen Foodsaver\*innen ihre abgeholten Lebensmittel dem Event zur Verfügung stellen. Dies können sie sich als Arbeitseinsatz in ihren zu leistenden Arbeitsstunden anrechnen lassen.

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

Der Umgang mit Lebensmitteln ist nicht erlaubt in folgenden Fällen:

- bei Durchfall, starker Übelkeit, Erbrechen
- bei ansteckenden Krankheiten, insbesondere Cholera, Typhus, Paratyphus, Hepatitis
- Hauterkrankungen und offene Wunden, die entzündet sind, eitern oder nässen
- bei Fieber über 38,5°C

Beim Auftreten eines dieser Symptome ist man **verpflichtet**, vor dem Umgang mit Lebensmitteln einen Arzt aufzusuchen und seiner Beurteilung zu folgen.

#### E) Umgang mit Lebensmitteln (HACCP-Schulung nach VO EG Nr. 852/2004, Art. 5 und Anh. Kap. XII)

##### a) Direkter Umgang, Transport und Lagerung

- i) Backwaren: Handschuhe sind zwingend erforderlich; Behälter für Kuchen sind wichtig.
- ii) Kühlwaren: Die Kühlkette muss eingehalten werden. Kühlwaren sind ununterbrochen in einer Kühlbox oder Kühltasche mit Kühlelementen zu transportieren und zu lagern.
- iii) Angefaulte Lebensmittel müssen getrennt von anderen Lebensmitteln verpackt werden
- iv) Lebensmittel dürfen nur in Lebensmittelechten Verpackungen transportiert und gelagert werden; diese sind erkennbar an den Angaben:
  - Polyethylen (Markierung „PE“) und Polypropylen (Markierung „PP“)
  - „für Lebensmittel“ oder Glas-und-Gabel-Symbol (s. rechts)



##### b) Weitergabe allgemein

- i) Foodsaver sind *verantwortlich* für Lebensmittel, die sie weitergeben.

- ii) Ein *Haftungsanspruch* des/der Empfangenden für Folgeschäden besteht nur bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.
- iii) *Grobe Fahrlässigkeit* ist gegeben, wenn eine der folgenden Vorsichtsmaßnahmen unterlassen wird:
  - Lebensmittel korrekt transportieren und lagern (siehe Abschnitt a) )
  - vor der Weitergabe jedes einzelne Stück auf Genießbarkeit kontrollieren:  
Nur weitergeben, was man auch noch selbst essen würde !  
Aussehen und Geruch prüfen (soweit ohne Öffnen der Verpackung möglich) !
- iv) Verboten ist die Weitergabe von Lebensmitteln ...
  - mit Schimmel oder mit faulen Stellen, die dunkelbraun / schwarz / feucht sind
  - nach dem Verbrauchsdatum
  - bei denen die Kühlkette unterbrochen wurde
  - die nicht korrekt verpackt waren (nicht lebensmittelecht)
- v) Verboten ist außerdem die Weitergabe von Arzneimitteln.
- vi) Tierfutter darf weitergegeben werden
- vii) Bei persönlicher Übergabe können die Empfangenden mündlich darauf hingewiesen werden, dass sie die Lebensmittel vor dem Verbrauch noch einmal aufmerksam prüfen sollen.

### c) Weitergabe an Fair-Teiler und andere Organisationen

Hier gelten zusätzliche Regeln.

- i) !!! VERBOTEN !!!:
  - Lebensmittel mit offenen / faulen Stellen (auch hellbraunen / kleineren)
  - Schweinemett; Rindergehacktes; Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch
  - Speisen mit rohem Ei
  - Cremes, Pudding, Tiramisu, Mayonnaise (wenn selbstgemacht mit Ei und Milch)
  - Alkohol, Tabak
  - Andere Dinge außer Lebens- und Futtermitteln (z.B. Reinigungs- und Pflegeprodukte, Kosmetika, Bücher, Kleidung)
  - Lebensmittel mit Verbrauchsdatum, auch wenn diese noch genießbar sind dürfen zwar nicht in den Fairteiler, dürfen aber von Angesicht zu Angesicht verteilt werden
- ii) Rohe Lebensmittel müssen von zubereiteten Speisen getrennt gelagert werden.
- iii) Erdbehaftete Lebensmittel dürfen nicht *oberhalb* von anderen Lebensmitteln lagern.
- iii) Zubereitete Speisen  
Dürfen nicht in den Fairteiler, dürfen aber von Angesicht zu Angesicht verteilt werden, solange alle Zutaten und das Datum der Zubereitung draufgeschrieben wurden (Allergenehinweis).
- iv) Kühlwaren sind:
  - o alle mit Aufdruck „bei 4-8°C haltbar bis“ (oder ähnlich)
  - o Nudel- und Kartoffelsalat, zubereitete Speisen mit Öl/Fett
  - o Creme- und Sahnetorten dürfen nicht in den Fairteiler.
- v) Zusätzlich für die Nutzung des Fairteilers gilt: Beim Antreffen des Fairteilers muss dieser auf seine Hygiene kontrolliert und ggf. gereinigt werden. Der Eintrag in die Reinigungsliste ist obligatorisch. Eine mangelhafte Hygiene führt zum Ausschluss der Gewährleistung der Genießbarkeit der Lebensmittel und somit zur groben Fahrlässigkeit!