

Projekt Foodsharing:

### Münchner Projekte

Am Projekttag der Berufsschule für Kraftfahrzeugtechnik hatten wir die Möglichkeit, einen Dialog über den Verein Foodsharing mit Frau Günes Seyfarth, die diesen in München gegründet hat, zu führen. Sie erzählte uns, dass täglich 168 000 Kilogramm Lebensmittel in München und jährlich 1,3 Millionen Tonnen in Bayern weggeworfen werden, die man noch essen könnte. Deshalb rief sie zum „Foodsharing“, dem Teilen von Lebensmitteln auf. Zudem hat sie in München um die 350 Helfer, welche regelmäßig in Geschäfte gehen, um Lebensmittel zu retten. Frau Seyfarth erzählte uns, dass vor allem Obst, Gemüse, Brot und Semmeln weggeschmissen werden, da das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, welches übrigens nichts zu heißen habe, ergänzte sie. Um zu schauen, ob Lebensmittel noch gut sind, gab sie uns folgende Vorgehensweise mit an die Hand:

Erst das Produkt gut anschauen, dann daran riechen und zum Schluss eine kleine Menge probieren.

Um in der Öffentlichkeit mehr Bewusstsein für die Mengen an Lebensmitteln zu schaffen, die in der Tonne landen, hat Frau Seyfarth ein weiteres Projekt ins Leben gerufen. Sie möchte das Volumen an noch guten Lebensmitteln, welche täglich in München weggeworfen werden, anhand der gleichen Menge an Tetrapacks darstellen. Zum Schluss brachte sie uns noch nahe, dass jeder kostenlos Teil der Foodsharing-community werden kann.

Silvan Fürst, Gerhard Buschek, Lukas Huber, Benedikt Rößle, Niklas Ittner, Klasse K10b