

# Weitergabe von Lebensmitteln an öffentlichen Standorten

Die Rettung der Lebensmittel schont wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie und Rohstoffe und spart zugleich Geld. Eine Möglichkeit, Lebensmittel zu retten, ist neben der Weitergabe überschüssiger und genießbarer Lebensmittel an karitative Einrichtungen wie die Tafeln oder kirchliche Einrichtungen die Bereitstellung über foodsharing oder andere Lebensmittelretter-Initiativen an einem öffentlich zugänglichen Ort (Verteiler). Hierzu sollten im Vorfeld wichtige Punkte bedacht und geklärt werden.

## Checkliste: Einrichtung eines Verteilers

- Personenkreis festlegen, wer sich bei Einrichtung und Betrieb des Verteilers beteiligt.
- Verantwortlichkeiten regeln.
- Standort festlegen (evtl. Strom- und/oder Wasseranschluss bedenken).
- Ausstattung des Verteilers festlegen und organisieren.
- Lebensmittelauswahl** festlegen (siehe Rückseite).
- Verteiler einrichten.
- Lebensmittelretter mit Equipment, z.B. Thermometern, Kühlboxen usw., ausstatten.
- Verteiler bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde melden.
- Dokumentationshilfen für Eigenkontrollen erstellen.
- Hinweisschilder am Verteiler anbringen (z.B. zur Spende und Mitnahme).
- Entsorgung von nicht abgeholt oder verdorbenen Lebensmitteln abklären.
- Hygieneschulungen absolvieren.



## Checkliste: Betrieb eines Verteilers

- Standort regelmäßig prüfen.
- Verteiler sauber halten und von Zeit zu Zeit Grundreinigung durchführen.
- Eigene Kontrollen und Dokumentationshilfen evaluieren und ggf. anpassen.
- Hygieneschulungen regelmäßig auffrischen (alle verantwortlichen Lebensmittelretter).
- Regelmäßiger Austausch unter den verantwortlichen Personen (z.B. über Austauschtreffen oder über digitale Plattformen).



Einen Leitfaden mit weiteren Hinweisen und FAQs zur Weitergabe von Lebensmitteln finden Sie unter [lebensmittelretter-bw.de](https://lebensmittelretter-bw.de).



# Weitergabe von Lebensmitteln an öffentlichen Standorten

## Lebensmittelauswahl

Gespendete bzw. überschüssige Lebensmittel dürfen nur umverteilt und weitergegeben werden, solange sie sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

### Geeignete Lebensmittel

- Backwaren, durchgebacken, z.B. Brot und Brötchen
- belegte Brötchen (gekühlt)
- frisches Gemüse und Konserven
- frisches Obst und Konserven
- Konserven (möglichst Dauerkonserven)
- nicht-alkoholische Getränke
- Milch und Milchprodukte (verpackt und gekühlt)
- Trockenprodukte, z.B. Reis, Teigwaren
- Wurst und Wurstwaren (verpackt und gekühlt)



### Ungeeignete Lebensmittel

- angebrochene und geöffnete Verpackungen
- alkoholische Getränke
- Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum
- Rohmilchprodukte
- roher Fisch
- rohes Fleisch
- rohe Fleisch- und Wurstwaren, z.B. Zwiebelmettwurst
- Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
- selbstgesammelte Waldfrüchte und Pilze
- zubereitetes Essen



Einen Leitfaden mit weiteren Hinweisen und FAQs zur Weitergabe von Lebensmitteln finden Sie unter [lebensmittelretter-bw.de](https://www.lebensmittelretter-bw.de).

