Das Projekt Community Kitchen stellt sich vor

Wir sind die neue Pächterin der SAG Kitchen mit dem Ziel, die Schulmensa mit den Schüler:innen und Lehrkräften zu ihrer Mensa zu machen. Deswegen dachten wir, es wäre gut, dass ihr mehr über uns erfahrt.

Günes hatte die Idee, Lebensmittelverschwendung als Impact Business zu reduzieren. Gemeinsam mit Judith und Natalie haben sie sich ins Problem verliebt und lösen es nun auf unterschiedliche Arten. Das Retten von Lebensmitteln ist eine sehr wirksame Maßnahme zum Klimaschutz und so leisten wir auf verschiedenen Ebenen (individuell, gesellschaftlich, medial, politisch, Management von Ressourcen) unseren Beitrag für den Klimaschutz.

2021 haben wir mit dem Projekt Community Kitchen begonnen und seitdem im Durchschnitt 10 Tonnen Lebensmittel pro Woche gerettet, verarbeitet und als Mahlzeiten unserem Lokal in Neuperlach verkauft. Daneben haben wir auch unsere eigenen Produkte (Marmeladen, Müsli, Herzhaftes im Glas) entwickelt sowie Umweltbildungsangebote umgesetzt.

Allein 2023 haben 3.000 Schüler:innen an unseren Minifestivals und Umweltbildungsangeboten teilgenommen. Wir sind auch aktiv in Presse und Politik.

Hier haben wir ein paar FAQs für ein tieferes Verständnis zu unserem Konzept zusammengestellt.

Ist die Community Kitchen das Einzige, was ihr macht?

Kurz nach Start haben wir vom Eigentümer des 42.000 qm Gebäudes, in dem die Community Kichten beheimatet ist, das Angebot bekommen, mehr Raum nutzen zu dürfen. In unserer lebensbejahenden Art haben wir ja gesagt und innerhalb von zwei Jahren Deutschlands größte kulturelle, edukative und soziale Zwischennutzung in Neuperlach - **shaere** - entwickelt. Mit der Community Kitchen München bildet dieses Projekt eine Einheit, die es sich zum Ziel gemacht hat, Menschen den Raum und die Möglichkeiten zu geben, sich neu zu finden, sich zu vernetzen, zu lernen und andere bei ihren Projekten zu unterstützen.

In diesen dynamischen Zeiten, mit den Themen wie soziale Isolation und Einsamkeit, Zukunfts- und Existenzängste, Klimawandel und wachsender Bildungsschere ist es uns gelungen, einen Ort zu schaffen, der die Menschen auffängt, sie stärkt und in die Wirksamkeit bringt. Auf 15.000 qm finden sich unterschiedliche Angebote wie Werkstätten, Kino, Lern- und Vernetzungsräume. Täglich kommen 1.500 Menschen ins shaere und in die Community Kitchen und bilden - wie wir oft betitelt werden - das diverseste Umfeld Münchens. Zudem haben wir den Zuschlag für eine Ausschreibung der Stadt München für die Aktivierung des **Hanns-Seidel-Platzes** erhalten. Für drei Jahre dürfen wir mit Michi Kern diesen Platz bebauen und ummodeln, sodass Menschen ihn gerne nutzen. Einen Namen hat er schon: Neuperland.

Wir lassen uns dadurch nicht von anderen Projekten ablenken und haben im Auftrag der Stadt München auch über 20 Kantinen in München angesehen und mit den Betreiber:innen gesprochen. Daraus hat sich unser Handbuch „**Lebensmittelverschwendung reduzieren in der Gemeinschaftsverpflegung mit praktischen Umsetzungstipps**“ entwickelt.

Auch unternehmen wir derzeit die größte Tetrapak-Sammelaktion der Welt. Mit 132.809 Tetrapaks wollen wir zeigen, wie viele Lebensmittel in Münchner Haushalten pro Tag weggeworfen werden. Kunstschaffende werden diese ummodeln zu Kunstwerken, die wir dann ausstellen werden.

Mehr Infos zu unserer **Tetrap-Act-on-foodwaste-Kampagne** findest du hier: https://community-kitchen-muc.org/tetrapact/.

Jetzt haben wir als Pächterin die **Schulkantine des St. Anna-Gymnasiums** übernommen, Wir sind nun Montag bis Freitag (außer in den Schulferien) von 8 bis 16 Uhr vor Ort und bedienen täglich sowohl die zweit Pausenverkäufe als auch die Kantine in der Mittagspause.

Bei uns arbeiten die Schüler:innen täglich mit. Wir schulen sie, wir befähigen sie, wir bringen ihnen bei, wie man sich in einer Profiküche verhält - und sie setzen um, lernen, entwickeln mit und machen die Kantine zu ihrer. Das wird ihnen seitens der Schule als Praktikum angerechnet.

Die Beteiligung von Schüler:innen an der Betreibung der Mensa fördert ihre Partizipation und ihr Engagement in der Schule. Die Schüler:innen werden bei der Entwicklung und Umsetzung der Umgestaltung der Mensa miteinbezogen und können so ihre Ideen und Vorschläge mit einbringen, um die Mensa zu verbessern. Angeleitet durch Köch:innen und Pädagog:innen bereiten die Schüler:innen täglich leckere Mahlzeiten zu. Durch die Mitarbeit tragen sie aktiv zum Schulleben bei und leisten einen Beitrag zum Klimaschutz. Schüler:innen fühlen sich ermächtigt, sich als Teil des Ganzen zu sehen.

Warum wir das machen?

Wir haben kein Interesse, nur Pächterin zu sein. Wir wollen eine Revolution in der Schulverpflegung starten. Eine Schulkantine, die in wenigen Jahren von den Schüler:innen selbst betrieben werden kann - für gesundes und leckeres Essen trotz Arbeits- und Fachkräftemangel. Wir denken, dass das wichtig für die ganzheitliche Bildung der Schüler:innen in Bezug auf Lebensmittelverarbeitung, Wertschätzung von Ressourcen, Verständnis für Handwerk und Umweltschutz ist.

Was sind gerettete Lebensmittel?

Gerettete Lebensmittel sind Lebensmittel, die zwar noch verzehrfähig sind, aber vom letzten Inverkehrbringer nicht weiter genutzt oder weiterverkauft werden (können). Privatpersonen, gemeinnützige Organisationen (z.B. Tafel oder Foodsharing) und Unternehmen (Querfeld, Epetete, Sirplus, Motatos, Sprk Global) nehmen diese Lebensmittel ab und verteilen oder verkaufen sie oder verarbeiten sie weiter. Das nennt man Lebensmittelretten.

Warum dürfen wir mit geretteten Lebensmitteln arbeiten?

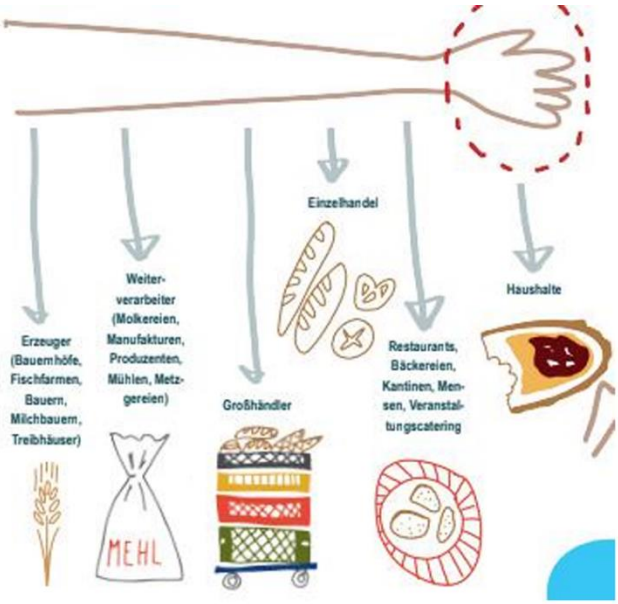
Jede:r darf das. Alles was man dazu braucht, ist ein Umdenken. Wir planen nicht das Menü und kaufen nach Rezept ein, sondern retten und planen dann, was wir machen. Wir bleiben spontan für Veränderungen, lernen stetig über Haltbarmachungstechniken (Einfrieren, Trocknen, Einwecken, Fermentieren) und nehmen jeden Aufwand auf uns, die Vorgaben für Lebensmittelsicherheit und Küchenhygiene sicherzustellen und umzusetzen.

Nicht jede Küche hat die nötige Kapazität, Kompetenz und Infrastruktur. Es ist aufwendiger mit geretteten Lebensmitteln zu arbeiten. Doch uns macht es großen Spaß.

Wo werden Lebensmittel verschwendet?

Anders als die meisten Menschen denken, werden Lebensmittel nicht nur in ihrem Zuhause, von Restaurants und in den Containern von Supermärkten entsorgt. Lebensmittelverschwendung fällt überall dort an, wo es Lebensmittel gibt: Beim Erzeuger, der das Getreide anbaut, beim Weiterverarbeiter, der aus Getreide Mehl oder Backwaren produziert, beim Großhändler, beim Bäcker, im Supermarkt und als letzter Rest von deinem Marmeladebrot, den du einfach nicht mehr aufessen konntest.

Das Getreide durchläuft eine lange Kette, bis es bei dir auf dem Teller landet. Wir nehmen zur Erklärung gerne unseren Arm, um den gesamten Umfang und Stationen der Wertschöpfungskette bildlich darzustellen.



Wie funktioniert das Lebensmittelretten?

Wir retten mehrfach pro Woche, d.h. wir fahren in das Lager eines Online-Supermarkts sowie zu Großmarkthändlern und Erzeuger:innen, mit denen wir kooperieren, und holen dort palettenweise Ware von höchster Qualität ab. Wir gehen nicht containern oder ähnliches, es handelt sich um offizielle Kooperationen und Win-Win Situationen, da der Händler für die Entsorgung von Lebensmitteln zahlen müsste. Wir retten auch Lebensmittel, die nicht perfekt sind und nicht den konventionellen Standards entsprechen, Lebensmittel, die nicht mehr in den Handel kommen sollen, weil sie kurz vor MHD stehen, oder Gemüse, das beispielsweise zu erdig ist und laut Handel nicht vom Endverbraucher gekauft wird. Es gibt unterschiedliche Gründe, warum Lebensmittel nicht an ihren Bestimmungsort kommen.

Was kostet das Essen in der SAG Kitchen?

Unser nachhaltiges und leckeres Angebot gibt es nun zu folgenden Preisen:

• 6,50 € für Mittagessen und Salatbar oder gleich die 10er Mittagskarte für 60 €, auch einfach bezahlbar per Paypal an servus@community-kitchen.com mit Angabe des Namens des Kindes und der Klasse oder direkt bei uns an der Kasse. Ihr Kind kriegt dann eine Karte zum Abstempeln bei uns ausgehändigt. Wir wollen den Schüler:innen die Wahlfreiheit bei den Gerichten ermöglichen. Daher gilt der Einheitspreis von 6,50 € für Gericht 1 oder Gericht 2 mit oder ohne Salat. So gibt es keinen Grund mehr, keinen Salat zu essen und es gibt keine Qual der Vorauswahl. 😊

• 2,50 € für Softdrinks, Desserts

• 2,50 € für Wraps, Kuchen und Snacks im Pausenverkauf

Zahlen wir was für die Lebensmittel?

Nein. Wir retten Lebensmittel, wenn man sie nicht mehr weiterverkaufen kann, sonst würde das unsere Retter:innen-Kapazitäten sprengen. Im Gegenzug sparen die Lebensmittelabgebenden die Entsorgungskosten und sammeln Karmapunkte.

Warum kostet das Essen dann etwas?

Neben dem üblichen Aufwand kostet Lebensmittelretten Geld in Form von Arbeitskraft, Transport und Verarbeitungszeit! Gerettete Lebensmittel müssen i.d.R. abgeholt und genauer begutachtet/ sortiert werden. Diese Dinge kosten Zeit und Personal, selbst wenn das Lebensmittel selbst möglicherweise kaum bis gar nichts kostet.

Mit den Einnahmen bezahlen wir:

• Die Pacht für die Mensaküche

• Die Abführung von 19% MwSt an den Staat

• Unser Team aus vier Personen, alle Lohnnebenkosten und Gehaltsbüro-Kosten

• Die Lebensmittelrettung. Denn Lebensmittelretten kostet. Wir organisieren, wann wir was wo abholen können. Wir fahren mit dem Transporter hin und holen es ab. In der Kitchen angekommen wird sortiert und überlegt, wie alles verarbeitet oder ggf. haltbar gemacht werden kann.

• Die Lebensmittelverarbeitung: Wir haben uns in der Community Kitchen der Frischkost verpflichtet. Das bedeutet, es kommt nur ins Essen, was uns guttut. Wir waschen, putzen, schnibbeln und verarbeiten es zu schmackhaften Gerichten. So mag eine Paprika unförmig sein, aber im Essen schmeckt sie genauso gut, wie ihre „perfekten" Kollegen. Je nach Menge verarbeiten wir die geretteten Lebensmittel direkt in den nächsten Tagen oder machen sie durch Trocknen, Einfrieren oder Einwecken haltbar.

• Die Lebensmittelausgabe: Als leckere Gerichte kommen die Lebensmittel dann auf die Teller unserer Gäste.

• Die küchentechnische Anleitung und Umweltbildung der Schüler:innen in der Schulkantine: Wir wollen eine Revolution in der Schulverpflegung starten. Wir finden, dass Schüler:innen bestes Essen verdienen, damit sie nicht nur gesund groß werden, sondern auch gut gestärkt nach ihren Möglichkeiten lernen und wachsen können.

Wir glauben auch fest daran, dass das nicht über ihre Köpfen hinweg passieren kann, sondern nur mit ihnen. Deswegen freuen wir uns, dass wir Dank der fortschrittlichen Schulleitung des St.-Anna-Gymnasiums die Möglichkeit haben, diese Schulverpflegungsrevolution in München zu starten.

Jede Woche ist eine halbe Schulklasse bei uns im SAG Kitchen und wird von unserem Team vor Ort, informiert, angeleitet, bestärkt und geschult.

• Die Schüler:innen lernen nicht nur die Abläufe in einer Profiküche kennen, sondern auch mit unterschiedlichen Geräten umzugehen, lebensmittelhygienische Auflagen zu beachten und entwickeln effektives Zeitmanagement, Prozessoptimierungen und Teamwork weiter.

• Durch unser einzigartiges Lebensmittelrettungskonzept lernen sie auch allerhand zur Ressourcenschonung und wieso ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln und unseren Bedürfnissen wichtig ist. Sie erkennen, dass sie Teil der Lösung sein können.

• Den Wareneinsatz und den Zukauf weiterer Materialien: Neben den geretteten Lebensmitteln kaufen wir auch Lebensmittel für geschmacklich runde Gerichte dazu, die wir nicht immer retten, so wie Salz, Öl, Gewürze, Zucker, Mehl etc. sowie alle sicherheitsrelevanten (z.B. Verbandskasten, Beiträge in Pflichtverbänden, Hygieneschulungen), lebensmittelsichere Materialien (z.B. Folien, Handschuhe, Einmalhandtücher, Reinigungsmittel und -materialien) und Behälter zum Arbeiten und Aufbewahren.

Nehmen wir den Bedürftigen etwas weg?

Diese Frage zeigt, dass die Dimension von systemischer Lebensmittelverschwendung nicht klar ist. Allein in Deutschland werden pro Jahr knapp 12 Millionen Tonnen verzehrfähige Lebensmittel weggeworfen. Alle Organisationen und Privatpersonen, die Lebensmittel retten, holen in

München maximal 8-10% aller Lebensmittel ab. Da ist also noch sehr viel Luft nach oben, bevor so etwas wie ein Wettbewerb entstehen müsste. Auch kann nicht jede Organisation alles abholen. Manche nehmen kein MHD-Überschrittenes, manche wollen aus organisatorischen Gründen lieber sortenreine Paletten, andere haben keine Transport- und Verarbeitungskapazitäten. So existieren unterschiedliche Retterorganisationen nebeneinander und arbeiten nicht selten kooperativ miteinander.

Wir haben einen Fairteiler aufgestellt. Was bedeutet Fairteiler?

Der Lebensmittelfairteiler wird von uns bei Bedarf mit verzehrfähigen Lebensmitteln aufgefüllt, die wir nicht verarbeiten wollen (nicht im Speiseplan) oder können (zu viel). Diese können auf eigene Verantwortung kostenfrei mitgenommen werden. Jeden Tag kümmern wir uns um die Hygiene, reinigen den Fairteiler und schauen, ob die Lebensmittel darin noch gut sind. Wenn nicht, entsorgen wir sie.

Retten wir auch Abgelaufenes?

Ja, wir retten auch MHD-Überschrittenes, sofern es verzehrfähig und damit unbedenklich für die Gesundheit ist.

Ist das legal, MHD-Überschrittenes zu verarbeiten?

In unserer Arbeit mit der Community Kitchen München stellen wir immer wieder verblüfft fest, dass fast alle Konsument:innen denken, dass Lebensmittel über Mindesthaltbarkeitsdatum tödlich sind und deshalb sofort entsorgt werden müssen.

Dabei sagt das MHD lediglich aus, wie schnell der Hersteller das Produkt beim Kunden haben will. So gewährleistet er bis zum MHD, dass sein Produkt aussieht, riecht, schmeckt, die Konsistenz hat und natürlich gesundheitlich unbedenklich ist, wie er oder sie es will. Das Bundesgesetz ist dabei klar. Es ist erlaubt, Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, weiter in Verkehr zu bringen, auch in der Gemeinschaftsverpflegung!

Etliche wissenschaftliche Studien haben bewiesen, dass Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, deutlich länger haltbar sind, als es das vom Hersteller festgelegte Datum anzeigt. Die Organisation Greenpeace hat in Kooperation mit der Lebensmittelversuchsanstalt in den Jahren 2017 und 2022 einige Produkte einem Lagertest unterzogen. Das Ergebnis: Keine Angst vor dem MHD. Joghurt war beispielsweise nach Ablauf des MHDs noch 270 Tage unbedenklich verzehrfähig - das sind ganze 9 Monate! Wir unterziehen alle unsere Lebensmittel auch einer sensorischen Prüfung (Auge, Nase, Mund) bevor wie sie verarbeiten. So stellen wir sicher, dass nur beste Lebensmittel auf die Teller kommen.

Lebensmittel, die das Verbrauchsdatum überschritten haben, darf man gesetzlich zum Schutz der Gesundheit nicht mehr essen und weiterverteilen. Das landet auch bei uns im Abfall.

Wie kannst du dich weiter informieren?

Wir haben geschlossene Gruppen auf Signal und Whatsapp gegründet, die nur für Eltern und Lehrkräfte bestimmt sind und in denen wir euch in unseren Alltag mitnehmen. So seid ihr immer top informiert.

Allgemein kannst du du dich in den Newsletter eintragen via www.community-kitchen.com oder dich über die sozialen Medien (findet sich auch unten auf den Webseiten) informieren:

Website: www.community-kitchen.com und www.community-kitchen-muc.org

Instagram: https://www.instagram.com/communitykitchen_muc/

Facebook: https://www.facebook.com/communitykitchenmuc/

LinkedIn:https://www.linkedin.com/company/community-kitchenm%C3%BCnchen/?viewAsMember=true

Was auch sehr nützlich ist: Google einfach nach uns: Community Kitchen München.

Wir haben viele Preise gewonnen und es wurde bereits viel über uns berichtet.

Zum Thema gibt es etliche Ressourcen. Wir empfehlen:

- ‚HUNGER!' https://www.youtube.com/watch?v=ETSu5kX-krs Und ‚DURST!' https://www.youtube.com/watch?v=fkHfunVAx-o Von Claus Kleber
- 'Taste The Waste' von Valentin Thurn https://de.wikipedia.org/wiki/Taste_the_Waste
- Video von Günes' Food Truck Aktion 2019 - unten auf der Seite: https://guenesseyfarth.com/

Hast du noch weitere Fragen?

Bei Fragen bitte einfach an uns vor Ort wenden oder via Mail an servus@community kitchen.com.