

Newsletter 12/2015



--- English version below ---

Normalerweise wird beim 3-jährigen "Heute kann es regnen, stürmen oder schneien..." gesungen - bei uns ist das etwas anders, denn es gibt ja inzwischen den [foodsharing-Song!](#) Vor drei Jahren, am 12.12.2012 ging foodsharing.de online! In dieser Zeit ist unglaublich viel passiert: Es wurden über **3 Millionen Kilogramm Essen gerettet von inzwischen 12.000 Foodsavern!** Darüber hinaus bildete sich eine beeindruckende Community, neue Freundschaften wuchsen und ganz viele Menschen wurden für das Thema Essensver(sch)wendung sensibilisiert!

- 1. Was in nur drei Jahren alles passieren kann**
- 2. yunity: Weltweites Retten & Teilen von Lebensmitteln und anderen Dingen**
- 3. Hamburg: 30 Min. TV-Dokumentation über foodsharing**
- 4. Grafikdateien-Veröffentlichung: Corporate Design Manual und Materialienkatalog**
- 5. Kiel: foodsharing beim Vortrag von Zero-Waste-Guru Bea Johnson**
- 6. Überregionale AG "Öffentlichkeitsarbeit - Infostände"**
- 7. Wie gebe ich mein Transportmittel auf der Webseite an?**

1. Was in nur drei Jahren alles passieren kann

Drei Jahre foodsharing - das sind in Zahlen: über **2.000 Kooperationen**, rund 12.000 Foodsaver bei **230.000 Abholungen**, über **100.000 NutzerInnen**, mehr als 1,7 Mio. Seitenaufrufen pro Monat und sagenhafte 3 Millionen Kilogramm gerettete Lebensmittel!

Angefangen hat es ganz klein - als [Raphael Fellmer mit der Bio Company](#) in Berlin die erste, legale Kooperation startete - noch organisiert über Excel-Tabellen. Valentin Thurn gründete etwa zur gleichen Zeit den foodsharing e.V. und rief die Plattform foodsharing.de für Essenskörbe ins Leben. Daraus ist eine Bewegung gewachsen - eine große Community aus Menschen, die Essen teilen und retten.

Eine Bewegung, die mittlerweile viele Menschen erreicht. Besonders deutlich wurde dies im Mai beim [internationalen foodsharing-Treffen](#) in Berlin: 500 begeisterte Menschen aus verschiedenen Nationen und Altersgruppen, die ein Wochenende gemeinsam verbrachten. Immer mehr Menschen erfahren durch Medienberichte, Verteil-Aktionen, Infostände etc. von foodsharing - und dafür bist Du mitverantwortlich! Ohne Dich, die Menschen bei Dir vor Ort und Dein Engagement wäre all das nicht möglich geworden! Es macht uns überglücklich, dass inzwischen so viele Menschen mit Herzblut dabei sind und sich für die Wertschätzung von Lebensmitteln einsetzen! **All das ist nur möglich gewesen, Dank über 500.000 Stunden ehrenamtlichen Einsatzes und dafür sind wir allen Menschen sehr dankbar!**



Neben der Community und den vielen 'Rettungen' ist noch etwas anderes entstanden: Wir hören von immer mehr Betrieben, die bewusster mit Lebensmitteln umgehen, seit sie mit foodsharing kooperieren! Durch unser Handeln können wir auch langfristig für weniger Verschwendung sorgen. Mittlerweile sind wir auch auf politischer Ebene aktiv geworden: Beim [Essensretter-Brunch](#) der '[Genießt Uns](#)' Initiative in Berlin haben wir eine große Öffentlichkeit erreicht - und durch die Kampagne '[Leere Tonne](#)' adressieren wir nunmehr direkt die Politik. Darüber hinaus kooperieren wir seit diesem Jahr [mit der Tafel](#). Wir zeigen, dass wir uns gemeinsam stark machen gegen Lebensmittelverschwendung!

Das sind inzwischen so viele Erfolge, dass wir uns sehr auf 2016 freuen und schon sehr gespannt sind, auf was wir - Dank Dir- im Newsletter nächstes Jahr zurück blicken können ;-)

2. yunity: Weltweites Retten & Teilen von Lebensmitteln und anderen Dingen

Wir haben in den letzten Newslettern schon über die Internationalisierung von foodsharing berichtet und wie das mit der neuen Open Source-Plattform [yunity](#) zusammenhängt. Für uns erfüllt sich ein großer Traum: Es werden endlich nicht nur Lebensmittel, sondern auch andere Güter (z.B. Möbel, Bücher, Blumen, Handy), Fähigkeiten (wie Gitarre spielen) oder Räumlichkeiten geteilt und gerettet!



Dabei ändert sich für foodsharing nichts Grundsätzliches: Die foodsharing.de-Domain sowie der Name foodsharing bleiben bestehen. Lediglich ermöglicht die Plattform nach und nach auch weitere Teil- und Rettungs-Funktionen zu nutzen und wird allen NutzerInnen insgesamt einen deutlich höheren Komfort bieten!

Weitere Infos über yunity, die Ziele und ausführliche FAQ über den Zusammenhang mit foodsharing findest Du in diesem [Blogpost](#).

Wenn auch Du mit helfen möchtest, diesen Traum zu verwirklichen, dann freuen wir uns sehr auf Deine Unterstützung! Besonders gesucht sind ProgrammiererInnen, GrafikerInnen, ÜbersetzerInnen und OrganisatorInnen. Außerdem suchen wir einen temporären bzw. langfristigen Ort für die [Wuppdays](#), an dem sich die Ehrenamtlichen für die Entwicklung treffen, planen, wirken und wohnen können! Melde Dich gerne unter mail@yunity.org!

Erfahre [hier](#) mehr zu yunity, [Antworten auf häufige Fragen](#) und wo Du Dich [engagieren](#) kannst. Wir freuen uns auf Dich!

3. 30 Min. TV-Dokumentation über foodsharing Hamburg

Im Oktober wurde foodsharing Hamburg von einem kleinen TV-Team begleitet.

Entstanden ist eine 30-minütige Dokumentation - nur über uns!

In der Sendung NaturNah wurde foodsharing umfangreich vorgestellt. Von Verteilen, über Kochworkshops, bis zum Kochen für Flüchtlingshelfer zeigt die Reportage Hamburger Lebensmittelretter und das Netzwerk aus vielen weiteren Menschen und sozialen Projekten, die von Foodsavern unterstützt werden.

Die Sendung wurde am 24.11. beim NDR ausgestrahlt und Du kannst sie unter [diesem Link](#) auf unserem [Youtube-Kanal](#) anschauen.

Beigetragen von Flo aus Hamburg



4. Veröffentlichung: Corporate Design Manual und Materialienkatalog

Juhuuuu - es ist so weit! Die Gruppe "Materialien - Grafikdateien" veröffentlicht heute am legendären 12.12. eeeeeendlich das neue Corporate Design und stellt es der gesamten foodsharing-Community zur Verfügung! Wir hoffen sehr, Euch damit eine große Freude machen zu können und foodsharing mit einem noch professionelleren Auftritt glänzen zu lassen.â€ˆâ€ˆ Lange wurde daran getüftelt und intensiv gearbeitet bis ein komplettes "Design Manual" als Anleitung für die GrafikerInnen sowie ein "Materialienkatalog" als Übersicht über bisher entworfene Materialien entstanden sind.

Doch was bedeutet das für Euch? Um für foodsharing Werbung zu machen, habt ihr nun erstmalig die Möglichkeit, die in der "Materialien - Grafikdateien"-AG entstandenen Materialien direkt zu verwenden! Alle aktuellen Materialien findet ihr im [Materialienkatalog in der Mediathek](#) zum Ansehen und Herunterladen, zur online-Nutzung und zum Ausdrucken oder auch zum Verändern Bitte beachtet dabei die Guidelines im Wiki: [Werbung machen für foodsharing](#) und [Benutzung von Vorlagen](#)



Die Idee des neuen Auftritts ist es, nach außen klar zu vermitteln, was die foodsharing-Kultur ausmacht - den Mehrwert des Teilens und das Retten jedes einzelnen Lebensmittels in den Vordergrund zu stellen. Im Design soll diese Verbindung symbolhaft durch die gemeinsame Farbigkeit der einzelnen hervorgehobenen (geretteten) Lebensmittel und des Textes aufgegriffen werden. Die Bilder für die Designs sollen aus der foodsharing-Community eingebracht werden, um authentische Momente abzubilden.

Viel Spass mit den neuen Materialien! Weitere Informationen findest Du übrigens [hier im Blog!](#)

Beigetragen von Melinda aus der Grafikdateien AG

5. foodsharing Kiel beim Vortrag von Zero-Waste-Guru Bea Johnson

Die kalifornische Bloggerin und Preisträgerin des "Green Awards" (2011) Bea Johnson und ihre Familie leben seit 2008 müllfrei und produzieren nur noch 1L Müll pro Jahr und sparen dadurch bis zu 40% ihrer Ausgaben! Am 19.11. war sie in Kiel und hat vor mehr als 250 Zuhörern ihr Zero Waste Home vorgestellt. Neben anderen innovativen Projekten wie „unverpackt“, dem ersten Zero-Waste-Laden Deutschlands, war auch foodsharing mit dabei und hat für alle Interessierten übers Lebensmittelretten und -teilen informiert.



Zu einem gesamtheitlichen Konsumverhalten und Miteinander gehört aber nicht nur die 'Verwendung statt Verschwendung' von Lebensmitteln: Viele unserer alltäglichen Gebrauchsgegenstände sind unnötig verpackt oder bestehen aus Plastik – und sind somit: umwelt- oder gar gesundheitsschädlich! Bea Johnsons Vortrag hat gezeigt, wie wir unser Leben mit Erlebnissen statt Gegenständen bereichern können, wenn wir dem Prinzip: "Refuse, Reduce, Reuse, Recycle and Rot" folgen. Und vor allem - es macht das Leben nicht komplizierter, sondern leichter! Natürlich lässt sich manches an Verpackung nicht vermeiden, beispielsweise ist es besonders schwierig, selbst einen Lippenpflegestift herzustellen. Beas waghalsige Experimente mit Brennesseln führten zwar zu volleren aber auch zu schmerzenden und brennenden Lippen.

Aber kleine Schritte können schon viel ausmachen, wie das Einkaufen mit Einmachgläsern und Baumwollbeuteln oder die Wahl von Zahnbürsten aus Bambus statt Plastik. Fortgeschrittene können sogar ihr eigenes Haarspray mit Leitungswasser und Zitronensaft herstellen!

Alle, die mehr über die Möglichkeiten und Vorteile eines Zero-Waste-Lifestyles lesen möchten, können Bea Johnsons Blog (auf Englisch) besuchen: www.zerowastehome.com

Beigetragen von Vanessa aus Kiel

6. Überregionale AG "Öffentlichkeitsarbeit - Infostände"

Ihr habt den vorherigen Beitrag gelesen und fragt euch, wie euch auch ein guter Stand gelingt?

Dafür gibt es eine neue AG. Was soll die AG bewirken? Derzeit gibt es große Unterschiede zwischen den Bezirken in Bezug auf die Erfahrung, das Equipment und die Materialsammlung für Infostände. Die AG soll helfen, diese Unterschiede zu verringern und die Öffentlichkeitsarbeit (ÖA) vor Ort, aber auch bei überregionalen Messen/Veranstaltungen zu erleichtern. Es soll ein Netzwerk von Interessierten geschaffen werden, in dem Materialien (z.B. interaktive Quizzes), Erfahrungen und Tipps ausgetauscht werden können. Dieses Netzwerk benötigt nun Mitglieder um es zu beleben.

Es ist völlig gleich, ob Du einen, viele oder noch keinen Infostand organisiert hast, insofern Du Dich für diese Art der Öffentlichkeitsarbeit interessierst, brauchen wir Dich in dieser AG! :-)

Du findest sie hier bei den Gruppen unter dem Namen "Öffentlichkeitsarbeit - Infostände" oder schreibe eine Mail an oeffentlichkeitsarbeit.infostaende@lebensmittelretten.de

Beigetragen von Julia aus Mainz

7. Wie gebe ich mein Transportmittel auf der Webseite an?

Insbesondere für große Abholungen an den Feiertagen kann es wichtig sein, zu wissen, mit welchem Transportmittel die anderen Foodsaver zur Abholung kommen. Leider ist es gerade nicht möglich, das zu programmieren, da die Priorität auf yunity liegt. Dafür gibt es jetzt aber eine Lösung - einen so genannten 'Workaround' ;-)

Einfach in Deinen Einstellungen vor einer Telefonnummer [Fahrradhänger], [zu Fuß], [Auto] etc. angeben! Dann sehen es alle anderen Abholenden links in der Liste der Foodsaver eines Betriebes.

Darüber hinaus: Besprecht bitte rechtzeitig die abweichenden Abholzeiten über die Feiertage!

Wir wünschen Dir ein frohes Weihnachtsfest und freuen uns auf ein erlebnisreiches Jahr 2016 mit Dir!

Dein foodsharing Newsletter-Team

Gibt es News, Ideen oder tolle Erfahrungen aus Deiner Stadt oder AG, die in den nächsten Newslettern erscheinen sollen? Dann schreib uns gerne Deinen Beitrag an newsletter@lebensmittelretten.de oder tritt der AG "Social Media - Newsletter" bei!

Du möchtest überregional aktiv werden? Wo wir gerade noch Unterstützung brauchen, findest Du unter <http://wiki.lebensmittelretten.de/Mitarbeit> !

English version:

Usually you would expect to hear something like "Happy Birthday" or the German "Heute kann es regnen, stürmen oder schneien..." [transl.: no matter if it rains, storms or snows today...] - with us it is a little different, since by now we have our own [foodsharing song](#)! Three years ago, on 12 December 2012, foodsharing.de went online! A lot of things have happened since: over 3 million kilograms of food have been saved by 12,000 foodsavers! Above that, an amazing community has grown, new friendships developed and lots of people have gained awareness about the topic of how we use/waste our precious food!

- 1. What can happen in a mere three years**
- 2. yunity: worldwide saving and sharing of food and other things**
- 3. 30 minutes TV documentary about foodsharing Hamburg**
- 4. Publications: Corporate Design Manual and material catalogue**
- 5. foodsharing Kiel at Zero-Waste guru Bea Johnson's talk**
- 6. Transregional task force "Public Relations Activities - Info Booths"**
- 7. How to indicate my means of transportation on the website?**

1. What can happen in a mere three years

Three years of foodsharing - in numbers: over 2,000 cooperations, about 12,000 foodsavers managing 230,000 collections, over 100,000 users, more than 1.7 million page views per month and a terrific amount of 3 million kilograms of saved food!

It all began very small: with Raphael Fellmer initiating the first legal cooperation with the Bio Company in Berlin - still organised using excel spreadsheets. Around the same time, Valentin Thurn founded foodsharing e.V. and set up foodsharing.de. Out of this, a movement has developed - a great community of people sharing and saving food.

A movement, that by now has reached many people. This was especially visible during the international foodsharing meeting in May 2015: a diverse mix of 500 enthusiastic people of different nations and age groups spent a weekend together in Berlin.

more and more people learn about foodsharing via media coverage, handing out saved food, info booths and a lot more activities - all this thanks to you! Without you, your local people and your commitment, all of this would not have been possible! We are incredibly happy to see so many people dedicated to our work and the appreciation of food. All this has only been possible thanks to 500,000 hours of voluntary commitment and we are ever so grateful to you!

Besides the community and all the savings, something else has happened: more and more companies have let us know that they have started dealing with food in a more responsible, more sensible way since cooperating with foodsharing! With our actions, we can also decrease the amount of food waste in the long run. We have started showing up in the political scene: Activities like the "Essensretter-Brunch" [transl.: food saver brunch] of the "Genießt Uns" [transl.: enjoy us] initiative in Berlin, we have

reached a broad public - and our campaign "Leere Tonne" [trans.: empty bin] directly addresses politicians. Moreover, we have been cooperating with the Tafel [transl.: food bank] for more than a year. A strong signal against food wastage and our joint efforts.

With so many achievements we are able to look back on, we cannot wait to see what 2016 has in store for us, and what - thanks to you - we will be able to review in next year's newsletter.

2. yunity: world wide saving and sharing of food and other things

In the past newsletters, we have begun to inform about the internationalisation of foodsharing and how that is linked to the new open source platform [yunity](#). A great dream of ours is now finally realised: Above food, also other goods (e. g. furniture, books, flowers, mobile phones), skills (e. g. playing the guitar) or room can be shared and saved!

Great new possibilities, but no fundamental changes: the domain foodsharing.de will stay the same, as will the name foodsharing. The platform merely allows the use of more and more other sharing and saving functions, and will allow for a higher comfort for all users!

Further information about yunity, the goals and a detailed FAQ about the link to foodsharing can be found in this blog post.

If you would also like to help realise this dream, we are looking forwards to your support! We are especially looking for programmers, graphic designers, translators and organisers. Above that, we are looking for a temporary, respectively long term location for our [Wuppdays](#), where our volunteers can plan, work and live!

Please feel free to contact us at mail@yunity.org!

Learn more about yunity here; answers to common questions, and how you can become involved. We are looking forwards to hearing from you!

3. 30 minutes TV documentary about foodsharing Hamburg

In October, foodsharing Hamburg has been accompanied by a small TV team. The result is a 30 minutes documentary - just about us!

foodsharing has also been extensively introduced in the show NaturNah [transl.: close to nature]. From fair-share-points to cooking workshops and cooking with refugees - the report shows Hamburg's foodsavers and the network of many other people and social projects supported by foodsavers.

The show has been broadcast by NDR on 24 November. You can watch it on our youtube channel following [this link](#).

Contributed by Flo from Hamburg

4. Publications: Corporate Design Manual and material catalogue

Woohoo - today, on the legendary 12 December, the group "Materialien - Grafikdateien" [transl. materials - graphic files] publishes the new Corporate Design that will be provided for the entire foodsharing community. We strongly hope to be able to delight you with the possibility of letting foodsharing look even more professional now. Long hours of intensive work have given rise to a complete "Design Manual" as instruction for graphic designers as well as a "material catalogue" that gives an overview of thus far existing materials.

What does that mean for you? When wanting to advertise foodsharing, now for the first time you have the possibility to directly use the materials produced by the materials - graphic files team". All the latest materials can be found in the [material catalogue in the mediathek](#) and are free to be downloaded, printed used online or even changed. When doing so, please pay attention to the guidelines in the wiki: [Werbung machen für foodsharing](#) [transl.: Advertising foodsharing] and [Benutzung von Vorlagen](#) [transl.: How to use templates]. The idea behind the new look is a clear statement of what is essential to foodsharing culture - to focus on the added value of sharing and the saving of every single food item. This link is symbolised in the design by the use of common colours for highlighted (saved) food items and text. The photos for the designs are to be contributed by the foodsharing community, to ensure picturing authentic moments.

Have fun with the new materials!

More information can be found here in the blog!

Contributed by Melinda from the graphic files team

5. foodsharing Kiel at Zero-Waste guru Bea Johnson's talk

Californian blogger and 2011 "Green Awards" winner Bea Johnson and her family have been living waste free since 2008. They are down to producing only 1 l waste per year and have thus been able to save up to 40 % of expenditures! At her talk on 19 December in Kiel she introduced her zero waste home to an audience of more than 250 people. Next to projects such as "unverpackt" [transl.: unpackaged], the first zero waste store in Germany, foodsharing was also present to inform about saving and sharing food.

There is more to a holistic consumer behaviour and cooperation than "use, not waste" ("Verwendung statt Verschwendung") food: Many of our articles of daily use are unnecessarily wrapped in or consist of plastic - and thus are a hazard to the environment or even our health" Bea Johnson has shown how we can enrich our lives with experiences instead of objects by following the principle. "refuse, reduce, reuse, recycle and rot". And the best thing is: it makes life a lot easier, not more complicated! Of course some packaging can hardly be avoided, for example it seems to be very difficult to make your own lip balm at home. Bea's bold experiments with stinging nettles did lead to fuller, but also hurting and burning lips.

However, small steps can already make a huge difference, like shopping with bottling jars and cotton bags or choosing a toothbrush made of bamboo instead of plastic. Advanced plastic avoiders also dare making their own hair spray out of tap water and lemon juice.

For those of you who would like to read more about the advantages of a zero waste lifestyle can visit Bea Johnson's blog: www.zerowastehome.com

Contributed by Vanessa from Kiel

6. Transregional task force "Public Relations Activities - Info Booths"

Have you been reading the previous article wondering how to set up a successful info booth?

A new task force has been founded to tackle this topic. What is the goal of this task force? Currently, there are huge differences between the districts in respect to experience, equipment and material for setting up an info booth. The task force aims to decrease these differences and facilitate local public relations activities and at transregional fairs or exhibitions. A network of interested people shall be set up, where materials (e. g. interactive quizzes), experiences and advice can be shared. This network is now in search of members to give it life.

It does not matter if you have organised one, many or no info booth at all, if you are interested in this kind of public relations work, we need you in this task force! :-)

You can find the task force with the groups on the foodsharing platform named "Öffentlichkeitsarbeit - Infostände" [transl.: Public Relations Activities - Info Booths]. You can also write an email to oeffentlichkeitsarbeit.infostaende@lebensmittelretten.de.

Contributed by Julia from Mainz

7. How to indicate my means of transportation on the website?

Particularly for big collections before a holiday, it may be important to know what means of transportation other foodsavers might be taking. Unfortunately, it is not possible for this to be programmed at the moment, since the priority currently lies with unity. However, a solution has been found - a so called "workaround" ;-)

Simply go to your settings, and put [bike trailer], [on foot], [car] etc. in front of your telephone number! This makes sure every other collector of a company team can see this on the member list on the left side.

Please also remember to communicate possible changes in collection times around the holidays!

We wish you a very merry Christmas and are looking forwards an eventful year 2016 together with you!

Your foodsharing newsletter team.

Are there news, ideas, great experiences from your town or task force, that should be published in the next newsletter? Please send your article to newsletter@lebensmittelretten.de or join the task force "Social Media - Newsletter"!

You would like to become active beyond your district? Check out where support is currently needed unter <http://wiki.lebensmittelretten.de/Mitarbeit!>