I. Allgemeines Verhalten

1. Der Umgang mit anderen FS erfolgt stets freundlich, respektvoll und kooperativ.

2. Persönliche Meinungsverschiedenheiten werden nicht in Foren, auf Pinnwänden oder im Team-Chat ausgetragen. Sie sind möglichst persönlich, telefonisch oder per privater Nachricht zu klären. Gelingt dies nicht, ist zunächst mindestens ein BIEB einzubeziehen.

3. Private Nachrichten dürfen nur mit Erlaubnis der absendenden Person weitergegeben oder veröffentlicht werden.

II. Verhalten bei Abholungen

1. Bei Abholungen ist auf pünktliches Erscheinen und ein gepflegtes Äußeres zu achten.

2. Es dürfen nur für den Termin eingetragene FS dem Betrieb betreten. Ggf. mitgebrachte Tragehilfen warten außerhalb des Abholbereiches und mischen sich nicht in das Abholgeschehen ein.

3. Das Mitbringen von Tieren oder Kindern in den Betrieb ist verboten.

4. Abholungen außerhalb der festgelegten Termine werden nur über die BIEBs organisiert.

5. FS, die nicht im Slot eingetragen sind, ist es untersagt, während der Abholung am Betrieb zu warten und um LM zu bitten.

6. Holen mehrere FS gemeinsam ab, dann betreten und verlassen sie den Betrieb gemeinsam. Bei Verspätungen ist die mitabholende Person telefonisch zu informieren.

7. Das Auftreten im Betrieb sollte diskret und unauffällig erfolgen. Während der Abholung ist Rücksicht auf die Kundschaft und Beschäftigten des Betriebs zu nehmen. Die Abholung sollte so zügig wie möglich durchgeführt werden. Die Abholenden richten sich nach den Wünschen der Beschäftigten, führen keine Diskussionen und hinterlassen den Abholort ordentlich. Wenn sich die Beschäftigten eines Betriebs unfreundlich verhalten, bleiben die Abholenden trotzdem höflich und informieren anschließend einen BIEB.

8. Während der Abholung sollte weder der Zustand der LM noch die Abholmenge oder das Verhalten von Betriebsmitarbeiter*innen kommentiert werden. Wenn der Betrieb nur wenige LM aussortiert, ist das in unserem Sinne.

9. Die abholenden FS nehmen immer alle vom Betrieb übergebenen Lebensmittel mit, die noch genießbar sind. Ausnahmen können mit dem Betrieb vereinbart werden.

10. Alle FS nehmen gleich viele Lebensmittel mit, außer wenn alle mit einer anderen Aufteilung einverstanden sind. Über die Aufteilung sollte im Betrieb nicht auffällig diskutiert werden.

11. Eine vom Betrieb gewünschte Wartezeit (Abweichung von der vereinbarten Uhrzeit) bis 15 Minuten muss akzeptiert werden, danach kann die Abholung höflich abgesagt werden.

12. Direkt am Betrieb darf nicht an Dritte verteilt werden.

13. Es dürfen keine Lebensmittel verkauft oder als Tauschware genutzt werden, auch nicht solche, für die gerettete Lebensmittel verarbeitet wurden.

14. Für die Abholungen sind die Vorgaben aus der Betriebsbeschreibung anzuwenden, auch die Vorgaben bezüglich einer ökologischen Abholung (Fahrtweg und Verwendung von Einwegartikeln). Kann die Abholmenge in einem Fahrradbetrieb nicht mit dem Fahrrad bewältigt werden, ist mindestens ein BIEB darüber zu informieren. Ein Lastenrad zum Ausleihen für Abholungen steht zur Verfügung (Bei Interesse kann der AG Lastenrad beigetreten werden).

15. Die Abholenden sollen sich bemühen, die geretteten Lebensmittel vollständig zu verbrauchen bzw. zu verteilen (notfalls auch an Tiere) und möglichst Nichts wegzuwerfen.

16. Das Hauptziel bei foodsharing ist es, Lebensmittel vor der Tonne zu retten. Die Abholenden entscheiden eigenständig, an wen die Lebensmittel weitergegeben werden. Gibt es in Betrieben auch Kooperationen mit der Tafel, lässt Foodsharing - in Absprache mit dem Betrieb - der Tafel den Vortritt bei der Wahl der Abholtermine und der Wahl der Lebensmittel.

III. Betriebsteam, Planung von Abholungen

1. Vor einer Abholung müssen FS die aktuelle Fassung der Betriebsbesonderheiten sowie aktuelle Pinnwandeinträge und Beiträge im Team-Chat kennen.

2. Alle Betriebsabholungen werden über die jeweilige Betriebsseite auf der Online-Plattform von foodsharing koordiniert.

3. 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 ggf. telefonisch Ersatz suchen, sowie im Notfall eine*n BIEB telefonisch informieren.

4. Trägt sich eine Person in einen weiteren Slot erst am Abholtag ein und gibt es für den Betrieb keine feste Abholzeit, hat sich der/die FS, der/die sich kurzfristig eingetragen hat, telefonisch mit der anderen eingetragenen Person über die Abholzeit zu verständigen.

5. Es ist nicht erlaubt, einen Slot mit der Absicht zu belegen, diesen an eine andere Person weiterzugeben (im Sinne einer Reservierung).

6. Mitteilungen von Beschäftigten eines Betriebs an die Abholenden sind innerhalb von 24 Stunden an eine*n BIEB weiterzugeben oder über die Betriebspinnwand mitzuteilen.

7. Spezielle Regelungen für einen Betrieb werden stets von den BIEBs mit dem Betrieb vereinbart und in den Besonderheiten auf der Betriebsseite dokumentiert.

8. BIEBs dürfen keine FS für Abholungen bevorzugen, einschließlich sich selbst. Abholungen sind aus Fairness- und Gerechtigkeitsgründen ausgewogen zu vergeben.

9. BIEBs können für alle FS Mindest- und Maximalabholtage je Woche bzw. Monat festlegen.

10. Ebenso können BIEBs bei Betrieben mit hoher Nachfrage die Haushaltsregel anwenden. Dies bedeutet, dass Teammitglieder aus einem Haushalt bei der Slotbelegung als ein Teammitglied gewertet werden.

11. Für offizielle Foodsharing-Events können, wenn erforderlich, die weiteren Slots einer Abholung gestrichen werden. Die Streichung hat sofort bei Eintragung zu erfolgen, wenn die weiteren Slots noch nicht besetzt sind. (Dies setzt eine rechtzeitige Planung von Events voraus!) Sind die Slots bereits besetzt, ist die Austragung der abholenden Person nur mit deren Einverständnis möglich.

12. Holen FS länger als drei Monate lang nicht ab, können diese aus dem Betrieb herausgenommen werden, wenn diese Info bei den Betriebsbesonderheiten vermerkt ist. Nach sechs Monaten Nichttätigkeit erlischt die Teamzugehörigkeit, ohne dass der/die FS gesondert darüber informiert wird.

13. BIEBs und FS haben innerhalb von 3 Werktagen auf Nachrichten zu antworten.

14. BIEBs haben darauf zu achten, dass immer mindestens eine/einer als Ansprechpartner*in oder eine Vertretung für das Team zur Verfügung steht.

15. Probeabholungen (= Voraussetzung zur Aufnahme in den Verein) und Einführungsabholungen (= Voraussetzung zur Aufnahme in den Betrieb) sind grundsätzlich immer von einem BIEB durchzuführen. Ein BIEB kann ein anderes Teammitglied für eine Probeabholung autorisieren. Das gilt nicht für eine Einführungsabholung.

16. FS werden erst nach Durchführung einer Einführungsabholung in den Betrieb aufgenommen.

IV. Umgang mit Fehlverhalten und Konflikten im Team

1. Meinungsverschiedenheiten in einem Betriebsteam sollten zunächst teamintern besprochen und möglichst teamintern gelöst werden. Gelingt dies nicht, kann die Schiedstelle hinzugezogen werden.
2. Das Infoblatt zu den Betriebs- und Verhaltensregeln dient als Grundlage, um Fehlverhalten zu kennen und einzuschätzen.
2.1. Bei erstmaligem Fehlverhalten von Teammitgliedern in einem Betrieb nehmen BIEBs Kontakt mit der Person auf (persönlich, telefonisch oder per PN). Unabhängig vom gewählten Gesprächsformat erhält der FS aus Dokumentations-gründen eine persönliche Nachricht (PN).
2.2. Bei wiederholtem Fehlverhalten wird der FS mit geeigneten Konsequenzen belegt. Möglich sind das Setzen auf die Springerliste, begleitetes Abholen oder ein Betriebsausschluss. Diese Entscheidung treffen die BIEBs des Betriebes gemeinschaftlich. Der FS erhält eine PN mit Erläuterung der Konsequenz inklusive einer Begründung.
2.3. Grobe Verstöße gegen die Betriebs- und Verhaltensregeln führen zum sofortigen Ausschluss aus dem Team. Diese Entscheidung treffen die BIEBs immer gemeinsam. Auch hier erhält der FS eine PN mit Erläuterung des Ausschlussgrundes.
3. Ist ein FS mit der Sanktionierungsmaßnahme nicht einverstanden, kann er/sie die Schiedstelle einschalten.
4. Fehlverhalten von BIEBs sollen bei der LMG als Regelverletzung gemeldet werden.

V. Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln

1. Der Umgang mit Lebensmitteln ist nicht erlaubt in folgenden Fällen:
• bei Durchfall, starker Übelkeit, Erbrechen
• bei ansteckenden Krankheiten, insbesondere Corona, Cholera, Typhus, Paratyphus, Hepatitis
• bei Hauterkrankungen und offene Wunden, die entzündet sind, eitern oder nässen
• bei Fieber über 38,5°C
2. Für Kuchen werden extra Behälter empfohlen.
3. Bei Kühlwaren muss die Kühlkette eingehalten werden. Kühlwaren sind ununterbrochen in einer Kühlbox oder Kühltasche mit Kühlelementen zu transportieren und zu lagern.
4. Angefaulte Lebensmittel müssen getrennt von anderen Lebensmitteln verpackt werden.
5. Rohe Lebensmittel müssen von zubereiteten Speisen getrennt gelagert werden.
6. Erdbehaftete Lebensmittel dürfen nicht oberhalb von anderen Lebensmitteln lagern.
7. Lebensmittel dürfen nur in lebensmittelechten Verpackungen transportiert und gelagert werden; diese sind erkennbar an den Angaben: Polyethylen (Markierung „PE“) und Polypropylen (Markierung „PP“) oder Glas-und-Gabel-Symbol.
8. Vor der Weitergabe ist jedes LM auf Genießbarkeit zu überprüfen (nur weitergeben, was man selbst noch essen würde!). Bei persönlicher Übergabe können die Empfangenden mündlich darauf hingewiesen werden, dass sie die Lebensmittel vor dem Verbrauch noch einmal selbst prüfen sollen.
9. Kühltaschen und Brotboxen können bei einem BOT angefragt und als Dauerleihgabe genutzt werden. Bei Bedarf von Behältnissen für Cateringabholungen können die BIEBs des Betriebes angesprochen werden.
10. FS sind verantwortlich für Lebensmittel, die sie weitergeben. Ein Haftungsanspruch des/der Empfangenden für Folgeschäden besteht nur bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.

Grobe Fahrlässigkeit ist gegeben, bei der Weitergabe von Lebensmitteln:
- mit Schimmel oder mit faulen Stellen, die dunkelbraun / schwarz / feucht sind
- nach Ablauf des Verbrauchsdatums
- bei denen die Kühlkette unterbrochen wurde
- die nicht lebensmittelecht verpackt waren oder sind -
- wie Schweinemett und Rinderhack
- mit rohem Ei und Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch
- wie Cremes, Pudding, Tiramisu, Mayonnaise (wenn selbstgemacht mit Ei und Milch)
- Genussmittel wie Alkohol und Tabak
- rezeptpflichtige Arzneimittel

11. Anmerkungen zu den öffentlichen Fairteilern:

- Lebensmittel mit Verbrauchsdatum („zu verbrauen bis …“) dürfen generell nicht in den Fairteiler, auch wenn diese noch genießbar/noch nicht abgelaufen sind. Sie dürfen aber von Angesicht zu Angesicht verteilt werden (siehe Punkt V/8).
- LM mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) dürfen in den Fairteiler (auch wenn das MHD abgelaufen ist), wenn diese auf Genießbarkeit kontrolliert wurden (siehe Punkt V/8).
- Zubereitete Speisen (z.B. Catering-Essen, Sahnetorten, belegte Brötchen) dürfen nicht in den Fairteiler, aber von Angesicht zu Angesicht verteilt werden, solange alle Zutaten und das Datum der Zubereitung bekannt sind.

foodsharing Darmstadt e.V.

Verhaltensregeln

für Foodsaver*innen in den Betrieben und beim Verteilen von Lebensmitteln bei foodsharing Darmstadt e.V.

Stand 08.03.2025

Abkürzungen im Text:
FS = Foodsaver*innen
BIEB = Betriebsverantwortliche(r)
BOT = Botschafter*innen
LM = Lebensmittel