

UrbanFoodSpots – Kühlstationen mit integriertem Informationssystem zur Lebensmittelweitergabe im urbanen Raum.

Key-Words: UrbanFoodSpots, Lebensmittelweitergabe, Lebensmittelabfallvermeidung

G. Bernhofer, M. Kalleitner-Huber, G. Mraz & C. Pladerer

Österreichisches Ökologie-Institut, Kompetenzfeld Ressourcenmanagement, Wien, Österreich

M. Pohl & E. Weißenböck

Technische Universität Wien, Institut für Gestaltungs- und Wirkungsforschung. Wien. Österreich

R. Wauschek & S. Gemballa

Ernst Winninger GmbH, Regau, Österreich

KURZFASSUNG: Mit dem Projekt UrbanFoodSpots – gefördert vom bmvit im Rahmen der Programmlinie FEMtech Forschungsprojekte (Laufzeit 2015 bis 2017) – soll ein Angebot für die lokale und private Lebensmittelweitergabe entwickelt werden, das auf den Bedürfnissen unterschiedlicher Gruppen an Privatpersonen aufbaut. UrbanFoodSpots sind öffentlich zugängliche Orte zur Weitergabe von vorwiegend originalverpackten Lebensmitteln. Im Projekt werden die Grundlagen für eine gender- und diversitätssensible Gestaltung des Kühlgerätes sowie des Aufstellungsortes, unter Berücksichtigung rechtlicher und hygienischer Aspekte erarbeitet. Die Abwicklung der Weitergabe wird dabei durch die Kombination von eigens konzipierten Kühlstationen, internetbasierter Software und Einrichtung fixer Orte im städtischen Raum erleichtert: Der Wert der geteilten Lebensmittel rückt verstärkt ins Bewusstsein, und die sozialökonomische, ethische und ökologische Bedeutung der Lebensmittelweitergabe wird sichtbar gemacht. Als Projektergebnis werden Konzepte für verschiedene Betriebsvarianten „UrbanFoodSpots“ hinsichtlich Gestaltung, Abwicklung, Bedienung, Betreuung und Finanzierung vorliegen. Ziel ist ein möglichst uneingeschränkter Zugang für verschiedene NutzerInnen und die Zusammenarbeit mit anderen Tauschbörsen, Nahversorgungsgeschäften und lokalen Unternehmen, um gemeinsam einen Beitrag zur Lebensmittelabfallvermeidung zu leisten.

1 EINLEITUNG

Jährlich finden sich im Wiener Restmüll rund 70.000 Tonnen originalverpackte oder nur teilweise verbrauchte Lebensmittel – im Wert von bis zu 400 € pro Haushalt. Ein relativ großer Anteil davon sind leicht vermeidbare Lebensmittelabfälle wie etwa ganzes Obst oder angeschnittenes Brot (Schneider 2008). Die Produktion, der Transport, die Lagerung und die Entsorgung von Lebensmitteln sind sehr energie-, kosten- und rohstoffintensiv. Zugleich müssen immer mehr Menschen bei Grundbedürfnissen sparen. Initiativen wie die Wiener Tafel, die Plattform myfoodsharing oder öffentliche Kühlschränke bieten Möglichkeiten, überschüssige Lebensmittel weiter zu verteilen. Jedoch werden damit nur ein Teil der potentiellen GeberInnen und NehmerInnen erreicht. Das Projekt UrbanFoodSpots will ein Angebot zur öffentlichen, niederschweligen und systematisierten Weitergabe von Lebensmitteln für die heterogenen Zielgruppen der NutzerInnen schaffen, um so die Lebensmittelweitergabe auf eine breitere Basis zu stellen.

Zu erwartende Projektergebnisse:

- Konzept für ein gender- und diversitätssensibles Kühlsystem zur Verteilung von Lebensmitteln im urbanen Raum: Rahmenbedingungen, technische Auslegung der Kühleinheiten inkl. Anbindung an Informationssystem, Entwürfe eines User-Interface-Designs für das Informationssystem und verschiedene Zugangsmöglichkeiten zu UrbanFoodSpots, Entwicklung verschiedener Betriebsvarianten
- Commitment potentieller KooperationspartnerInnen zur Unterstützung eines Umsetzungsprojektes mit Prototypen nach Projektablauf
- Kosten-Nutzen-Abschätzung für unterschiedliche Betriebsvarianten

2 RAHMENBEDINGUNGEN UND KONZEPTION

Die zur Umsetzung von Kühlstationen im urbanen Raum benötigten Grundlagen und Rahmenbedingungen wurden bereits recherchiert und erarbeitet: UrbanFoodSpots sind rechtlich gesehen Lebensmittelunternehmen und somit alle entsprechenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften uneingeschränkt einzuhalten. Rückverfolgbarkeit, Lebensmittelsicherheit und Kennzeichnung der Lebensmittel muss gewährleistet sein. Ein weiterer wichtiger Punkt sind die verschiedenen Einflussfaktoren für einen erfolgreichen Betrieb (Finanzierung, Abwicklung, Wartung, Sicherheit, Entsorgung, etc.) von UrbanFoodSpots. Die Erfahrungen von BetreiberInnen von FairTeilern und Sozialmärkten fließen ebenfalls in die Grundlagen mit ein: Mit zwölf BetreiberInnen wurden Interviews geführt. Die Einbindung relevanter Stakeholder erfolgte von Beginn wie auch der Aufbau eines Netzwerkes an potentiellen KooperationspartnerInnen.

Potentielle NutzerInnen für UrbanFoodSpots sind GeberInnen und NehmerInnen. GeberInnen können Lebensmittel nach erfolgter Registrierung abgeben. Die Motivationen dafür können sehr vielfältig sein: Sei es der Beginn einer Diät, Überschüsse von Festen oder Feiertagen, ein anstehender Urlaub, Ernteüberschüsse aus Garten oder aus Landwirtschaft, soziale Kontakte oder soziales Engagement, um Menschen zu helfen, die weniger Geld zur Verfügung haben. In Wien sind derzeit etwa 29 Prozent der Bevölkerung armutsgefährdet, österreichweit liegt der Prozentsatz bei 18,8 Prozent (Statistik Austria 2014).

2.1 *Konzeption der möglichen Abwicklung*

Um eine möglichst breite Bevölkerungsschicht anzusprechen, ist geplant, die Benutzeroberfläche mehrsprachig und verbildlicht dazustellen. Neben der Abgabe durch Privatpersonen sind auch Kooperationen mit Supermärkten und anderen lokalen Unternehmen denkbar. Auch für die NehmerInnen wird die Motivation sehr vielschichtig sein: Nicht nur Geldersparnis, sondern auch das persönliche Anliegen, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen und Ressourcen zu schonen, stehen hierbei im Vordergrund.

Der Ablauf bei der Abgabe beziehungsweise Entnahme von Lebensmitteln könnte folgendermaßen aussehen: Nach erfolgter Registrierung können Lebensmittel abgegeben werden. Diese werden anschließend gekennzeichnet, um die Herkunft des Produktes rückverfolgen zu können, und in einen Zwischenfach zwischengelagert. Danach kontrolliert eine geschulte Person die abgegebenen Produkte, und ordnet diese in die jeweiligen Entnahmefächer der Kühlstation ein.

Nun stehen die Lebensmittel für die Entnahme zur Verfügung. Nach erfolgter Registrierung können die NutzerInnen auf einer eigens entwickelten Benutzeroberfläche aus elf Produktkategorien (Stand Juli 2016) – Gemüse, Obst, Brot- und Backwaren, Milchprodukte und Eier, Trockenprodukte, Fertigprodukte, Halbfertigprodukte, Fleisch- und Dauerwurstwaren, vegane Produkte, Süßigkeiten und Snacks, Sonstiges – die gewünschte Kategorie auswählen. Danach besteht die Möglichkeit mithilfe einer weiteren Unterkategorie das Produkt zu spezifizieren, beispielsweise „Mehlspeisen“ bei der Überkategorie „Brot und Backwaren“. Daraufhin erscheint eine Auflistung aller verfügbaren Lebensmittel dieser Kategorie, bei der unter anderem die Allergene angegeben werden. Nach der Auswahl des gewünschten Lebensmittels erfolgt dessen kostenlose Ausgabe. Es gibt keine Begrenzung hinsichtlich der Menge, die von einer Person abgegeben bzw. entnommen werden darf, hier wird an Fairness und Vernunft appelliert.

In UrbanFoodSpots gelangen ausschließlich originalverpackte Lebensmittel mit Ausnahme von Obst und Gemüse. Produkte mit Verbrauchsdatum (frisches Fleisch, frischer Fisch, etc.) werden nicht angenommen. Im Rahmen des Wiener Mistfestes 2016 können die BesucherInnen vor Ort das Informationssystem UrbanFoodSpot anhand einer Erstversion ausprobieren und Lebensmittel entnehmen. Durch den Test und mittels einer Befragung geschieht die Überprüfung der Benutzerfreundlichkeit des Informationssystems.

2.2 *Ermittlung der Anforderungen potentieller NutzerInnen*

Von November 2015 bis Jänner 2016 wurden insgesamt 34 Personen (18 Frauen und 16 Männer) im Alter zwischen 18 und 64 Jahren befragt, um die von den potentiellen NutzerInnen gewünschten Anforderungen an UrbanFoodSpots zu ermitteln und daraus einen Anforderungskatalog zu erstellen. Unter den Befragten waren sowohl Personen, die bereits der Foodsharingcommunity angehören, als auch Personen, die ihre Lebensmittel auf „konventionelle Weise“ beschaffen.

Menschen mit Migrationshintergrund, muslimischen und jüdischen Ernährungsgewohnheiten wurden ebenfalls in die Befragung inkludiert. als InterviewpartnerInnen gesucht, um diese in die Befragung zu inkludieren. Die generelle Befragung lief anonymisiert in Form von leitfadengestützten Gruppeninterviews ab, die aufgenommen und extern transkribiert wurden. Ergänzend wurden Beobachtungen protokolliert und anschließend eine Auswertung nach dem Schema einer qualitativen Inhaltsanalyse der aufgezeichneten Interviews durchgeführt.

Im Folgenden ist eine Auswahl der Ergebnisse angeführt:

- **Potentielle Standorte:** Die Befragung ergab, dass sich die meisten Befragten zwecks Vorbeugung von Vandalismus gut frequentierte Orte wie Bahnhöfe, U-Bahnstationen (an Standorten, die ohne Fahrschein betretbar sind), Einkaufszentren bzw. -straßen oder Märkte als Standorte wünschen. Um ungestört und halbwegs unbeobachtet Lebensmittel abgeben bzw. entnehmen zu können, sprachen sich einige Interviewte für eine Situierung der UrbanFoodSpots aus, die sich nicht im stärksten Treiben des jeweiligen Standortes befinden.
- **Design des Gerätes:** Je nach Standort soll der UrbanFoodSpot mit Hilfe eines modularen Aufbaus angepasst werden. Hinsichtlich des Designs sind vor allem gute Einsichtigkeit, ein einheitliches Erscheinungsbild (Logo, Schriftzug, etc.) und einfache Bedienung zentrale Elemente. Weiters sollte der Energieverbrauch so gering wie möglich und die Kühlstation stets sauber und ansprechend sein. Für Waren, die nicht gekühlt werden müssen, z. B. Brot oder Trockenwaren wurde ein separater Bereich von den Befragten gewünscht.
- **Ablauf der Registrierung:** Beim Registrierungssystem ist darauf zu achten, dass möglichst keine Bevölkerungsgruppen ausgeschlossen werden und die Anmeldung mit geringem Aufwand zu bewerkstelligen ist. Befragte nannten als mögliche Registrierungssysteme etwa eine Passworteingabe oder ein Kartensystem, bei dem man nach einmaliger Anmeldung eine Karte erhält.
- **Betreuung, Wartung und Sicherheit:** Die Befragung ergab, dass für die potentiellen NutzerInnen der Schutz vor Verschmutzung, mitunter sogar Vergiftung und Vandalismus eine zentrale Bedeutung haben. Als mögliche Maßnahme wurde die Videoüberwachung genannt. Am sichersten würden sie sich jedoch fühlen, wenn es ein Betreuungspersonal gäbe, das zu definierten Zeiten bei der Kühlstation vor Ort ist.
- **Kooperationen:** Von den Befragten wurden Kooperationen mit Supermärkten, Gärtnereien, Bäckereien, Fleischereien, LebensmittelherstellerInnen, GroßhändlerInnen und der Gastronomie vorgeschlagen. Auch mit der Nachernte auf Selbsterntefeldern und Landwirtschaft wären Kooperationen denkbar.

2.3 Internationales Beispiel „öffentlicher Kühlschränke“

In Spanien (Baskenland) wurden beispielsweise bislang acht öffentlich zugängliche Kühlschränke, sogenannte „Solidarity Fridges“, aufgestellt. Dabei handelt es sich um ein Non-Profit-Projekt, bei dem alle Mitwirkenden ehrenamtlich tätig sind. Das Prinzip der „Solidarity Fridges“ ist relativ einfach: aufgestellt werden die Kühlschränke von Vereinen, die dann auch für diese verantwortlich sind. Gereinigt wird zwei Mal pro Woche und die Lebensmittel werden fast jeden Tag kontrolliert. Die Kühlschränke stehen im öffentlichen Raum, beispielsweise auf Gehsteigen und jedeR kann Lebensmittel abgeben und entnehmen. Es gibt ein paar Regeln und Freiwillige achten darauf, dass diese eingehalten werden. Die GeberInnen und NehmerInnen müssen sich nicht registrieren, es gibt kein offizielles Betreuungspersonal und eine Kennzeichnung (Allergene etc.) ist nicht erforderlich. Die Erfahrungen mit den öffentlichen Kühlschränken sind sehr gut und keine Fälle von Vandalismus bekannt (Crespo 2016).

3 SCHLUSSFOLGERUNG UND ZUSAMMENFASSUNG

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist ein wichtiges Ziel der Abfallwirtschaftspolitik, aber auch sozialer, ökologisch-ethischer und konsumkritischer Bewegungen und Initiativen. In den letzten beiden Jahrzehnten etablierten sich in Wien soziale Initiativen zur Weitergabe von Lebensmitteln, z.B. Gründung der Wiener Tafel 1999 und Sozialmarkt Wien 2004. Das mittlerweile breite AkteurInnennetzwerk übernimmt jährlich rund 2.252 Tonnen genießbare Lebensmittel von LebensmittelproduzentInnen, -händlerInnen, Groß- und Einzelhandel usw., davon werden rund 2.126 Tonnen (94,4%) Lebensmittel an soziale Einrichtungen verteilt (Bernhofer 2013). Die

Weitergabe, oft mit weiteren sozialarbeiterischen Leistungen verknüpft, geschieht entweder gratis oder stark verbilligt und ist auf armutsgefährdete Personen beschränkt. Privatpersonen könnten prinzipiell Lebensmittelspenden in diesen Einrichtungen abgeben, was aber aufgrund der zeitlich unregelmäßigen Abstände und zu kleinen Mengen kaum praktiziert wird. Als Empfehlung wird in der Studie Lebensmittelweitergabe in Wien (Bernhofer 2013) angeführt, bestehende Kooperationen und Netzwerke im System zur Lebensmittelweitergabe zu vertiefen, gegebenenfalls zu optimieren und neue aufzubauen. Die großen Mengen weggeworfener Lebensmittel sind nicht nur ethisch bedenklich, sondern haben auch beträchtliche Auswirkungen auf den Ressourcenverbrauch und die Kosten der Entsorgung. Für die Abfallwirtschaft bedeuten die hohen Mengen an Lebensmittelabfällen einen höheren Aufwand bei der Sammlung, Verwertung, Behandlung und Entsorgung. Oftmals wäre das durch rechtzeitigen Verzehr und ordnungsgemäße Lagerung der Lebensmittel oder verbessertes Haushaltsmanagement vermeidbar gewesen. Die nicht benötigten Lebensmittel verursachen - angefangen von der Landwirtschaft über die Lebensmittelverarbeitung, dem Handel bis hin zur Entsorgung durch die KonsumentInnen - beträchtlichen Ressourcenverbrauch, Umweltauswirkungen und Kosten.

Mit UrbanFoodSpots wird der Wert von Lebensmittel wieder verstärkt in den Vordergrund gerückt. Zurzeit werden in dem Forschungsprojekt die Grundlagen für die darauf folgende prototypische Umsetzungen entwickelt und die Vorbereitung zur Umsetzung konzeptioniert. Bereits von Beginn an wurden die relevanten StakeholderInnen wie Kommunen, öffentliche Einrichtungen, Nahversorgungsunternehmen oder Organisationen im Sozialbereich mit zielgruppenspezifisch aufbereiteten Informationen adressiert und in einem eigenen Workshop eingebunden. Sowohl Feedback zu den Projektergebnissen ist möglich als auch die Weichen für Folgeprojekte gestellt. Weiters können dabei die zentralen Rahmenbedingungen wie Aufstellung, Betreuung und Finanzierung abgeklärt und potentielle KooperationspartnerInnen ermittelt werden.

LITERATUR

- Bernhofer, G., Pladerer C. (2013): Lebensmittelweitergabe in Wien: IST-Stand und Bedarfserhebung der Lebensmittelweitergabe in sozialen und gemeinnützigen Einrichtungen in Wien. Wiener Umweltschutzabteilung - MA22, Abfall- und Ressourcenmanagement.
- Crespo, A. (2016) schriftliche Mitteilung vom 7.7.2016 zum Thema „Solidarity Fridges“ im Baskenland.
- Schneider, F. (2008) Lebensmittel im Abfall – mehr als eine technische Herausforderung. In: Ländlicher Raum, Juli 2008, Online-Fachzeitung Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, S. 1-15.
- Statistik Austria (2014) Zahl der Armut- oder Ausgrenzungsgefährdeten in Österreich seit 2008 gesunken. Verfügbar in: http://www.statistik.at/web_de/presse/079201.html (Abfrage am 21.07.2016).