



**JETZT  
KLIMA  
CHEN!**

# LEITFADEN FÜR DEN BETRIEB EINES FAIRTEILERS



#2teliebe

STUTTGART



# 01 VORAUS- SETZUNGEN FÜR EINEN FAIRTEILER

Der wichtigste Schritt ist getan: Der Entschluss für das Errichten eines Lebensmittel-Fairteilers steht fest. Welche Rahmenbedingungen muss ein Unternehmen, eine (gemeinnützige) Organisation oder eine Privatperson dabei beachten? Dieser Leitfaden gibt hierauf Antworten.

## Aufgaben- und Verantwortungsverteilung

Grundlage eines neuen Fairteilers ist die klar definierte Aufgaben- und Verantwortungsverteilung. Gegenüber der Lebensmittelüberwachung ist der Lebensmittel-Fairteiler-Anbieter einem Lebensmittelunternehmer gleichgestellt. Der Anbieter übernimmt die Verantwortung für die Koordination der Lebensmittelannahme und -abgabe, die regelmäßige Reinigung und die Müllentsorgung. Neben engagierten Einzelpersonen kommen dafür auch Netzwerke, Vereine, Gemeinden, Initiativen und sonstige Zusammenschlüsse infrage.

Um im Abwesenheitsfall immer eine Ansprechperson greifbar zu haben, muss eine Stellvertretungs-Regelung vorhanden sein. Jeder Lebensmittel-Fairteiler hat mindestens eine verantwortliche Person sowie mindestens eine Stellvertretung. Diese sind mit E-Mail-Adresse und Telefonnummer am Fairteiler zu nennen. Der Landeshauptstadt Stuttgart liegen die vollständigen Kontaktdaten vor, zu dem muss eine Meldung bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde erfolgen.



Um Freiwillige für die Betreuung des Fairteilers zu finden, kann die Freiwilligenbörse der Landeshauptstadt Stuttgart weiterhelfen:



<https://www.stuttgart.de/buergerinnen-und-buerger/buergerengagement/freiwilligenagentur/freiwilligenboerse.php>

Der Fairteiler kann in Eigenregie auf der Website der Landeshauptstadt Stuttgart **jetztklima.chen.de/2teliebe** und auf **foodsharing.de** (Kategorie „Fairteiler“) eingetragen werden. Bei der Fairteiler-verantwortlichen Person können sich Interessierte melden, um an bestimmten Tagen bei der Fairteiler-Betreuung mitzuhelfen.

# Haftung für einen Fairteiler

Der Anbieter haftet für seinen Fairteiler. Die Haftung schließt die zivilrechtliche Haftung sowie strafrechtliche Haftung mit ein. Durch das Aufstellen eines Hygieneplans, die Anbringung von Hinweisschildern sowie einer entsprechenden Dienstanweisung und Schulung aller zuständigen Personen kann das Risiko minimiert werden.

## Örtlichkeit und Zugang

Fairteiler können auch auf privatem Grund stehen. Als Standort eignen sich jedoch besonders soziale Treffpunkte in Bezirken und Stadtteilen mit sozialen Unterstützungsangeboten, die bereits von engagierten Trägern angeboten werden. Dazu zählen beispielsweise Stadtteil- und Familienzentren, Begegnungsstätten, Generationenhäuser, Vereine oder Kirchengemeinden. Der große Vorteil dabei ist die bereits bestehende Vernetzungs- und Infrastruktur.

Die Nutzung von öffentlichen Flächen ist nur dann zulässig, wenn zuvor selbstständig eine Genehmigung eingeholt wurde.

Ein Fairteiler sollte öffentlich zugänglich sein, um eine Verteilung für alle Menschen gleichermaßen zu ermöglichen. Er sollte jeder Person ungeachtet ihres Geschlechts, Herkunft, Religion, politischer Ausrichtung oder körperlicher Unversehrtheit Zugang gewährleisten.



Noch genießbare Lebensmittel werden der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.



Die Fairteilerbude in Sillenbuch steht auf dem Grundstück der evangelischen Kirche.

# Infrastruktur und Versorgung mit Wasser und Strom

## Standorteignung

Um allen Menschen einfachen Zugang zu ermöglichen, die Reinigung und Hygienemaßnahmen zu vereinfachen und gewährleisten zu können, empfehlen wir befestigte und barrierefreie Wege zum Fairteiler. Parkplätze für Fahrrad, Bollerwagen, PKW etc. in unmittelbarer Nähe zum Fairteiler erleichtern die Verteilung bei größeren Mengen. In Bezug auf den ökologischen Aspekt ist eine Haltestelle des ÖPNV in der Nähe des Fairteilers wünschenswert.

## Strom



Es empfiehlt sich ein Stromanschluss, um die Voraussetzungen an Sicherheit und Hygiene zu erfüllen. Bewegungsmelder oder Spotlights tragen zur Orientierung bei Dunkelheit bei. Soll ein Kühlschrank in den Fairteiler integriert werden, wird auch hierfür Strom benötigt. Dabei müssen Sicherheitsaspekte, z. B. bei der Verlegung der Stromkabel beachtet werden. Ein Kabel mit Leerrohr im Erdreich bis zum Fairteiler verhindert beispielsweise Stolperfallen oder unsachgemäße Nutzungen.

## Frischwasser und Abwasser



Die Einhaltung der Hygieneregeln wird von der Lebensmittelüberwachung geprüft. Um die Hygiene sowie den Betrieb und Erhalt sicherzustellen, ist der Zugang zu Frischwasser und Abwasser unerlässlich. Dies muss auch während der Wintermonate gewährleistet sein. Neben Wasser zum Händewaschen und Putzen, sollte auch die Möglichkeit gegeben sein, das alte Reinigungswasser korrekt entsorgen zu können.

## Müllentsorgung



Da verdorbene Lebensmittel und Verunreinigungen umgehend entsorgt werden müssen, ist der Zugang und die Mitbenutzung von Mülltonnen zwingend notwendig. Ideal sind bereits vorhandene und frei zugängliche Entsorgungsmöglichkeiten (Biotonne, gelbe Säcke, Papiermüll, Restmüll), die mitbenutzt werden können.



Verschiedene Lebensmittel sollten getrennt gelagert werden, dazu eignen sich transparente Boxen.

# Fairteiler in Hütten oder Buden

Ist die Integration des Fairteilers in ein Gebäude nicht möglich, kann beispielsweise eine kleine Hütte im Freien aufgestellt werden. Dabei ist Folgendes zu beachten:

Für die Errichtung einer baulichen Anlage ist nach der Landesbauordnung (LBO) grundsätzlich eine Baugenehmigung erforderlich. Jedoch weicht die Landesbauordnung von diesem Grundsatz der Genehmigungspflicht ab, indem sie bestimmte Vorhaben verfahrensfrei stellt. Diese Vorhaben sind im Anhang zu § 50 LBO aufgezählt.

Hier mehr erfahren:



[https://www.landesrecht-bw.de/perma?j=BauO\\_BW\\_!\\_50](https://www.landesrecht-bw.de/perma?j=BauO_BW_!_50)

Verfahrensfrei sind demnach unter anderem: Gebäude ohne Aufenthaltsräume, Toiletten oder Feuerstätten, wenn die Gebäude weder Verkaufs- noch Ausstellungszwecken dienen, im Innenbereich bis 40 m<sup>3</sup>, im Außenbereich bis 20 m<sup>3</sup> Brutto-Rauminhalt.

Aktuelle Informationen finden Sie unter:



<https://www.landesrecht-bw.de/perma?d=jlr-BauOBW2010V11Anhang>

## Definition von Innen- und Außenbereich:

Zum Innenbereich gehören Grundstücke, die im Geltungsbereich eines Bebauungsplans liegen (§ 30 Baugesetzbuch – BauGB) oder die einem im Zusammenhang bebauten Ortsteil zuzurechnen sind (§ 34 BauGB). Alle anderen Grundstücke liegen im Außenbereich und unterliegen den Vorgaben des § 35 BauGB.

Je nach örtlichen Gegebenheiten kann der Bau einer kleinen geschlossenen Holzhütte mithilfe von lokalen Firmen und freiwilligen Hilfskräften vorgenommen werden. Eine einfache Konstruktion aus Kanthölzern, die von außen mit Brettern verschlossen werden kann, genügt den Anforderungen. Auch eine vorgefertigte Gartenhütte, die es meist in Baumärkten zu kaufen gibt, kann ein geeigneter Ort sein. Der Boden sollte leicht zu reinigen sein.

Eine möglichst große Tür bzw. Schiebetür an der Hütte ist empfehlenswert, damit Foodsaverinnen und Foodsaver sowie Privatpersonen leicht Kisten mit geretteten Lebensmitteln in die Hütte tragen können. Außerdem ist es sinnvoll, die Hütte mit großen Fenstern oder Oberlichtern auszustatten, sodass es im Innenraum hell ist und man von außen hineinsehen kann.



Ein Schloss an der Tür zur Hütte erhöht die Sicherheit. Hier ist erfahrungsgemäß ein automatisches, zeitgesteuertes Schloss die beste Option. Als Alternative kann es sich auch um einen Riegel mit Vorhängeschloss handeln. In diesem Fall muss das Auf- und Zuschließen per Hand vom Anbieter des Fairteilers übernommen werden.

Eine Hütte kann so geplant werden, dass Lebensmittel auch über eine Theke mit Fenstern ausgegeben werden können. Damit die Lebensmittel behindertengerecht aufgenommen werden können, muss die Theke außerhalb der Hütte auf einer Höhe von ca. 90 cm montiert werden. Eine Dachschräge kann zusätzlich zum Schutz von Wind und Wetter dienen.

Informationsblatt der Stadt Stuttgart zu Gerätehütten und Gartenhäusern:



<https://www.stuttgart.de/medien/ibs/Informationsblatt-Gartenhaus.pdf>



Große Fenster und eine helle, freundliche Ausstattung schützen zusätzlich vor Vandalismus.

# Ausstattung des Fairteilers

Um den Platz für die Regale sowie gegebenenfalls Kühlmöglichkeiten sicherzustellen, ist eine Grundfläche von 2 x 2 Meter Mindestvoraussetzung. Die Regale sollten Platz für Backwaren, Obst, Gemüse und Konserven und weitere nicht zu kühlende und abgepackte Lebensmittel bieten.

## Lebensmittelechte Boxen



Für die Ablage von Obst und Backwaren sind nach dem Hygienekonzept lebensmittelechte Boxen vorgesehen. In diesen Boxen müssen Backwaren, aber auch alle anderen Lebensmittel voneinander getrennt gelagert werden. Die Boxen müssen luftdicht verschließbar sein, sodass kein Ungeziefer eindringen kann. Sie sollten im besten Fall durchsichtig sein, sodass von außen gut sichtbar ist, ob und welche Lebensmittel sich in den Boxen befinden. Um Diebstahl vorzubeugen, empfiehlt es sich außerdem, die Boxen mit dem Fairteiler-Namen zu beschriften und Hinweise zur Benutzung von Zangen zu geben.



Ob die Kisten lebensmittelecht sind, erkennen Sie am Glas-Gabel-Symbol.



Transparente Boxen mit Entnahmeklappe eignen sich optimal zum hygienischen Lebensmittel retten.

## Kühlschrank



Soll ein Kühlschrank in den Fairteiler integriert werden, eignen sich dafür am besten Kühlschränke mit Glastüren. So ist von außen sichtbar, was sich im Fairteiler befindet und ein erhöhter Stromverbrauch durch ständiges Öffnen und Schließen kann verhindert werden. Im Kühlschrank muss ein Thermometer liegen (am besten mit Digitalanzeige). Das Ankleben des Thermometers verhindert, dass auch dieses versehentlich „gerettet“ wird. Das Thermometer befindet sich ganz oben, also an der wärmsten Stelle des Kühlschranks. Die Temperatur sollte im Dauerbetrieb bei etwa 7 °C gehalten werden, um eine sofortige Kühlung von neu eingelegter Ware zu gewährleisten. Die Temperaturvorgaben sind entsprechend der darin gelagerten und für den Fairteiler zugelassenen Lebensmittel ggf. anzupassen. Bei der Auswahl des Kühlschranks empfiehlt sich die Energieeffizienzklasse A oder A+. Befindet sich die Steckdose hinter dem Kühlschrank, kann einer zweckentfremdeten Benutzung vorgebeugt werden. Das tatsächliche Volumen sollte bestenfalls nicht viel größer sein, als tatsächlich benötigt wird. Ein Kühlschrank um die 300 bis 350 Liter reicht in der Regel aus, da die Lebensmittel im Kühlschrank meist schnell entnommen werden. Bei der Klimaklasse, die sich auf die zu erwartende Umgebungstemperatur bezieht, kann der Temperaturbereich SN (Subnormal) gewählt werden.

## Fester Platz für Reinigungsutensilien



Die Ausstattung des Fairteilers ist jedem Anbieter selbst überlassen. Für die leichte Reinigung eignet sich ein Kühlschrank mit glatten Flächen oder Gittern zur Ablage der Lebensmittel. Wichtig sind leicht zu reinigende Oberflächen, die gut mit einer Essig-Wasser-Lösung ausgewischt werden können. Metall- oder lackierte Holzschränke sind hier besonders gut geeignet. Zudem empfiehlt sich ein mittelgroßes Fach am Fairteiler-Regal mit Zahlenschloss als Platz für die Reinigungsutensilien. Dieses Fach bietet zudem Platz für einen Wasserkocher, sofern sonst kein warmes oder heißes Wasser vor Ort zur Verfügung steht. In diesem Fall muss bei der Umsetzung an eine zusätzliche Steckdose gedacht werden.

Eine Möglichkeit, mitgebrachte Taschen/Rucksäcke/Kisten im Fairteiler abstellen zu können, erleichtert das Umpacken der Lebensmittel.



Bei der Reinigung des Fairteilers ist darauf zu achten, keine chemischen Reinigungsprodukte zu verwenden.

## Kostenschätzung



Aus den Erfahrungswerten bereits existierender Fairteiler hängen die Kosten von der Art des Fairteilers ab (**Siehe hierfür auch unsere Übersicht über die verschiedenen Ausgabestellen**). Bei einer Bude oder Hütte sind die Kosten für Bau und Instandhaltung davon abhängig, wie viel Eigenleistung eingebracht werden kann.

Die laufenden Kosten für Strom und Wasser belaufen sich schätzungsweise jährlich auf 100 €. Die Anschaffungskosten für Regale, Kühlschrank und Verbrauchsmaterial belaufen sich auf einmalig rund 2000 €.

### Kostenbeispiel:

Energie (laufende Kosten) – geschätzte Kosten ca. 60 € pro Jahr (Verbrauch ca. 200 kWh pro Jahr; Strompreis pro kWh ca. 0,30 €:  $200 \text{ kWh/a} \times 0,30 \text{ €/kWh} = 60 \text{ €/a}$ )

Frischwasser (laufende Kosten) – geschätzte Wassermenge pro Jahr ca. 1 Kubikmeter (20 Liter pro Woche x 52 Wochen = 1.040 Liter pro Jahr). Durchschnittlicher Preis pro Kubikmeter Wasser in 2024 waren 3,43 € brutto

Quelle: EnBW Energie Baden-Württemberg AG; Pressemitteilung Dezember 2023

## Partnerschaften und Sponsoring

Das Problem der Lebensmittelverschwendung wird immer bekannter. Deshalb erfreuen sich Fairteiler immer größerer Beliebtheit, sodass Kooperationspartnerschaften leichter zu finden sind. Hier sind die Landeshauptstadt Stuttgart, ortsansässige Banken, Bezirksbeiräte oder auch lokale Firmen ein erster Anlaufpunkt.

Die Stadt Stuttgart fördert das Einrichten von öffentlichen Lebensmittel-Fairteilern im Stadtgebiet. Informationen zum Förderprogramm gibt es unter [www.jetztklimachen.de/fairteiler](http://www.jetztklimachen.de/fairteiler).

# 02 DER BETRIEB EINES FAIRTEILERS

## Rechtliches

Der Lebensmittel-Fairteiler-Standort muss an die örtlich zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde gemeldet werden. Dies kann durch die verantwortliche Person selbst, zentral durch ein Mitglied der Dachorganisation bzw. der Initiative oder durch die Person/Institution, die den Standort zur Verfügung stellt, geschehen. Die entsprechende Person kann Bußgeldbescheide erhalten, falls der Fairteiler bei einer Kontrolle gegen geltende Hygieneregeln verstößt. Es handelt sich erstmalig um Ordnungswidrigkeiten. Auf dem Grundstück kann der Eigentümer für Wegeunfälle haftbar gemacht werden.

Bei Rückfragen kann die Anlaufstelle zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung vom Ministerium für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz weiterhelfen.

Kontakt: [lebensmittel-retten@lgl.bwl.de](mailto:lebensmittel-retten@lgl.bwl.de)



Website: <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/anlaufstelle>

## Befüllen des Fairteilers

Sowohl registrierte Foodsaverinnen und Foodsaver als auch Mitmenschen können bestimmte Lebensmittel in den Fairteiler legen und für andere zugänglich machen. Dabei sind die Hinweise zu verschiedenen erlaubten und verbotenen Lebensmitteln zu beachten.

Die Details zu erlaubten und nicht erlaubten Lebensmitteln sind über gut lesbare Aushänge am Fairteiler klar zu benennen. Die Abgabe der geretteten Lebensmittel über Fairteiler muss rückverfolgbar sein. Über Listen oder „Rettungs-Zettel“ werden das Datum, die rettende Person, die Menge, die Herkunft und Art der geretteten Lebensmittel dokumentiert. Hierzu stellt die Landeshauptstadt Stuttgart kostenlose **Fairteiler-Regeln und Hygiene-Dokumentationslisten** als Download zur Verfügung.

# Aushänge und Dokumente

Folgende Dokumente sollten ausgedruckt und gut sichtbar am Fairteiler angebracht werden:

- Fairteiler-Regeln \_\_\_\_\_ **DOWNLOAD**
- Reinigungsplan Fairteiler inkl. Dokumentation Kühlschranktemperatur \_\_\_\_\_ **DOWNLOAD**
- Dokumentation der Lebensmittel \_\_\_\_\_ **DOWNLOAD**

Diese Pläne müssen zwei Jahre lang aufbewahrt werden, sodass sie bei Bedarf der Lebensmittelüberwachungsbehörde (LMÜ) vorgezeigt werden können.

Temporär bei Bedarf: Information, dass ein sich aktuell im Fairteiler befindliches Lebensmittel von einem Rückruf auf **www.lebensmittelwarnung.de** betroffen ist. Der Grund muss angegeben werden.

## Kontrolle, Rückverfolgbarkeit und Reinigung

Die Reinigung eines Fairteilers muss mindestens einmal täglich erfolgen. Im besten Fall erfolgt mindestens einmal täglich auch eine Sichtkontrolle, bei Bedarf und hoher Auslastung sogar stündlich.

Bei der Wahl der Behälter und Reinigungsmittel ist darauf zu achten, dass diese für Lebensmittel geeignet sind. Ein Wasseranschluss in der unmittelbaren Nähe ist von Vorteil.

**Bei der Überprüfung und Reinigung ist Folgendes durchzuführen:**

**a.** Die Kühlschranktemperatur muss abgelesen und in die Kontrollliste eingetragen werden.

**b.** Regale und Kühlschränke müssen aufgeräumt und gereinigt werden, d. h. ungeeignete, überlagerte, verdorbene oder unzulässige Lebensmittel müssen sofort entsorgt werden. Je nach Zustand muss eine Grundreinigung oder bedarfsgerechte Zwischenreinigung der Abstellmöglichkeiten durchgeführt werden. Das heißt, dass der Kühlschrank feucht einer Essig-Wasser-Lösung ausgewischt und anschließend trocken nachgewischt werden muss. Auch Regale müssen feucht ausgewischt werden. Durchgeführte Maßnahmen müssen im Reinigungsplan vermerkt werden. Räumlichkeiten einmal fegen, sofern nötig.

**c.** Organisation der Reinigung:

Die hygienische und dokumentierte Reinigung der Fairteiler muss organisiert und durchgeführt werden. Verantwortlich sind die Lebensmittelrettenden und die Ansprechpersonen der Fairteiler.

Die Fairteiler-Verantwortlichen organisieren das Reinigungsteam. Das Mitwirken externer reinigender Personen ist explizit gewünscht. Eine Liste oder feste Putztage legen fest, wer wann für die Reinigung und Überprüfung zuständig ist. In Zeiten, in denen eine lückenlose Reinigung nicht garantiert werden kann, sollte der Fairteiler geschlossen und für die Öffentlichkeit nicht zugänglich sein.

# Ausgabe von Lebensmitteln

Gerettete Lebensmittel werden immer kostenlos an alle Menschen ausgegeben. Auch Personen mit Allergien und Unverträglichkeiten können gerettete Lebensmittel empfangen. Bei Abgabe der geretteten Lebensmittel über Fairteiler ist daher auch bei Fertigpackungen mit ausländischer Kennzeichnung eine sorgfältige Prüfung und Kenntlichmachung enthaltener allergener Zutaten erforderlich.

Mehr Informationen zu allergenen Zutaten und wie man sie kennzeichnet gibt es auf der Website der Verbraucherzentrale Berlin:



<https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/node/79597>

## Tipp:

Eine betreute Lebensmittelausgabe beugt möglichen Missbrauch oder Vandalismus vor.

Danke für dein Engagement!

Iss, was noch gut ist. Gemeinsam gegen Food Waste.

[jetztklimachen.de/2teliebe](https://jetztklimachen.de/2teliebe)

STUTTGART



# Impressum

Landeshauptstadt Stuttgart, Abteilung Klimaschutz  
Marktplatz 1, 70173 Stuttgart

**Inhaltlich verantwortlich:**

Abteilung Klimaschutz | Sabine Weick  
Telefon: 0711 216-80613  
E-Mail: [sabine.weick@stuttgart.de](mailto:sabine.weick@stuttgart.de)

Stand: November 2024

Ein großes Dankeschön geht an Stephan Marx und Laura Faust des Fairteilers Zuffenhausen, die mit sehr viel Engagement und Expertise bei der Zusammenstellung der Informationen und Tipps aus der Praxis zum Gelingen dieses Leitfadens beigetragen haben.

Der Hauptzweck dieses Leitfadens besteht darin, Anbieter eines Fairteilers in Stuttgart zu unterstützen. Die Inhalte wurden mit der erforderlichen Sorgfalt erstellt, der Leitfaden erhebt jedoch keinen Anspruch auf (insbesondere rechtliche) Vollständigkeit.

- S. 3 Landeshauptstadt Stuttgart | Sabine Weick
- S. 4 Landeshauptstadt Stuttgart | Franziska Kraufmann
- S. 6 Landeshauptstadt Stuttgart | Sabine Weick
- S. 7 Landeshauptstadt Stuttgart | Franziska Kraufmann
- S. 8 Landeshauptstadt Stuttgart | Franziska Kraufmann

