

RestEssBar gründen

Alle Infos die Du brauchst, um selber eine RestEssBar zu gründen

Es ist uns ein grosses Anliegen, unser Wissen an alle Interessierten weiterzugeben. Die Idee ist, dass überall RestEssBars entstehen können, die sich jeweils selbst verwalten. Es würde uns freuen, wenn ihr in eurem Wohnort euren eigenen Verein RestEssBar auf die Beine stellt! Hier findet ihr alle bisher zusammengetragenen Infos über die Gründung und den Aufbau einer RestEssBar.

Zu Beginn sollte man sich überlegen, wie gross das zeitliche Pensum ist, das man investieren kann/möchte. Dies beeinflusst die Grösse des Projekts enorm. Der Aufbau einer RestEssBar braucht genügend Zeit und Hingabe, da vor allem zu Beginn sehr viele organisatorische Aufgaben anfallen. Daher ist es sinnvoll, mindestens zu viert oder zu fünft im Vorstand zu sein, um sich gegenseitig entlasten zu können.

Manifest

Wir freuen uns ausserordentlich, dass nun in der ganzen Schweiz weitere RestEssBars am Entstehen sind und sich das Projekt verbreitet. Um Verwechslungen zu vermeiden und die mit dem Namen verbundene ursprüngliche Idee beizubehalten, haben wir ein kleines Manifest verfasst. Um sich RestEssBar nennen zu können, muss man mit folgenden Grundsätzen einverstanden sein:

- Gratis für **alle**
- Zugänglich für **alle**
- Nonprofit
- Konfessionell unabhängig
- Parteipolitisch unabhängig
- Einhaltung der Hygiene- und Gesundheitsstandards

Der Name der lokalen RestEssBar-Organisation sollte einen Ortszusatz beinhalten, um Verwechslungen zu vermeiden. Zum Beispiel „RestEssBar Winti Altstadt“.

Ansonsten verwaltet sich jede RestEssBar selbst und ist frei in der Art und Weise der Gestaltung ihres Projekts. Zur Unterstützung bei der Gründung und dem Aufbau einer RestEssBar findet ihr hier alle bisher dazu zusammengetragenen Infos und Empfehlungen:

Schritt 1: Die Vereinsgründung

Ein Verein braucht einen Vorstand aus mindestens zwei Personen, besser sind drei oder mehr. Zudem braucht es ein Gründungsprotokoll und Statuten. Eine RestEssBar muss nicht zwingend als Verein organisiert sein, aber in unseren Augen ist es sinnvoll. Als Verein ist es etwa möglich, ein Vereinskonto (z.B. für Spenden) zu eröffnen. Zudem ist es einfacher als Verein, Interessen gegenüber Organisationen wie Läden oder Ämtern zu vertreten.

Schritt 2: Die Lebensmittelbehörde

Zu Beginn ist es ratsam, sich bei der kantonalen Lebensmittelbehörde in einem persönlichen Gespräch vorzustellen, um sein (schriftliches festgehaltenes) Konzept zu besprechen. Danach muss man ein Meldeformular ausfüllen. Es ist obligatorisch, dass man sich beim Kantonalen Labor Zürich (oder in einem anderen Kanton) mit einem Meldeformular als Lebensmittelbetrieb registriert. Hier angefügt unsere Registrierung (Beispiel für Winterthur). Weiteres zu den Sicherheitsmassnahmen für die Lebensmittelabgabe folgen unter der Rubrik Material (Schritt 5). Es braucht eine Einzelperson (muss nicht aus dem Vorstand sein), die sich bereit erklärt, die Haftung für den Kühlschrank zu übernehmen. Das Risiko, dass etwas Gravierendes passiert, halten wir aber für sehr klein. Wir vertrauen auf die Menschen, welche die RestEssBar nutzen. Wenn die Kühlkette nicht gewährleistet werden kann, ist es natürlich klar, dass Milch- und Fleischprodukte nicht abgegeben werden dürfen. In einigen Städten gibt es bei den RestEssBars daher nur Gemüse und Früchte. Andere RestEssBars konnten hingegen vereinbaren, dass sie auch Lebensmittel von Privatpersonen entgegennehmen dürfen (wie etwa die RestEssBar Olten).

Gesetzliche Grundlage:

Abschn.2, Art. 12 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV vom 23.11.2005):

(1) Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

(3) Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb sowie die Betriebsschliessung (Einstellung des Betriebes).

Schritt 3: Vernetzung/Online-Auftritt

Die Gründung einer Facebook-Gruppe können wir nur empfehlen. Für die folgenden Schritte ist es sehr hilfreich, wenn man im Netz nach Material, Standort und Mithilfe suchen kann. Wir können auch auf der RestEssBar-Facebookseite für euch Aufrufe machen - damit erreichen wir schweizweit sehr viele hilfsbereite Menschen. Für den Austausch unter den verschiedenen

RestEssBars gibt es einen Mailverteiler aller RestEssBars sowie eine RestEssBar-Facebook-Gruppe.

Der Informatiker in unseren Reihen erstellt euch auch gerne eine lokale RestEssBar-Seite mit dazugehörigen Email-Adressen. Diese Webseite ist dafür ausgelegt, weitere Webseiten mit eigenem Logo, Farbkonzept und Inhalten zu beherbergen. Beispiele dazu findet ihr unter Standorte. Ihr könnt Floyd direkt anschreiben unter floyd@restessbar.ch.

Schritt 4: Der Standort

Ein von der Stadt/Gemeinde zur Verfügung gestellter Standort ist eine Möglichkeit, die man abklären kann. Falls dies nicht funktioniert, ist Vitamin B gefragt. Das heisst, es geht darum, eine Privatperson oder Institution zu finden, welche bereit ist, der RestEssBar einen Platz für den Kühlschrank und das nötige Material zur Verfügung zu stellen. Ein Stromzugang ist natürlich unerlässlich, sowie auch ein Dach, das den Kühlschrank vor Wind und Wetter schützt. Von Vorteil wäre auch ein Standort mit Zugang zu Wasser, um die Sauberkeit am Standort sicherstellen zu können. Ebenfalls möglich ist es, mit ein paar PET-Flaschen den Wasserverbrauch zu decken und von Zeit zu Zeit die Flaschen wieder aufzufüllen.

Schritt 5: Material/Organisation am Standort

- Grosser Kühlschrank (im besten Fall mit geringem Stromverbrauch und gross genug)
- 1-2 Velos
- 1-2 Veloanhänger
- Putzmaterial
- ein kleiner Schrank zum Abschiessen für das Putzmaterial und interne Informationen für die Helfer (z.B. Veloschloss-Codes)
- Beleuchtung des Standortes vor allem für die Winterzeit
- Abschiessvorrichtung für den Kühlschrank + den Schrank
- Messerli zum Rüsten
- eine Abfalltonne für Kompost
- eine Abfalltonne für Restmüll (Verpackungen)

Viele RestEssBars haben sich mit der Lebensmittelbehörde auf eine minimale Sicherheitsvorkehrung geeinigt: Die Kühlschränke sind durch ein Vorhängeschloss zu sichern. Man braucht eine Zahlenkombination, um den Kühlschrank zu öffnen. Über eine speziell eingerichtete Mailadresse kann jede/r ein Quiz anfordern, das aus drei einfachen Fragen mit je drei

Antwortmöglichkeiten besteht. Die richtige Lösung führt zum Code. Diese Variante eignet sich, um auf die Ziele der RestEssBar aufmerksam zu machen.

Am Kühlschrank haben wir unsere "Golden Rules", die Auffüllzeiten und sonstige Informationen aufgehängt, um unsere Kunden über die Regeln zu informieren.

Schritt 6: Die Kosten

Die meisten RestEssBars haben bei der ABS (Alternative Bank Schweiz) ein Spendenkonto eröffnet, da sie sich durch Spenden finanzieren. Ein offenes Kässeli am Standort einzurichten ist erfahrungsgemäss eher heikel.

Schritt 7: Die Zusammenarbeit mit den Läden

Wir haben mündliche und schriftliche Verträge mit den verschiedenen Lebensmittelläden. In diesen haben wir uns verpflichtet, zu bestimmten Zeiten die Lebensmittel abzuholen. Grundsätzlich haben wir festgestellt, dass kleine Läden tendenziell weniger Abfälle produzieren und auch eine Zusammenarbeit unkompliziert bleibt. Für Anfragen bei grösseren Ladenketten, meldet euch bitte zuerst bei uns; es ist möglich, dass bereits eine Kooperation besteht. Ausserdem haben alle bisher bestehenden RestEssBar-Projekte gemeinsam entschieden, bei Anfragen an grössere Ladenketten jeweils EINE Anfrage an die obere Etage des jeweiligen Ladens für alle einzureichen.

Schritt 8: Die HelferInnen

Für das regelmässige Abholen der Lebensmittel bei den Läden braucht man HelferInnen. Auch diese kann man gut über Facebook finden. Einige RestEssBars haben etwa über eine öffentliche Facebook-Interessensgruppe Helferaufrufe gestartet und Treffen mit interessierten Personen organisiert.

Wenn die HelferInnen dann einmal gefunden sind (6-8 Personen dürften für den Anfang reichen, später gerne mehr), kann die Einteilung der Touren zum Beispiel via monatlichem Doodle organisiert werden. Absagen oder Tausch von Touren werden an einen internen Mailverteiler verschickt, die dann alle erhalten. Auch hier besteht die Möglichkeit, dass der Informatiker in unseren Reihen euch eine solche Adresse einrichtet (floyd@restessbar.ch). Wie ihr euch organisieren wollt, bleibt aber natürlich euch überlassen. Nicht jede RestEssBar organisiert sich gleich. Einige haben etwa einzelne Tage fix den jeweiligen HelferInnen zugeordnet.

Bei weiteren Fragen oder Interesse kannst du uns auf info@restessbar.ch erreichen. Wir freuen uns über jede Zusammenarbeit!