Good-Practice-Beispiel

Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

Heimspiel
für Europa

Copyright: Copyright Karlsruher SC

Foodsharing beim Karlsruher SC

Wie der KSC seinen Lebensmittelabfall um 90 Prozent reduzieren konnte

„In den Bauch statt in die Tonne!“ – unter diesem Motto setzt sich der Karlsruher SC gegen Lebensmittelverschwendung ein. Der Fußball-Zweitligist legt mit seiner Nachhaltigkeitsdachmarke „KSC TUT GUT.“ bereits seit einiger Zeit den Fokus auf einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. Seit der Rückrunde der Saison 2022/23 wendet der Club ein Foodsharing-Konzept an, mithilfe dessen die Lebensmittelabfälle aus den Zuschauer- und Hospitality-Bereichen des eigenen Stadions um etwa 90 % reduziert werden konnten. Durch die Zusammenarbeit zwischen der eigenen Initiative KSC TUT GUT. und Foodsharing Karlsruhe e.V. bleiben nach den Heimspielen durchschnittlich bis zu 330 Kilogramm genießbare Lebensmittel von der Entsorgung verschont und werden stattdessen an Menschen weitergegeben, die sehr dankbar für die Gaumenfreuden sind. Bei den restlichen 10 % der Speisen, die nicht weitergegeben werden, handelt es sich um Milchprodukte oder schnell verderbliche Speisen, beispielsweise roher Fisch, für die eine Kühlkette zwingend erforderlich ist.

Das Essen wird im Anschluss an rund 750 Menschen in der gesamten Region ausgeliefert, die sich in schwierigen Lebenslagen befinden, Teil der Foodsharing-Community Karlsruhe sind oder sich schlichtweg für die Rettung von Lebensmitteln einsetzen möchten.

Vor einigen Monaten wurde der KSC für sein Foodsharing-Konzept mit dem „Lichtblick des Jahres 2023“ ausgezeichnet. Dass die Aktion solch ein Erfolg werden konnte, liegt auch am Einsatzwillen der Beteiligten, die allesamt dazu bereit sind, ein bis zwei Arbeitsschritte mehr zu absolvieren. Dies betrifft beispielsweise das Sortieren der Speisen.

Im Zuge der Entwicklung des Konzepts befassten sich die Verantwortlichen auch mit den juristischen Fallstricken: Insbesondere die strengen Hygieneauflagen im Lebensmittelbereich sowie die Haftungsfrage bei der Weitergabe stellen für viele Vereine, Caterer oder Restaurants eine große Hürde dar. Umso mehr freut sich der KSC über die Kooperation mit Foodsharing Karlsruhe, das die Haftung für die Speisen übernimmt, sobald sie entgegengenommen wurden.

Ablauf:

1. Nachdem die Fans das Stadion verlassen haben, werden die Lebensmittelreste in der Zentralküche gesammelt.
2. Anschließend werden die beteiligten Parteien (KSC, Caterer, Foodsharing Karlsruhe) darüber informiert, welche Mengen an Lebensmitteln zur Abholung zur Verfügung gestellt werden können.
3. Rund drei Stunden nach Spielende kann das Essen von den Foodsharing-Mitgliedern abgeholt und gegebenenfalls weiterverteilt werden.

Weitere Informationen:

- **Pressemitteilung des KSC (22.3.2024): Foodsharing-Konzept mit dem Award „Lichtblick des Jahres 2023“ ausgezeichnet**
- **Video in Baden TV zum Foodsharing des KSC**

Kontakt: Josua Naß, Karlsruher SC; KSC TUT GUT.-Projektmanager, Nachhaltigkeitsbeauftragter j.nass@ksc.de
Max Ganter, Karlsruher SC; KSC TUT GUT.-Projektmanager m.ganter@ksc.de