

# Abschlussbericht zum Projekt “Besser spenden statt wegwerfen”

Referenznummer 37522/01-44

Tafel-Akademie, Zachraň jídlo, z.s.

Dauer des Projekts: 15.9.2021 - 15.6.2023



(c) Štěpán Lohr

**TAFEL**  
AKADEMIE



Zachraň jídlo

Die Deutsche Bundesstiftung  
Umwelt berät die  
Projektbeteiligten fachlich und  
unterstützt das Projekt finanziell.



# Projektblatt

## Projekt 37522/01

### besser spenden statt wegwerfen

#### Projekträger

Bildungsakademie der Tafel Deutschland gGmbH  
Germaniastr. 18  
12099 Berlin  
Telefon: 030 200 59 7620

#### Zielsetzung

07.09.2023

Das deutsch-tschechische Projekt "besser spenden statt wegwerfen" wird von der Tafel-Akademie und Zachraň jídlo durchgeführt und zielt darauf ab die Lebensmittelverschwendung im Gastronomie-Sektor zu reduzieren, indem dort anfallende Lebensmittelüberschüsse durch wohltätige Organisationen an armutsbetroffene Menschen in der Tschechischen Republik verteilt werden.

Die Lebensmittel, die von der Weiterverarbeitung oder dem Verkauf in einem Gastronomiebetrieb ausgeschlossen werden, die aber kein Lebensmittelabfall sind, sind nach wie vor für den Verzehr durch Personen geeignet. Dabei handelt es sich meist um zubereitete Gerichte und Mahlzeiten, die strengen Hygienestandards unterliegen. Für das Jahr 2020 hat das Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft veröffentlicht, dass die Lebensmittelverschwendung im Außer-Haus-Verzehr in Deutschland bei 1,9 Millionen Tonnen liegt.

Auch in der Tschechischen Republik wurde das Spendenpotential von zubereiteten Gerichten bislang nicht genutzt. Ein Hindernis waren die rechtlichen Rahmenbedingungen. Nach den bisherigen tschechischen Rechtsvorschriften durften Gerichte nur gespendet werden, wenn sie im heißen Zustand waren oder unmittelbar nach dem Kochen abgekühlt wurden. Direkt nach dem Kochen weiß der Gastronomiebetrieb jedoch noch nicht, ob das Gericht verkauft oder gespendet wird. Durch eine spätere Abkühlung nach Ende der Öffnungszeiten würde sich die Zeit für die Weitergabe von Gerichten an Wohltätigkeitsorganisationen verlängern und die Transportkosten würden sinken. In anderen europäischen Ländern wie Portugal oder Italien ist das Abkühlen und anschließende Spenden von zubereiteten Gerichten unter klaren Hygieneauflagen bereits erlaubt.

Das Projekt „besser spenden statt wegwerfen“ nutzte einen mehrphasigen Ansatz, um überschüssige Lebensmittel aus der Gastronomie schnell, sicher und möglichst unaufwändig an wohltätige Organisationen zu verteilen.

In der ersten Projektphase im Winter 2021 wurden Beratungen mit Rechtsexpert:innen, Jurist:innen und Besprechungen mit Regierungsvertreter:innen durchgeführt, um hygienerechtlichen Fragen zu identifizieren und politische Netzwerke zu mobilisieren. Gleichzeitig begann ein Austausch mit Akteuren aus der

Gastronomie und von wohltätigen Organisationen, um Wünsche und Bedarfe für den Lebensmittelspendenprozess zu identifizieren.

In einer zweiten Projektphase wurden zwei Modelle zum Spenden von zubereiteten Gerichten pilotiert und evaluiert. Bei beiden Modellen wurden mikrobiologische Tests von einem staatlichen Labor durchgeführt, um die sicherste und hygienischste Transportmodalität für Spenden aus der Gastronomie zu identifizieren.

In einer weiteren Projektphase wurde eine Web-Applikation entwickelt, durch die das Spendenangebot der gastronomischen Betriebe möglichst effektiv mit den Spendenbedarfen der wohltätigen Organisationen zusammengeführt wird. Die Web-Applikation wurde zusammen mit möglichen Nutzer:innen getestet. Anschließend wurden Angestellte der gastronomischen Betriebe und wohltätigen Organisationen durch Schulungen auf die Nutzung der Web-Applikation vorbereitet.

Durch die zu Beginn des Projekts aufgebauten politischen Netzwerke konnten die Erkenntnisse der mikrobiologischen Tests und die Ergebnisse der Spendenmodellpilotierung an staatliche Akteure weitergegeben werden und so auf die Gesetzgebung eingewirkt werden. Über ihre online Auftritte und ihre Profile auf sozialen Medien haben die Tafel-Akademie und Zachraň jídlo fortlaufend über das Projekt informiert.

Zachraň jídlo führte das Projekt in Tschechien durch. Die Tafel-Akademie unterstützte und beriet Zachraň jídlo basierend auf langjähriger Erfahrung im Projektmanagement sowie in politischer Kommunikation und digitaler Lebensmittelrettung. Durch das Projekt „Tafel macht Zukunft- gemeinsam digital“ und die dafür entwickelte eco-Plattform hat die Tafel-Akademie umfangreiche Erfahrung in der praktischen Umsetzung von digitalen Ansätzen zur Lebensmittelrettung und kann zudem auf ein weitreichendes Netzwerk zurückgreifen. Lebensmittelrettung in der Gastronomie ist ein Zukunftsthema auch für Deutschland. Daher wird der Erkenntnisgewinn aus diesem Projekt in Bezug auf Hygienestandards, Verteilungsmodalitäten und die Web-Applikation richtungsweisend für zukünftige Initiativen in Deutschland sein.

## **Tafel-Akademie**

## **Zachran jídlo**

## **Lebensmittelverschwendung in Deutschland nach Sektor**





## Arbeitsschritte

### *Problemdefinition und Netzwerkaufbau:*

Um aktuelle Barrieren zu identifizieren, die das Spenden von zubereiteten Gerichten verhindern, wurde der Austausch mit Vertreter:innen aus Hygienebehörden, staatlichen Landwirtschafts- und Lebensmittelaufsichtsbehörden, mikrobiologischen Labors und Gastronomiebetrieben eingerichtet.

Im Anschluss fanden je zwei Beratungen mit Rechtsexpert:innen, Jurist:innen und zwei Treffen mit Regierungsvertreter:innen statt, bei denen die Ergebnisse der Arbeitsgruppe geteilt wurden. Gleichzeitig wurden Partnerschaften mit Gastronomiebetrieben aufgebaut, damit frühzeitig die Interessen und Bedarfe der potentiellen Spender:innen identifiziert werden konnten.

Basierend auf ihrer langjährigen Erfahrung, beriet die Tafel-Akademie Zachraň jídlo in der Kommunikation mit den hier benannten Stakeholdern.

### *Pilotprojekt zur Weitergabe von zubereiteten Gerichten:*

Für die Entwicklung der Pilotmodelle wurden zunächst die Bedarfe der beteiligten Kooperationspartner:innen und Zielgruppen ermittelt. Dabei wurden sechs Interviews mit Vertreter:innen der Organisationen geführt, die Lebensmittelspenden entgegennehmen würden. Außerdem wurden fünf Interviews mit Vertreter:innen der Gastronomiebetrieben durchgeführt.

Zwei Pilotmodelle zum Spenden von zubereiteten Gerichten wurden entwickelt und getestet: Modell 1 konzentrierte sich auf das Spenden von warmen Gerichten direkt an Wohltätigkeitsorganisationen in der Nähe von Gastronomiebetrieben. Es wurde geprüft, zu welchem Zeitpunkt die zubereiteten Mahlzeiten am besten zu transportieren sind, damit sie rechtzeitig an die Empfänger:innen geliefert werden können, welche Behälter sich am besten für den Transport eignen, wie man ihre potenzielle Rückgabe organisieren kann und wie die Route richtig geplant wird.

Modell 2 konzentrierte sich auf das Spenden von abgekühlten Gerichten. Im Rahmen des Modells 2 wurden die Gerichte in einem Gastronomiebetrieb und der Prager

Tafel gekühlt, die sich in unmittelbarer Nähe zu den Wohltätigkeitsorganisationen befinden. In der Praxis wurde getestet, wann es am sinnvollsten ist, die Gerichte zu transportieren, welche Einweg- oder Mehrwegbehälter für den Transport am besten geeignet sind und wie die Route optimal geplant werden muss. Im Rahmen der mikrobiologischen Tests wurden 72 Stunden nach der Kühlung Proben entnommen und im Labor untersucht. Dabei wurde festgestellt, dass die Kühlung in der Praxis durchführbar ist und dass eine Änderung der entsprechenden Verordnung angestrebt werden kann, um die Kühlung für Spendenzwecke zu ermöglichen.

Beide Pilotmodelle wurden intern evaluiert, einzelne Schritte analysiert, die Machbarkeit einzelner langfristiger Lösungen bewertet und die Vor- und Nachteile beider Modelle erfasst.

Basierend auf den Erkenntnissen der Modell-Evaluation wurde ein Leitfaden „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“, mit Empfehlungen für Gastronomiebetriebe, Wohltätigkeitsorganisationen und Lebensmittelbanken veröffentlicht und an relevante Akteure verschickt. Zum Leitfaden wurde zudem eine Pressemitteilung veröffentlicht. Die Tafel-Akademie beriet bei der Umsetzung und Evaluation der Modelle.

#### *Entwicklung einer Web-Applikation:*

Eine ausführliche Tiefenrecherche zu Web-Applikationen aus anderen Ländern wurde durchgeführt. Im Anschluss wurde in Kooperation mit IT-Fachleuten eine Web-Applikation entwickelt, die durch Name, Logo und Design die Nutzer:innen anspricht.

In der Testphase wurden von den künftigen Nutzer:innen die Funktionalität und Benutzer:innenfreundlichkeit getestet und die Ergebnisse ausgewertet. Ausgehend vom Feedback wurde die Web-Applikation angepasst.

Mitarbeiter:innen der beteiligten Gastronomiebetriebe und gemeinnützigen Organisationen wurden in der Nutzung der Web-Applikation geschult.

Um den Start der finalen Web-Applikation zu fördern, wurde eine Crowdfunding-Aktion organisiert, die auch als eine Art der Werbung fungierte. Im Rahmen der Crowdfunding-Aktion wurden Partnerschaften mit fünf Unternehmen organisiert, die das Vorhaben mit einer Spende oder einem Produkt unterstützten.

Die Tafel-Akademie beriet Záchraň jídlo sowohl in der Entwicklung der Web-Applikation, als auch in der Schulung für Nutzer:innen und ermöglichte Beratung und Erfahrungsaustausch zur Ansprache von Unternehmen.



## Ergebnisse

In seiner Laufzeit von September 2021 bis Juni 2023 hat das Projekt seine Ziele mehr als erfüllt.

Durch das Projekt ist es gelungen eine neue Lebensmittelspendenpraxis in der Tschechischen Republik zu etablieren. Nachdem gesetzliche Hürden bei der Kühlung von Lebensmittelspenden als wichtiges Problem identifiziert wurden, konnte das Projekt einen wichtigen Beitrag zu einem Erlass des Landwirtschaftsministeriums leisten, durch den das Kühlen und Einfrieren von Lebensmittelspenden seit Juli 2023 erlaubt ist. Darüber hinaus hat die Projekthandreichung „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“ auf eine bis dahin unklare und wenig bekannte Situation aufmerksam gemacht.

Das Projekt wurde online, in den sozialen Medien, mit Hilfe von Influencer:innen und durch Pressemitteilungen bekannt gemacht. Anfängliche Skepsis seitens der Gastronomie konnte durch aktive Öffentlichkeitsarbeit überwunden werden, wodurch mehr Projektpartner gewonnen wurden. Eine Crowdfunding-Kampagne informierte die Öffentlichkeit über das Projekt und generierte gleichzeitig Mittel für die Weiterführung des Projekts.

Zwei Verteilmodelle für Lebensmittelspenden wurden pilotiert und evaluiert. Modell 1 zum Spenden von erhitzten Mahlzeiten zur direkten Ausgabe an Bedürftige ist nach der erfolgreichen Pilotierung bereits in die alltäglichen Praxis übergegangen. Modell 2 und die dazugehörigen mikrobiologischen Tests zur Weitergabe von gekühlten

Mahlzeiten konnten wichtige Informationen zum neuen Erlass des Landwirtschaftsministeriums liefern, der seit Juli 2023 gilt.

Es ist gelungen eine funktionale Web-Applikation zum Spenden von Lebensmitteln zu entwickeln, die es ermöglicht eine große Anzahl von Gastrobetrieben und Wohltätigkeitsorganisationen einzubeziehen. Dank der Web-Applikation war es möglich, das Projekt zu skalieren und die im Zusammenhang mit dem Projekt anfallenden (operativen) Aufgaben zu erleichtern. So konnten bereits mehr als 20.000 Mahlzeiten gerettet werden.



## Öffentlichkeitsarbeit

Eine Kommunikationskampagne begleitete das Projekt in sozialen und traditionellen Medien.

Im Laufe des Projekts wurden vier Newsletter, 20 Posts in sozialen Medien und vier Pressemitteilungen veröffentlicht. Zusätzlich wurde auf den Webseiten der Tafel-Akademie und Zachraň jídlo regelmäßig über das Projekt informiert. Zum Projekt wurden Foto- und Videomaterialien produziert.

Die Tafel-Akademie beriet Zachraň jídlo in der Entwicklung des Medienplans und der konkreten Kommunikationsmaßnahmen. Die Tafel-Akademie arbeitete die Projektergebnisse regelmäßig auf und veröffentlichte diese über die eigenen Medien sowie denen der Tafel Deutschland (Website, Newsletter, ggf. Social Media wie facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn).

## **Inhaltsverzeichnis**

Projektblatt.....	2
Zusammenfassung des Berichts.....	9
Anlass und Ziel des Projekts .....	10
Einführung in die Arbeitsschritte und die angewandten Methoden.....	13
Ergebnisse – Präsentation der erzielten Ergebnisse .....	14
Ziel 1: Klärung der aktuellen Situation und Beseitigung von Hindernissen, damit die Spende von nicht ausgegebenen Mahlzeiten an armutsbetroffene Menschen so einfach wie möglich ist.....	14
Ziel 2: Aktivierung der Öffentlichkeit und des Gaststättengewerbes .....	18
Ziel 3: Pilotierung von Modellen in Zusammenarbeit mit Partnern zur Umverteilung von zubereitete Gerichten .....	22
Ziel 4: Erstellung einer Web-Applikation, die den Spendenprozess erleichtert .....	27
Diskussion .....	33
Öffentlichkeitsarbeit und Ausblick .....	35
Fazit .....	36
Liste der Anlagen.....	37
Zusammenfassender Überblick als Soll-Ist-Vergleich in tabellarischer Form gemäß Zeitplan des Projektes .....	38



## Zusammenfassung des Berichts

Durch die großzügige Finanzierung der Deutschen Bundesstiftung Umwelt wurde das Projekt “Besser spenden statt wegwerfen” von September 2021 bis Juni 2023 von der Tafel-Akademie und dem tschechischen Partner Zachraň jídlo umgesetzt.

Die vier Ziele des Projekts waren (1) die Klärung der aktuellen Situation und Behebung der Hindernisse für das Spenden zubereiteter Gerichte in Tschechien, (2) bewusstseinsbildende Öffentlichkeitsarbeit, (3) die Pilotierung von Verteilprozessen für das Spenden von zubereiteten Gerichten und (4) die Erstellung einer Web-Applikation, die den Spendenprozess erleichtert. Die Projektmaßnahmen fanden in Tschechien statt, wobei die Tafel-Akademie eine begleitende und beratende Rolle einnahm.

In vielerlei Hinsicht konnte “Besser spenden statt wegwerfen” seine Ziele nicht nur erreichen, sondern sogar übertreffen. Seit 01.07.2023 gilt in Tschechien Verordnung Nr. 121/2023, die das Spenden von zubereiteten Gerichten erheblich erleichtert. Erkenntnisse dieses Projektes konnten direkt in die Erarbeitung der neuen Verordnung eingebracht werden. Neben der politischen Beratung wurde auch eine praxisnahe Handreichung für das Spenden von Mahlzeiten veröffentlicht.

Darüber hinaus wurde durch die beiden Partner Tafel-Akademie und Zachraň jídlo in beiden Ländern bewusstseinsbildende Öffentlichkeitsarbeit auf verschiedenen Kanälen betrieben. Durch die Durchführung und Analyse von zwei Modell-Verteilprozessen konnten neue Erkenntnisse zur Weitergabe von zubereiteten Mahlzeiten gewonnen werden. Letztlich wurde im Rahmen des Projekts nicht nur eine Web-Applikation entwickelt, sondern seit März 2022 bis Projektende bereits mehr als 20.000 Mahlzeiten an armutsbetroffenen Menschen gespendet.

Das binationale Projekt “Besser spenden statt wegwerfen“ kann als voller Erfolg gewertet werden. Es konnten nicht nur wichtige Erkenntnisse gewonnen und in den Gesetzgebungsprozess eingebracht sowie an die Öffentlichkeit weitergegeben werden, sondern das Projekt hat auch die Lebensmittelspendenpraxis in Tschechien zum Besseren verändert.

Auch für den deutschen Kontext, wo Lebensmittelverschwendung aus der Gastronomie bei 17 % liegt<sup>1</sup>, konnten wichtige Erkenntnisse gewonnen werden, die an die Tafeln weitergegeben wurden und in die politische Arbeit der Tafel Deutschland einfließen.

---

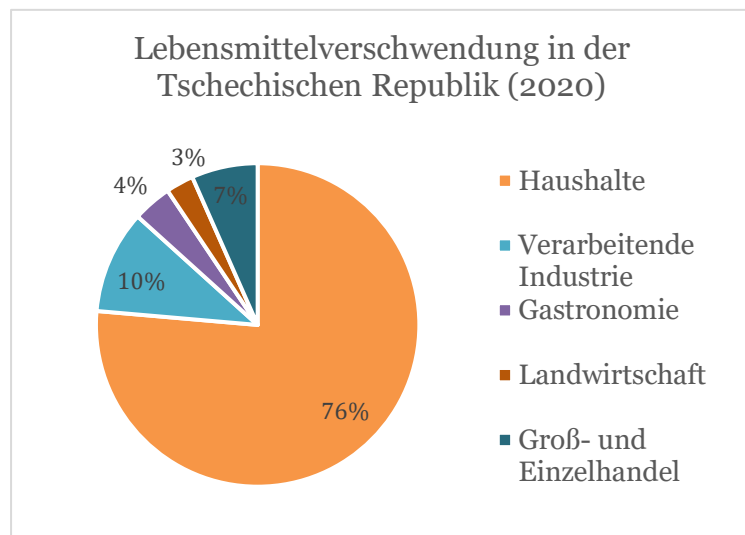
<sup>1</sup> <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

## Anlass und Ziel des Projekts

Statistiken der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO der Vereinten Nationen zeigen, dass bis zu einem Drittel der produzierten Lebensmittel jedes Jahr verschwendet wird.<sup>2</sup> Lebensmittelverschwendung ist ein ernstzunehmendes wirtschaftliches, soziales und ökologisches Problem.

In der Europäischen Union werden jährlich fast 59 Millionen Tonnen Lebensmittel mit einem Gesamtwert von fast 132 Mrd. EUR verschwendet.<sup>3</sup> Der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung ist daher zu einem der Schlüsselthemen des europäischen Grünen Deals, konkret die Strategie 2.1.6 „Vom Hof auf den Tisch“, geworden. Diese Strategie betrachtet die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung als einen der Schlüssel für die künftige Verringerung der CO<sub>2</sub>-Emissionen, die Armutsbekämpfung und die Förderung von Innovationen.<sup>4</sup>

In der Tschechischen Republik wurden 2020 972.445 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Nach Angaben der EU wurden 742.749 der weggeworfenen Lebensmittel in Haushalten, 100.339 in der verarbeitenden Industrie, 64.394 im Groß- und Einzelhandel, 37.941 in der Gastronomie und 27.022 in der Landwirtschaft verschwendet.<sup>5</sup>



In Gastronomiebetrieben gibt es täglich fertig zubereitete Mahlzeiten, die nicht rechtzeitig verkauft werden. Diese Mahlzeiten werden dann zu Lebensmittelabfall, weil die geltenden Vorschriften es erschweren, Gerichte am Ende der Öffnungszeiten zu spenden. Es werden hohe Anforderungen an die Gastronomiebetriebe gestellt und die Interpretation dessen, was nach Ende der Öffnungszeiten mit Lebensmitteln getan werden kann, ist unklar und inkonsequent. Daher riskieren die Gastronomiebetriebe, die eine Lebensmittelspende in Erwägung ziehen, Strafen und

---

<sup>2</sup> <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/en>

<sup>3</sup> [https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste\\_en#:~:text=In%20the%20EU%2C%20nearly%2059,and%20households\)%20may%20be%20wasted.](https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste_en#:~:text=In%20the%20EU%2C%20nearly%2059,and%20households)%20may%20be%20wasted.)

<sup>4</sup> [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)

<sup>5</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/eu-member-state-page/show/CZ](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/eu-member-state-page/show/CZ)

Schwierigkeiten seitens der staatlichen Kontrollbehörden und werfen diese Gerichte weg.

Hier setzte das Projekt „Besser spenden, statt wegwerfen“ mit rechtlichen und praktischen Komponenten an und beinhaltete darüber hinaus Kommunikations- und Forschungsmaßnahmen. Alle Teile des Projekts sind jedoch auf ein übergeordnetes Ziel ausgerichtet, nämlich zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung in der Tschechischen Republik beizutragen und die Auswirkungen der multiplen Krisen der vergangenen Jahre auf finanziell benachteiligte Menschen zu mildern.

Das Projekt ist in vier Hauptziele unterteilt, welche jeweils weitere Teilziele beinhalten.

**Ziel 1: Klärung der aktuellen Situation und Beseitigung von Hindernissen, damit die Spende von nicht ausgegebenen Mahlzeiten an armutsbetroffene Menschen so einfach wie möglich ist. Identifizierung des Haupthindernisses, das derzeit die Spende von zubereiteten Mahlzeiten verhindert.**

- 1.1 Durchführung einer Arbeitsgruppe mit Branchen- und Fachexpert:innen zur Erörterung der Vereinfachung des Spendenprozesses
- 1.2 Mindestens jeweils zwei Treffen mit relevanten Politiker:innen, mit Regierungsvertreter:innen und mit Rechtsexpert:innen
- 1.3 Mindestens fünf neue Partnerschaften mit Gastrobetrieben, die bereit sind, sich direkt am Spendenprojekt zu beteiligen
- 1.4 Erstellung und Veröffentlichung der Handreichung *"Wie spendet man zubereitete Gerichte?"* mit Empfehlungen für Catering-Unternehmen und Wohltätigkeitsorganisationen für die Umsetzung der Spende in der Praxis
- 1.5 Die Tafel-Akademie berät Zachraň jídlo bei der Kommunikation mit den hier aufgeführten Stakeholdern.

**Ziel 2: Aktivierung der Öffentlichkeit und des Gaststättengewerbes. Entwicklung einer speziellen Kommunikationskampagne für die breite Öffentlichkeit, um den Bekanntheitsgrad des Projekts zu erhöhen und Unterstützung zu gewinnen.**

- 2.1 Versand von vier Newslettern mit Projektinformationen an existierende Kontakte
- 2.2 Mindestens 20 Beiträge auf Facebook, Instagram, Twitter und YouTube und Steuerung der Suchergebnisse auf Google
- 2.3 Veröffentlichung von fünf Online-Artikeln über den Fortschritt und die Neuigkeiten des Projekts
- 2.4 Erstellung von Foto- und Video-Werbematerial für das Projekt

- 2.5 Zusammenarbeit mit mindestens fünf Influencern, die die Crowdfunding-Kampagne des Projekts unterstützen
- 2.6 Veröffentlichung von zwei Pressemitteilungen
- 2.7 Verbandskommunikation - Tafel-Akademie

**Ziel 3: Pilotierung von Modellen in Zusammenarbeit mit Partnern zur Umverteilung von zubereiteten Gerichten.**

- 3.1 Durchführung von sechs Interviews zur Bedarfsermittlung seitens Wohltätigerorganisationen
- 3.2 Durchführung von fünf Interviews mit Vertretern von Gastrobetrieben, um Arbeitsprozesses zu analysieren
- 3.3 Pilotierung von Modell A: Umverteilung von warmen Mahlzeiten direkt an Wohltätigkeitsorganisationen in der Nähe der Gastronomiebetriebe
- 3.4 Pilotierung von Modell B: Kühlung und anschließende Übernacht-Lagerung von Speisen, die dann am nächsten Tag an Wohltätigkeitsorganisationen ausgeliefert und dort auf über 60 Grad Celsius erwärmt werden
- 3.5 Evaluation und Vergleich der zwei Modelle
- 3.6 Begleitung von Zachraň jídlo durch Tafel-Akademie und Tafel Deutschland

**Ziel 4: Erstellung einer Web-Applikation, die den Spendenprozess erleichtert.**

- 4.1 Vergleichende Recherche zu Web-Applikation im Ausland
- 4.2 Entwicklung einer Web-Applikation, um die Spende von zubereiteten Gerichten zu erleichtern
- 4.3 Visualisierung und User-Experience der Web-Applikation stärken
- 4.4 Pilotierung der Web-Applikation mit den Zielgruppen
- 4.5 Schulung der Nutzer:innen der Web-Applikation
- 4.6 Durchführung einer Crowdfunding-Kampagne für die Entwicklung und Verwaltung der Web-Applikation
- 4.7 Start des flächendeckenden Betriebes der Web-Applikation und Gewinnung weiterer Nutzer:innen
- 4.8 Begleitung von Zachraň jídlo durch Tafel-Akademie

## **Einführung in die Arbeitsschritte und die angewandten Methoden**

Um die vier Ziele des Projekts und die dazugehörigen Maßnahmen umzusetzen, wurde eine Vielzahl an Methoden angewandt.

Ziel 1, die Identifizierung und Beseitigung von Spendenhindernissen, wurde durch Hintergrundrecherchen und Netzwerkarbeit angegangen. Durch persönliche Meetings, mündliche sowie schriftliche Beratung und schriftliche Zuarbeiten konnte Politiker:innen in der Tschechischen Republik dabei geholfen werden, den rechtlichen Rahmen für das Spenden von zubereiteten Mahlzeiten im Sinne der Lebensmittelrettung anzupassen.

Auch für Ziel 2, die Aktivierung der Öffentlichkeit und Gastrobranche durch Kommunikationskampagnen, wurde eine Reihe an Methoden angewandt. Für das Projekt wurden hochwertige Fotos in zwei Shootings produziert. Durch regelmäßige und anlassbezogene Kommunikation in Form von Pressemitteilungen, Newslettern und Website-Updates wurde über das Projekt informiert. Weitere Zielgruppen konnten durch Posts in Sozialen Medien (teilweise mit Influencern) und die Veröffentlichung einer Handreichung erreicht werden.

In der Maßnahmenumsetzung von Ziel 3, der Pilotierung von Verteilmodellen, wurden Interviews mit Mitarbeiter:innen von Wohltätigkeitsorganisationen und Gastronomiebetrieben geführt. Durch die Pilotierung und Analyse von zwei Modellversuchen wurden neue, empirische Daten zur Verteilung von zubereiteten Mahlzeiten generiert, die auf die praktische und politische Arbeit des Projekts einzahlen.

Ziel 4 sah die Entwicklung und Einführung einer Web-Applikation zur Verteilung von Lebensmittelspenden vor. Hierfür wurden zuerst Internetrecherchen durchgeführt, um vergleichbare Applikationen in anderen Ländern kennenzulernen. Basierend auf diesem Wissen wurde der Entwicklungsprozess nach dem Modell der agilen Softwareentwicklung begonnen. Durch Nutzertests und Schulungen sowie bedarfsbasierte Anpassungen wird die Applikation fortlaufend weiterentwickelt und verbessert. Eine Crowdfunding-Kampagne wurde für die Finanzierung der Web-Applikation erfolgreich durchgeführt.

## **Ergebnisse – Präsentation der erzielten Ergebnisse**

### **Ziel 1: Klärung der aktuellen Situation und Beseitigung von Hindernissen, damit die Spende von nicht ausgegebenen Mahlzeiten an armutsbetroffene Menschen so einfach wie möglich ist**

#### **1.1. Durchführung einer Arbeitsgruppe mit Branchen- und Fachexpert:innen zur Erörterung der Vereinfachung des Spendenprozesses**

Es war geplant eine Arbeitsgruppe zu organisieren, um zu erörtern, wie die Zeitspanne verlängert werden kann, in der zubereitete Mahlzeiten gespendet werden können. Auf der Grundlage der Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sollte mit Lebensmittelsicherheitsexpert:innen, Vertreter:innen der staatlichen Agrar- und Sanitätsinspektion, Vertreter:innen des mikrobiologischen Labors und Vertreter:innen von Catering-Unternehmen gesprochen werden. An der Arbeitsgruppe sollten mindestens sechs Expert:innen teilnehmen und konkrete Schritte für gesetzliche Änderungen sollten besprochen werden.

Im Dezember 2021 wurde bekannt, dass die Regierung der Tschechischen Republik selbst die Erstellung der Verordnung Nr. 121/2023 Slg. über die Anforderungen an Lebensmittelspenden initiiert hat. Die Verordnung, die am 01.07.2023 in Kraft trat, sieht die Möglichkeit vor, Lebensmittel während des gesamten vom Lebensmittelunternehmer festgelegten Freigabezeitraums zu kühlen oder einzufrieren und nicht nur unmittelbar nach dem Kochen, wie es in der vorherigen Verordnung hieß.

Auf Grund der veränderten politischen Lage wurde entschieden, nicht wie geplant eine Arbeitsgruppe zu organisieren, sondern Sitzungen mit den verschiedenen Interessengruppen aus den Ministerien, Vertreter:innen der öffentlichen Verwaltung und Jurist:innen abzuhalten und sie zum Prozess der Verabschiedung der Verordnung zu beraten. Die Beratung fokussierte sich auf drei Aspekte des Lebensmittelspendenprozesses: die Kühlung von Lebensmittelspenden, die Spendenmöglichkeit für staatlich finanzierte Einrichtungen wie Schulkantinen und die Lebensmittelsicherheit für die Verteilung in Wohltätigkeitsorganisationen.

Zum Thema der Kühlung von Lebensmittelspenden wurde ein Treffen mit dem stellvertretenden Präsidenten der Abgeordnetenkammer Herrn Dr. Jan Bartošek durchgeführt. Herr Dr. Bartošek erbat die Erstellung von konkreten Vorschlägen für die Gesetzesänderung. Zusammen mit anderen Expert:innen wurden elf Vorschläge erarbeitet, inklusive der Möglichkeit, Lebensmittel am Ende der betrieblichen Verteilung zu kühlen. Die elf Vorschläge wurden bei einem Treffen im Juli 2022 mit

dem stellvertretenden Landwirtschaftsminister der Tschechischen Republik, Herrn Jindřich Fialka, und dem Leiter der Abteilung für die Lebensmittelkette des Landwirtschaftsministeriums, Herrn Dr. Dana Tříška, diskutiert.

Der zweite relevante gesetzliche Aspekt, zu dem Beratungen stattfanden, ist § 37 des Gesetzes Nr. 250/2000 Slg., nach dem staatlich finanzierte Organisationen wie Schulen nicht berechtigt sind, Spenden an andere Einrichtungen zu tätigen. Nach Treffen mit den Abgeordneten Romana Bělohávková, die dem Gesundheitsausschuss des Parlaments der Tschechischen Republik angehört, und Karel Smetana, von der Regierungspartei KDU-ČSL, wurde entschieden, eine Risikoanalyse durchzuführen. Die Rechtsanwaltskanzlei Havel&Partners erstellte pro bono eine Risikoanalyse zu einer möglichen Änderung von § 37 des Gesetzes Nr. 250/2000 Slg.. In einer E-Mail-Kommunikation wurde die Risikoanalyse an Herrn Miroslav Matej, Direktor der Abteilung für die Finanzierung der territorialen Haushalte, übergeben.

Der dritte wichtige Aspekt im Rahmen der neuen Verordnung zu Lebensmittelspenden sind die lebensmittelrechtlichen und hygienischen Bedingungen für die Verteilung von Mahlzeiten in den Wohltätigkeitsorganisationen. Durch Konsultationen mit Silvia Slavikova, Leiterin der Abteilung Gesundheitsschutz des Gesundheitsministeriums, konnte bestätigt werden, dass bei der Lieferung und Ausgabe zubereiteter Mahlzeiten keine von der regionalen Gesundheitsstation genehmigte Kantine notwendig ist. Durch diese Ergänzung einer Stellungnahme des Ministeriums aus dem Jahr 2022 konnte der potentielle Abnehmerkreis der Lebensmittelspenden erheblich erweitert werden.

## **1.2. Mindestens jeweils zwei Treffen mit relevanten Politiker:innen, mit Regierungsvertreter:innen und mit Rechtsexpert:innen**

Im Rahmen des Projekts wurde den folgenden Experten gesprochen:

- **Politiker:** Jan Bartošek und Romana Bělohávková von der Abgeordnetenkammer des Parlaments der Tschechischen Republik
- **Regierungsvertreter:** Jan Zima, Jindřich Fialka und Dana Tříška vom Ministerium für Landwirtschaft
- **Rechtsexperten:** Kateřina Slavíková und JUDr. Soňa Stará von der Anwaltskanzlei Havel und Partner sowie Tomáš Kočař von der Anwaltskanzlei

## **1.3. Mindestens fünf neue Partnerschaften mit Gastrobetrieben, die bereit sind, sich direkt am Spendenprojekt zu beteiligen**

Zu Beginn des Projekts arbeitet Zachraň jídlo mit der Compass Group und Olive Food zusammen. Die Zusammenarbeit mit der Compass Group (Eurest und

Scolarest - umbenannt in Delirest und Primirest im Jahr 2023) wurde für das Projekt weitergeführt.

Um neue Partnerschaften mit Gastronomiebetrieben zu schließen, wurde eine Kontaktliste von Unternehmen erstellt, die sukzessive angesprochen wurden. Die folgenden fünf neuen Kooperationen konnten geschlossen werden:

- **Perfect Canteen** bezog eine seiner Filialen in den Pilottransport ein, die dann aufgrund von Covid geschlossen wurde. Ihre Brüner Filiale spendet Lebensmittel an die örtliche Heilsarmee.
- Eine Zusammenarbeit mit **Fresh Point**, einem Unternehmen, das Kühlschränke mit gekühlten Lebensmitteln (Sandwiches, Sushi, Salate usw.) an Büros in Prag verteilt, begann im Frühjahr 2022. Während der Zusammenarbeit mit Fresh Point transportierte der Kurierdienst DoDo 10.943 Mahlzeiten im Rahmen des Projekts. Im Frühjahr 2023 beendete Fresh Point jedoch die Zusammenarbeit und bot die in den Kühlschränken befindlichen Mahlzeiten selbst zu reduzierten Preisen an.
- Seit Sommer 2022 ist die **Zátiší-Gruppe**, ein Unternehmen, das eine Kette von gehobenen Restaurants und Cateringservices betreibt, Teil des Projekts. Eines ihrer Lokale, das Vision Café, wurde mit einem nahe gelegenen Heim für Mütter mit Kindern, Open Heart, verbunden. Jeden Tag werden etwa 15 Portionen plus Suppe gespendet. Vier weitere Filialen der Zátiší-Gruppe haben sich ebenfalls der Spendenaktion angeschlossen. Die Zátiší Group ist nun der aktivste Lebensmittelspender in Prag.
- Ein weiteres großes Gastronomie-Unternehmen im Projekt ist **SFOOD**. Die Zusammenarbeit wurde mit einem Betrieb im Büroviertel Brumlovka begonnen und soll auf weitere Restaurants und Cafeterien von SFOOD ausgebaut werden.
- Im Juni 2023 begann die Zusammenarbeit mit dem **Hilton Hotel** im Zentrum von Prag. Das Hotel verfügt über zwei Restaurants (ein Buffet und ein à la carte-Restaurant) und einen Bankettsaal, in dem verschiedene Konferenzen stattfinden. Die gespendeten Lebensmittel stammen sowohl aus dem Catering als auch aus dem Buffetrestaurant. Hilton plant außerdem zukünftig aus einem zweiten Hotel im Prager Stadtteil Florenz zu spenden.

Von März 2022 bis Ende Mai 2023 konnten durch das Projekt mehr als 20.000 gekühlte und warme Mahlzeiten an Wohltätigkeitsorganisationen gespendet werden.



#### **1.4. Erstellung und Veröffentlichung der Handreichung "Wie spendet man zubereitete Gerichte?" mit Empfehlungen für Catering-Unternehmen und Wohltätigkeitsorganisationen für die Umsetzung der Spende in der Praxis**

Im März 2022 wurde die Handreichung "Wie spendet man Fertiggerichte?" (siehe Anhang 2) für Kantinen-, Catering- und Fast-Food-Manager veröffentlicht. Die Handreichung richtet sich auch an Wohltätigkeitsorganisationen wie Heime, Sozialeinrichtungen oder Suppenküchen, die daran interessiert sind, Mahlzeiten für ihre Kund:innen anzunehmen und anzubieten. Die Handreichung enthält eine praktische Zusammenfassung der Gespräche mit Regierungsbeamt:innen und Rechtsanwält:innen und beleuchtet die Problematik der Lebensmittelspenden. Konkret geht es um die rechtliche Verantwortung für Lebensmittelspenden, die Bedingungen für die Zahlung der Mehrwertsteuer, allgemeine Hygienevorschriften, für den Transport von Lebensmitteln geeignete Verpackungsarten und die Bedingungen für Wohltätigkeitsorganisationen. 50 Exemplare der Broschüre wurden gedruckt und an 30 Kontaktpersonen von Wohltätigkeitsorganisationen, Catering-Unternehmen und aus der Politik verschickt. Außerdem wurde die Handreichung digital an Journalist:innen und Unterstützer:innen des Projekts über Newsletter und soziale Medien verteilt. Dem Dokument sind ein Übergabeprotokoll (siehe Anhang 9) und eine Vorlage für HACCP-Kriterien für Wohltätigkeitsorganisationen beigelegt.

Das Dokument kann in tschechischer Sprache im Internet in [voller Länge](#) und in einer [gekürzten doppelseitigen Fassung](#) heruntergeladen werden. Der Leitfaden wurde außerdem ins Deutsche übersetzt und aktuell für die Veröffentlichung vorbereitet (siehe Anhang 16). Hierfür stehen finale juristische Prüfungen und Anpassungen an den deutschen Kontext noch aus.

#### **1.5. Die Tafel-Akademie berät Zachraň jídlo bei der Kommunikation mit den hier aufgeführten Stakeholdern**

Während der gesamten Projektdauer fand ein regelmäßiger Austausch zwischen Zachraň jídlo und der Tafel-Akademie statt. Es wurden monatliche Treffen eingerichtet, um die Entwicklung des Projekts zu besprechen und bei den anstehenden Projektaktivitäten zu beraten.

Im November 2022 fand außerdem ein persönliches Treffen der Projektteams in Berlin statt, um die weitere Entwicklung des Projekts miteinander in den Blick zu nehmen. Neben Workshops zu diesem Projekt gab es außerdem Treffen mit Tafel Deutschland Mitarbeiter:innen aus den Bereichen Fundraising und Digitalisierung. Außerdem wurde die Berliner Tafel besucht, die älteste und größte Tafel Deutschlands.

## **Ziel 2: Aktivierung der Öffentlichkeit und des Gaststättengewerbes**

### **2.1. Versand von vier Newslettern mit Projektinformationen an existierende Kontakte**

9.200 existierende E-Mail-Kontakte von Zachraň jídlo wurden durch den Versand von vier Newslettern (siehe Anhang 4) über das Projekt informiert und auf dem Laufenden gehalten. Die Inhalte der vier Newsletter orientierten sich an Zielen und Meilensteinen des Projekts. So wurde jeweils über die Erstellung der Handreichung „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“, den Fortschritt und die Ergebnisse der Modellpilotierung, die Einrichtung der Website [www.zachranobed.cz](http://www.zachranobed.cz) und die Entwicklung der Web-Applikation (siehe Anhang 1) berichtet.

### **2.2. Mindestens 20 Beiträge auf Facebook, Instagram, Twitter und YouTube und Steuerung der Suchergebnisse auf Google**

Um eine breitere Öffentlichkeit zu erreichen, wurden 20 Beiträge in sozialen Medien veröffentlicht (siehe Anhang 3), die eine Reichweite von mindestens 100.000 Nutzer:innen hatten. Die Posts, die auf Facebook, Instagram und Twitter veröffentlicht wurden, behandeln die gleichen Projektinhalte wie die Newsletter (siehe 2.1.). Um das Publikum multimodal anzusprechen, wurde eine Kombination aus Texten und audiovisuellen Materialien verwendet.

Die Posts wurden außerdem mit Werbung in den sozialen Netzwerken Facebook, Instagram und YouTube sowie in der Suchmaschine Google unterstützt. So konnten spezifische Personengruppen, beispielsweise Eigentümer oder Mitarbeiter:innen von Gastronomiebetrieben, gezielt angesprochen werden. Es wurden außerdem gezielt Nutzer:innen im Alter zwischen 21 und 45 Jahren angesprochen, die sich für Gastronomie und Wohltätigkeit interessieren und den bisherigen Unterstützer:innen ähneln. Die Anzeigen enthielten audiovisuelle Elemente – ein Kampagnenbanner und ein Video - die auf verschiedenen Meta-Plattformen platziert wurden.

### **2.3. Veröffentlichung von fünf Online-Artikeln über den Fortschritt und die Neuigkeiten des Projekts**

Um die Öffentlichkeit zu erreichen, die im Internet aktiv ist, aber keine sozialen Netzwerke nutzt, wurden auf der Website [www.zachranjidlo.cz](http://www.zachranjidlo.cz) fünf Artikel (siehe Anhang 3) über den Fortschritt des Projekts veröffentlicht. Die Website wird jährlich von bis zu 200.000 Nutzer:innen besucht.

Alle Artikel wurden in den News-Bereich der Website eingestellt und sind öffentlich zugänglich. Es wurde ein Artikel veröffentlicht, in dem es darum ging, die Spende von nicht ausgegebenen Mittagessen in der Praxis zu testen. Ein weiterer Artikel

befasste sich mit dem Spendenprozess und der Menge der transportierten Mittagessen. Der dritte Artikel war ein Interview mit Küchenchef Martin Staňek, dem Chefkoch von Perfect Canteen. Der vierte Artikel befasste sich mit der Crowdfunding-Kampagne und ihrer Förderung. Der fünfte Artikel letztlich war der Feier des ersten Jahres der Essensspenden gewidmet und fasste zusammen, wie das Projekt funktioniert.

Zusätzlich zu den ursprünglich geplanten Projektmaßnahmen wurde die Website [www.zachranobed.cz](http://www.zachranobed.cz) eingerichtet, die sich an Catering-Unternehmen und Wohltätigkeitsorganisationen richtet. Beide Zielgruppen können sich hier leicht über die Möglichkeit und die Bedingungen der Teilnahme an Lebensmitteltransporten informieren. Auch die rechtlichen Bedingungen für Spenden und ein Leitfaden für die Spende von zubereiteten Mahlzeiten sind hier aufgeführt. Die Website wurde teilweise mit der Unterstützung von ehrenamtlichen Expert:innen von Česko.Digital erstellt und wird für die Kommunikation mit den Zielgruppen und für die Medienberichterstattung über die Aktivitäten genutzt.

#### 2.4 Erstellung von Foto- und Video-Werbematerial für das Projekt

Um anschauliche Fotos aus der Projektpraxis zu haben, wurde im März 2022 der Fotograf Štěpán Lohr beauftragt die Auslieferung der Mahlzeiten zu fotografieren. Von dieser Spendenübergabe wurden zehn Fotos gemacht, die den Spendenprozess schrittweise abbilden (siehe Foto rechts und Anhang 5.1).



Ein zweites Fotoshooting für die Wohltätigkeitsorganisation fand im Mai 2022 in der Unterkunft Hope im Prager Stadtteil Žižkov statt (siehe Foto rechts und Anhang 5.2). Bislang wurden die Fotos als Anschauungsmaterial für die Kommunikation des Projekts und die Zusammenarbeit innerhalb des Projekts verwendet. Sie sind in Newslettern, Pressemitteilungen und in den sozialen Medien erschienen.



(c) Štěpán Lohr

Ein Projekt-Video wurde in Zusammenarbeit mit der Werbeagentur WMC Grey erstellt, die die Vorbereitung einer Crowdfunding-Kampagne für das Projekts und die

App-Entwicklung pro bono unterstützten. WMC Grey hat Bildmaterial im Zusammenhang mit der Kampagne und Aufnahmen des Lebensmitteltransports in das Video eingebettet. Es kann auf der Plattform [YouTube](#) angesehen werden. Das Video dient als Werbematerial auf den sozialen Plattformen von Meta und wurde im Rahmen der Crowdfunding-Kampagne genutzt.

## **2.5 Zusammenarbeit mit mindestens fünf Influencern, die die Crowdfunding-Kampagne des Projekts unterstützen**

Um die Crowdfunding-Kampagne bekannt zu machen, wurde mit sechs Influencern auf Instagram und TikTok zusammengearbeitet. Für die Influencer wurde ein Beispielenü erstellt, das die Essgewohnheiten von Menschen in Ernährungsarmut widerspiegelt. Die Influencer haben sich in den nächsten 24 Stunden danach ernährt und es den ganzen Tag über auf ihrem Kanal geteilt. Ziel war es, die Öffentlichkeit auf die Ernährungsunsicherheit armutsbetroffener Menschen aufmerksam zu machen, die Wirkung des Projekts hervorzuheben und die Öffentlichkeit zu motivieren, einen finanziellen Beitrag zu leisten. Die Influencer konnten wählen, ob sie auf diese Weise werben oder die Kampagne mit ihrem eigenen Kommentar für ihre Follower teilen wollten. Einige der größten tschechischen Gastro-Influencer Lukáš Hejlík, Květa Květáková, Tea Olivová und Dewii.veg unterstützten die Kampagne über Instagram. Auch auf TikTok posteten die Influencer Filip Tománek und Tynaku, um die Kampagne zu unterstützen.

Neben Influencern haben auch Projektpartner die Crowdfunding-Kampagne beworben. DoDo, REkrabička und REkelímek, WMC Grey, FreshPoint, Eurest und Scolarest halfen bei der Verbreitung der Kampagne. Sie verbreiteten die Sammlung intern in den Unternehmen und öffentlich in sozialen Medien und in ihren Newslettern.

Außerdem wurde das Projekt bekannt gemacht, in dem es beim Sozial Marie-Wettbewerb<sup>6</sup> für erfolgreich durchgeführte, sozial innovative Projekte eingereicht wurde. Das Projekt gehörte zu den 15 besten von hunderten eingereichten Projekt-Bewerbungen aus sechs Ländern.

## **2.6 Veröffentlichung von zwei Pressemitteilungen**

Im Rahmen des Projekts wurden statt der geplanten zwei, vier Pressemitteilungen (siehe Anhang 6) erstellt, die alle [hier](#) heruntergeladen werden können.

Im Zusammenhang mit der Erstellung der Handreichung „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“ wurde im März 2022 eine Pressemitteilung herausgegeben, in

---

<sup>6</sup> <https://www.sozialmarie.org/cs>

der der Inhalt des Dokuments beschrieben wird. Die Pressemitteilung wurde an 322 Journalisten verschickt. Die Newton-Datenbank führt 43 Medienberichte (siehe Anhang 7) über das Thema Spenden und die Handreichung, z.B. im Tschechischen Fernsehen, der Zeitschrift Respekt, Blesk.cz, Právo und anderen Medien.

Im November 2022 wurde eine Pressemitteilung über die Crowdfunding-Kampagne veröffentlicht, die an 356 journalistische Kontakte verschickt wurde und eine große Wirkung hatte. Die Pressemitteilung war die Grundlage für Artikel auf Novinky.cz, BLESK.cz und Berichte auf Radio Proglas und dem Tschechischen Fernsehen.

Zwei weitere Pressemitteilungen waren den Meilensteinen von 10.000 und 20.000 gespendeten Mittagessen im Rahmen des Projekts gewidmet. Sie wurden im Oktober 2022 und im Mai 2023 veröffentlicht und wurden ebenfalls beide von verschiedenen Medien aufgegriffen.

## **2.7. Verbandskommunikation – Tafel-Akademie**

Die Tafel-Akademie beriet Zachraň jídlo in der Entwicklung des Medienplans und der konkreten Kommunikationsmaßnahmen für die Öffentlichkeit. Zusätzlich entwickelte die Tafel-Akademie einen eigenen Plan zur Veröffentlichung der Projektergebnisse und brachte die Projektergebnisse in die Verbandsgremien (siehe Anhang 13) ein.

Neben den Kommunikationsmaßnahmen durch Zachraň jídlo wurde und wird über das Projekt auf der [Website der Tafel-Akademie](#) informiert. Zusätzlich wurden Zwischenergebnisse im Sommer 2022, zum Jahresbeginn 2023 sowie zum Projektende im Sommer 2023 auf internen Kanälen des Verbands und dessen Social Media-Kanälen veröffentlicht (siehe Anhang 11). Des Weiteren wurde über das Projekt auf den Projektseiten des [Seminarprogramms 2023](#) der Tafel-Akademie (siehe S. 110 f.) sowie in ihrem [Geschäftsbericht 2022](#) (siehe S. 25) hingewiesen. Über das Projekt konnte darüber hinaus auf drei Großveranstaltungen des Verbandes, dem Kongress der Tafel Jugend 2022 (siehe Anhang 12), dem jährlichen FEBA-Kongress (European Food Banks Federation) in Berlin 2022 (siehe Anhang 14) sowie dem 24. Bundestafeltreffens 2023 (siehe Anhang 15) im Rahmen der Informationsstände informiert werden. Zudem wurden die Zwischenergebnisse des Projekts im internen Verbandsgremium „Arbeitskreis Bildung“ vorgestellt. Geplant ist desweiteren, die finalen Ergebnisse im vorliegenden Abschlussbericht erneut in Verbandsgremien vorzustellen, um die Relevanz und die Übertragbarkeit auf die Bundesrepublik Deutschland zu erörtern.

## **Ziel 3: Pilotierung von Modellen in Zusammenarbeit mit Partnern zur Umverteilung von Fertiggerichten**

### **3.1. Durchführung von sechs Interviews zur Bedarfsermittlung seitens Wohltätigerorganisationen**

In Vorbereitung auf die Pilotierung der Modellverteilungsprozesse führte das Projektteam im Herbst 2021 fünf Interviews mit Vertreter:innen der folgenden NGOs:

- St. Theresia Asylum House
- Heilsarmee
- Hope Charity
- Parish Charity
- Food Bank Brno

Statt eines sechsten Interviews wurde eine Fokusgruppe mit Sozialarbeiter:innen durchgeführt, damit diese auch direkt vom Erfahrungsaustausch mit anderen Organisationen profitieren konnten.

Bei den Gesprächen ging es unter anderem darum herauszufinden, wer die idealen Empfänger:innen der Lebensmittelspenden sein könnten, welche Art von Lebensmitteln sie bevorzugen, welche Gewohnheiten sie haben und wie die Bereitstellung von warmen Mahlzeiten in Wohltätigkeitsorganisationen funktioniert. Die Interviews sowie die Fokusgruppe erbrachten wertvolle Erkenntnisse, die bei der Planung der Lebensmittelspendenübergabe und der Ermittlung geeigneter Umverteilungsstellen genutzt wurden.

### **3.2. Durchführung von fünf Interviews mit Vertreter:innen von Gastrobetrieben, um Arbeitsprozesse zu analysieren**

Neben den Interviews mit Vertreter:innen von NGOs wurden im Herbst 2021 auch Vertreter:innen von Gastrobetrieben interviewt. Es wurden Interviews mit Mitarbeiter:innen von fünf verschiedenen Betrieben geführt, um dadurch möglichst verschiedene Einblicke zu gewinnen. Mitarbeiter:innen der folgenden Unternehmen wurden interviewt:

- Olive Food
- Bistro Hala
- Bistro Dynamica
- Compass Group
- Perfect Canteen

In den Interviews wurden Betriebsabläufe und -zeiten identifiziert. Außerdem wurde erfragt, zu welchem Zeitpunkt die Menge der übriggebliebenen Lebensmittel feststeht, wer die verantwortliche Person bei der Essensausgabe ist und welche Art von Verpackung für den Transport geeignet ist. Die Interviews generierten viel praktisches Wissen, welches dann auf die zwei Umverteilungsmodelle angewendet wurde.

### 3.3. Pilotierung von Modell A

Modell A wurde am 23.11.2021 pilotiert, um zu testen, wie warme Mahlzeiten von den Kantinen zu Wohltätigkeitsorganisationen transportiert werden können, wie lange der Transport dauert, um wie viel Grad die Temperatur der Mahlzeiten sinkt, welche Boxen für den Transport am besten geeignet sind und welche Arten von Mahlzeiten die Kund:innen am meisten interessieren.

Compass Group, Olive Food und Perfect Canteen wurden als spendende Organisationen am Modellpilot beteiligt. Auf Grund des Standorts und der Mahlzeitenausgabestelle wurde St. Theresia's Shelter als Empfänger der Mahlzeiten ausgewählt. Die drei beteiligten Kantinen von Olive Food, das Bistro Hala von Perfect Canteen und das U nás Cafeteria der Compass Group liegen alle im gleichen Stadtteil wie St. Theresia's Shelter.

Der Lieferdienst Dáme jídlo (später umbenannt in Foodora) wurde als Partner für den Transport der Mahlzeiten angesprochen und erklärte sich bereit, vier Fahrzeuge freizugeben, um die restlichen Mahlzeiten zu einem bestimmten Zeitpunkt zur Wohltätigkeitsorganisation zu transportieren. Aufgrund des kurzen Zeitfensters für die Umverteilung, entschied man sich für drei Fahrten direkt von der Kantine zur Wohltätigkeitsorganisation, wobei der Fahrer nur in einem Fall die Mahlzeiten von zwei Kantinen abholte. Dies wurde durch die unterschiedlichen Endzeiten der Abgabe in den einzelnen Kantinen beeinflusst, so dass nicht weniger Fahrten durchgeführt werden konnten.

Als Zeitpunkt für die Umverteilung wurde das Ende der Ausgabezeiten in den Kantinen festgelegt, d. h. zwischen 14:00 und 15:00 Uhr. Dieser Zeitpunkt erwies sich ebenfalls als sinnvoll, weil Unternehmen am Ende der Ausgabezeit keine Mehrwertsteuer auf die gespendeten Lebensmittel zahlen, da die Kantine nach dem Ende der Ausgabezeit keine Möglichkeit mehr hätte, die Lebensmittel zu verkaufen. Gleichzeitig konnte so ermittelt werden, wie viel Essen tatsächlich in den Kantinen übrig geblieben ist.



(c) Štěpán Lohr

Diese Zeit kam auch den Fahrern von Dáme jídlo entgegen, da ihre Fahrzeuge zu dieser Zeit weniger ausgelastet sind.

Für den Transport der Mahlzeiten wurden vier Behältertypen ausgewählt und getestet. Da das Projekt darauf abzielt, die Menge an Einwegverpackungen für den Transport zu minimieren, wurde das Unternehmen REkrabička, das sich mit Mehrweg-Öko-Verpackungen beschäftigt, angesprochen. Dieses Unternehmen erklärte sich bereit, sich an dem Projekt zu beteiligen und stellte 25 Kartons, sogenannte Reboxen (siehe Foto oben), zur Verfügung. Eine alternative Art der Verpackung war eine beschichtete Papierbox, die umweltfreundlicher als Kunststoffbehälter sind. Als dritter und vierter Verpackungstyp wurden die in den Kantinen erhältlichen Boxen ausgewählt. Dabei handelte es sich entweder um nicht wiederverwertbare Einweg-Plastikboxen oder um Styroporbox.

Die Temperaturmessungen wurden mit Küchenthermometern vorgenommen, die sich immer in der Mitte der Schale befanden. Die Messungen wurden in einer REbox, einer beschichteten Papierbox, einer Einweg-Plastikboxen und einer Styroporbox durchgeführt. Die Messergebnisse zeigten, dass die Mehrweg-REboxen die Temperatur während der 30-minütigen Transportzeit am besten hielten, mit einem durchschnittlichen Temperaturabfall von 21° C. Bei den papierbeschichteten Boxen sank die Temperatur um durchschnittlich 23° C, ebenso wie bei den Einwegboxen mit Kunststoffverschluss. Bei den anderen Boxen kann dieser Rückgang aufgrund der geringen Anzahl von Portionen nicht eindeutig bestimmt werden. Die Styroporbox wurde nur für fünf Mahlzeiten verwendet. Die vollständigen Ergebnisse der Messungen und Beobachtungen sind im Zwischenbericht (vgl. Zwischenbericht 04/2022) detailliert beschrieben.

Ursprünglich war für die Modellversuche ebenfalls geplant, fünf und sechs Stunden nach dem Kochen mikrobiologische Tests an heißen Lebensmitteln durchzuführen. Die ursprüngliche Annahme, dass die Mahlzeiten in der Regel nur vier Stunden haltbar sind, stellte sich allerdings als unzutreffend heraus. Mehrere große Gastronomiebetriebe bestätigten, dass sie die Haltbarkeit standardmäßig auf fünf bis sechs Stunden verlängern und dafür regelmäßig mikrobiologische Tests durchführen. Aufgrund dieser Erkenntnis wurde entschieden, auf mikrobiologische Untersuchungen von heißen Lebensmitteln im Rahmen dieses Projekts zu verzichten und sie nur bei gekühlten Lebensmitteln durchzuführen (siehe 3.4.).

Für das Spenden von Lebensmitteln ist es außerdem notwendig, dass ein Übergabeprotokoll mit Informationen über jedes Lebensmittel wie z. B. Allergene, ausgefüllt wird. Ein solches Übergabeprotokoll für Lebensmittelspenden wurde, nach Beratungen mit der staatlichen Lebensmittel- und Landwirtschaftsinspektion und der regionale Hygienestation in Prag, an die Handreichung „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“ (siehe Anhang 2) angehängt. Im Gegensatz zu dem von der



Lebensmittelbank verwendeten Lieferschein ist dieses Protokoll speziell für die Spende von zubereiteten Gerichten konzipiert.

### **3.4. Pilotierung von Modell B**

Modell B wurde am 24.11.2021 pilotiert, um zu prüfen, wie der Spendenprozess in der Praxis funktionieren könnte, wenn die Kühlung von Mahlzeiten erlaubt wäre. Dabei wurde geprüft, welche Kapazitäten die Prager Tafel hat, wo und wie die Kühlung erfolgen könnte und wie lange sie dauern würde.

In Absprache mit dem Geschäftsführer der Compass Group wurde Modell B in der Kantine U nás in der Jankovcova-Straße in Prag durchgeführt. Der Grund für die Wahl dieses Ortes war die vorherige Zusammenarbeit mit dem Küchenchef dieser Kantine, der über das gesamte Projekt informiert war und auch während der beiden Tage des Pilotversuchs sehr hilfreich war.

Der Zeitpunkt des Versuchs wurde auf das Ende der Ausgabezeit festgelegt, sodass es sich bei den getesteten Mahlzeiten um übrig gebliebene Portionen von diesem Tag handelte.

Für die Kühlung und den Transport der Mahlzeiten wurden Mehrweg-REboxen aus Kunststoff gewählt, da sie sich auslaufsicher verschließen lassen. Außerdem sind sie abwaschbar und können zurückgegeben werden. Die Übergabe der Mahlzeiten wurde mit dem Fahrer von Dáme jídlo vereinbart, der bereits am Vortag an der Verteilung der Mahlzeiten für Modell A beteiligt war.

Für Modell B gab es fünf Mahlzeiten, die im Schockkühler direkt in der Compass Group Kantine gekühlt wurden und fünf Mahlzeiten, die in der Prager Tafel gekühlt wurden. Es ist festzustellen, dass der Schockkühler der Compass Group je nach Art der Lebensmittel 30-40 Minuten zum Kühlen benötigt, was einem durchschnittlichen Temperaturabfall von 1,5 Grad pro Minute entspricht. Die Kühlung der Lebensmittel in der Tafel führte zu einem durchschnittlichen Temperaturabfall von 0,6 Grad in einer Minute. Die Gesamtmessungen ergaben, dass die Lebensmittel schneller abkühlen können, wenn der Schockkühler weit genug im Voraus eingeschaltet wird. Allerdings hängt dies auch von der Art und Größe des Kühlers ab.

Ein zentraler Bestandteil von Modell B ist die Durchführung mikrobiologischer Tests der gekühlten Mahlzeiten. Nach einer Diskussion mit den Labortechnikern des Labors des Instituts für Lebensmitteluntersuchungen wurde entschieden, dass es nicht, wie ursprünglich geplant, notwendig ist, gekühlte Lebensmittel nach 24 und 48 Stunden zu testen. Die Ergebnisse wären nicht sehr aussagekräftig, da dies eine sehr kurze Zeit für das Wachstum von Mikroorganismen in Lebensmitteln ist. Stattdessen wurden Gerichte erst 72 Stunden nach dem Kühlen getestet.

Die Untersuchung der Gerichte wurde in Fleisch- und Nicht-Fleisch-Gerichte unterteilt. Sechs Gerichte enthielten eine Fleischkomponente und wurden auf die folgenden Mikroorganismen untersucht: *Bacillus Cereus*, *Escherichia Coli*, Coagulase-positive Staphylokokken, Sulfid-reduzierende Clostridien, Salmonellen und *Listeria monocytogenes*. Bei den Nicht-Fleischgerichten handelte es sich um zehn Stück, die mit Ausnahme der Sulfid-reduzierenden Clostridien auf dieselben Mikroorganismen untersucht wurden.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Tests 72 Stunden nach der Kühlung zeigten keine dieser Mikroorganismen in 15 Gerichten. Nur in einem Fall, bei gekochten Nudeln, wurden höhere Werte von *Bacillus Cereus*, *Escherichia Coli* und Coagulase-positivem *Staphylococcus aureus* festgestellt. In der Mitteilung wurde darauf hingewiesen, dass möglicherweise ein Fehler seitens der Probennehmer vorlag, die die Probe nicht korrekt entnommen oder das Gericht falsch zubereitet hatten.

Ergänzend zu den geplanten mikrobiologischen Tests wurde, gemeinsam mit einem Lebensmittelforschungsinstitut, das sich mit der Frage des Wachstums von Mikroorganismen in Lebensmitteln befasst, eine Projektion des Bakterienwachstums in gekühlten Lebensmitteln erstellt. Dafür wurde bei allen Speiseproben der pH-Wert und die Wasseraktivität gemessen und anschließend wurde das Wachstum pathogener Mikroorganismen - *Bacillus cereus*, *Escherichia coli* und Salmonellen - für verschiedene Temperaturen vorhergesagt. Dabei wurde geprüft, ob eine ausreichend lange Lag-Phase dieser Mikroorganismen bei einer bestimmten Temperatur für 72 Stunden eintritt. Außerdem wurde die kritische Lagertemperatur ermittelt, bei der die Gefahr des Auftretens des Mikroorganismus im Lebensmittel besteht.

Aus den Ergebnissen der Lag-Phase und der Lagertemperaturvorhersagen wurde geschlossen, dass eine zufällige Kontamination, die beim Befüllen von Transportschalen mit nicht freigegebenen Lebensmitteln auftreten kann, kein mikrobielles Risiko darstellt, sofern die Abkühlungsrate auf unter 8° C beibehalten wird, wobei eine Lagertemperatur von 5° C vollkommen sicher ist. Bei dieser Temperatur haben die ausgewählten pathogenen Mikroorganismen unter den Bedingungen der Testschalen (pH-Wert und Wasseraktivität) eine mehr als ausreichende Lag-Phase im Vergleich zu der erforderlichen maximalen Transport- und Lagerzeit von 72 Stunden.

### **3.5. Evaluation und Vergleich der zwei Modelle**

Die detaillierten Ergebnisse der zwei Modellpilotierungen, der mikrobiologischen Tests und der Vorhersage des Bakterienwachstums wurden in einem internen Bericht (siehe Anhang 8) zusammengefasst und für die Ausarbeitung des Leitfadens „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“ verwendet.

Für Modell A konnte festgehalten werden, dass die Mehrweg ReBox die Temperatur bei einem 30-minütigen Transport am besten hält. Durch die mikrobiologischen Tests in Modell B konnte festgehalten werden, dass das Abkühlen von Lebensmitteln keine mikrobiologischen Gefahren mit sich bringt und dass Lebensmittel bis zu 72 Stunden gefahrenfrei bei 8° C oder weniger aufbewahrt werden können, wobei 5° C als die bevorzugte Lagertemperatur identifiziert wurde.

Da im Rahmen des Projekts nachgewiesen werden konnte, dass die Kühlung von Lebensmitteln kein Risiko für die Verbraucher:innen darstellt, konnten diese Ergebnisse außerdem als Argument für die Genehmigung des Erlasses zur Weitergabe von zubereiteten Gerichten durch das Landwirtschaftsministerium genutzt werden (siehe 1.1. und 1.2).

### **3.6. Begleitung von Zachraň jídlo durch Tafel-Akademie und Tafel Deutschland**

Basierend auf den Erfahrungen von Tafel Deutschland und Tafel-Akademie mit dem Digitalisierungsprojekt "Tafel macht Zukunft – gemeinsam digital" ist hier eine enge Begleitung des Partners Zachraň jídlo vorgesehen. Die Tafel-Akademie brachte Wissen und Ergebnisse aus der Entwicklung der digitalen Plattform in den Prozess der Entwicklung der hier geplanten technischen Lösung ein.

Unter anderem wurde für den Besuch von Zachraň jídlo in Berlin im November 2022 ein Austausch mit der Projektleitung des Projekts [„Tafel macht Zukunft – gemeinsam digital“](#) organisiert. Bei diesem Treffen stellte Projektleiterin Regina Treutwein die für das Projekt entwickelte Software „eco-Plattform“ vor und beriet insbesondere zu Fragen der Softwareentwicklung und der Schulung von sehr unterschiedlichen Nutzer:innengruppen.

## **Ziel 4: Erstellung einer Web-Applikation, die den Spendenprozess erleichtert**

### **4.1. Vergleichende Recherche zu Web-Applikation im Ausland**

Vor Beginn der Entwicklung der Web-Applikation wurden vergleichbare Applikationen im Ausland indentifiziert und analysiert. Die Übersicht der 24 verschiedenen Applikationen (siehe Anhang 10) gibt einen grundlegenden Überblick über die Prinzipien, auf denen die einzelnen ausländischen Anwendungen und Technologieplattformen beruhen, sowie über ihre Einzigartigkeit. Jede Beschreibung beginnt mit einer allgemeinen Bewertung auf der Grundlage eines Vergleichs verschiedener Beispiele in Europa und darüber hinaus sowie einer Bewertung ihrer Anwendbarkeit in der Tschechischen Republik. Der Schwerpunkt der Übersicht liegt

auf einer möglichst detaillierten Beschreibung und Erläuterung des gesamten Prozesses der Spende von zubereiteten Lebensmitteln aus Gaststätten an gemeinnützige Organisationen. Die vergleichende Übersicht enthält auch eine visuelle Darstellung der internen Applikationen.

#### **4.2. Entwicklung einer Web-Applikation, um die Spende von zubereiteten Gerichten zu erleichtern**

Im Februar 2022 wurde die Zusammenarbeit mit der Technologieplattform Česko.Digital aufgenommen, die gemeinnützige Organisationen bei der Vorbereitung und Entwicklung digitaler Lösungen unterstützt. Česko.Digital besteht aus rund 6.000 fachkundigen Freiwilligen aus den Bereichen Entwicklung, Design, Kommunikation und Vertrieb, die ehrenamtlich soziale Projekte unterstützen. Dank Česko.Digital konnte eine enge Zusammenarbeit mit Fachleuten auf diesen Gebieten aufgebaut werden. Die folgenden Expert:innen von Česko.Digital haben sich an der Entwicklung der Web-Applikation (siehe Anhang 1) beteiligt:

- Marek Malík, UX-Designer, der sich auf das Service-Design konzentriert
- Martin Wenisch, leitender Entwickler und Mentor
- Tomáš Volek, Scrum-Master
- Veronika Jandová, Werbetexterin
- Jakub Timko, Junior-Entwickler, Student der Softwaretechnik
- Josef Jadrný, Programmierer

Die Aktivitäten des Česko.Digital-Teams, die während der Erstellung der App stattfanden, können auf dieser [Seite](#) eingesehen werden. Alle 14 Tage fand eine Teambesprechung statt, die vom Scrum Master geleitet wurde, und es wurden Sprints in Jira geplant. Die Sprints beinhalteten Aufgaben, die von Mitarbeiter:innen von Zachraň jídlo und Freiwilligen von Česko.Digital zu erledigen sind.

Für die Entwicklung der Web-Applikation wurden zunächst Tiefeninterviews mit Stakeholdern durchgeführt, um herauszufinden, wie die Aufgaben der Mitarbeiter:innen von Gastrobetrieben und Wohltätigkeitsorganisationen ausgeführt werden und was ihre Motivationen und Erwartungen an die App sind. Es war außerdem notwendig zu definieren, wie die Spendenverteilung stattfinden sollte. Die ursprüngliche Idee eines "Marktplatzes", auf dem Wohltätigkeitsorganisationen die in der Region angebotenen Lebensmittel nach dem Windhund-Prinzip buchen könnten, wurde verworfen. Eine solche Lösung wäre für den DoDo-Kurierdienst, der die Lebensmittel unentgeltlich transportiert, eine zu große logistische Herausforderung und zu teuer gewesen. Außerdem wären die Mitarbeiter:innen der Wohlfahrtsverbände nicht bereit, die App fortlaufend zu überwachen und die angebotenen Mahlzeiten zu buchen. Es wurde daher entschieden, jeweils eine Wohltätigkeitsorganisation und eine Kantine miteinander zu koppeln und die DoDo-Kuriere auf einer regelmäßigen Route zu buchen.

Die Beta-Version der Web-Applikation kann unter diesem [Link](#) öffentlich eingesehen werden. Allerdings gibt es auch ein "Inneres" der Web-Applikation, in dem verschiedene Funktionen eingerichtet werden können, wie beispielsweise hinterlegte Kontaktdaten von Kantinen. Der Kurierdienst DoDo wurde an die Web-Applikation angebunden, wodurch ein Kurier automatisch über eine von einem Koch eingegebene Mahlzeit informiert und die Lieferadresse der empfangenden Wohltätigkeitsorganisation angezeigt wird. Wenn der Koch die Informationen nicht oder später als der regelmäßige Lieferzeitpunkt einträgt, wird die Fahrt des Kuriers automatisch storniert. Es besteht auch die Möglichkeit, dass die Mitarbeiter:innen der Wohltätigkeitsorganisation die Mahlzeiten zu Fuß abholen (kein Kuriertransport erforderlich). In diesem Fall kann die Option "zu Fuß holen" in der Web-Applikation eingegeben werden und die DoDo-Fahrt wird ebenfalls entsprechend storniert.

### **4.3. Visualisierung und User-Experience der Web-Applikation stärken**

Es wurde entschieden, die Projekt-Website (siehe 2.3.) und die Web-Applikation "Zachraň oběd" (auf Deutsch: Rettet das Mittagessen) zu nennen. Dieser Name stimmt mit dem Namen der Organisation Zachraň jídlo (auf Deutsch: Rettet das Essen) überein. Design und Logo der Projekt-Website und der Web-Applikation basieren auf dem Logo von Zachraň jídlo. Durch die Entwicklung und Einhaltung einer einheitlichen visuellen Identität ist der Wiedererkennungswert gesteigert und ein professioneller Außenauftritt gesichert.

Die User-Experience der Web-Applikation wurde durch Benutzertests (siehe 4.4.) getestet.

### **4.4. Pilotierung der Web-Applikation mit den Zielgruppen**

In der nächsten Entwicklungsphase folgten Benutzertests, die für die Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit der Web-Applikation von zentraler Bedeutung waren. Feedback wurde von Köch:innen, Mitarbeiter:innen von Wohltätigkeitsorganisationen und DoDo-Kurieren eingeholt und für die Weiterentwicklung der Web-Applikation genutzt. Die Tests wurden mit den folgenden Personen durchgeführt:

- Radek Bačenka – Delirest (davor Compass Group)
- Daniel Batela – Kantine Zátíší Group, VIG Kooperativa
- Marek Tomašík – DoDo
- Michaela Novotná – Wohltätigkeitsorganisation Open Heart
- Roman Labuda – Wohltätigkeitsorganisation K srdci klíč
- Hana Štěpánová – St. Terezie Asylum House

Auf Basis der Benutzertests wurden drei Veränderungen an der Web-Applikation durchgeführt. Erstens wurden die Frist für die Einreichung eines Angebots verlängert. Ursprünglich mussten Köche die Spende 45 Minuten vor Schließung der Küche angeben. Der Grund dafür war, dass DoDo-Kuriere so früh wie möglich wissen wollten, dass sie die Mahlzeiten abholen würden. Für die Köche war dies jedoch eine Herausforderung, da sie zu diesem Zeitpunkt nicht genau wissen konnten, ob sie noch etwas übrig haben würden oder nicht. Daher waren die Köche bestrebt, die Spendeneingabe so kurzfristig wie möglich zu tätigen. Die Abholzeit konnte um zehn Minuten auf 35 Minuten reduzieren werden.

Zweitens wollten Wohltätigkeitsorganisationen, die ihre Lebensmittel selbst abholen, automatisch darüber informiert werden, dass Lebensmittel übrig geblieben sind. In der ersten Version der Web-Applikation erhielten die Wohltätigkeitsorganisationen keine Online-Meldung und die Köche mussten sie anrufen, damit die Lebensmittel abgeholt wurden. Nach der Weiterentwicklung der Web-Applikation erhielten Wohltätigkeitsorganisationen eine E-Mail-Benachrichtigung, dass Lebensmittel übrig geblieben waren und wie viele Portionen es waren.

Eine dritte Verbesserung auf Basis der Benutzertests war die Einführung einer Rückgabe-Funktion für Transportkisten. Wenn der Koch bei der Spendeneingabe online eingibt, dass Kisten zurückgegeben werden sollen, wird ein Auftrag für einen DoDo-Kurier erstellt, der die Kisten von der Wohltätigkeitsorganisation am Morgen des nächsten Tages zurück in die Kantine bringt.

#### **4.5. Schulung der Nutzer:innen der Web-Applikation**

Da die Zeit der Nutzer:innen der Web-Applikation begrenzt ist, wurde entschieden, nicht wie ursprünglich geplant eine gemeinsame Schulung durchzuführen. Stattdessen wurden sie persönlich und individuell in der Nutzung der Web-Applikation geschult. Mit den folgenden zehn Personen wurden Schulungen an den angegebenen Daten durchgeführt:

- Radek Bačenka, Chefkoch (U nás - Delirest), 28.11.2022
- Filip Zbořil, Betrieb (Vision Cafe - Zatisi Group), 9.1.2023
- Mirka Odehnalová, Betrieb (Innogy Cafe - Zatisi Group), 10.1.2023
- Tomáš Liebich, Chefkoch (Primirest), 12.1.2023
- Lenka Mlejnková, Leiterin (K srdci klíč), 26.1.2023
- Jan Stejskal, Geschäftsführer (SFOOD), 30.1.2023
- Jana Hrdličková, Leiterin (Azylový dům Gloria), 21.2.2023
- Vladimír Roček Betrieb (SFOOD), 21.3.2023
- Magdalena Kejíková, Betrieb (Perfect Canteen), 12.5.2023
- Valerio Bussandri, Chefkoch (Hilton Old Town Prague), 19.5.2023

Zusätzlich zu vorgesehenen Schulungen wurden zwei Video-Tutorials erstellt, die an die kooperierenden Caféterien verschickt wurden. Ein Video ist für Köche mit Spenden, die von einem [Kurier abgeholt werden](#). Das zweite Video ist für Köche mit Spenden, die von Mitarbeiter:innen der Wohltätigkeitsorganisation [zu Fuß abgeholt werden](#). Die Video-Tutorials sind auch auf YouTube verfügbar.

#### **4.6. Durchführung einer Crowdfunding-Kampagne für die Entwicklung und Verwaltung der Web-Applikation**

Die Crowdfunding-Kampagne wurde vor Weihnachten 2022 durchgeführt, wenn die Bereitschaft Geld für wohltätige Zwecke zu spenden am größten ist. Das Kampagnenkonzept wurde pro bono von der Werbeagentur WMC Grey erstellt.

Firmenkantinen wurden angesprochen, um sich an der Spendenaktion zu beteiligen. Sie konnten entweder Plakate für die Spendensammlung in ihren Räumlichkeiten aufhängen oder für die Online-Sammlung werben. Außerdem wurde Firmen auch angeboten, direkt zu spenden. Zu diesem Zweck wurden spezielle Marketingmaterialien mit den Firmenlogos erstellt (siehe Screensho rechts). An der Kampagne beteiligten sich DoDo, WMC Grey, REkrabička Rekelímek, Impact HUB sowie FreshPoint.

Die Crowdfunding-Kampagne umfasste Video- und Social Media-Kommunikation. Bis Ende 2022 wurden insgesamt 220 000,- CZK (ca. 9.300 EUR) von 305 Spender:innen gesammelt. Die für die Kampagnen geteilten Posts und Stories der für das Projekt gewonnenen Influencern wurden 18.592 mal gesehen.

#### **4.7. Start des Betriebes der Web-Applikation**

Für die Erweiterung des Nutzerkreises der Web-Applikation wurde zum einen das Kontakt-Formular auf der Website [www.zachranobed.cz](http://www.zachranobed.cz) erstellt und zum anderen wurden Wohltätigkeitsorganisationen und Kantinen aktiv angesprochen.

Zehn neue Kontakte konnten dadurch schnell geknüpft werden. Die drei Wohltätigkeitsorganisationen Prager Pfarrcaritas, das Haus der drei Wünsche und die Heilsarmee Holešovice konnten gewonnen werden. Außerdem wurden Perfect Canteen Churchill, Perfect Canteen Bistro Hala, Perfect Canteen Dynamica Waltrovka, Perfect Canteen Crystal Restaurant, die Schulkantine der Parklane International School, IKEA Zličín und SFOOD WPP für das Projekt angesprochen.

Das Interesse an einer Zusammenarbeit im Rahmen des Projektes wird fortlaufend in einer [Online-Karte der Wohltätigkeitsorganisationen](#) und einer [Online-Karte der Kantinen](#) festgehalten und einsehbar gemacht.

#### **4.8. Begleitung von Zachraň jídlo durch Tafel-Akademie**

Im Projektzeitraum fanden monatliche Treffen sowie weiterer Austausch nach Bedarf zwischen Zachraň jídlo und der Tafel-Akademie statt, in denen der Fortschritt des Projekts im Hinblick auf die vereinbarten Projektziele besprochen wurde. Inhaltliche Beratung wurde darüber hinaus zu bestimmten Themen wie App-Entwicklung, Fundraising, politische Interessensvertretung und Öffentlichkeitsarbeit gewährleistet. Zwei Bemühungen internationale Software Firmen für die finanzielle oder ideelle Unterstützung des Projekts zu gewinnen sind nach Übergabe der Kontakte von Tafel-Akademie an Zachraň jídlo leider nicht realisiert worden. Mitarbeiter:innen der Tafel-Akademie haben außerdem die finanziellen Abwicklung des Projekts garantiert.



## Diskussion

Durch das Projekt ist es gelungen, eine völlig neue Spendenpraxis in der Tschechischen Republik einzuführen und das Spenden von zubereiteten Mahlzeiten zu etablieren. Zu allen vier Zielen wurden Maßnahmen erfolgreich umgesetzt, sodass es teilweise sogar möglich war, über die Ziele hinaus zu arbeiten. Die Tafel-Akademie hat Zachran jidlo dabei in regelmäßigen und zusätzlichen, anlassbezogenen Projekttreffen beraten. Dabei war die Erfahrung der Tafel im Hinblick auf politische Interessensvertretung, die Umsetzung eines Digitalisierungsprojekts sowie die Arbeit mit vielen unterschiedlichen Projektbeteiligten besonders relevant.

Ziel 1 war es, die aktuelle gesetzliche Situation zu klären, Hindernisse beim Spenden von zubereiteten Mahlzeiten zu beseitigen und den Spendenprozess zu vereinfachen. Die Handreichung „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“ hat auf eine bis dahin unklare und wenig bekannte Situation in der Tschechischen Republik aufmerksam gemacht. Besonders die gesetzlichen Hürden zur Kühlung von Lebensmittelspenden wurde als wichtiges Problem identifiziert, dass der Abgabe von zubereiteten Mahlzeiten im Wege stand. Bereits bei der Entstehung der Handreichung wurde mit Ministerien und zuständigen Beamten zusammengearbeitet. Die Ergebnisse dieses Projekts konnten einen wichtigen Beitrag zu einer Initiative des Landwirtschaftsministeriums leisten, durch die das Kühlen und Einfrieren von Lebensmittelspenden seit Juli 2023 erlaubt ist.

Ziel 2 war die Aktivierung der Öffentlichkeit und der Gastronomie. Durch die Crowdfunding-Kampagne wurde die Öffentlichkeit über das Projekt informiert und gleichzeitig Mittel für den weiteren Betrieb des Projekts gesammelt. Darüber hinaus wurde das Projekt online, in den sozialen Medien, mit Hilfe von Influencern und durch Pressemitteilungen bekannt gemacht. Anfängliche Skepsis seitens der Gastronomie konnte durch aktive Öffentlichkeitsarbeit überwunden werden. Wichtig war hierzu beispielsweise die Einrichtung der Projekt-Website [www.zachranobed.cz](http://www.zachranobed.cz).

Ziel 3 war die Durchführung von zwei Modellprojekten zur Lebensmittelspendenübergabe in Zusammenarbeit mit Partnern, um dadurch die effizienteste und sicherste Art der Spendenübergabe zu identifizieren. Modell A zum Spenden von erhitzten Mahlzeiten zur direkten Ausgabe ist nach der Pilotierung in die alltägliche Praxis übergegangen. So konnten bereits mehr als 20.000 Mahlzeiten gerettet werden. Damit ist die Etablierung einer neuen Spendenpraxis im tschechischen Umfeld gelungen. Modell B und die dazugehörigen mikrobiologischen Tests zur Weitergabe von gekühlten Mahlzeiten konnten wichtige Informationen zum neuen Erlass des Landwirtschaftsministeriums liefern.

Ziel 4 war die Einführung einer Web-Applikation für den Spendenprozess. Vor allem dank der Freiwilligen der Plattform Česko.Digital ist es gelungen, eine funktionale App zum Spenden von Lebensmitteln zu entwickeln, die die Arbeit der Köche

erleichtert und es ermöglicht, eine große Anzahl von Gastrobetrieben und Wohltätigkeitsorganisationen einzubeziehen. Dank der App war es möglich, das Projekt zu skalieren und die im Zusammenhang mit dem Projekt anfallenden (operativen) Aufgaben zu erleichtern.

Die Projektziele und -maßnahmen mussten nur in zwei Belangen angepasst werden. Zum einen veränderte sich die Aufgabe unter Projektziel 1 von der Interessensvertretung für eine Gesetzesänderung zu einer beratenden Rolle in der Entstehung des Gesetzes. Zum anderen wurde für die erfolgreiche Umsetzung des Spendenprozesses der Transport der Lebensmittel durch DoDo organisiert. Dies ging über die ursprüngliche Zielsetzung des Projekts hinaus, die die Vermittlung über die Web-Applikation, nicht aber den eigentlichen Transport der Lebensmittelspende vorsah.

Für die erfolgreiche Umsetzung des Projekts war die Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern, die ihre Arbeit oft pro bono anboten, sehr wichtig. Gleichzeitig gilt es festzuhalten, dass pro bono Kooperationen zwar Kosten einsparen, gleichzeitig jedoch die Planbarkeit der Projektumsetzung fortlaufend erschwert hatten, da zugesicherte Leistungen sich verspäteten.

## **Öffentlichkeitsarbeit und Ausblick**

Die Zwischenergebnisse und finalen Ergebnisse des Projekts wurden fortlaufend durch die unter Ziel 2 aufgeführten Maßnahmen an die Öffentlichkeit kommuniziert. Durch Online-Auftritte, Präsenz in den Sozialen Medien, Pressemitteilungen und Newsletter konnten neue Organisationen für die Beteiligung am Projekt gewonnen werden. Darüber hinaus zahlte die Öffentlichkeitsarbeit auch auf den Erfolg der Crowdfunding-Kampagne ein und konnte dazu beitragen, dass das Problem der Lebensmittelverschwendung der breiteren Öffentlichkeit bekannt wird.

Da es dem Projekt gelungen ist, die Spende von Mahlzeiten in die Praxis umzusetzen, und ein großes Potenzial für die Fortsetzung des Projekts besteht, wird Zachran jidlo die Verbindung zwischen Spendern und Empfängern von Mahlzeiten fortführen und über Prag hinaus ausbauen. Es ist geplant, die App in Zukunft weiterzuentwickeln und Funktionalitäten hinzuzufügen und so die Qualität des Dienstes weiter zu steigern.

Die Tafel-Akademie hat in zwei Fällen Kontakte zwischen potentiellen Spendern und Zachran jidlo hergestellt, um eine Weiterfinanzierung des Projekts zu ermöglichen. Letztendlich hat Zachran jidlo von der tschechischen Technologieagentur einen zweijährigen Zuschuss erhalten, um die Menge der Lebensmittelüberschüsse in den spendenden Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung in Prag zu messen. Darauf basierend werden Empfehlungen an die öffentliche Verwaltung ausgesprochen, um die Verschwendung in öffentlichen Einrichtungen, wie beispielsweise Krankenhäuser, zu verringern. Auf das in diesem Bericht beschriebene Projekt wird daher sowohl auf praktischer als auch auf strategischer Ebene aufgebaut.

## Fazit

Das Projekt “Besser spenden statt wegwerfen” kann als voller Erfolg gezählt werden. Um die vier Projektziele und zahlreichen Maßnahmen erfolgreich umzusetzen, war es zuerst nötig durch Recherchen, Hintergrundgespräche, Modellversuche und mikrobiologische Tests das notwendige Hintergrundwissen auf- und auszubauen. Gleichzeitig konnte öffentliche Aufmerksamkeit und Unterstützung für das Projekt gewonnen werden und ein Netzwerk von relevanten Stakeholdern aufgebaut werden. Das Projekt konnte zur veränderten, pragmatischeren Gesetzgebung für die Lebensmittelspendenpraxis beitragen. Darüber hinaus wurden über die Web-Applikation bereits mehr als 20.000 Lebensmittelspenden ermöglicht. Die Web-Applikation, die gestiegene öffentliche Aufmerksamkeit sowie die veränderte Gesetzgebung stellen eine nachhaltige Wirkung des Projekts sicher.

Um die beschriebenen Ergebnisse zu erzielen, waren minimale Planänderungen erforderlich, die den ursprünglichen Projektplan jedoch nur geringfügig veränderten. Die Änderungen sind in der Zusammenfassung der Ergebnisse an den entsprechenden Stellen aufgeführt.

Die Tafel-Akademie hat während der gesamten Projektlaufzeit relevante Erkenntnisse in ihr Netzwerk in Deutschland weitergegeben. Die Arbeit in Tschechien hat klar gezeigt, wie ökologisch und sozial gewinnbringend die Weitergabe von zubereiteten Mahlzeiten sein kann. Das Interesse der Tafeln, zubereitete Lebensmittel zu retten und umzuverteilen, ist definitiv vorhanden. Allerdings fehlt vielen Tafeln die notwendige Infrastruktur, um Mahlzeiten zu transportieren, zwischenzulagern und zu verteilen. Darüber hinaus ermöglicht die Gesetzgebung in Deutschland die Weitergabe von zubereiteten Mahlzeiten nicht im gleichen Maße, wie es die neue tschechische Gesetzgebung seit 01.07.2023 tut. Bei 1,9 Millionen Tonnen verschwendeter Lebensmittel in Deutschland aus der Gastronomie, liegen hier jedoch erhebliche Potentiale.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

# Liste der Anlagen

## Zachraň jídlo:

1. Beta-Version Web-Applikation
2. Aktualisierte Version Leitfaden „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“
3. Übersicht Online Beiträge
  - 19 Social Media-Beiträge
  - 05 Online-Artikel
4. Newsletter
  - 4 Newsletter
5. Fotos für Öffentlichkeitsarbeit
  - 5.1) 10 Fotos zur Belieferung von Geflüchtetenunterkünften
  - 5.2) 44 Fotos für Öffentlichkeitsarbeit (zusätzliche Projektleistung)
6. Pressemitteilungen
  - 4 Pressemitteilungen
7. Medienspiegel
8. Interner Bericht Modellprojekte
9. Übergabeprotokoll der Fertiggerichtspenden
10. Zusammenfassung App-Recherche

## Tafel-Akademie:

11. Veröffentlichung Zwischen- & Abschlussergebnisse auf internen Kanälen & Social Media
  - Veröffentlichung Zwischenergebnisse im Juli 2022 mit 09 Beiträgen
  - Veröffentlichung Zwischenergebnisse im Februar 2023 mit 05 Beiträgen
  - Veröffentlichung Abschlussergebnisse im Juli & August 2023 mit 07 Beiträgen
12. Ausstellung Zwischenergebnisse auf Kongress der Tafel-Jugend (zusätzliche Projektleistung)
13. Kurzpräsentation Zwischenergebnisse in Gremium AK Bildung
14. Ausstellung Zwischenergebnisse auf dem europäischen Kongress der Tafeln und Lebensmittelbanken
15. Ausstellung Abschlussergebnisse auf dem 24. Bundestafeltreffen (Tafel-Akademie, zusätzliche Projektleistung)
16. Übersetzung ins Deutsche Leitfaden „Wie spendet man zubereitete Gerichte?“

## Zusammenfassender Überblick als Soll-Ist-Vergleich in tabellarischer Form gemäß Zeitplan des Projektes

Stand 30.06.2023

#	Hauptaktivität	Maßnahmen	Soll-Wert	Ist-Wert (Berichtszeitraum)	Anmerkungen bei Abweichung
<b>1</b>	Die derzeitige Situation übersichtlicher darstellen und Barrieren abbauen.				
	1.1 Arbeitsgruppe	1 Treffen der Arbeitsgruppe, welches auf den Abbau der identifizierten Barrieren zielt	1 Treffen (in 2021)	Treffen mit verschiedenen Akteuren, nicht in Form einer gemeinsamen Arbeitsgruppe	Unabhängige positive Entwicklungen innerhalb des zuständigen Ministeriums; Zusätzliche eigene Aktivitäten & Mitwirkung durch Treffen begleiten diese
	1.2 Treffen mit den Stakeholdern	2 Treffen mit den Entscheidungsträgern, 2 Treffen mit den Juristen, 2 Treffen mit Vertretern der staatlichen Verwaltung	6 Treffen	6 Treffen	
	1.3 neue Partnerschaften mit den Gastronomiebetrieben	5 Partnerschaften mit den Gastronomiebetrieben	5 Partnerschaften	5 Partnerschaften (Perfect Canteen, Fresh Point, Zátiší Group (Vision Cafe), SF FOOD, Hilton Hotels)	
	1.4 Leitfaden „Wie spendet man“	Recherche, Entwicklung und Herausgabe des Dokumentes,	1 Dokument (Leitfaden)	1 Dokument (Leitfaden)	

	zubereitete Gerichte?“	im welchen konkrete Möglichkeiten und Modellszenarien für das Spenden von zubereitete Gerichten beschrieben werden			
	1.5 Beratungen Tafel-Akademie - Zachraň jídlo	Die Tafel-Akademie berät in der Ansprache und Planung der relevanten Zielgruppen und in der Umsetzung der Stellungnahme.	Kontinuierliche Beratung	Monatliche Austauschtreffen & weitere Beratungen bei Bedarf	

#	Hauptaktivität	Maßnahmen	Soll-Wert	Ist-Wert (Berichtszeitraum)	Anmerkungen bei Abweichung
<b>2</b>	<b>Öffentlichkeitsarbeit - Bevölkerung + Gastronomie</b>				
	2.1 Newsletter	4x Newsletter an bestehende bzw. auch neue Kontakte	4 Newsletter	4 Newsletter	
	2.2 Beiträge in den sozialen Medien	20x Beiträge in den sozialen Medien - Facebook, Instagram, Twitter	20 Beiträge	20 Beiträge ( 9 Facebook, 6 Instagram, 4 Twitter, 1 Youtube)	
	2.3 Artikel - Internet-Seite	5 Artikel zu Projektverlauf und Ergebnissen auf der Internet-Seite www.zachranjidlo.cz	5 Artikel	5 Artikel	
	2.4 Foto- und Videomaterialien	10x Foto- und Videomaterialien zum Projektverlauf	o.A.	10 Fotos, zusätzlich 1 Crowdfunding-Video	
	2.5 Kooperation mit Influencern	Kooperation mit mindestens 5 Influencern, welche die Crowdfunding-Aktion unterstützen	5 Kooperationen	5 Kooperationen	
	2.6	1x Pressemitteilung zum	2	2 Pressemitteilungen	

	Pressemitteilungen	Leitfaden, 1x Pressemitteilung zur Crowdfunding-Aktion	Pressemitteilungen		
	2.7 Beratungen Tafel-Akademie - Zachraň jídlo	Beratung in der Entwicklung des Medienplans und der konkreten Kommunikationsmaßnahmen für die Öffentlichkeit.	Kontinuierliche Beratung	Monatliche Austauschtreffen & weitere Beratungen bei Bedarf	
	2.7 Verbandskommunikation Tafel-Akademie	Veröffentlichung Projekt auf Website, 3x Kommunikation der Projektergebnisse über Kommunikationskanäle & Social Media (je 4 Beiträge), 5x Bericht & Diskussion in Verbandsghremien o. während Veranstaltungen, Aufnahme in Programmheft 2023, Aufnahme in Jahresbericht 2022	Siehe Maßnahmen	Aktualisierung Projekt auf Website, 4 Beiträge auf Social Media & internen Kanälen, 4 Präsentationen in Verbandsghremien o. Veranstaltungen, Aufnahme in Programmheft 2023 und Jahresbericht 2022	1x Bericht & Diskussion in Verbandsghremien noch ausstehend, mit finalem Abschlussbericht vorgesehen

#	Hauptaktivität	Maßnahmen	Soll-Wert	Ist-Wert (Berichtszeitraum)	Anmerkungen bei Abweichung
<b>3</b>	Pilotprojekt zur Weitergabe von zubereiteten Gerichten in der Kooperation mit den Partnern				
	3.1 Interviews mit Vertretern der NGOs	6x Interviews mit Vertretern der NGOs, welche mit den Bedürftigen/Lebensmittelhilfempfängern arbeiten	6 Interviews	6 Interviews	
	3.2 Interviews mit Vertretern der Gastronomiebetriebe n	5x Interviews mit Vertretern der Gastronomiebetrieben	5 Interviews	5 Interviews	
	3.3 Modell Nr. 1 für die Weitergabe von	Testen des Modells Nr. 1 - Weitergabe von warmen	Modelltestung	Modelltestung	Ausführliche Darstellung in



	warmen zubereiteten Gerichten	Zubereitete Gerichten aus Gastronomiebetrieben an die Wohltätigkeitsorganisationen mit der Umsetzung von mikrobiologischen Untersuchungen/Tests			beigefügtem Dokument „Interner Bericht Modellprojekte“
	3.4 Modell Nr. 2 für die Weitergabe von abgekühlten zubereiteten Gerichten	Testen des Modells 2 - Weitergabe von abgekühlten zubereiteten Gerichten aus Gastronomiebetrieben an die Lebensmittelbank mit der Umsetzung von mikrobiologischen Untersuchungen/Tests	Modelltestung	Modelltestung	Ausführliche Darstellung in beigefügtem Dokument „Interner Bericht Modellprojekte“
	3.5 Auswertung von 2 Modellen für die Weitergabe von zubereiteten Gerichten	Auswertung/Evaluation des Pilotprojektes, Zusammenfassung von Ergebnissen für den Leitfaden	Ergebnisaufbereitung (siehe 1.4)	Ergebnisaufbereitung (siehe 1.4)	Ausführliche Darstellung in beigefügtem Dokument „Interner Bericht Modellprojekte“
	3.6 Beratungen Tafel-Akademie - Zachraň jídlo	Die Tafel-Akademie bringt die Erkenntnisse und Ergebnisse aus der Entwicklung der digitalen Plattform für den Entwicklungsprozess hier vorgesehenen technischen Lösung ein.	Kontinuierliche Beratung	Monatliche Austauschtreffen & weitere Beratungen bei Bedarf: Aktive Einbindung Projekt-Mitarbeiterinnen aus dem Projekt „Tafel macht Zukunft - gemeinsam digital“	

#	Hauptaktivität	Maßnahmen	Soll-Wert	Ist-Wert	Anmerkungen bei
---	----------------	-----------	-----------	----------	-----------------

				<b>(Berichtszeitraum)</b>	<b>Abweichung</b>
<b>4</b>	<b>Entwicklung einer Web-Applikation zur Weitergabe von Zubereitete Gerichten</b>				
	4.1 Weiterführende Recherche zu ähnlichen Applikationen/ Projekten	Umsetzung der Recherche	o.A.	siehe zusätzlicher Bericht (siehe 1. Zwischenbericht)	
	4.2 Entwicklung der Web-Applikation	Entwicklung der Web-Applikation mit IT-Fachleuten	o.A.	Feste Kooperation mit Česko.Digital & Freiwilligen	
	4.3 neue Marke und visuelle Identität für die Web-Applikation	Entwicklung der neuen Marke und visueller Identität für die Web-Applikation	Fertige Markenentwicklung	Fertige Markenentwicklung	
	4.4 Testen der Web-Applikation mit den künftigen Nutzern	Testen der Web-Applikation mit 6 künftigen Nutzern	Abgeschlossener Test.	Abgeschlossene Tests mit 6 Personen	
	4.5 Weiterbildung für die Mitarbeitern der teilnehmenden Gastronomiebetriebe und Vertretern von beteiligten NGOs	Weiterbildung zur Anwendung der Web-Applikation	o.A.	10 Personen wurden individuell geschult	
	4.6 Crowdfunding-Aktion + Partnerschaften	Umsetzung der Crowdfunding-Aktion	1 Aktion	1 Aktion	
	4.7 Start des Betriebes der Web-Applikation	Start der Web-Applikation-Anwendung, Behebung der technischen Mängel, Gewinnung von weiteren Nutzern: Gastronomiebetriebe, Wohltätigkeitsorganisationen	Start Anwendung	Start Anwendung ist erfolgt	
	4.8 Beratungen	Beratung zur Entwicklung,	Kontinuierliche	Monatliche	

	Tafel-Akademie - Zachraň jídlo	Testphase und Anpassung der technischen Lösung, Netzwerkbildung zu europäischen kooperationspartnern	Beratung	Austauschtreffen & weitere Beratungen bei Bedarf: Aktive Einbindung Projekt- Mitarbeiterinnen aus dem Projekt „Tafel macht Zukunft - gemeinsam digital“	
--	-----------------------------------	--	----------	--	--

#	Hauptaktivität	Maßnahmen	Soll-Wert	Ist-Wert (Berichtszeitraum)	Anmerkungen bei Abweichung
<b>5</b>	Projektmanagement				
	Projektleitung, Arbeitssteam	Festlegung von Aufgaben und Kompetenzen im Projektteam, von Prozessen und Koordinierungsmethoden	o.A.	o.A.	
	Koordinierung des Projektes	regelmäßige Arbeitstreffen, Diskussionen, Fachaufsicht	kontinuierlich	kontinuierlich	
	Evaluation	Auswertung des Projektes	2 Zwischenberichte	2 Zwischenberichte	