

foodsharing Gießen

Unser Ziel ist es, Lebensmittel vor der Tonne zu retten. Mit rund 400 Ehrenamtlichen retten wir bei über 35 Betrieben Lebensmittel, die sonst in der Tonne gelandet wären. So wurde seit der Gründung von foodsharing Gießen schon über 350 Tonnen genießbare Lebensmittel vor dem Müll gerettet. Darüber hinaus organisieren wir gemeinsame Kochabende und betreuen sechs Fairteiler in der Stadt.

Wie kann ich mitmachen?

- 1.** Melde dich auf www.foodsharing.de an und absolviere das foodsaver-Quiz.
- 2.** Komme zur Einführungsveranstaltung, bei der dir alles Wichtige erklärt wird und nimm an drei Probeabholungen teil. Komm 1x zum Plenum und putze 1x gemeinsam mit einem anderen foodsaver einen Fairteiler.
- 3.** Fertig! Nun kannst du dich als foodsaver:in bei den kooperierenden Betrieben eintragen und Lebensmittel retten.



Fairteiler in Gießen

-  ESG (Henselstr. 7)
-  CfC (Am unteren Rain 2)
-  Eddi (Ederstr. 13) 10:00 - 21:00 Uhr
-  Wetzi (Wetzsteinstr. 28)
-  alpAKa (Alter Wetzlarer Weg 44)
-  Heuki (Kirchstr. 6 - 10, Heuchelheim)

Fairteiler sind Orte, zu denen man überschüssige Lebensmittel bringen kann. Diese können wiederum von anderen kostenlos mitgenommen werden. Natürlich darf man sich auch an Vorhandenem bedienen, ohne selbst etwas mitgebracht zu haben.

[foodsharing-giessen.org](http://www.foodsharing-giessen.org)



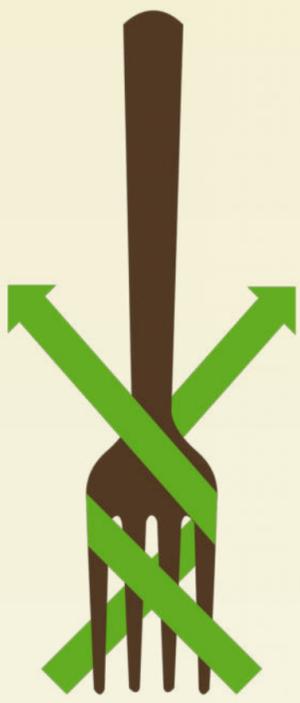
https://t.me/foodsharing_giessen



[foodsharing_giessen](https://www.instagram.com/foodsharing_giessen)



[FoodsharingGiessen](https://www.facebook.com/FoodsharingGiessen)



Kochworkshop Mit dem Haus der Nachhaltigkeit

Am 20.01.2024 haben wir gemeinsam mit dem Lehrforschungsprojekt „Haus der Nachhaltigkeit“ der JLU Gießen einen Kochworkshop veranstaltet.

Dazu haben vier foodsaver:innen im Vorfeld möglichst verschiedene Lebensmittel gerettet, die dann in der Lehrküche der JLU gemeinsam mit knapp 20 interessierten Menschen zu einem leckeren Menü zubereitet und im Anschluss natürlich gegessen wurden.

Insgesamt haben wir ein richtig großes Buffet mit sehr vielfältigen Speisen zusammenstellen können. Dabei waren unter anderem eine Blumenkohl-pfanne, ein Kürbiscurry, verschiedene Salate, Backwaren und Aufschnitt und zum Nachtisch gab es Obstsalat und Schokoriegel.

Die geretteten (links) und nachhaltig zugekauften (rechts)
Lebensmittel: #keinewerbung



Das Buffet



Ein paar Impressionen

