Verbraucherzentrale
Berlin

Leitfaden für die kostenlose Weitergabe von Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen

Eine Hilfestellung zur Umsetzung der Berliner Mindestanforderungen in öffentlichen Einrichtungen

4. November 2026

Inhalt

Einführung 3

1. **Öffentliche Kühlschränke** 4
2. **Verantwortung und Haftung** 5
3. **Equipment** 6
4. **Ständige Aufsicht** 7
5. **Belehrung des Betreuungsteams** 8
6. **Registrierung bei der Lebensmittelaufsicht** 10
7. **Zulässige und unzulässige Lebensmittel** 11
8. **Lebensmittelprüfung und -beurteilung** 13
9. **Rückverfolgbarkeit der gespendeten Produkte** 16
10. **Lagerung der Lebensmittel in der Kiez-Box** 18
11. **Entsorgung** 19
12. **Hinweise an der Kiez-Box** 20
13. **Lebensmittelwarnungen** 21
14. **Betriebliche Hygienemaßnahmen** 22
15. **Dokumentenführung und Aufbewahrung** 26
16. **Bekanntmachung und Kommunikation** 27

Abbildungsverzeichnis 28

Einführung

Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist aus ökologischen, ökonomischen und ethischen Gründen wichtig. In unseren Lebensmitteln stecken kostbare Ressourcen wie landwirtschaftliche Fläche, Wasser, Energie, menschliche Arbeit und Rohstoffe. Werden genießbare Lebensmittel weggeworfen, sind auch diese Ressourcen verschwendet. Ziel der Nationalen Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist es, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung in Deutschland pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelabfälle zu verringern.

Mit öffentlichen Kühlschränken werden Möglichkeiten geschaffen, überschüssige Lebensmittel weiterzugeben anstatt sie wegzuwerfen. Durch dieses nachbarschaftliche Teilen von Lebensmitteln wird der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Lebensmitteln gefördert und gleichzeitig ein Problembewusstsein in der Gesellschaft geschaffen. Für die Umsetzung und Betreuung bedarf es jedoch verantwortlicher Personen oder Einrichtungen, die Hygienemaßnahmen durchführen und die Aufsicht sowie Haftung übernehmen. Öffentliche Einrichtungen wie Bibliotheken, Stadtteilzentren oder Mehrgenerationenhäuser sowie andere soziale Einrichtungen sind Orte der Begegnung und dadurch geeignete Standorte für öffentliche Kühlschränke. Sie können die Betreuung und Aufsicht bestenfalls in ihre tägliche Arbeit integrieren.

Vor diesem Hintergrund ist 2020 im Rahmen der Kampagne „Berlin is(s)t klimafreundlich“ der Verbraucherzentrale Berlin e. V. in Zusammenarbeit mit der bezirklichen Lebensmittelüberwachung Berlin-Pankow sowie weiteren Stakeholdern ein Hygienekonzept zur rechtskonformen Weitergabe von gespendeten Lebensmitteln in öffentlichen Kühlschränken entwickelt worden (Arbeitstitel: Verteilstationen). Damit können im Einklang mit einem hohen Schutzniveau für Verbraucher*innen genießbare Lebensmittel unter Nachbar*innen geteilt und dadurch der Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt werden.

Als Ergebnis des Berliner Runden Tisches gegen Lebensmittelverschwendung wurde 2025 u.a. als sichtbares Symbol für mehr Lebensmittelwertschätzung von der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz ein neues Design für die öffentlichen Kühlschränke entworfen und der neue Name Kiez-Box eingeführt. Die bis dahin im Pilotprojekt entstandenen Verteilstationen wurden ebenfalls in Kiez-Boxen umbenannt.

Der vorliegende Leitfaden wurde für die berlinweite Umsetzung des Konzepts zur Verteilung überschüssiger Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen nach den Berliner Mindestanforderungen der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (2016) erstellt und enthält praktische Arbeitsanweisungen und notwendige Unterlagen. Er ersetzt nicht geltendes Recht, sondern bietet einen Überblick über die rechtlichen Vorgaben und deren bestmögliche Umsetzung. Er dient als Hilfestellung für verantwortliche Personen öffentlicher und privater Einrichtungen, um nach den geltenden Mindestanforderungen einen öffentlichen Kühlschrank aufzustellen und zu betreuen. Individuelle örtliche Anpassungen können nach Absprache mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung im Bezirk vorgenommen werden. Bei spezifischen Fragen wenden Sie sich daher bitte an die zuständige Lebensmittelaufsicht Ihres Bezirks oder an die Verbraucherzentrale Berlin.

1. Öffentliche Kühlschränke

In einem öffentlichen Kühlschrank können Lebensmittel zwischen Menschen geteilt werden. Das Prinzip dient der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und bietet eine Möglichkeit, überschüssige Lebensmittel anderen Menschen zur Verfügung zu stellen, anstatt die noch genießbaren Lebensmittel wegzuwerfen. Das bedeutet, jeder Mensch darf Lebensmittel abgeben und kostenlos herausnehmen.

Um Ihnen und Ihrer Einrichtung den Aufbau einer Kiez-Box zu erleichtern und Sie bei der rechtskonformen Umsetzung zu unterstützen, werden nachfolgend alle Punkte Schritt für Schritt aufgeführt und erklärt. Alle erwähnten Dokumentationslisten und weitere hilfreiche Unterlagen finden Sie im Anhang oder auf der Website der Verbraucherzentrale Berlin.



Abbildung 1: Eine öffentliche Kiez-Box (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Da eine Kiez-Box vor allem auch eine Anlaufstelle für Foodsaver*innen von *foodsharing* (siehe Infokasten) sein soll, ist es wichtig mit der lokalen foodsharing-Bezirksgruppe Kontakt aufzunehmen. Kontaktadressen für Ihren jeweiligen Bezirk finden Sie unter: https://foodsharing.de/?page=content&sub=communitiesGermany

foodsharing-Initiative

foodsharing ist eine Initiative, die sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und ein nachhaltiges Ernährungssystem einsetzt. Oberstes Ziel ist dabei, die Verschwendung von Lebensmitteln zu beenden. Die Website foodsharing.de dient dabei als Organisationsplattform für die registrierten Nutzer*innen. Die aktiven Mitglieder (sog. Foodsaver) erhalten einen foodsharing-Ausweis und eine Identifikationsnummer (ID) und tragen sich über die Website für Schichten bei kooperierenden Lebensmittelbetrieben zum Abholen von übrigen Lebensmitteln ein. Das „Retten“ der Lebensmittel findet ehrenamtlich und vollständig geldfrei statt. Die geretteten Lebensmittel werden daraufhin einerseits im privaten Umfeld verteilt oder zu Abgabestellen wie z. B. öffentlichen Kühlschränken gebracht. Die Idee der sogenannten „Fairteiler“ (öffentlich zugänglicher Raum, (Kühl-)Schrank o. Ä. zur kostenlosen Verteilung gespendeter Lebensmittel) stammt von *foodsharing*.

2. Verantwortung und Haftung

To-Do

Legen Sie intern eine verantwortliche Ansprechperson fest, die sich um die Einhaltung der Vorgaben kümmert und klären Sie die haftungsrechtliche Situation der Mitarbeitenden.

Die Einrichtung (bzw. der Träger) ist Betreiber*in der Kiez-Box und trägt die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit der gespendeten Lebensmittel. Im Schadensfall muss bei Verletzung der Sorgfaltspflicht die Haftung übernommen werden. Mit der Einhaltung der in diesem Leitfaden genannten Hygiene-Maßnahmen (Kontrolle, Reinigung etc.) kommen Sie jedoch all Ihren Pflichten als Betreiber*in nach. Das Risiko einer Gesundheitsgefahr für Verbraucher*innen ist dadurch gering. Eine gute Kommunikation mit der Lebensmittelaufsicht ist zudem eine gute Grundlage, um eine konstruktive Fehlerkultur zu schaffen und Sanktionen zu vermeiden.



Abbildung 2: Team-Meeting (Foto von RF._.studio von Pexels)

Die umzusetzenden Aufgaben sollten von einem mehrköpfigen Team aus Mitarbeitenden (Festangestellte und Hilfskräfte) der Einrichtung und ggf. Ehrenamtlichen durchgeführt werden. Eine Person sollte die Verteilung der Aufgaben vor Ort übernehmen und die Einhaltung aller Vorgaben koordinieren. Klären Sie vorerst intern, ob die Tätigkeiten in Zusammenhang mit der Kiez-Box innerhalb Ihrer Arbeitstätigkeiten umzusetzen sind und ob Sie im Rahmen der Betriebshaftpflicht abgesichert sind. Andernfalls haftet die bei der Lebensmittelaufsicht eingetragene verantwortliche Person im Schadensfall ggf. als Privatperson.

Die vorsätzliche Weitergabe von (teilweise) verdorbenen Lebensmitteln wird als Straftat geahndet. Auch das Übersehen von offensichtlichen Mängeln wird als grobe Fahrlässigkeit verstanden.

Kapitel 2 bis 6 beziehen sich auf den Aufbau und die Errichtung einer Kiez-Box. Eine übersichtliche Checkliste für alle diesbezüglich wichtigen Punkte finden Sie zusätzlich in Anhang VI.

3. Equipment

To-Do
Stellen Sie einen Kühlschrank und ein Regal/einen Schrank mit lebensmittelechten Boxen auf.

Für die Weitergabe von gespendeten Lebensmitteln müssen Sie geeignete Lagerungsmöglichkeiten aufstellen:

- einen Kühlschrank (z. B. mit Glastür) für Kühlware
- einen Schrank/ein Regal für Trockenware (z. B. Nudeln), Obst, Gemüse und Backwaren

Beides sollte leicht und einwandfrei zu reinigen sein. Die Stromversorgung für den Kühlschrank übernimmt die Einrichtung selbst. Je nach Kühlschrankmodell kann der Verbrauch zwischen ca. 200 und 1000 kWh/a betragen.

Weiterhin bedarf es folgender Gegenstände:

- lebensmittelechte Kisten/Boxen
  Um die Lebensmittel im Regal oder Kühlschrank zu lagern und den Platz optimal auszunutzen, werden lebensmittelechte Kisten/Boxen in verschiedenen Größen benötigt. Beachten Sie dabei, dass die Kisten/Boxen von außen schnell einsehbar sind (z. B. durchsichtig).

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



Abbildung 3: Glas-Gabel-Symbol (Bildquelle: https://ec.europa.eu)

- Kühlschrankthermometer
  Um die Kühlschranktemperatur überprüfen zu können, muss ein geeignetes Thermometer in den Kühlschrank gehängt werden.
- Greifzange
  Um eine Berührung loser Brötchen und Backwaren von Verbraucher*innen zu vermeiden, sollten Sie eine Greifzange zur Verfügung stellen (wie in der Selbstbedientheke im Supermarkt). Diese sollte mit einem ausreichend langen Band oder dünnen Drahtseil am Regal/Schrank befestigt sein, um einen Diebstahl zu verhindern.

4. Ständige Aufsicht

To-Do

Stellen Sie den Kühlschrank und das Regal/den Schrank an einem geschützten Ort auf und organisieren Sie die ständige Aufsicht.



Abbildung 4: Kiez-Box in einer öffentlichen Bibliothek
(Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Die Kiez-Box muss in einem geschützten Geschäftsraum und unter ständiger Aufsicht stehen. Das bedeutet, dass sich die Kiez-Box in Sichtweite von Mitarbeitenden der Einrichtung befinden soll. Sollten Sie die ständige Aufsicht trotz Öffnung der Einrichtung einmal nicht gewährleisten können, muss die Kiez-Box in der Zeit verschlossen werden. Durch die gebotene Aufsichtspflicht sollte sich der Entnahmezeitraum für Verbraucher*innen nach den Öffnungszeiten der Einrichtung richten.

Die Aufsicht kann auch von weiterem anwesenden Personal oder von Ehrenamtlichen übernommen werden (z. B. Sicherheitspersonal etc.). Zur Annahme gespendeter Lebensmittel muss dann eine geschulte Person zur Kiez-Box gerufen werden (siehe Punkt 5. Belehrung des Betreuungsteams).

5. Belehrung des Betreuungsteams

To-Do

Stellen Sie ein Team zusammen, das vor Ort Lebensmittel entgegennehmen kann. Jedes Teammitglied erhält zwei Belehrungen.

Die gespendeten Lebensmittel müssen vor der Weitergabe von Mitarbeitenden oder Ehrenamtlichen überprüft werden. Personen, die diese Aufgabe übernehmen, müssen hygienerechtlich geschult sein und erhalten daher vor Beginn der Tätigkeiten zwei Belehrungen:

1. Hygiene/HACCP-Schulung gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Das Schulungsvideo steht auf der Website der Verbraucherzentrale Berlin zur Verfügung. Schauen Sie sich den Schulungsfilm an und absolvieren Sie anschließend das entsprechende Quiz auf der Website. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie sich eine Teilnahmebestätigung herunterladen und ausdrucken. Diese muss anschließend von der geschulten Person unterschrieben werden (siehe Abb. 5).

Link: www.vz-bln.de/hygiene-schulung



verbraucherzentrale Berlin

TEILNAHMEBESTÄTIGUNG

Hiermit wird bestätigt, dass

Sabine Musterfrau

am 16.11.2022

persönlich an einer

Hygieneschulung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 und § 4 LMHV

teilgenommen hat.

Der/Die Teilnehmende bestätigt gleichzeitig per Unterschrift, über die Themen Anforderungen für öffentliche Kühlschränke, Lebensmittelhygiene, rechtliche Rahmenbedingungen und Lebensmittelrecht, HACCP-Grundlagen, persönliche Hygiene, betriebliche Eigenkontrolle und Hygienemaßnahmen, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung, Anforderungen an Kühlung und Lagerung, Rückverfolgbarkeit, Umgang mit Lebensmittelabfällen sowie Reinigung und Desinfektion unterwiesen worden zu sein.

Hinweis:

Grundlage dieser Hygiene-Schulung sind die Inhalte gemäß Anlage I, LMHV und Anlage 1, VO (EG) Nr.: 852/2004 sowie die Berliner Mindestanforderungen für Food-Sharing/Fair-Teiler-Betreiber der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (26. Januar 2016). Hierbei sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Lebensmittelsicherheit) Anbieter von „öffentlichen Kühlschränken" als Lebensmittelunternehmen anzusehen und müssen zur Weitergabe von Lebensmitteln alle diesbezüglichen Anforderungen erfüllen. Die Durchführung des elektronischen Lernprogramms hat zwingend persönlich zu erfolgen.

Mit ihrer Unterschrift bestätigen Sie die persönliche Teilnahme und Durchführung des Lernprogramms.

Unterschrift Teilnehmer, Datum

Im Rahmen des Projekts:

BERLIN ISST KLIMAFREUNDLICH

Gefördert durch:

BERLIN

Abbildung 5: Teilnahmebestätigung der Schulung (Screenshot: Verbraucherzentrale e. V.)

Diese Schulung ist jährlich zu wiederholen. Die entsprechende Dokumentation erfolgt auf der zweiten Seite der persönlichen Teilnahmebescheinigung (Tabelle) mit der Unterschrift der*des Mitarbeitenden.

2. Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die IfSG-Erstbelehrung (ehemals „Rote Karte") erhalten Sie beim zuständigen Gesundheitsamt (abhängig vom Bezirk der Einrichtung). Buchen Sie online einen Termin für jede zu schulende Einzelperson oder fragen Sie nach einer Gruppenbelehrung (ab 10 Personen). Sie erhalten vor Ort ein Zertifikat.

Link: https://service.berlin.de/dienstleistung/324295/

Die Erstbelehrung beim Gesundheitsamt kostet einmalig 20 €. Es besteht jedoch die Möglichkeit einer kostenfreien Belehrung für ehrenamtlich Tätige (sog. „weiße Karte"). Bitte wenden Sie sich hierfür direkt an das jeweilige Gesundheitsamt (Link siehe oben).

Auffrischung der IfSG-Belehrung

Personen, die aus vorherigen Beschäftigungsverhältnissen bereits eine „rote Karte“ haben, die nicht mehr aktuell ist, müssen eine Auffrischung durch ihren Arbeitgeber erhalten. Die Auffrischung ist in der Hygiene/HACCP-Schulung der Verbraucherzentrale Berlin enthalten.



Eine Auffrischung der Infektionsschutzbelehrung ist laut Gesetz alle zwei Jahre verpflichtend. Durch die jährliche Auffrischung der Hygiene-Schulung (unter 1.) ist diese Pflicht bereits erfüllt. Die Bestätigung muss jedoch auch auf der IfSG-Bescheinigung mit Unterschrift der*des Mitarbeitenden und Arbeitgebenden (oder berechtigte Person z. B. Leitung) dokumentiert werden.

Die Belehrungsnachweise (Teilnahmebestätigung Hygiene/HACCP-Schulung und IfSG-Bescheinigung) sollten gesammelt abgeheftet werden und müssen bei einer Kontrolle durch die Lebensmittelaufsicht auf Wunsch vorgezeigt werden.



Während der Öffnungszeiten sollte immer eine geschulte Person für die Annahme von Lebensmitteln in der Einrichtung anwesend sein. Die Aufsicht kann durch ungeschulte Personen übernommen werden (siehe 3. Ständige Aufsicht).

Einbindung und Absicherung von Foodsaver*innen

Foodsaver*innen können in das Betreuungsteam der Kiez-Box mit aufgenommen werden. Sie müssen ebenso die beiden Schulungen absolvieren und dem*r Verantwortlichen die Teilnahme-Bescheinigungen vorlegen. Daraufhin können sie selbst die Überprüfung der Lebensmittel und die Dokumentation vornehmen.

Unter Einhaltung der hier aufgeführten Mindestanforderungen sind die registrierten Foodsaver*innen auch über die allgemeine Ehrenamtsversicherung für Initiativen, Gruppen und Projekte in Berlin haftpflicht- und unfallversichert (https://www.berlin.de/buergeraktiv/informieren/versicherung/2210-flyer-versicherung_ehrenamt_sensoz_bf2.pdf). Weitere Informationen dazu finden Sie hier: https://www.berlin.de/buergeraktiv/informieren/versicherung/ In Schadensfällen wenden Sie sich bitte direkt an die Ansprechpartnerin der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales Abteilung Soziales, III A 3.3 (post@senias.berlin.de).



Foodsaver*innen können außerdem auch direkt als Ehrenamtliche der Einrichtung mit einem Ehrenamtsvertrag registriert werden, um einen direkten Versicherungsschutz durch den Träger zu erhalten.

6. Registrierung bei der Lebensmittelaufsicht

To-Do

Senden Sie eine E-Mail an die zuständige Lebensmittelaufsicht Ihres Bezirks. Benennen Sie dabei eine verantwortliche Ansprechperson und eine Vertretung.

Die Kiez-Box muss bei der Lebensmittelüberwachung des jeweiligen Bezirks gemeldet werden. Die Registrierung können Sie per E-Mail erledigen. Kontaktadressen finden Sie unter folgendem Link: https://service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaemter/



Abbildung 6: Übersicht aller Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter (Screenshot: Verbraucherzentrale e. V.)

Teilen Sie hierfür der Lebensmittelaufsicht formlos mit, dass Sie einen öffentlichen Kühlschrank (Kiez-Box) nach dem Hygiene-Leitfaden der Verbraucherzentrale Berlin betreiben und wer die verantwortliche Ansprechperson in Ihrer Einrichtung ist. Für den Fall der Abwesenheit der/des Verantwortlichen muss weiterhin ein*e Vertreter*in angegeben werden. Die Lebensmittelaufsicht wird sich bei Rückfragen bei Ihnen melden. Ein Besichtigungs- und Beratungstermin zum Austausch und Kennenlernen ist in den ersten Monaten empfehlenswert. Nach der Registrierung ist eine unangekündigte Kontrolle jederzeit möglich.

Sind Sie bereits mit Ihrer Einrichtung bei der Lebensmittelaufsicht registriert (z. B. Nachbarschaftscafé etc.), ist die Kiez-Box als Ergänzungstätigkeit zu melden.

7. Zulässige und unzulässige Lebensmittel

To-Do
Beachten Sie, welche Lebensmittel für die Weitergabe zulässig bzw. unzulässig sind.

Um eine Gesundheitsgefahr zu vermeiden, sind mikrobiologisch hoch sensible Lebensmittel von der Weitergabe in einer Kiez-Box ausgeschlossen. Die folgende Übersicht führt die geeigneten bzw. ungeeigneten Lebensmittel auf.

Geeignet:

- Obst und Gemüse
- Brot und Brötchen
- Trockenware (Nudeln, Mehl etc.)
- Konserven (Dosen, Einmachgläser)
- nicht-alkoholische Getränke



Abbildung 7: Tomaten in Kiez-Box (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Mit Einschränkung geeignet:

- gekühlte Lebensmittel mit dem Hinweis für eine Lagerungstemperatur bis +7°C dürfen nur unter Einhaltung der Kühlkette weitergegeben werden
  - z. B. verpackte Milchprodukte
  - z. B. eingeschweißte Wurstwaren
- industriell hergestellte Lebensmittel, die mikrobiologisch sensibel sind, müssen vor der Weitergabe besonders eingängig geprüft werden
  - Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung wie Sahne-Torten, Kuchen mit Füllung
  - (Feinkost-)Salate
- haltbargemachte Produkte von Privatpersonen (z. B. Marmeladen, Pesto etc.) müssen eine vollständige Zutatenliste (unsortiert) und ein Herstellungsdatum auf der Verpackung tragen



Abbildung 8: Die Einhaltung der Kühlkette ist bei Milchprodukten zu beachten (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Nicht geeignet:

- Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum
- rohe Fleisch- und Wurstwaren (z. B. Schweinemett, Hackfleisch)
- roher Fisch
- rohe Eier
- angebrochene oder geöffnete Verpackungen/Flaschen
- belegte Brötchen (ausgenommen sind Produkte in Originalverpackung inkl. Inhalts- und Haltbarkeitsangaben)
- zubereitete (selbst gekochte) Speisen von Privatpersonen
- zubereitete Speisen, die so angeboten wurden, dass Kund*innen unmittelbaren Kontakt mit den Lebensmitteln haben konnten (z. B. Büffet)
- selbst gesammelte Pilze
- Alkohol (auch in Form von Pralinen etc.)



Abbildung 9: Rohes Fleisch darf nicht weitergegeben werden (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Mindesthaltbarkeit darf überschritten sein, Verbrauchsdatum nicht

Die Weitergabe von Produkten mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist nach eingängiger Prüfung gesetzlich erlaubt. Viele Produkte sind weit über das MHD haltbar und noch lange genießbar. Die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt jedoch uneingeschränkt bei Ihnen als „Inverkehrbringer“. Das bedeutet, dass die Mitarbeitenden der Einrichtung die überschrittenen Lebensmittel regelmäßig prüfen und bei Hinweisen auf Verderb entsorgen müssen. Außerdem muss an der Kiez-Box für Verbraucher*innen gut sichtbar ein Hinweis angebracht sein, dass die Lebensmittel ihr MHD überschritten haben können und mithilfe der eigenen Sinne überprüft werden muss, ob die Lebensmittel weiterhin genießbar sind (siehe Punkt 11. Hinweise).

Mindesthaltbarkeitsdatum (kurz: MHD): Das MHD verweist darauf, bis zu welchem Datum Lebensmittel in Fertigpackungen ungeöffnet sowie bei entsprechend richtiger Lagerung über eine vom Hersteller garantierte Qualität verfügen. Diese bezieht sich sowohl auf den Geschmack, die Farbe, den Geruch, die Konsistenz als auch Nährwerte des Artikels – nicht jedoch auf die Verzehrfähigkeit. Produkte können noch Tage bis Wochen darüber hinaus haltbar und verzehrbar sein.

Verbrauchsdatum: Beim Verbrauchsdatum handelt es sich um ein Ablaufdatum. Es kennzeichnet in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliche Lebensmittel, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können. Ein Verderb ist sensorisch meist nicht festzustellen. Nach Überschreitung des Verbrauchsdatums darf das Lebensmittel daher nicht mehr verzehrt werden.

8. Lebensmittelprüfung und -beurteilung

Es dürfen nur genießbare (einwandfreie) Lebensmittel in einer Kiez-Box weitergegeben werden. Die hygienerechtlich geschulten Mitarbeitenden oder Ehrenamtlichen müssen die gespendeten Lebensmittel daher vor der Lagerung überprüfen.

Folgende Punkte sind zu prüfen:

- Genusstauglichkeit
- Einhaltung der Kühlkette
- vollständige Kennzeichnung
- lebensmittelechte Verpackungen

> **To-Do**
> Prüfen Sie, ob die Lebensmittel noch genusstauglich sind.

Die meisten Verderbniserscheinungen können optisch und sensorisch festgestellt werden:

- Aussehen und Farbe: Schimmel, abnormale Verfärbung, Trübung
- Konsistenz, Struktur und Oberfläche: schmierige Oberfläche, Schleimbildung, Gasbildung
- Geruch und Geschmack: modrig, faul, muffig, ranzig, tranig, gärig, fischig, seifig

Bei losen Lebensmitteln wie z. B. Obst und Gemüse, Brot und Backwaren etc. sollten Sie eine optische und sensorische Prüfung (Geruch) durchführen. Sind Lebensmittel verdorben, müssen Sie diese entsorgen.



Hinweis: Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung und Feinkost-Salate (industriell hergestellt) sind mikrobiologisch sensibel. Diese sollten besonders sorgfältig geprüft werden.

Verschlossene Lebensmittel mit einem (ggf. überschrittenen) Mindesthaltbarkeitsdatum sollten Sie optisch überprüfen. Bei größeren Mengen (> 10 St.) des gleichen Produkts (bspw. eine Palette Joghurt) sollte davon eines stichprobenartig geöffnet werden und ein Geruchs- und Geschmackstest erfolgen. Hier gilt die sogenannte „Chargenvermutung“. Ist das Produkt verdorben, sind auch die anderen zu entsorgen.

Verpackungen sollten nicht aufgebläht sein und keine anderen sichtbaren Veränderungen aufweisen (z. B. durch Schädlinge). Eine Ausnahme gilt bei gesäuerten Milchprodukten wie Naturjoghurt – hier können die Milchsäurebakterien zu einer Gasentwicklung führen und es muss beim Öffnen optisch auf Schimmel geprüft werden.

To-Do
Prüfen Sie, ob die Kühlkette eingehalten wurde.

Kühlpflichtige Lebensmittel dürfen nur unter Einhaltung der Kühlkette gespendet werden. Das bedeutet, dass Kühlware auch während des Transports (z. B. von den Privathaushalten) zur Abgabestelle in Kühltaschen/Kühlboxen mit Kühlelementen ununterbrochen gekühlt werden muss. Dies sollten Sie durch eine Sichtkontrolle und Befragung der Spendenden überprüfen. Die Produkte sollten noch spürbar kühl sein. Eine Unterbrechung der Kühlkette darf max. 20 Minuten betragen.

To-Do
Prüfen Sie, ob die Kennzeichnungspflicht eingehalten wird.

Verpackte Lebensmittel müssen eine vollständige Kennzeichnung aufweisen. Dies beinhaltet:

- eine Bezeichnung (z. B. Erdbeerjoghurt),
- eine Zutatenliste (z. B. Joghurt, Erdbeeren, Zucker etc.)
- ein Herstellung- oder Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum



Hinweis: Ist die Kennzeichnung auf den Lebensmitteln nicht vollständig (z. B. MHD nur auf der Gesamtverpackung), können die Informationen – falls vorhanden – händisch nachgetragen werden. Hierfür können Klebeetiketten genutzt werden.

To-Do

Prüfen Sie, ob die Lebensmittelverpackungen unbeschädigt und die Transportbehältnisse lebensmittelecht sind.



Abbildung 10: Stoffbeutel eignen sich zum Transport von geretteten Lebensmitteln (Foto von cottonbro von Pexels)

Geeignet:

- Stoffbeutel
- Frischhaltedosen
- Einkaufstüten (Plastik und Papier)
- Lebensmitteleimer
- Eurobehälter

Nicht geeignet:

- Mülltüten
- Zeitung

Hinweis: Mülltüten und Zeitungen können Weichmacher, Farbstoffe oder andere Beschichtungsstoffe enthalten. Diese können bei Kontakt ins Lebensmittel übergehen und gesundheitsschädlich sein.

9. Rückverfolgbarkeit der gespendeten Produkte

To-Do

Tragen Sie die gespendeten Lebensmittel und spendenden Personen in die Spenden-Liste ein.

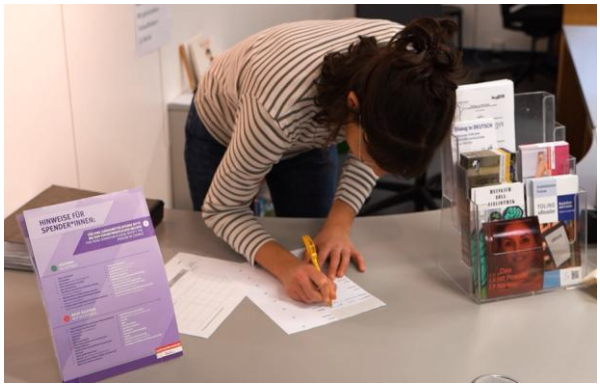


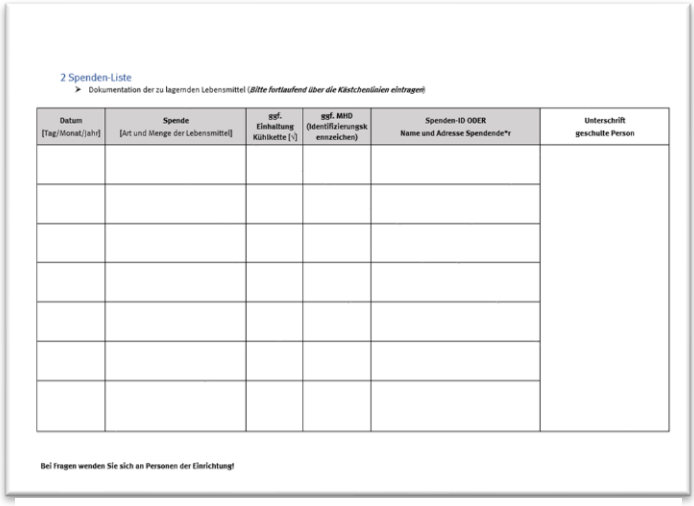
Abbildung 11: Dokumentation für Rückverfolgbarkeit der gespendeten Lebensmittel (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Es ist gesetzlich vorgeschrieben, dass Lebensmittel über die gesamte Lieferkette rückverfolgbar sein müssen. Diese Vorgabe ermöglicht es im besten Fall, den Ursprung einer Gesundheitsgefahr (z. B. eine defekte Maschine o. ä.) zu ermitteln. Sollte ein Lebensmittel wegen eines Produktfehlers (z. B. Glassplitter) beanstandet werden, wird über die gesamte Lieferkette zurückverfolgt.

Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gilt auch für die Kiez-Boxen. Hierfür müssen die gespendeten Lebensmittel in die Spenden-Liste („Spenden-Liste“ siehe Anhang II) eingetragen werden. Im Falle einer Untersuchung aufgrund eines Produktfehlers muss die spendende Person kontaktiert werden. Für die Genusstauglichkeit der Lebensmittel ist jedoch die Einrichtung selbst verantwortlich (siehe Überprüfung Punkt 8.). Hierfür haftet nicht der/die Spendende.

Es wird folgendes dokumentiert:

- Datum der Spende
- Art und Menge der Lebensmittel
- ggf. Einhaltung der Kühlkette (nur bei Kühlware)
- ggf. das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum (nur bei verpackten Produkten)
- Spender*in in Form einer ID (verknüpft mit Name und Adresse)



2 Spenden-Liste

➢ Dokumentation der zu lagernden Lebensmittel (*Bitte fortlaufend über die Kästchenlinien eintragen*)

Datum [Tag/Monat/Jahr]	Spende [Art und Menge der Lebensmittel]	ggf. Einhaltung Kühlkette [x]	ggf. MHD (Identifizierungsk ennzeichen)	Spenden-ID ODER Name und Adresse Spendende*r	Unterschrift geschulte Person

Bei Fragen wenden Sie sich an Personen der Einrichtung!

Abbildung 12: Abbildung 12: Spenden-Liste (Screenshot: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Das Ausfüllen der Spenden-Liste können sowohl die Mitarbeitenden als auch die spendenden Personen selbst übernehmen. Nach der Eintragung bestätigt die hygienerechtlich geschulte Person mit einer Unterschrift (letzte Spalte) die Überprüfung der Lebensmittel. Die Liste sollten Sie dabei in unmittelbarer Nähe der Kiez-Box aufbewahren.

Spenden-ID

Um eine datenschutzkonforme Eintragung von Namen und Adresse zu ermöglichen, muss bei erstmaliger Abgabe von Lebensmittelspenden eine Identifikationsnummer (kurz: ID) für die spendende Person festgelegt werden. Dies kann entweder eine selbstbestimmte (z. B. 0001) oder eine bereits bestehende Nummer (z. B. foodsharing-ID oder Bibliotheksausweisnummer) sein. Tragen Sie die ausgewählte ID in die separate ID-Liste (siehe Anhang III) ein und hinterlegen Sie dort Name und Adresse (auch Telefonnummer möglich) der spendenden Person.



Hinweis: Sie können die Adresse entweder selbst schriftlich in der ID-Liste erfassen oder Sie benutzen ein Klebeetikett, auf das die spendende Person die Adresse schreibt und welches daraufhin in die ID-Liste neben die festgelegte ID geklebt wird. Die spendende Person sollte die ID-Liste aus datenschutzrechtlichen Gründen nicht einsehen können.

Die ID-Liste darf nur für die Mitarbeitenden einsehbar sein. Die Daten werden ausschließlich für diesen festgelegten, eindeutigen und legitimen Zweck erhoben und dienen der Warenrückverfolgung im Falle einer Untersuchung der Lebensmittelaufsicht.



Achten Sie darauf, die Angaben der spendenden Personen korrekt zu erfassen. Ist die spendende Person nicht rückverfolgbar, muss die Einrichtung als Inverkehrbringer die Verantwortung und Haftung bei möglichen Folgen übernehmen.

10. Lagerung der Lebensmittel in der Kiez-Box

To-Do
Achten Sie darauf, die Lebensmittel richtig zu lagern.

Gespendete Lebensmittel werden nach der Überprüfung in der Kiez-Box zur Verfügung gestellt. Dabei sollten die Lebensmittel wie folgt gelagert werden:

Im Kühlschrank (max. +7 °C)

- Kühlware (Milchprodukte, etc.)
- Obst und Gemüse, welches nur noch kurz haltbar ist (Ausnahme: Bananen und Zitrusfrüchte)
- Industriell hergestellte Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung

Trennen Sie erdbeschmutztes/sandiges Gemüse und Obst von den anderen Lebensmitteln und legen Sie es nach unten.

Im Schrank/Regal

- Trockenware wie Nudeln, Mehl, Kekse etc.
- Loses Brot und Backwaren ohne Füllung
- kälteempfindliches Obst wie Bananen und Zitrusfrüchte (Zitronen, Orangen etc.)

Es dürfen generell keine Lebensmittel außerhalb der Kiez-Box gelagert werden (z. B. auf dem Boden). Ist die Kiez-Box überfüllt, versuchen Sie die Lebensmittel aktiv zu verteilen und Personen zur Mitnahme der Lebensmittel zu motivieren.



Abbildung 13: Gespendete Lebensmittel werden in die Kiez-Box gelegt (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

11. Entsorgung

To-Do

Stellen Sie sicher, dass es eine geeignete Entsorgungsmöglichkeit für Lebensmittelabfälle gibt.



Abbildung 14: Abfalleimer (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Stellen Sie einen Abfalleimer in unmittelbarer Nähe der Kiez-Box auf, um ggf. verdorbene Lebensmittel direkt entsorgen zu können. Wenn Sie eine Biotonne besitzen, ist eine Trennung nach organischen Abfällen sinnvoll.

Bei der Schließung der Kiez-Box über einen längeren Zeitraum (z. B. über das Wochenende oder in den Ferien) sollte darauf geachtet werden, dass möglichst wenige Lebensmittel übrigbleiben, die verderben können. Sollten Lebensmittel übrig sein, kann die jeweilige Bezirksgruppe von foodsharing kontaktiert werden, um diese abzuholen. Dies kann auch als regelmäßige Abholung organisiert werden.

Kontakte unter: https://foodsharing.de/?page=content&sub=communitiesGermany

12. Hinweise an der Kiez-Box

To-Do

Bringen Sie die zwei Hinweisschilder (Infos für Spende + Infos für Mitnahme) und einen allgemeinen Allergenhinweis an der Kiez-Box an.

Die Verbraucher*innen müssen auf folgende Hygieneregeln hingewiesen werden:

1. Bei der Spende

- zulässige/nicht zulässige Lebensmittel
- Lebensmittelspende muss angemeldet werden

2. Bei der Entnahme

- keine Berührung loser Lebensmittel
- MHD kann überschritten sein
- Verpackungen müssen unbeschädigt sein
- Entnahme auf eigene Verantwortung

3 Allergene

- Lebensmittel können Allergene enthalten

Die Verbraucherzentrale Berlin hat für alle drei Punkte Hinweisschilder erstellt, die Sie sichtbar an der Kiez-Box anbringen müssen. Die Hinweisschilder („Spende“, „Mitnahme kostenloser Lebensmittel“ und „Allergenhinweis“) finden Sie im Anhang V und als Download auf der Website der Verbraucherzentrale Berlin.

Sind die Hinweisschilder nicht mehr lesbar, sollten sie ersetzt werden.



Abbildung 15: Allergenhinweise (alle Screenshots auf dieser Seite: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)



Abbildung 17: Hinweise für Spender*innen

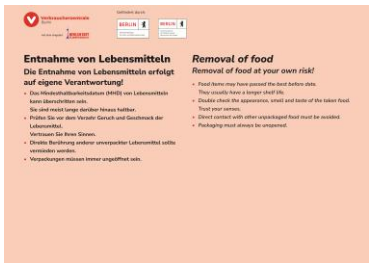


Abbildung 16: Hinweise für Mitnahme

13. Lebensmittelwarnungen

To-Do

Abonnieren Sie einen geeigneten Dienst, um aktuelle Lebensmittelwarnungen zu erhalten.

Mit einem Lebensmittelrückruf werden Bürger*innen vor unsicheren Lebensmitteln gewarnt, die in den Handel gekommen sind. Diese Warnungen müssen Sie an die Besucher*innen der Kiez-Box weitergeben. Um Benachrichtigungen zu aktuellen Lebensmittelrückrufen zu erhalten, sollten Sie einen geeigneten Dienst abonnieren (z. B. App (https://www.lebensmittelwarnung.de/DE/Themen/Footer/Ueber-die-app/ueber-die-app_node.html) , Newsletter (https://www.lebensmittelwarnung.de/DE/Service/Warn-News/newsletter_node.html) oder RSS-Feed (https://www.lebensmittelwarnung.de/___LMW-Redaktion/RSSNewsfeed/rssnewsfeed_node.html) von lebensmittelwarnung.de). Werden Lebensmittelwarnungen bekannt gegeben, müssen Sie die Lebensmittel auf Übereinstimmung kontrollieren und betroffene Lebensmittel entsorgen. Zusätzlich sind die Warnungen als Aushang an der Kiez-Box zu befestigen. Die Aushänge zum Ausdrucken erhalten Sie zusammen mit der Warnung vom jeweiligen Dienst/Anbieter.

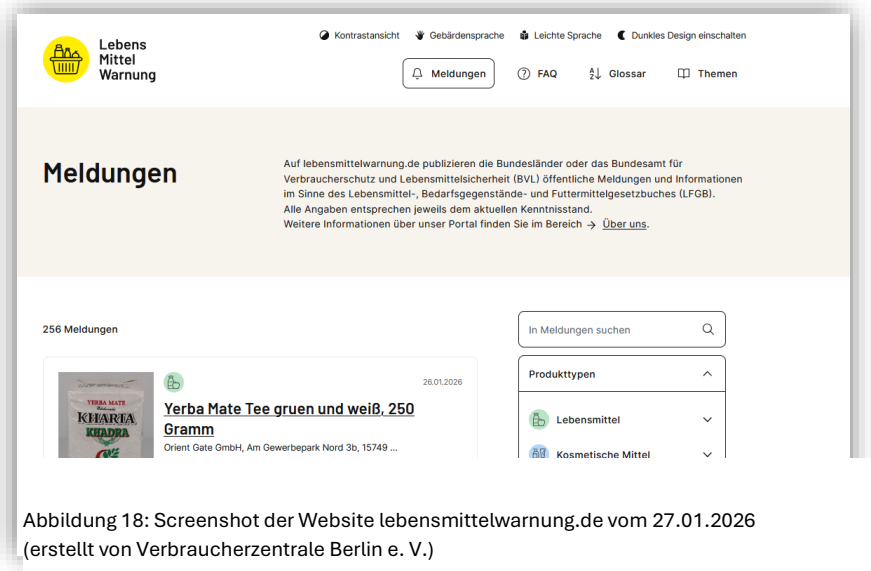


Abbildung 18: Screenshot der Website lebensmittelwarnung.de vom 27.01.2026 (erstellt von Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

14. Betriebliche Hygienemaßnahmen

To-Do

Organisieren Sie die regelmäßige Reinigung und stellen Sie die nötigen Reinigungsmittel und -utensilien zusammen.

Um die Gesundheit der Verbraucher*innen zu schützen, muss eine sorgfältige Hygiene gewährleistet sein. Hierfür sollten Sie einige Hygienemaßnahmen durchführen und dokumentieren. Wer einzelne Aufgaben übernimmt, sollte im Vorfeld organisiert werden. Eine Übersicht der durchzuführenden Hygienemaßnahmen und welche speziell dokumentiert werden müssen, finden Sie zusätzlich in Anhang VII.

Folgende Maßnahmen müssen Sie beachten:

Händehygiene

To-Do

Waschen Sie Ihre Hände vor dem Umgang mit Lebensmitteln oder benutzen Sie alternativ Handschuhe oder andere Hilfsmittel.

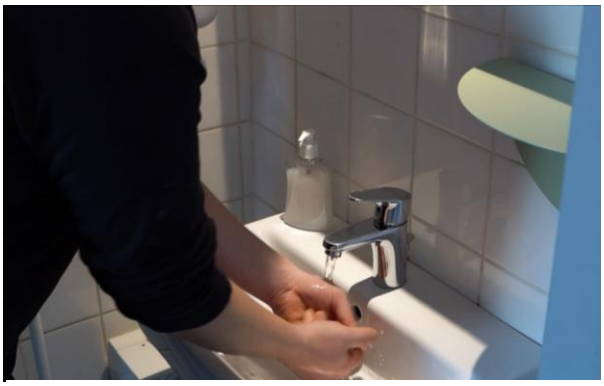


Abbildung 19: Handhygiene
(Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Ihre Hände müssen vor dem Umgang mit Lebensmitteln gewaschen oder desinfiziert werden. Wenn die Hände ausreichend gesäubert sind, müssen für die Befüllung der Kiez-Box nicht zwingend Hilfsmittel wie eine Greifzange oder Handschuhe verwendet werden. Verpackte Produkte sowie Obst und Gemüse, das in der Regel vor dem Verzehr gewaschen wird, können Sie mit sauberen Händen in die Kiez-Box legen. Auch andere lose Lebensmittel wie Backwaren können Sie kurz mit sauberen Händen anfassen – dennoch ist die Berührung so gut es geht zu vermeiden.

Kuchen und Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung sollten ausschließlich mit Greifzange oder Handschuh berührt werden.

Bei der Entnahme von Backwaren sollten Verbraucher*innen immer die Greifzange benutzen.

Temperaturkontrolle (täglich)

> **To-Do**
> Überprüfen Sie jeden Tag die Kühlschranktemperatur und dokumentieren Sie dies in der Checkliste.

Die Kühlschranktemperatur darf max. 7°C betragen. Dies müssen Sie täglich überprüfen und in der Dokumentationsliste „Reinigung und Temperaturkontrolle“ (siehe An-hang I) mit einem Häkchen dokumentieren. Treten Abweichungen der Temperatur auf oder ist die Funktionsfähigkeit des Thermometers beeinträchtigt, muss der/die Verantwortliche benachrichtigt und der Defekt behoben werden. Die Abweichung und unternommenen Korrekturmaßnahmen (z. B. Reparatur, Austausch) müssen in der Liste (letzte Spalte) dokumentiert werden. Ist die Einrichtung und damit die Kiez-Box (z. B. am Wochenende) geschlossen, muss die Temperatur nicht abgelesen werden.



Wurde die Kühlung von Lebensmitteln wegen eines Defekts unterbrochen, müssen diese sicherheitshalber entsorgt werden.

Reinigung (täglich)

> **To-Do**
> Reinigen Sie die Kiez-Box bei Benutzung täglich und dokumentieren Sie dies in der Checkliste.

Der Kühlschrank, das Regal und die Aufbewahrungsbehälter müssen bei Benutzung der Kiez-Box täglich gereinigt werden. Anschließend wird dies in der Checkliste „Reinigung und Temperaturkontrolle“ dokumentiert.

Die Reinigung ist folgendermaßen durchzuführen:

- Alle Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sollten vollständig abgewischt werden. Auch die Dichtungen und der Kühlschranktürgriff sollten gereinigt werden.
- Verwenden Sie ein schmutzlösendes Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel) und wischen Sie mit klarem Wasser nach.
- Die Reinigungslappen sollten nur für eine begrenzte Fläche und Zeit verwendet und nach Gebrauch bei 60°C gewaschen werden.
- ggf. (Brot-)Schrank täglich ausfegen
- Böden mindestens wöchentlich und bei starker Verschmutzung an zusätzlichen Tagen fegen/wischen

Folgende Reinigungsmittel werden benötigt:

- schmutzlösendes Reinigungsmittel (tägliche Reinigung)
- Flächendesinfektionsmittel (monatliche Desinfektion)
- Lappen
- Eimer
- ggf. Handbesen



Für die Reinigung der Kiez-Box sollte ein Organisationsplan erstellt werden, um die Zuständigkeit zu klären. Die Reinigungsaufgaben können auch von ungeschulten Personen übernommen werden (z. B. Reinigungspersonal).

Überprüfung der lagernden Lebensmittel (täglich)

> **To-Do**
> Prüfen Sie die gelagerten Lebensmittel täglich auf Genusstauglichkeit und dokumentieren Sie dies in der Checkliste.

Vor allem Obst und Gemüse sind schnell verderbliche Lebensmittel und können innerhalb von wenigen Tagen ungenießbar werden. Lebensmittel, die nicht am Abgabetag abgeholt werden, müssen Sie daher täglich noch einmal auf Verderb überprüfen. Anschließend wird dies in der Checkliste „Reinigung und Temperaturkontrolle“ dokumentiert.

Desinfektion (monatlich)

> **To-Do**
> Desinfizieren Sie die Kiez-Box monatlich und dokumentieren Sie dies in der Checkliste.

Eine monatliche Desinfektion ist eine zusätzliche Maßnahme, um Keime dauerhaft zu reduzieren. Dazu müssen alle Lebensmittel aus dem Kühlschrank und Regal entfernt werden. Desinfizieren Sie dann die Ablageflächen und Aufbewahrungsbehälter mit einem Flächendesinfektionsmittel direkt nach der eigentlichen Reinigung mit Reinigungsmittel. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser nach. Auch diese Maßnahme wird auf der Checkliste (s. Checkliste „Reinigung und Temperaturkontrolle“) unten dokumentiert.



Beachten Sie dabei die Angaben zur Einwirkzeit des Desinfektionsmittels auf der Verpackung. Desinfektions- und Reinigungsmittel sollten nicht vermischt werden!

Schädlingskontrolle

> **To-Do**
> Kontrollieren Sie die Kiez-Box stetig auf Anzeichen von Schädlingsbefall.

Während der Reinigung sollten Sie zusätzlich eine Sichtkontrolle der Räumlichkeiten auf Schädlingsspuren durchführen (z. B. Mäusekot, Motten etc.). Fällt ein Schädlingsbefall auf, sollte der/die Verantwortliche informiert und geeignete Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durchgeführt werden. Die betroffenen Lebensmittel müssen Sie entsorgen und die Kiez-Box für die Dauer der Maßnahmen schließen.

Gesamtkontrolle (monatlich)

> **To-Do**
> Kontrollieren Sie die Kiez-Box monatlich auf die Einhaltung aller TO DOs.

Der/Die Hauptverantwortliche muss monatlich eine Hygienekontrolle durchführen. Hierfür sind folgende Punkte zu überprüfen:

- Regale und Kühlschränke sind sauber und wurden täglich gereinigt.
- Die Temperaturkontrolle wurde täglich durchgeführt.
- Alle Lebensmittel stehen in den dafür vorgesehenen Lagerungsmöglichkeiten und nicht auf dem Boden.
- Die Lebensmittel im Kühlschrank/Schrank sind zulässig.
- Die Verpackungen der Lebensmittel sind zulässig und unversehrt.
- Der Raum ist frei von sichtbaren Schädlingen, Fraßstellen oder Exkrementen.
- Die Angaben der Lebensmittelspendenden sind ordnungsgemäß in der Spenden-Liste eingetragen.

Anschließend wird die Kontrolle im Hygieneprotokoll (siehe Anhang IV) mit Datum und Unterschrift dokumentiert.

15. Dokumentenführung und Aufbewahrung

To-Do

Legen Sie einen Ordner für die aufzubewahrenden Unterlagen an und heften Sie alle nötigen Unterlagen darin ab.



Um alle durchgeführten Maßnahmen bei einer Kontrolle dokumentiert nachweisen zu können, sollten Sie einen Ordner für die Ablage aller wichtigen Unterlagen anlegen. Alle ausgefüllten Dokumentationslisten werden darin sorgfältig abgeheftet und mindestens ein Jahr aufbewahrt. Mit diesen Dokumenten können Sie Ihre Sorgfaltspflicht nachweisen.

Abbildung 20: Dokumentationsordner (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Der Ordner sollte folgende Unterlagen enthalten

- Leitfaden mit Hygiene-/HACCP-Konzept
- Listen (Vorlagen und ausgefüllt)
  - Nachweise für Belehrungen
  - Checkliste „Reinigung und Temperaturkontrolle“ (Vorlage siehe Anhang I)
  - Spenden-Listen (Vorlage siehe Anhang II) + ID-Listen (Vorlage siehe Anhang III)
  - Hygieneprotokoll (Vorlage siehe Anhang IV)
- Hilfestellungen/Flyer zur Beurteilung von Lebensmitteln (bei Bedarf)

Der Leitfaden beruht auf einem Hygiene-/HACCP-Konzept (HACCP: Hazard Analysis und Critical Control Point), das die Verbraucherzentrale Berlin für öffentliche Kühlschränke erstellt hat. Alle durchgeführten Maßnahmen sind hierbei aus einer detaillierten Gefahrenanalyse hergeleitet. Das Konzept ist im Anhang IX mit aufgeführt.

16. Bekanntmachung und Kommunikation

To-Do

Machen Sie auf den öffentlichen Kühlschrank aufmerksam.



Abbildung 21: Eine gute Außenkommunikation ist wichtig (Foto von Mikhail Nilov von Pexels)

Die Kiez-Box sollte in der unmittelbaren Nachbarschaft bekannt gemacht werden. Nutzen Sie Newsletter, Aufsteller, Plakate, Flyer sowie Social-Media-Kanäle und Vor-Ort-Veranstaltungen rund um das Thema Foodsharing und Lebensmittelwertschätzung, um die Kiez-Box lokal zu bewerben. Wichtig dabei: Legen Sie den Fokus der Öffentlichkeitsarbeit auf den gemeinschaftlichen und umweltrelevanten Mehrwert des Lebensmittelrettens anstatt auf die Bedürftigkeit von bestimmten Gruppen. Die Kiez-Box sollte ein Ort zum Foodsharing für alle sein und zum Mitmachen, Austauschen und verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen anregen.

Seit 2025 gibt es die Möglichkeit, den öffentlichen Kühlschrank als Kiez-Box zu gestalten. Hierfür wurde ein passendes Design und ein Logo erstellt (siehe Abbildung 22). Das Design steht zur kostenlosen Nutzung zur Verfügung. Wenden Sie sich hierfür an die Verbraucherzentrale Berlin unter ernaehrung@vz-bln.de

Das bestehende Netzwerk aller in Berlin aufgebauten Kiez-Boxen wird durch die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz sowie die Verbraucherzentrale Berlin beworben und bekannt gemacht. Die Gestaltung bietet daher eine Möglichkeit von diesem Netzwerk zu profitieren.

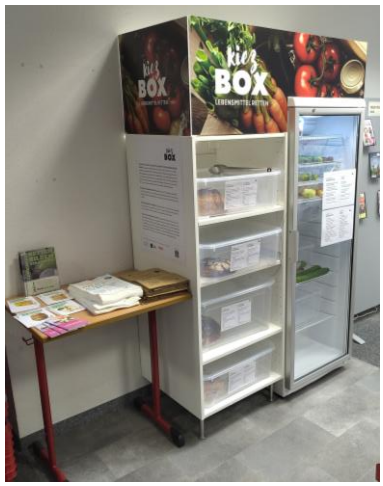


Abbildung 22: Aufbauten auf Regal und Kühlschrank erhöhen die Sichtbarkeit der Kiez-Box (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.)

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Eine öffentliche Kiez-Box (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 4

Abbildung 2: Team-Meeting (Foto von RF._.studio von Pexels) 5

Abbildung 3: Glas-Gabel-Symbol (Bildquelle: https://ec.europa.eu) 6

Abbildung 4: Kiez-Box in einer öffentlichen Bibliothek (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 7

Abbildung 5: Teilnahmebestätigung der Schulung (Screenshot: Verbraucherzentrale e. V.) 8

Abbildung 6: Übersicht aller Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter (Screenshot: Verbraucherzentrale e. V.) 10

Abbildung 7: Tomaten in Kiez-Box (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 11

Abbildung 8: Die Einhaltung der Kühlkette ist bei Milchprodukten zu beachten (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 11

Abbildung 9: Rohes Fleisch darf nicht weitergegeben werden (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 12

Abbildung 10: Stoffbeutel eignen sich zum Transport von geretteten Lebensmitteln (Foto von cottonbro von Pexels) 15

Abbildung 11: Dokumentation für Rückverfolgbarkeit der gespendeten Lebensmittel (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 16

Abbildung 12: Abbildung 12: Spenden-Liste (Screenshot: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 16

Abbildung 13: Gespendete Lebensmittel werden in die Kiez-Box gelegt (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 18

Abbildung 14: Abfalleimer (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 19

Abbildung 15: Allergenhinweise (alle Screenshots auf dieser Seite: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 20

Abbildung 16: Hinweise für Spender*innen 20

Abbildung 17: Hinweise für Mitnahme 20

Abbildung 18: Screenshot der Website lebensmittelwarnung.de vom 27.01.2026 (erstellt von Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 21

Abbildung 19: Handhygiene (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 22

Abbildung 20: Dokumentationsordner (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 26

Abbildung 21: Eine gute Außenkommunikation ist wichtig (Foto von Mikhail Nilov von Pexels) 27

Abbildung 22: Aufbauten auf Regal und Kühlschrank erhöhen die Sichtbarkeit der Kiez-Box (Foto: Verbraucherzentrale Berlin e. V.) 27

Impressum

Herausgegeben von:
Verbraucherzentrale Berlin e. V.
Ordensmeisterstraße 15–16, 12099 Berlin

T +49 30 21485-0
mail@verbraucherzentrale-berlin.de
verbraucherzentrale-berlin.de

Für den Inhalt verantwortlich:
Markus Kamrad, Vorstand der Verbraucherzentrale Berlin

Redaktion und Text:
Projekt „Berlin is(s)t klimafreundlich“

Stand:
Juni 2026