

Ehrenamtliche Lebensmittelretter in Dormagen: Ein Zeichen gegen Verschwendung

Bürgermeister Lierenfeld besuchte die Lebensmittelretter Dormagen und lobte ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung.

Im Herzen von Dormagen konnten die ehrenamtlichen Lebensmittelretter vor kurzem einen besonderen Besuch empfangen. Bürgermeister Erik Lierenfeld machte sich auf den Weg zu ihrer Ausgabestelle am Rheintor-Parkplatz in Zons, um den engagierten Helferinnen und Helfern für ihren unermüdlichen Einsatz zu danken. Der Besuch zeigt einmal mehr, wie wichtig ehrenamtliches Engagement in der heutigen Gesellschaft ist.

Von der Stadtverwaltung anerkannt, erhielt der Vorstand des Vereins eine besondere Wertschätzung. Lierenfeld überreichte der ersten Vorsitzenden Vera Geysendorfer-Christopei sowie der zweiten Vorsitzenden Sabine Stark einen Gutschein für ein gemeinsames Eisessen. „Ich freue mich sehr über solch ein ehrenamtliches Engagement“, betonte der Bürgermeister während seines Besuchs. Er hob hervor, dass der Verein ein wichtiges Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzt. „Es ist entscheidend, verantwortungsvoller mit Lebensmitteln umzugehen“, fügte er hinzu.

Der Verein und seine Mission

Die Lebensmittelretter Dormagen haben sich dem Kampf gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln verschrieben. Ihr Ziel

ist es, Lebensmittel, die in Geschäften nicht verkauft werden können, zu retten und kostenlos an die Bevölkerung zu verteilen. Interessanterweise müssen die Empfänger keine Bedürftigkeit nachweisen. So ist der Zugang zu den geretteten Lebensmitteln offen für alle, die Bedarf haben.

Aktiv arbeiten die Lebensmittelretter mit verschiedenen Betrieben zusammen, um beispielsweise Obst und Gemüse, das nicht der Verkaufsnorm entspricht, oder Backwaren vom Vortag zu retten. Sie nehmen auch Produkte an, deren Mindesthaltbarkeitsdatum zwar abgelaufen ist, aber die dennoch in einwandfreiem Zustand sind. Mit rund 50 Mitgliedern ist der Verein auf Spenden angewiesen, um seine Arbeit fortsetzen zu können. Dank dieser Unterstützung konnte kürzlich ein neuer Pavillon für die Warenausgabe angeschafft werden.

Für alle, die sich ebenfalls beteiligen möchten, besteht die Möglichkeit, über die Facebook-Seite des Vereins oder telefonisch unter 0159 01604605 Kontakt aufzunehmen. Auch per E-Mail kann man sich an die Lebensmittelretter wenden (die.lebensmittel.retter2021@gmail.com). Zusätzlich sucht der Verein nach einem neuen Lagerraum für die geretteten Artikel. Der Raum sollte mindestens 60 Quadratmeter groß sein und möglichst in Zons lokalisiert werden.

Warenausgabe und zukünftige Perspektiven

Die Ausgabestelle befindet sich am Rheintorparkplatz in Zons und hat jeden Mittwoch von 17 bis 18 Uhr sowie samstags von 16 bis 17 Uhr geöffnet. Um einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, werden jeweils eine Viertelstunde vorher Nummern verteilt, die die Reihenfolge für die Warenausgabe bestimmen. Dieser organisierte Ablauf sorgt dafür, dass alle Anwesenden im Rahmen der zur Verfügung stehenden Montage die Chance haben, die geretteten Lebensmittel zu erhalten.

Die Initiative der Lebensmittelretter ist nicht nur eine Antwort

auf das drängende Problem der Lebensmittelverschwendung, sondern kollidiert auch mit dem zunehmenden Bedürfnis nach sozialen Einrichtungen, die Menschen in Not unterstützen. In einer Zeit, in der immer mehr Menschen auf Hilfe angewiesen sind, stellt diese Art des entrumfordigenden Engagements einen Lichtblick für viele Bedürftige dar und zeigt, wie gemeinschaftlicher Zusammenhalt echte Veränderung bewirken kann.

Ehrenamtliches Engagement im Fokus

Der Besuch von Bürgermeister Erik Lierenfeld ist ein Zeichen der Anerkennung und Wertschätzung für die wichtige Arbeit der Lebensmittelretter. Solche Initiativen sind nicht nur entscheidend für die Unterstützung benachteiligter Gruppen, sondern auch ein wesentlicher Bestandteil des sozialen Geschehens in einer Stadt. Die Lebensmittelretter sind ein Beispiel dafür, wie engagierte Bürger gemeinsam an einem Strang ziehen können, um positive Veränderungen in ihrer Gemeinschaft zu bewirken.

Die Initiative „Die Lebensmittel Retter Dormagen“ ist Teil eines wachsenden Trends in Deutschland, der sich mit der bedeutenden Thematik der Lebensmittelverschwendung auseinandersetzt. Laut einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft aus dem Jahr 2020 werden in Deutschland jährlich rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel vergeudet. Das entspricht einer Menge von etwa 150 Kilo pro Person. Die Gründe dafür sind vielfältig, von Überproduktion über unsachgemäße Lagerung bis hin zu Konsumverhalten, das durch Schönheitsstandards beeinflusst wird.

Zusätzlich zu dem Engagement der Lebensmittelretter in Dormagen gibt es in Deutschland zahlreiche ähnliche Organisationen, die sich der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung widmen. Ein bekanntes Beispiel ist die „Tafel“, die in vielen Städten kostenlose Nahrungsmittel an Bedürftige verteilt. Im Jahr 2022 gab es über 960 Tafeln, die

rund 1,65 Millionen Menschen versorgten. Solche Organisationen sind essenziell, um soziale Ungleichheiten abzufedern und gleichzeitig einen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen zu leisten. Dies spiegelt sich auch im europäischen Ziel wider, die Lebensmittelverschwendung bis 2025 um 50 Prozent zu reduzieren, wie es in der EU-Verordnung über die gemeinsame Agrarpolitik angestrebt wird.

Das soziale Engagement und die Finanzierung der Lebensmittelretter

Die Finanzierung der Lebensmittelretter in Dormagen erfolgt hauptsächlich durch Spenden. Diese Form der Unterstützung ist nicht nur finanzieller Natur, sondern schließt auch Sachspenden wie Lebensmittel und Verbrauchsmaterialien ein. Die Bedeutung von Spenden ist unverzichtbar, um die Arbeit der Ehrenamtlichen aufrechterhalten zu können. Bei einem Vereinsstand mit einem Pavillon wird zudem die Sichtbarkeit und Erreichbarkeit des Angebots erhöht, sodass mehr Menschen von der Initiative erfahren können.

Gleichzeitig erfordert das Ehrenamtliches Engagement eine hohe Motivation und individuelle Einsatzbereitschaft. Viele der Helfer bringen nicht nur Zeit, sondern auch persönliche Werte und Überzeugungen in ihre Arbeit ein. Ein besonderes Augenmerk liegt hierbei auf der Gemeinschaftsbildung, die durch regelmäßige Treffen und Aktionen gestärkt wird, wodurch sich auch die sozialen Bindungen zwischen den Mitgliedern festigen. Ergänzt wird dies durch Öffentlichkeitsarbeit, um das Bewusstsein für die Problematik der Lebensmittelverschwendung in der breiten Bevölkerung zu erhöhen.

Richtlinien und Herausforderungen bei der Lebensmittelrettung

Bei der Lebensmittelrettung müssen die freiwilligen Helfer auch

eine Vielzahl von Richtlinien beachten. Hygienevorschriften sind essenziell, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Dies inkludiert die sachgerechte Lagerung und die korrekte Handhabung von Lebensmitteln. Oftmals stehen die Helfer vor der Herausforderung, Lebensmittel sicher und hygienisch zu transportieren, insbesondere wenn sie aus verschiedenen Quellen stammen und unverpackt sind. Die Einhaltung dieser Richtlinien ist nicht nur wichtig für den Erhalt der Lebensmittelsicherheit, sondern auch für den Ruf des Vereins selbst.

Darüber hinaus sehen sich die Ehrenamtlichen auch häufig organisatorischen Herausforderungen gegenüber, wie dem Koordinieren der Abholzeiten bei Partnerunternehmen und der effizienten Verteilung der Lebensmittel während der Warenausgabe. Es ist eine komplexe Aufgabe, die sowohl logistische Fähigkeiten als auch ein hohes Maß an Teamarbeit erfordert, um sicherzustellen, dass möglichst viele Menschen von der Initiative profitieren können.

Die Lebensmittel Retter Dormagen haben sich daher als ein wichtiger Akteur im lokalen Gemeinwesen etabliert und tragen signifikant zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei, während sie gleichzeitig soziale Unterstützung bieten. Ihr Beispiel zeigt, wie Engagement und Gemeinschaftsgefühl maßgeblich zur Verbesserung der Lebensumstände vieler Menschen beitragen können. Gemeinsam tragen sie dazu bei, dass weniger Lebensmittel im Müll landen und mehr Menschen Zugang zu essentiellen Nahrungsmitteln haben.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de