

CoFood

Chile

Gut essen, Geld sparen und dem Planeten helfen ist das Motto von CoFood, einem Start-Up, das mit Hilfe einer App der Lebensmittelverschwendung in Geschäften entgegenwirken möchte.

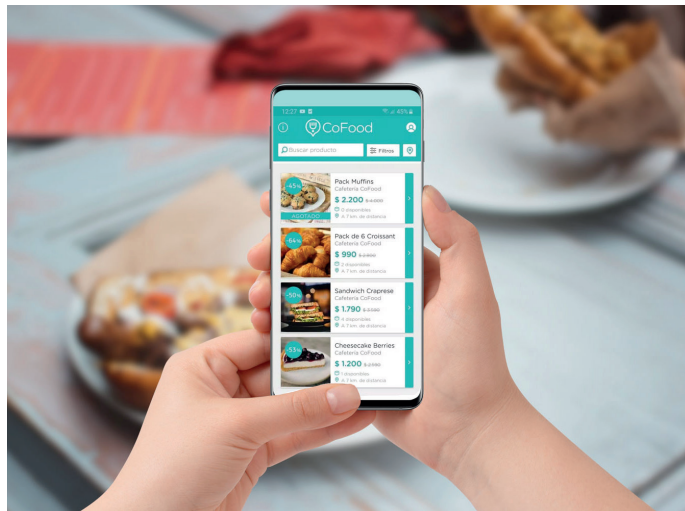


Foto: Nikola Stanistic. Stock.adobe.com. Bearbeitet von 1WF

In Chile gibt es schätzungsweise mehr als 40.000 Geschäfte, die täglich Lebensmittel wegwerfen, weil sie nicht verkauft wurden. Die von CoFood eingeführte App verhindert, dass Speisereste aus Geschäften auf dem Müll landen. Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdatum bald abläuft oder die im Laufe des Tages nicht verkauft wurden, werden auf der App zu niedrigeren Preisen für die Kund*innen eingestellt. Die Kund*innen sehen diese Angebote, kaufen sie über die App und holen sie im Laden ab.

„Die Motivation war, die Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen. Zusammen mit meiner Partnerin lernten wir viele Geschäfte kennen, die eine Menge Lebensmittel, Mittagessen und Brot weg-

warfen. Wir wollten uns mit diesem Thema befassen, auch weil wir wussten, dass es viele Menschen gibt, die bereit sind, diese preiswerteren Lebensmittel zu kaufen“.

– Nicolás Torrealba, Mitbegründer und Betriebsleiter von CoFood

Zu Beginn waren es vor allem Cafés, die sich beteiligten, dann kamen immer mehr Restaurants und Hotels hinzu und schließlich waren auch die Geschäfte im Internationalen Flughafen von Santiago dabei.

Mittlerweile können die Geschäfte die Lebensmittel nicht nur zum reduzierten Verkauf, sondern auch als Spende einstellen. Dann gehen die Lebensmittel an Bedürftige in Heimen oder anderen Einrichtungen.

Die Geschäfte, die sich dem CoFood-Netzwerk anschließen, erhalten ein Siegel, das sie als „Betriebe, die Lebensmittelabfälle reduzieren“ auszeichnet.



In Chile werden jedes Jahr insgesamt 3,6 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. In ganz Lateinamerika sind es 127 Tonnen pro Jahr. Weltweit geht mehr als ein Drittel der produzierten Lebensmittel verloren.

Quelle: FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)



Land

Chile / Santiago de Chile



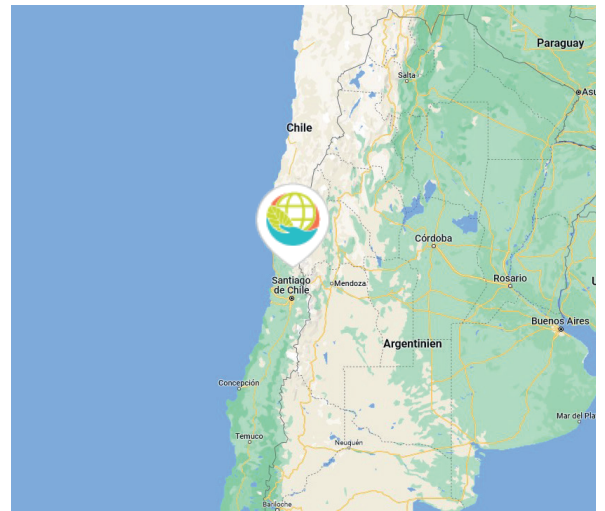
Weitere Infos

CoFood (Spanisch; 0:55 Minuten)

<https://www.youtube.com/watch?v=6kigyzMjyTg>

Good Meal (Spanisch; 03:55 Minuten)

<https://www.youtube.com/watch?v=TPUY0ONALb4>



Web & Social Media

Website: <https://www.cofood.app>

Instagram: <https://www.instagram.com/cofoodapp>

Facebook: <https://www.facebook.com/people/Cofoodapp/100063703863635>



Leitfragen zur Reflexion und Weiterarbeit

- Warum ist dies eine Geschichte des nachhaltigen Handelns?
- Welche Veränderungen hat das Projekt „CoFood“ erreicht?
- Verschwendung von Ressourcen auf der einen – und Mangel auf der anderen Seite. Fallen Euch weitere Beispiele ein?



Arbeitsaufträge

- Recherchiert, wie viele Lebensmittel weltweit verloren gehen, obwohl sie noch essbar wären. Warum gehen sie verloren und welche globalen Folgen hat dies? Was hat Lebensmittelverschwendung mit der Klimakrise und Hunger zu tun? Erstellt ein Mindmap.
- Tauscht Euch darüber aus: Wie oft werft Ihr Lebensmittel, weg? Was sind die Gründe dafür? Was könntet Ihr tun?
- Findet Initiativen, die sich gegen Lebensmittelverschwendung in Deutschland engagieren. Welche Initiativen gibt es in Eurer Stadt? Diskutiert die unterschiedlichen Ansätze: Auf welche Weise engagieren sie sich gegen Lebensmittelverschwendung. Welche Ansätze können besonders viel bewirken? Welche sind besonders leicht umzusetzen? Bei welchen Ansätzen seht ihr Schwierigkeiten und wie könnten diese überwunden werden?
- Wie sieht es an Eurer Schule aus? Wie viele Lebensmittel werden weggeworfen und warum? Entwickelt Aktionsideen, damit an Eurer Schule weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

GLOBAL STORIES · GESCHICHTEN DES NACHHALTIGEN HANDELNS

Globales Klassenzimmer Aachen | Eine Welt Forum Aachen e. V.

www.globalesklassenzimmer-aachen.de | info@globalesklassenzimmer-aachen.de



Links zu Unterrichtsmaterial

- Agrar Koordination Forum für internationale Agrarpolitik e. V.: Verschwenderisches Essen: Ressourcenverbrauch der Ernährung und die Rolle von Fleischkonsum und Lebensmittelabfällen
https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/biopoli_arbeitsheft_verschwenderisches_essen_final.pdf
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Verkaufstricks im Supermarkt – Mit mir nicht
<https://www.ble-medienervice.de/1642/verkaufstricks-im-supermarkt-mit-mir-nicht?number=1642>
- Deutsch Welle: Essen für die Tonne? Lebensmittelabfälle und die Folgen für die Umwelt
<https://www.dw.com/de/lernpaket-foodwaste/a-49245595>
- Deutsche Welthungerhilfe e. V.: Stoppt Verschwendung! Nahrung ist kostbar
<https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/2019-lehrerheft-lebensmittelverschwendung-welthungerhilfe.pdf>
- Eine Welt Forum Aachen e.V. Globales Klassenzimmer: LearnStep – Die Welt auf meinem Teller
<https://globalesklassenzimmer-aachen.de/learnsteps/learnstep/die-welt-auf-meinem-teller/>
- Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum – EPIZ e.V. Berlin: Korn – der Ressourcencheck
<https://www.epiz-berlin.de/publications/korn-zeitschrift-der-ressourcen-check/>
- Foodsharing e.V.: Methodenbuffet der foodsharing Akademie
https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/pages/methodenbuffet_2019-11.pdf
- Verbraucherzentrale Bundesverband: Check dein Essen
<https://www.verbraucherzentrale.de/auf-einen-blick-bildungsangebot-check-dein-essen-66109>
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V.: Praxisbuch „Zukunftssesser: Klimafreundliche Ernährung im Unterricht und Schulalltag“
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-mehrwert21/praxisbuch-zukunftssesser-58991>



Quellen

- País Circular: <https://www.paiscircular.cl/consumo-y-produccion/cofood-la-aplicacion-que-evita-el-desperdicio-de-comida-y-ayuda-al-cuidado-del-planeta/>
- Vinvi.com: https://www.vinci.com/vinci.nsf/de/aktuelles/pages/aktion_zero_food_wastein_chile_chile_112020.htm
- Diario Sustentable: <https://www.diariosustentable.com/2020/02/cofood-la-app-que-entrega-una-opcion-para-no-botar-comida-en-buen-estado-que-locales-comerciales-no-pudieron-vender/>