



Quartierskantinen

Ein Werkzeugkasten für die Gründung
von solidarischen Nachbarschaftsküchen

Impressum

Herausgeber

Faba Konzepte e. V.

Breitscheidstraße 6

34119 Kassel

quartierskantinen@faba-konzepte.de

<https://www.faba-konzepte.de/>

Autor*innen:

Nina Schad, Lena Stolle, Frederic Markert

Mitarbeit:

Tanja Niggemeier und das gesamte Faba-Team

Layout:

Andreas Stratmann

Redaktionsschluss:

März 2026

Diese Publikation kann im Internet
abgerufen werden unter:

<https://faba-konzepte.de/quartierskantinen/>

Lizenz:

CC BY-SA 4.0.

Urhebervermerk bei Weiterverwendung:

Faba Konzepte e.V. (2026): Quartierskantinen –

Ein Werkzeugkasten für die Gründung von

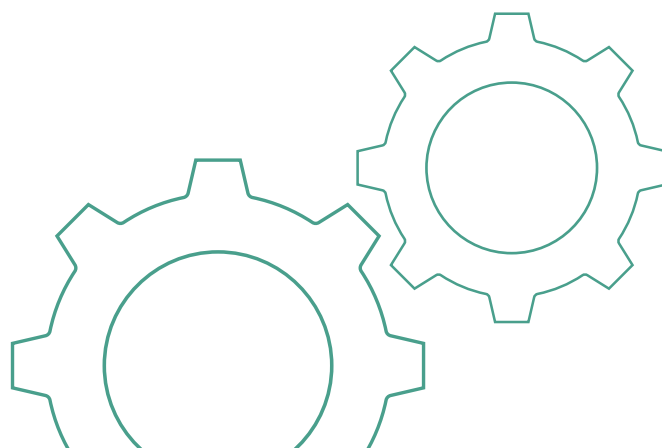
solidarischen Nachbarschaftsküchen | CC BY-SA 4.0.



Mit finanzieller Unterstützung
der Deutschen Postcode Lotterie.

Für den Inhalt ist alleine

Faba Konzepte e.V. verantwortlich.



Quartierskantinen

Ein Werkzeugkasten für die Gründung
von solidarischen Nachbarschaftsküchen

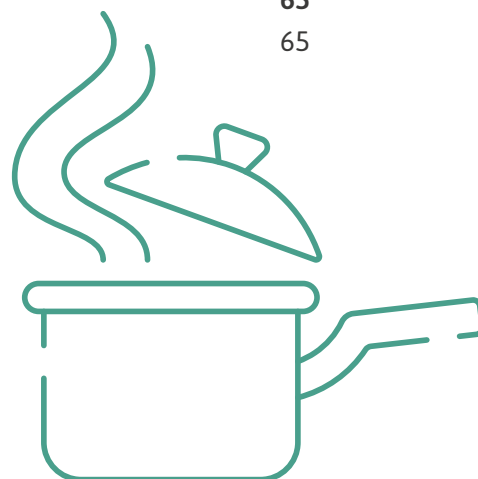
Über Faba Konzepte

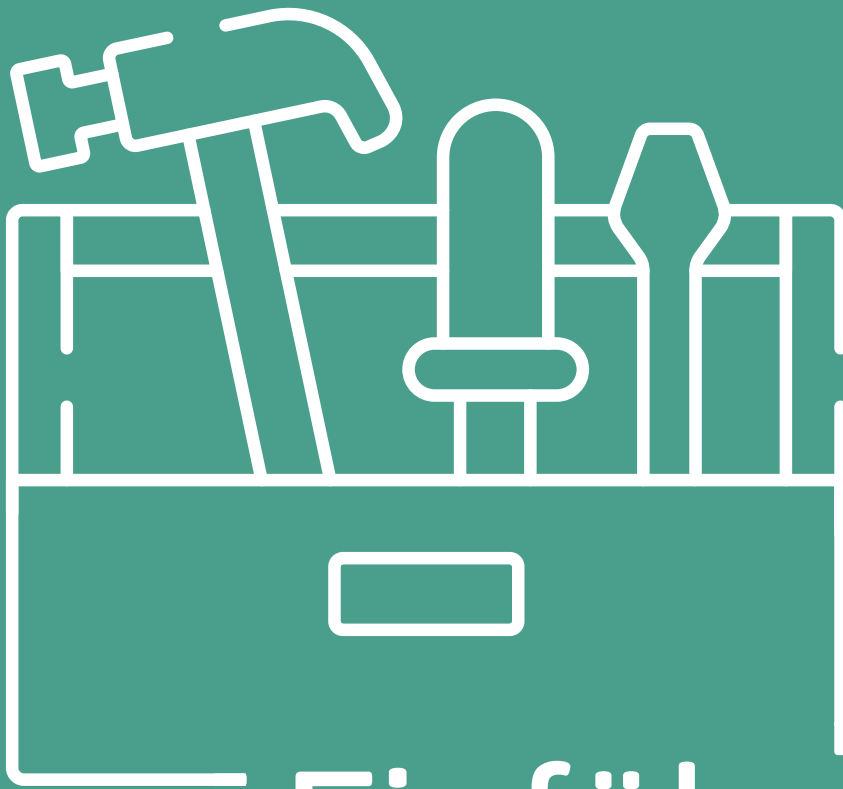
Faba Konzepte ist eine gemeinnützige Organisation, die sich für den Wandel zu einem pflanzenbasierten Ernährungssystem einsetzt. Wir mischen uns mit Veröffentlichungen und Veranstaltungen in gesellschaftliche Debatten ein und liefern fundierte Argumente für Medien und Politik. Darüber hinaus unterstützen wir zivilgesellschaftliche Gruppen und soziale Bewegungen, die sich gegen die Tierindustrie engagieren oder das Ernährungssystem von unten verändern. Für sie schaffen wir Informations-, Beratungs- und Vernetzungsangebote.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	7
1 Was verstehen wir unter Quartierskantinen	8
1.1 Kurz gesagt	8
1.2 Verschiedene Modelle von Quartierskantinen	8
1.3 Funktionen von Quartierskantinen	9
2 Case Study: Kantine für Alle	11
3 Weitere Quartierskantinen kurz vorgestellt	14
3.1 ada_Kantine in Frankfurt	14
3.2 Gratisrestaurant „Café kreuzweg“ in Lörrach	14
3.3 SeniorInnen-Mittagstisch in Darmstadt	14
3.4 Foodsharing-Café Freiburg	15
3.5 Küche für Alle	15
4 Historischer Abriss zu Volksküchen	16
 Gründung einer Quartierskantine	 18
1 Die Grundlagen: Initiierung, organisatorische sowie rechtliche Struktur	19
1.1 Initiierung	19
1.2 Gruppenstruktur	19
1.3 Entscheidungsfindung	20
1.4 Kommunikation	21
1.5 Rechtsform und Trägerschaft	21
2 Eigenes Kantinen-Modell konzipieren	22
2.1 Zukunftsreise	22
2.2 Vom Träumen zum konkreten Konzept	23
3 Räumlichkeiten finden & ausstatten	24
3.1 Lage und Ort	24
3.2 Rechtliche Anforderungen	24
3.3 Speisebereiche	24
4 Hygiene & Rechtliches	26
4.1 Lebensmittelbelehrungen	26
4.2 Hygieneschulung & Unfallverhütung	27
4.3 Küchenhygiene	28
4.4 Umgang mit Lebensmitteln	28
4.5 Allergene	29
4.6 Versicherungen	29
5 Finanzierung	30
5.1 Grundbegriffe	30
5.2 Ermittlung der Finanzbedarfe	30
5.3 Mittelbeschaffung	34

6	Netzwerk	41
6.1	Nachbarschaft	41
6.2	Lebensmittel	41
6.3	Ehrenamt	43
6.4	Andere solidarische Kochprojekte vor Ort	44
6.5	Vernetzung mit lokalen politischen Parteien	44
6.6	Überregionale Vernetzung	44
7	Öffentlichkeitsarbeit	45
8	Betrieb initiieren	46
8.1	Übergang strukturieren	46
8.2	Startmodus	46
8.3	Umgang mit Engpässen, Konflikten und Unerwartetem	47
8.4	Bedarf weiterer helfender Hände	48
	Betrieb einer Quartierskantine	49
1	Die Kapitel zum Betrieb einer Quartierskantine werden in Kürze ergänzt und veröffentlicht.	50
	Anhang: Gründung einer Quartierskantine	51
1	Grundlagen einer Quartierskantine	52
	Vereinssatzung	53
	Protokoll Gründungsversammlung	57
	Anwesenheitsliste Gründungsversammlung	59
	Beitragsordnung	60
4	Hygiene & Rechtliches	61
	Vorlage für eine Ehrenamtsbescheinigung	62
5	Finanzierung	62
	Beispiel einer Basisausstattung	62
	Umsatzsteuer Beispiele	62
	Vorlagen für die Bereitstellung eines Caterings	63
7	Öffentlichkeitsarbeit	65
	Beispiel für eine Pressemitteilung	65





Einführung

**Dieser Werkzeugkasten
ist für die Ernährungswendebewegung.**

Unser Ziel ist es, dass der Werkzeugkasten bestehenden Quartierskantinen und Gründungsinitiativen hilft, zu wachsen und zu gedeihen. Ob Ernährungsrat, Klimagruppe oder Nachbarschaftsinitiative: Es gibt bereits eine langjährige und reichhaltige Quartierskantinen-Kultur. Sie hat das Potential, zum Aufbau eines gerechten und nachhaltigen Ernährungssystems beizutragen.

Der Werkzeugkasten ist entstanden im Rahmen des Projekts „Quartierskantinen für Klimaschutz und sozialen Zusammenhalt“ (4/2025-3/2026) von Faba Konzepte. Innerhalb des Projekts fanden eine Reihe von Veranstaltungen mit bestehenden Kantinen sowie Interessierten statt, die wertvollen Input für die Erstellung des Werkzeugkastens brachten. Eine enge Zusammenarbeit erfolgte mit der Kantine für Alle des Ernährungsrats Kassel und Region.

1 Was verstehen wir unter Quartierskantinen

1.1 Kurz gesagt

Gemeinschaftlich kochen, erschwingliche sowie klimafreundliche Mahlzeiten ausgeben und zusammen mit der Nachbarschaft genießen – das ist das Konzept von Quartierskantinen.

Dabei handelt es sich bei dem Begriff Quartierskantinen um eine Sammelbezeichnung. Die einzelnen Kantinen können unter vielfältigen Namen wie Küche für Alle, Nachbarschaftsküche oder solidarische Kantine laufen.



1.2 Verschiedene Modelle von Quartierskantinen

Essen hat Menschen schon immer zusammengebracht. Dafür gibt es international und in der Geschichte unvorstellbar vielfältige Ausprägungen und Bezeichnungen – sicherlich mehr als genug Stoff, um ganze Buchbände zu füllen. Wir wollen uns an dieser Stelle auf unsere heutige Gesellschaft in Deutschland beschränken und bestimmte Begriffsgrenzen verwenden.

Was Quartierskantinen, wie wir sie verstehen, alle gemein haben:

- **Unkommerziell:** Eine Quartierskantine ist nicht darauf ausgerichtet, Profit zu erwirtschaften. Stattdessen soll sie zum Gemeinwohl beizutragen. Alle Menschen können mitessen, unabhängig vom eigenen Geldbeutel. Das Essen wird zum Selbstkostenpreis oder darunter ausgegeben.
- **Essen ist politisch:** Bei Quartierskantinen geht es scheinbar erst einmal darum, gesund und lecker zu essen. Ernährung ist aber auch ein wichtiger Teil der politischen Sphäre. Einer Quartierskantine liegt meist eine klare Vorstellung zugrunde, wie Ernährung mit Ausbeutung von Mensch, Tier und Natur zusammenhängt. Dazu gehört oft ein klarer Kompass, warum welche Produkte zum Kochen verwendet werden oder auch nicht. Das Politische erstreckt sich auch auf das Zwischenmenschliche: Diskriminierung und menschenfeindliches Verhalten werden nicht geduldet.
- **Offene Nachbarschaft:** Eine Quartierskantine ist kein Dienstleistungsbetrieb mit einer strikten Trennung zwischen Angestellten und Gäst*innen. Grundsätzlich sind alle Besuchenden auch eingeladen mitzuhelfen und alle Helfenden kommen auch in den Genuss des gemeinsamen Essens.

Worin sich Quartierskantinen, wie wir sie verstehen, unterscheiden können:

- **Grad der Selbstorganisation:** offenes Plenum vs. angedockt an hierarchische Strukturen (bspw. Leitung angestellt bei einem sozialen Träger oder der Kommune)
- **Personalstruktur:** rein ehrenamtlich vs. hauptamtliche Strukturen
- **Unabhängigkeit:** getragen und finanziert von der Zivilgesellschaft vs. abhängig von kommunaler Finanzierung oder wirtschaftlichem Sponsoring
- **Haltung zu Lebensmitteln:** vegan oder vegetarisch, regional und ökologisch oder möglichst günstig, gerettete Lebensmittel oder möglichst frisch.
- **Zielgruppe:** ganze Nachbarschaft oder Schwerpunkte (bspw. Bedürftige, Senior*innen, Studierende, ...)
- **Frequenz:** jeden Tag mehrere Mahlzeiten oder ein Abend pro Woche oder einmal im Quartal
- **Selbstständigkeit:** Eigene Räumlichkeiten oder zu Gast in einem Zentrum o. Ä.



1.3 Funktionen von Quartierskantinen

Ihr habt bestimmt bereits genau im Kopf, was euch zur Quartierskantine motiviert. Wir wollen an dieser Stelle trotzdem einen kurzen Überblick darüber geben, welche Funktionen Quartierskantinen erfüllen können. Unter diesem Blickwinkel könnt ihr beispielsweise eure Zielgruppen direkter ansprechen, die Kommunikation mit diversen politischen Akteur*innen verbessern oder Förderanträge mit unterschiedlichen Ausrichtungen stellen.

Im Kern der Arbeit der Quartierskantinen stehen die unmittelbaren sozialen, ökologischen und ökonomischen Funktionen.

Die Kantinen sind auf kostenlose bzw. günstige Essensausgaben und den gemeinschaftlichen, offenen Charakter des gemeinsamen Kochens und Speisens ausgerichtet. So wirken sie sich positiv auf **soziale Aspekte** der Nachbarschaft aus. Es entsteht ein Treffpunkt, an dem Austausch und Miteinander gefördert wird und Menschen sich im Rahmen einer sinnhaften Tätigkeit selbstwirksam fühlen.

Aus **ökonomischer Perspektive** schafft ihr einen Ort, der sich der Wirtschafts- und Tauschlogik entzieht und damit alternative Formen gesellschaftlichen Zusammenlebens und Sorgens aufzeigt. Gleichzeitig stärkt ihr mit Kooperationen möglicherweise – je nach Ausrichtung und Form der Lebensmittel-

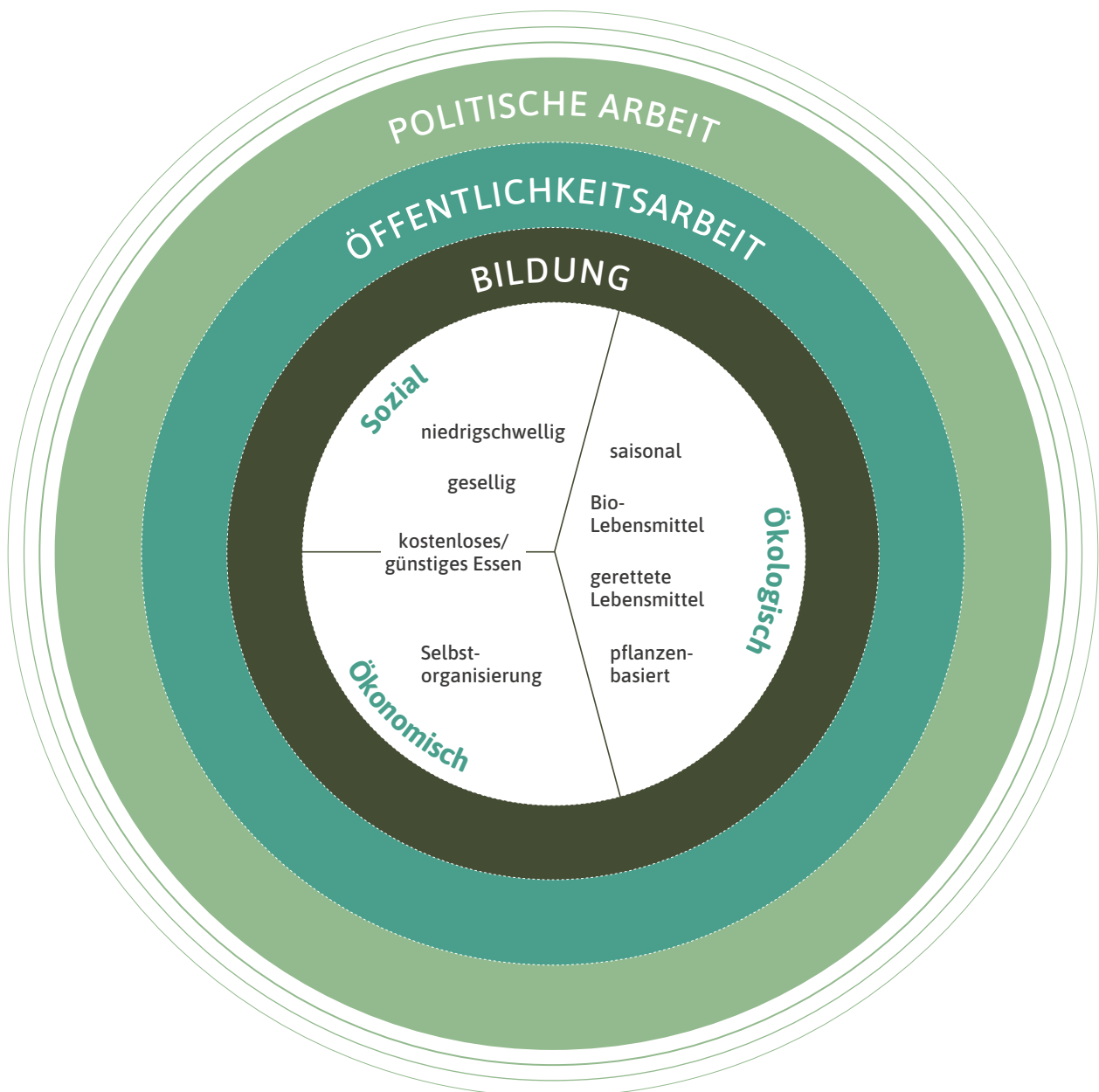


beschaffung – solche Betriebe, deren Wirtschaftsweise ihr unterstützenswert findet und könnt damit auch zu regionaler Resilienz beitragen.

Das kann auch große **ökologische Potenziale** bergen: Mit dem Lebensmittelbezug von kleinen, diversen, biologisch wirtschaftenden Betrieben setzt ihr beispielsweise einen Fokus auf den Erhalt von Biodiversität und Bodenleben. Auch mit der Nutzung geretteter Lebensmittel werden Ressourcen geschont und der Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt. Und nicht zuletzt besitzt eine vegane Verpflegung auch die größten Potenziale für den Klimaschutz.

Diese drei Komponenten wirken aber nicht nur für sich und unmittelbar, sondern werden verstärkt und erweitert durch die Sphären der Bildung, Öffentlichkeitsarbeit und politischer Arbeit. So fungieren Quartierskantinen beispielsweise als Lern- und Erfahrungsorte zur Ernährungswende für die beteiligten Helfenden und Besuchenden. Sie regen außerdem mit Öffentlichkeitsarbeit den regionalen Diskurs an und sorgen für mehr Bewusstsein. Darüber hinaus wirken sie auch politisch als Blaupause alternativer Daseinsfürsorge, womit Kampagnen- und sonstige politische Arbeit möglich ist.

Die folgende Grafik soll diese verschiedenen Funktionen veranschaulichen.



2 Case Study: Kantine für Alle



Dieser Werkzeugkasten ist in Kooperation mit der **Kantine für Alle** in Kassel entstanden. Die Erfahrungen des Teams waren maßgeblich für das Erstellen dieses Werkzeugkastens.

Daher stellen wir euch an dieser Stelle die Kantine für Alle vor:

Die Kantine für Alle ist eine Quartierskantine in Kassel, die seit Mai 2024 besteht. Seitdem kocht das ehrenamtliche Team jeden Dienstagabend ein veganes Essen, das kostenlos ausgegeben wird. Zunächst in einem Kulturraum und seit Sommer 2024 im Stadtteilzentrum Wesertor angesiedelt, ist die Kantine für Alle inzwischen zu einer Institution vor Ort geworden – im Durchschnitt kommen 75 Gäst*innen, in der Spitze über 100. Seit 2025 öffnet die Kantine für Alle zusätzlich einmal monatlich an einem weiteren Ort.

Der Ernährungsrat Kassel und Region als Träger verfügt über keine eigenen Räumlichkeiten. Mit dem Stadtteilzentrum Wesertor hat die Kantine für Alle einen Ort gefunden, der sehr offen für das Konzept ist: Getragen aus einem Verbund aus Diakonischem Werk, Stadt Kassel, Kulturzentrum Schlachthof sowie der benachbarten Kirchengemeinde, ist das Stadtteilzentrum eine Plattform für Nachbarschaftsangebote – und als solche kostenlos für die Kantine für Alle nutzbar. Die Küche und Speiseräume werden von verschiedenen Gruppen genutzt, der Dienstagmittag und -abend ist für die Kantine für Alle reserviert. Außerdem verfügt die Gruppe über einen eigenen Kellerraum.



Kantine für Alle in Kassel



1x
wöchentlich
kochen



Ausrichtung:
vegan,
kostenlos, divers



15
Kernteam



70
Ehrenamtliche



75 – 100
Besucher*innen



2025 wurde die Kantine für Alle mit dem Deutschen Nachbarschaftspreis Hessen ausgezeichnet. Sie ist eine Initiative des gemeinnützigen Vereins Ernährungsrat Kassel und Region.

Die Kantine für Alle hat folgende Merkmale:

- Gekocht wird ausschließlich **vegan**. Eingekauft werden nur ökologisch angebaute Lebensmittel, sowohl über den lokalen Mitgliederladen als auch über direkte Lieferbeziehungen mit Bio-Betrieben. Außerdem werden pflanzliche Lebensmittel gerettet, die nicht zwingend ökologisch sind.
- Das Essen wird **kostenlos** ausgegeben. Die Besuchenden sind eingeladen, etwas zu spenden.
- Die Kantine für Alle ist **selbstorganisiert und ehrenamtlich**. Entscheidungen werden auf dem Plenum getroffen und es gibt keine Angestellten. Das Kernteam besteht aus ca. 15 Personen.
- Die **Helfer*innen sind divers**: von Schüler*innen und Studierenden bis hin zu Rentner*innen, sowohl Deutsche als auch Geflüchtete. Insgesamt sind etwa 70 Menschen im Ehrenamtlichen-Pool.
- Und auch die **Gäst*innen sind vielfältig**: darunter Bedürftige, Aktivist*innen und gesellige Nachbar*innen – Nazis sind explizit nicht willkommen.
- Die Kantine für Alle hat eine **Förderung** durch die Stadt Kassel eingeworben, ist aber komplett **unabhängig**.

So sieht eine typische Woche in der Kantine für Alle aus – wir blicken auf 7 Tage mit dem Dienstag am Schluss:



MITTWOCH

Im Online-Schichtplan haben sich bestenfalls bereits zwei Personen eingetragen, die die Kochschicht am kommenden Dienstag übernehmen möchten. Wenn nicht, wird nochmal eine Erinnerung im Schichtplan-Chat verschickt.

DONNERSTAG

Die Kochschicht verabredet sich zur Planung und sichtet dabei die aktuellen Angebote der Landwirtschaftsbetriebe.

FREITAG

Die Bestellungen gehen an die Landwirtschaftsbetriebe raus. Ggf. werden auch beim Einzelhandel Lebensmittel bestellt, wenn besondere Mengen oder Gebinde benötigt werden.



WOCHENENDE

Im Schichtplan tragen sich nach und nach Maenschen für die rund 10 weiteren Schichten ein, vom Schnippeln über Raumaufbau und der Ausgabe über das Spülen und Aufräumen. Parallel kündigt das Social-Media-Team bereits öffentlich das geplante Essen an.

MONTAG

Morgens wird im Schichtplan-Chat ein Aufruf verschickt, welche Schichten noch unbesetzt sind. Am Abend findet dann das Plenum statt, auf dem neben anderen Themen insbesondere besprochen wird, ob die Schichten ausreichend besetzt sind für einen gelingenden Kantinenabend. Ggf. werden noch Schichten getauscht oder das geplante Essen vereinfacht, um es auch mit geringerer Besetzung durchzuführen. Die Kochschicht taut abends bei Bedarf bereits Lebensmittel für morgen aus dem Gefrierschrank auf oder weicht Hülsenfrüchte ein.

DIENTAG

Bis 14 Uhr besorgt die Einkaufsschicht alle erforderlichen Zutaten. Um 14 Uhr geht dann das Kochen los. Zu Beginn werden alle Anwesenden von der Kochschicht in die Kochpläne eingeweiht und neue Personen bzgl. Hygiene eingeführt. Ab 16:30 Uhr werden die Essensräume eingerichtet, um 18 Uhr startet die Ausgabe. Während in der Küche bereits das Aufräumen beginnt, geht das gesellige Essen bis 19 Uhr oder 19:30 Uhr. Das Spülen und Aufräumen dauert dann mindestens bis 20:30 Uhr, manchmal auch bis 21:30 Uhr..



Zwei kurze Videos geben auch gute Einblicke in die Kantine für Alle:

- [Reel von Faba Konzepte](#)
- [TV-Beitrag von RTL Hessen](#)



3 Weitere Quartierskantinen kurz vorgestellt



3.1 ada_Kantine in Frankfurt

„Die ada_kantine ist eine solidarische Küche in Frankfurt Bockenheim. In den Räumen der ehemaligen »Akademie der Arbeit« auf dem alten Uni-Campus bieten wir seit Juli 2020 jeden Freitag–Montag einen leckeren Mittagstisch an. Wir kochen aus politischer Überzeugung vegan/vegetarisch.“

Die Kantine wird durch einen sehr offenen Zusammenschluss von rund 200 ehrenamtlichen Helfer*innen, verschiedenen Vereinen und mithilfe von Spenden betrieben. Sie wird gemeinnützig durch die Initiative Zukunft Bockenheim getragen.“

Weitere Infos findet ihr auf der [Webseite der ada_Kantine](#).



3.2 Gratisrestaurant „Café kreuzweg“ in Lörrach

„Das erste Gratisrestaurant Deutschlands für alle, mitten in Lörrach. Jeder kann kommen, essen und trinken, sich unterhalten, neue Leute kennenlernen und Musik erleben. Das Café ist ein Zentrum mit verschiedenen sozialen und kulturellen Angeboten.“

Weitere Infos findet ihr auf der [Website des Gratisrestaurants](#).

3.3 SeniorInnen-Mittagstisch in Darmstadt

„Mittagstisch für SeniorInnen aus Darmstadt-West und Alt-Bessungen. Frisch gekochtes Mittagessen genießen. Nachbarn treffen. Schwätzchen halten. Die Zutaten bestehen nahezu immer (95%) aus bio- bzw. fairtrade zertifizierten Lebensmitteln. Wir kochen ausschließlich leckere Menüs (vegan) ohne Tierprodukte.“

Weitere Infos findet ihr auf der [Projektseite des SeniorInnen-Mittagstischs](#).

3.4 Foodsharing-Café Freiburg

„Ihr findet uns jeden Donnerstag 14 – 20 Uhr und Freitag 14 – 18 Uhr im Strandcafé auf dem Grether-Gelände (Adlerstraße 12, 79098 Freiburg). In diesen Zeiträumen bekommst Du bei uns warmes, gerettetes Essen umsonst. Mal werden mehr gerettete Lebensmittel vorbeigebracht, mal weniger. [...] Wir sind eine bunt gemischte ehrenamtliche Gruppe zwischen 16 und 60 Jahren. Unser Antrieb ist der Wunsch die sozial-ökologische Wende voranzutreiben und auf verschiedensten Ebenen zukunftsorientiert zu wirken. Unser Engagement für mehr Lebensmittelwertschätzung ist dabei der offensichtliche, aber bei weitem nicht einzige Aspekt.“

Weitere Infos findet ihr auf der [Website vom Foodsharing-Café Freiburg](#).

Es gibt bereits an mehreren Orten [Foodsharng-Cafés](#), die sich auch in einem Netzwerk zusammengeschlossen haben.



3.5 Küche für Alle

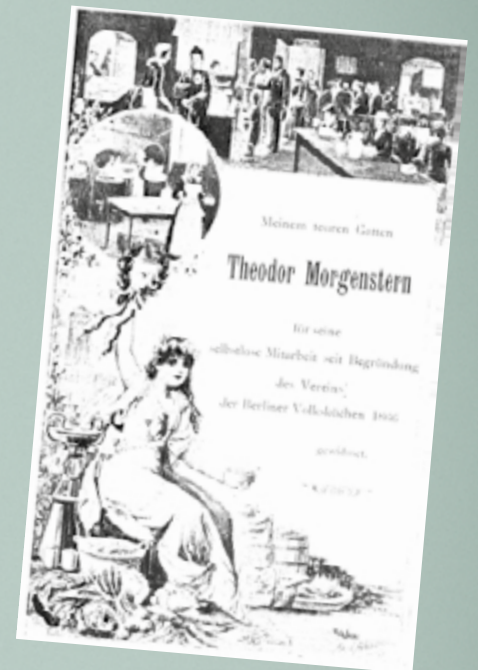
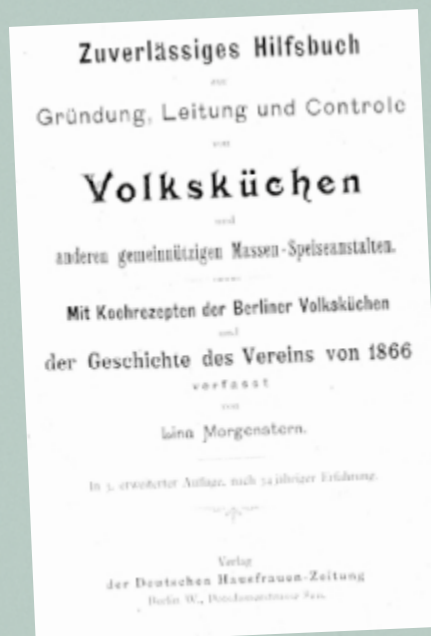
In der links-alternativen Szene gibt es eine lange Tradition solidarischer Kochprojekte. Heute meistens als Küche für Alle (KüfA) bezeichnet, wird in vielen Hausprojekten und selbstverwalteten Zentren an festen Tagen eine Mahlzeit gegen Spende zubereitet.

Beispielsweise im Kiezladen Sonnenallee 154 in Berlin: „Der Kiezladen auf der Sonnenallee ist ein selbstverwaltetes, soziales Zentrum im Norden Neuköllns. Kiezladen bedeutet Raum zum Kennenlernen, Entspannen, Organisieren, Weiterbilden und Experimentieren. Konkret heißt das KüfA (Essen gegen Spende), Vorträge und Workshops, Lesekreis und Gruppentreffen, Filmvorführungen, Tresen- und Cocktailabende, Brunch und Café, Infoladen und Siebdruckwerkstatt.“

Weitere Infos findet ihr auf der [Website des Kiezladens](#).

In Berlin, sicherlich die Stadt mit den meisten KüfAs, gibt es sogar einen eigenen KüfA-Kalender mit täglichen Angeboten: den [Fressfaktor](#)

4 Historischer Abriss zu Volksküchen



Bereits in der Vergangenheit gab es Konzepte, um mit gemeinnützigen Küchen auf die Missstände der jeweiligen Zeit zu reagieren. Einen guten Überblick bietet der Geschichtsabschnitt im Wikipedia-Artikel zu [Suppenküchen](#).

An dieser Stelle möchten wir ein kurzes Schlaglicht auf die sogenannten Volksküchen werfen, die ab Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden. Wurden in Suppenküchen zuvor Almosen verteilt, sind Volksküchen angetreten, Essen zu einem Selbstkostenpreis zu verkaufen. Die Preise waren so gestaltet, dass sie für Arbeiter*innen erschwinglich waren und gleichzeitig hoch genug, um finanziell unabhängig zu sein.

Eine wichtige Rolle bei der Verbreitung der Volksküchen spielte Lina Morgenstern, geboren 1830 in Breslau und gestorben 1909 in Berlin (ihr Ehrengrab der Stadt Berlin befindet sich auf dem Jüdischen Friedhof Berlin-Weißensee). Sie war Schriftstellerin, Frauenrechtlerin und Sozialaktivistin. Unter anderem organisierte sie 1896 zusammen mit Minna Cauer den Internationalen Kongress für Frauenwerke und Frauenbestrebungen im Roten Rathaus in Berlin. Im Jahr 1897 wurde sie Vorstandsmitglied der Deutschen Friedensgesellschaft.

1866 gründete Lina Morgenstern die erste Volksküche in Berlin – und verfasste später mehrere Bücher zum

Thema. Im Jahr 1900 erschien das Werk „Zuverlässiges Hilfsbuch zur Gründung, Leitung und Controle von Volksküchen und anderen gemeinnützigen Massen-Speiseanstalten“ – mehr als ein Jahrhundert vor Erscheinen unseres Werkzeugkastens.

Das **Hilfsbuch zur Gründung, Leitung u. Controle von Volksküchen** ist digitalisiert und online einsehbar.

Es folgen einige besonders spannende Auszüge:



Eine Berliner Volksküche 1868.

„Ich stimme [...] überein, dass sich die Nahrhaftigkeit der Speisen durch Fleischbeilage nur je im Verhältnis zu dem Selbstkosten- und Verkaufspreis wird herstellen lassen. Allein ich meine, bei einer vernünftigen Vermischung der eiweißhaltigen Hülsenfrüchte mit den notwendigen anderen Stoffen, um jenen die Schwerverdaulichkeit zu nehmen, dürfte es gelingen und ist tatsächlich in unseren Volksküchen gelungen, das richtige Verhältnis des Speisequantums für die Hälfte des Preises herzustellen, welches durch Fleischvermehrung bei der Portion herauskommen würde.“ „Als eine wesentliche Aufgabe der Vaterländischen Frauenvereine im Frieden wäre an allen Orten die Errichtung von Volksküchen als wirtschaftliche, auf Selbsterhaltung beruhende Anstalten zu empfehlen, wie sich solche in Berlin glänzend bewährten — und damit nicht nur materiell das Volkswohl gefördert, sondern zur Lösung der sozialen Frage beigetragen, die,

wie zuerst erwähnt, fast immer eine Brot- und Magenfrage ist. — Nur wo gut kontrollierte Speisen, schmackhaft zubereitet, in gesundheitlich fördernder Zusammenstellung genügend verabreicht werden, sind Volksküchen und Massenspeisungs-Anstalten eine wahre Wohltat. Durch sie soll die große Masse erkennen, von welchem Einfluss auf die Gesundheit und Leistungsfähigkeit eine gut nährnde Kost ist.

Alle gemeinnützigen Massenspeiseanstalten müssen eines gemeinsam haben, das ist die Güte der Speisen und die Sorgfalt der Leitung. Ihr Bestehen und Gedeihen sind abhängig von der Befähigung, dem praktischen Verständnis, der Fach- und Ortskenntnis, der Berechnung, der Rechtschaffenheit und Gewissenhaftigkeit, dem Ordnungssinn, der Energie und Ausdauer einer selbstlosen Verwaltung durch freiwillig wirkende Vorstände und Aufsichtsdamen sowie von dem Grade der Treue der übernom-

menen Pflichten derer, welche speziell die Küche leiten und regelmäßig bis ins Kleinste kontrollieren. Es gilt, mit der ganzen Kraft persönlicher Arbeit für das Gemeinwohl einzutreten.

Das Ideal der Zukunft für organisierte Arbeiter ist die Genossenschaftsküche, welche ohne Mithilfe der Besitzenden von den Konsumenten gegründet und selbstverwaltet wird.“

„1. Lokal

Das Küchenlokal muss groß, hell und trocken sein. Es besteht aus:

- einer zum Kesselherd geeigneten, mit angemessenem Rauchfang und genügender Ventilation versehenen Küche,
- hinreichend großen, den Zahlenverhältnissen der Arbeiterbevölkerung der Umgegend entsprechenden Speisesälen,
- Vorratskammern zu den trockenen Zerealien,
- Kellereien zu Kartoffeln und Gemüse,
- Kellerei zur Feuerung.“



Gründung einer Quartierskantine

In diesem Kapitel wird's praktisch –
wir blicken darauf, wie eine Quartierskantine
entstehen kann.

1 Die Grundlagen: Initiierung, organisatorische sowie rechtliche Struktur

In diesem Abschnitt legen wir die Grundlagen für die Quartierskantine.

1.1 Initiierung

Ganz am Anfang steht der initiale Impuls.

Am Beispiel der Kantine für Alle in Kassel: Auf dem ersten Arbeitstreffen des neu gegründeten Ernährungsrats haben die Mitglieder zusammen Ideen gesammelt, was sie denn nun konkret unternehmen könnten. Klar war: Eine gute Ernährung für alle lässt sich nicht allein durch individuelle Konsumveränderungen erreichen. Es braucht kollektive Lösungen - wie zum Beispiel eine Kantine für Alle! So entstand eine Arbeitsgruppe, die ein Konzept erarbeitete. Ziemlich genau ein Jahr nach AG-Gründung öffnete die Kantine für Alle zum ersten Mal.

Andernorts ist es die fixe Idee einer umtriebigen Aktivistin, einer Clique, der Leitung eines Stadtteilzentrums oder vielleicht eines städtischen Ausschusses. Sobald die Idee in der Welt ist, kann es jedenfalls losgehen.

1.2 Gruppenstruktur

Hinweis: Wenn eure Quartierskantine aus einer bestehenden Struktur heraus entsteht, dann verfügt ihr wahrscheinlich bereits über eine etablierte Organisation und Kommunikation. Das Kapitel kann euch aber trotzdem nützliche Impulse geben.

Eine Quartierskantine zu gründen erfordert Teamwork. Und wahrscheinlich haben alle bereits gemischte Erfahrungen mit Teams gemacht: Manchmal klappt es gut, manchmal überhaupt nicht.

Es gibt bereits viele hilfreiche Ressourcen für effektive und angenehme Arten zusammenzuarbeiten. An dieser Stelle möchten wir Hinweise dazu geben, was speziell bei der Organisation von Quartierskantinen zu bedenken ist und was sich bereits bewährt hat. Quartierskantinen können sehr unterschiedlich strukturiert sein ([siehe Kapitel 1.2](#)). Manche Projektgruppen arbeiten hierarchiearm, organisieren möglichst vieles selbst und treffen Absprachen in offenen Plena. Bei anderen Quartierskantinen übernehmen hauptamtliche Strukturen die Organisation und Ehrenamtliche sind vor allem in der Ausführung involviert.

Quartierskantinen mit bezahlten Stellen

Es gibt gute Gründe, hauptamtliche Strukturen für eine Quartierskantine vorzusehen. Für bestimmte Aufgaben kann es sinnvoll sein, wenn eine Person verbindlich in Form einer Stelle zuständig ist. Und gute Arbeitsplätze für sinnstiftende Tätigkeiten zu schaffen, ist auch sinnvoll.

Allerdings können Personalkosten schnell zu den größten Ausgabenposten werden, darauf gehen wir im Finanzierungsabschnitt näher ein. Und zwei weitere Herausforderung ergeben sich durch die bezahlten Stellen: Einerseits kann es zu Abwertung der Leistung von Ehrenamtlichen führen, und andererseits kann es – gewollt oder ungewollt – dazu führen, dass sich Verantwortung bei Hauptamtlichen ansammelt und so ein Flaschenhals entsteht.

Quartierskantinen ohne bezahlte Stellen

Gemeinsam ehrenamtlich eine Quartierskantine zu

starten, ist ein anspruchsvolles Unterfangen. Der Gründungsprozess dauert mehrere Monate, manchmal auch ein Jahr oder länger, und danach soll ja dauerhaft gekocht werden.

Für Gruppenprozesse ist es nicht ungewöhnlich, dass Neue dazustoßen und der eine oder die andere ausscheidet. Wichtig ist aber, dass ihr ein **verbindliches Kernteam** bildet. Dafür gilt zunächst: Klasse statt Masse - versucht nicht so viele Menschen wie möglich zu involvieren, sondern möglichst Menschen, die bereit sind dauerhaft verlässlich mitzuarbeiten.

Für **Interessierte** könnt ihr von Anfang an Formate schaffen, wie sie auch unverbindlich das Projekt verfolgen und unterstützen können – beispielsweise über Social Media, einen Newsletter oder durch Veranstaltungen, auf denen ihr vom aktuellen Planungsstand berichtet und vielleicht auch testweise kocht. So könnt ihr ein Netzwerk aufbauen, ohne euch im Kernteam zu verzetteln. Später könnt ihr auf dieses Netzwerk zurückgreifen, wenn es gilt zu schnippeln, zu kochen und aufzuräumen.

Wertvoll ist es, wenn ihr ein **vielfältiges Kernteam** bildet. Wenn Menschen mit verschiedenen Hintergründen, Fähigkeiten und Interessen zusammenkommen, kann eine besonders fruchtbare Struktur entstehen. Nicht immer gelingt das von Anfang an, dann solltet ihr es im weiteren Prozess angehen. Sicherlich haben die einzelnen Team-Mitglieder **unterschiedliche Ideen**, wie die Quartierskantine gestaltet werden könnte. Auf den Prozess, wie ihr ein gemeinsames Zielbild erarbeitet, gehen wir im Abschnitt „**Eigenes Kantinen-Modell konzipieren**“ ein. Es kann sein, dass im Kernteam auch **unterschiedliche Werte** vertreten sind. Ein Beispiel: Manchen könnte es sehr wichtig sein, dass keine Tierprodukte verwendet werden, andere legen Wert auf Autonomie und Freiheit bei der Auswahl von Gerichten sowie Zutaten. Das kann während der Vorbereitungen noch nebeneinander stehen, aber spätestens wenn es ans Kochen geht, wird es aufkommen.

Daher solltet ihr zu Beginn ein gemeinsames Selbstverständnis erarbeiten. Stehen sich Werte gegenüber, die auf den ersten Blick nicht vereinbar scheinen, kann dieser Prozess herausfordernd sein. Aber es lohnt sich, früh darüber zu sprechen – je später solche möglichen Konflikte thematisiert werden,

desto größer die Gefahr, dass das ganze Projekt an unvereinbaren Werten scheitert.

Außerdem empfiehlt es sich, **soziale Strukturen** zu etablieren:

- Awareness-Strukturen für den Umgang mit Übergriffen
- Sozial-Strukturen für den Umgang mit Konflikten oder Spannungen, bspw. Sozial-Plena, Workshops für gute Kommunikation, Mediation
- Gemeinsam Essen, gemeinsam Feiern – das stärkt Lust und Zusammenhalt



1.3 Entscheidungsfindung

Ständig gilt es, irgendetwas zu entscheiden: Welchen Raum nutzen wir? Was beantragen wir bei dem Förderprogramm, dessen Einreichungsfrist naht? Was kochen wir nächste Woche?

Doch wer entscheidet wann und wie worüber? In eingespielten Teams braucht es für viele Fragen keine förmliche Absprache. Oftmals können Mitglieder oder Arbeitsgruppen, die dafür das Vertrauen der Gesamtgruppe genießen, sich nach bestem Wissen und Gewissen darum kümmern. Aber in jedem Fall braucht es transparente Formate, bei denen offene Themen besprochen, Aufgaben delegiert und größere Entscheidungen getroffen werden.

Es kann verschiedene Formate geben, zu denen auch digitale Tools gehören, beispielsweise Chats oder Online-Plattformen wie <https://wechange.de>. Für viele Gruppen empfiehlt sich ein regelmäßiges Plenum in Präsenz. Der Turnus ist abhängig von eurem Konzept. Bei Quartierskantinen mit wöchentlichen Veranstaltungen ist auch ein wöchentliches Plenum sinnvoll. Hierfür braucht es auch Räumlichkeiten – perspektivisch idealerweise am selben Ort, an dem auch gekocht wird. Der Frage der Räumlichkeiten widmen wir an anderer Stelle einen eigenständigen Abschnitt.

Für die Entscheidungsfindung selbst müsst ihr euch auf ein Vorgehen einigen. Wollt ihr Entscheidungen etwa im **Konsens**¹ treffen oder im **Konsent** oder mit absoluter oder relativer **Mehrheit**? Oder entscheidet der **Vorstand**? Diese Vorgehen haben meistens Vor- und Nachteile, die ihr innerhalb eurer Gruppe abwägen müsst.

1.4 Kommunikation

Mailingliste, Forum, Slack, Whatsapp, Telegram, Signal. Zwei Menschen, drei Meinungen zum besten Tool. Es gibt nicht das eine Kommunikationsmedium, das für alle zu empfehlen ist.

Um euch für ein Tool zu entscheiden, könnt ihr euch fragen:

- Was sind Bedürfnisse bei der Kommunikation innerhalb der Gruppe? (Einfache Handhabung, viele Funktionen, Abgrenzung von „privater“ Kommunikation, ...)
- Mailverteiler, Signal-Gruppen, etc.: Was passt zu euch? Wer kann teilhaben, wer nicht?

1.5 Rechtsform und Trägerschaft

Wo Geld fließen soll, braucht es in der Regel ein Konto. Es ist grundsätzlich möglich, Einnahmen und Ausgaben für kleinere Quartierskantinen-Projekte über private Konten und Kassen abzuwickeln. Aber um eine Quartierskantine richtig aufzuziehen, solltet ihr euch eine rechtliche Form zulegen, denn nur dann könnt ihr ein offizielles Konto für das Projekt nutzen.

Die wahrscheinlich verbreitetste Rechtsform ist der Verein. Ein Verein ist rechtlich gesehen ein Zusammenschluss von Personen, die gemeinsam einen Zweck verfolgen – beispielsweise eine Quartierskantine zu betreiben. Wenn der Verein nachweislich bestimmte Kriterien erfüllt, etwa nicht der Bereicherung der Mitglieder dient und bestimmte anerkannte Zwecke verfolgt, kann ein Verein die Gemeinnützigkeit beantragen. Die Gemeinnützigkeit öffnet die Tür für viele Fundraising-Optionen, die sonst nicht nutzbar wären.

Neben einem Verein kommen auch weitere Rechtsformen in Frage, beispielsweise eine Genossenschaft oder eine gemeinnützige GmbH. Sie können im Vergleich zum Verein weitere Möglichkeiten zur Mittelbeschaffung eröffnen, aber erzeugen in der Regel

auch mehr organisatorischen Aufwand.

Es gibt grundsätzlich zwei Optionen, wie ihr für eure Quartierskantine an eine sogenannte juristische Person kommt, wie die verschiedenen Rechtsformen auch bezeichnet werden. Erstens: Ihr gründet speziell für euch eine **eigene Organisation**. Zweitens: Ihr sucht eine **bestehende Organisation**, die für euch als rechtlicher Träger fungiert. Solche Träger können beispielsweise lokale Stadtteilzentren, Ernährungsräte, soziale Träger oder Kulturinitiativen sein. Schaut einfach, welche Vereine und Institutionen es in eurer Stadt oder Gemeinde gibt und mit wem ihr Schnittmengen habt.

Beide Varianten haben Vor- und Nachteile: Eine eigene Organisation gibt euch viele Freiheiten, aber der Aufwand für die Gründung und den Betrieb einer juristischen Person sollte nicht unterschätzt werden. Ein rechtlicher Träger kann euch einigen Aufwand abnehmen, im Gegenzug müsst ihr aber vielleicht Zugeständnisse bei der Ausgestaltung eurer Quartierskantine machen oder eine Verwaltungskostenpauschale zahlen.

Ihr könnt auch zweigleisig fahren: eure Quartierskantine zunächst in Kooperation mit einem rechtlichen Träger starten und parallel die Gründung einer eigenen Organisation vorbereiten. Eine etablierte Struktur kann euch eine Anschubunterstützung geben, vielleicht sogar ein gewisses Startkapital bereitstellen. Vielleicht könnt ihr ja einen Stadtteilverein oder den lokalen Ernährungsrat von eurer Idee überzeugen.

Je nach Rechtsform gibt es wiederum verschiedene Auswirkungen auf eure finanziellen Möglichkeiten. Beispielsweise gelten für gemeinnützige Vereine andere Obergrenzen zur Umsatzsteuer als für eine GmbH. Darauf gehen wir im Kapitel 5 „Finanzierung“ noch einmal genauer ein.

1 Begriffserklärungen zu Konsens und Konsent sowie weiterführende Informationen zur Entscheidungsfindung in hierarchiearmen Strukturen finden sich beispielsweise im **Handbuch „Organisiert euch! Zusammen die Stadt verändern“** von Urban Equipe und Kollektiv Raumstation.



IM ANHANG FINDET IHR:

- **Vorlagen für die Gründung eines eigenen Vereins**

2 Eigenes Kantinen-Modell konzipieren



Ihr seid nun also eine motivierte Gruppe von Menschen, die Lust haben, eine solidarische Kantine aufzubauen? Super! Vermutlich seid ihr voller Tatendrang und wollt schnell loslegen. Es gibt aber einige Dinge, die es im Vorfeld zu klären gilt, um Hindernisse oder Unklarheiten im weiteren Prozess zu vermeiden.

2.1 Zukunftsreise

Wir haben bereits gezeigt, dass es nicht nur ein Quartierskantinen-Konzept gibt, sondern jede Kantine einzigartig ist und verschiedene Charakteristika aufweist. Am Anfang eures Gründungsprozesses müsst ihr euch also konkret überlegen, wie eure Quartiers-

kantine aussehen soll. Wie wäre es, wenn ihr mit einer Zukunftsreise beginnt: In den „Bildungsmaterialien für eine sozial-ökologische Transformation“ findet sich eine Anleitung für eine gemeinsame **Zeitreise in die Zukunft**.



2.2 Vom Träumen zum konkreten Konzept

Um ein konkretes Konzept für euer Quartierskantine zu erarbeiten, haben wir einen Lückentext erstellt, der euch helfen kann, eine gemeinsame Vorstellung zu bekommen:

Wir gründen eine Quartierskantine mit dem Namen „_____“. Sie soll in _____ (Bezeichnung des Standorts, bspw. Stadt / Stadtteil / Quartier) entstehen, in Räumlichkeiten _____ (eines bestehenden Zentrums / die wir selbst anmieten wollen). In unserer Quartierskantine wollen wir _____ (bspw. täglich / wöchentlich / monatlich x-mal) Essen ausgeben, und zwar _____ (morgens / mittags / abends). Unser Anspruch ist es, bis zu ____ Menschen auf einmal zu verköstigen – weniger als ____ Gäst*innen wären uns zu wenig. Das Essen wird ausgegeben wie in _____ (einer Mensa an einer Theke / einem Restaurant mit Bedienung am Tisch). Die Gäst*innen verstehen wir als _____ (reine Besuchende / Teil der Community / potentielle Aktive für die Kantine). An den Kochtagen brauchen wir ein Küchenteam von ____ Personen und zusätzlich ____ Helfende, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Unsere Zielgruppen sind _____. Das Essen geben wir _____ (kostenlos bzw. spendenbasiert / kostendeckend / zu einem fairen Preis) aus. Das bedeutet, dass der Betrieb der Kantine _____ (maßgeblich / teilweise / kaum) von den Einnahmen der Gäst*innen finanziert wird, und ansonsten versuchen wir die nötigen Mittel über _____ (eine Förderung der Stadt, Crowdfunding, ...) zu besorgen.

Bei der Speisezubereitung legen wir besonderen Wert auf _____ (bspw. komplett veganes Essen / möglichst regionale Lebensmittel / so viel gerettete Lebensmittel wie möglich). Dabei bereiten wir entsprechend unserer Kapazitäten _____ (nur eine Hauptspeise / komplexere Gerichte mit Nachspeise) zu. In der Außendarstellung legen wir den Fokus auf _____ (soziale Teilhabe / Klimagerechtigkeit / Aufklärung und Bildung / und bieten zusätzliche Veranstaltungen und Workshops an).

In der Quartierskantine werden vielfältige Aufgaben anfallen. Die Arbeit soll _____ (komplett / etwa zur Hälfte / teilweise / so wenig wie möglich) ehrenamtlich getragen sein, entlohnte Stellen _____ (soll es keine geben / sollen den Büro-Kram übernehmen / wollen wir so viele wie finanzierbar schaffen). Für die Bewältigung aller regelmäßigen Aufgaben braucht es voraussichtlich ein Team von ____ Personen. Neue Gruppenmitglieder möchten wir durch _____ (direkte Ansprache bei unseren Veranstaltungen / breite Werbung über Social Media und Flyer / vorhandene Kontakte aus verwandten Gruppen) gewinnen. Innerhalb der Gruppe treffen wir Entscheidungen _____ (im Konsens / Konsent / als Mehrheitsentscheid).

3 Räumlichkeiten finden & ausstatten

Keine Quartierskantine ohne Küche – so viel ist klar. Manche Gruppen starten mit einer vorhandenen Küche, die bisher ungenutzt war oder zeitweise zur Verfügung steht. Wenn ihr noch keinen festen Ort habt, liegt darin eine zentrale Herausforderung für die Gründung eurer Quartierskantine. Wir beginnen mit einigen grundlegenden Überlegungen zu Anforderungen an die Räumlichkeiten.

3.1 Lage und Ort

Eine Quartierskantine beruht auf mehr als nur auf Küche und Speiseraum. Sie ist immer eingebettet in ein Gebäude, eine Nachbarschaft, einen Stadtteil. Deshalb hängt eure Quartierskantine von Faktoren ab, die ihr nicht oder nur sehr wenig beeinflussen könnt. Um zu prüfen, ob sich ein bestimmter Ort für euer Projekt eignet, könnt ihr euch zum Beispiel fragen: Macht das Gebäude einen einladenden Eindruck oder wirkt es eher wie eine länger schon nicht mehr sanierte Kaserne? Liegt der Haupteingang zum Gebäude direkt an einer vielbefahrenen Straße oder in einem verkehrsberuhigten Bereich? Ist der Standort zentral gelegen und gut angebunden, ist er in ein sozial benachteiligtes Quartier eingebettet oder liegt er mitten in einer Villengegend?

Als Einstieg in die Raumsuche solltet ihr euch über eure Ansprüche an die Lage und den Ort klar werden:

- Stadtteil: Sozialstruktur, Erreichbarkeit, ...
- Direktes Umfeld: Nähe zu ÖPNV, Parkmöglichkeiten für Fahrräder und Autos, gastronomisches Umfeld, ...
- Gebäude: Offenheit, Zustand der Infrastruktur, ...
- Verortung im Gebäude: Zugänglichkeit, Barrieren, ...

3.2 Rechtliche Anforderungen

Für Orte, an denen Essen für Dritte zubereitet und ausgegeben wird, gibt es eine Reihe von rechtlichen

Vorschriften. Auf vieles gehen wir in einem **separaten Abschnitt** ein. An dieser Stelle zeigen wir auf, was es für die Raumfindung braucht.

Am komfortabelsten ist es, wenn eine vom Gesundheitsamt bereits abgenommene Küche genutzt werden kann. Es kann sich lohnen, bei Stadtteilzentren, Wohnungsgenossenschaften, Sozialverbänden etc. anzufragen.

Wenn das nicht der Fall ist, gibt es einige Anforderungen, die die Räumlichkeiten erfüllen müssen. Hierfür stellen die lokalen Behörden für gewöhnlich Informationsblätter zur Verfügung. Hier zwei Beispiele:

- **Informationen für Lebensmittelunternehmer** (Frankfurt a. M.)
- **Anforderungen an eine gewerbliche Küche** (Kassel)

Die Räumlichkeiten müssen in der Regel beim zuständigen Veterinär- bzw. Lebensmittelüberwachungsamt gemeldet werden und es muss ein Nutzungs- und Hygienekonzept vorgelegt werden.

3.3 Speisebereiche

Nachdem wir uns zunächst den Räumen gewidmet haben, die zwar nötig sind, aber für Besuchende in der Regel nicht zugänglich, kommen wir nun quasi zum öffentlichen Gesicht der Quartierskantine: den Speisebereichen.



Wie eingangs bei der Vorstellung des Konzepts Quartierskantine erwähnt, spielt das gemeinschaftliche Essen eine zentrale Rolle. In jedem Fall braucht es also einen ausreichend großen Raum mit genug Stühlen und Tischen, die bestenfalls auch zu größeren Tafeln zusammengesetzt werden können.

Von Anfang an mitgedacht werden muss auch, wie das Essen zu den Menschen kommt. Manche Quartierskantine, etwa die ada_Kantine, bedient die Besucher*innen direkt am Tisch. Oftmals wird das Essen zentral ausgegeben, wofür es dann einen gut geeigneten Platz: gut zugänglich sowohl von der Küche

als auch für die Gäst*innen, mit ausreichend Raum für eine nicht zu gedrängte Warteschlange.

Ferner ist ein barrierearmer Zugang wichtig. Für den ganzjährigen Betrieb sollte auf jeden Fall ein beheizbarer Speisebereich verfügbar sein, und für den Sommer ist ein ansprechender Außenbereich ein tolles Feature.

Wenn ihr mehrere Bereiche nutzen könnt, bietet das die Möglichkeit, diese unterschiedlich auszurichten: Beispielsweise einen Kinder- oder Familienbereich, oder einen mit Musik und einen ohne, etc. ...

4

Hygiene & Rechtliches

Wer eine öffentliche Verpflegung betreibt, muss Hygienevorschriften einhalten und bestimmte lebensmittelrechtliche Vorgaben erfüllen. Das gilt auch für Quartierskantinen!

Auch wenn es sich nicht um ein kommerzielles Angebot handelt oder Essen nur gegen Spende ausgegeben wird, fallen diese Konzepte unter die lebensmittelrechtliche Einstufung als **Abgabe von Speisen an Dritte**. Relevant dafür ist die Häufigkeit und an wen das Essen ausgegeben wird.

Sobald sich das Ereignis regelmäßig wiederholt und die Gäst*innen nicht nur Familie, Freund*innen und enge Bekannte sind, liegt eine öffentliche bzw. gemeinschaftliche Verpflegung im Sinne des Lebensmittelrechts vor.

Entsprechend ist die Quartierskantine als „Lebensmittelunternehmen“ zu verstehen (**Art. 3 Nr. 2 und Nr. 3 der VO (EG) Nr.178/2002**). Es besteht eine Anzeigepflicht nach **Art. 6 VO (EG) 852/2004**.

Auch wenn das zuständige Gesundheitsamt bei gemeinnützigen Veranstaltungen vielleicht an der ein oder anderen Stelle ein Auge mehr zudrückt, sollte man sich nicht darauf verlassen und die Vorgaben möglichst konsequent umsetzen. Diese betreffen mehrere Bereiche, die in diesem Kapitel dargestellt werden. Dabei ist zu beachten, dass Umsetzkriterien und Detailvorschriften zwischen den Bundesländern und Kommunen variieren können. Dieses Kapitel konzentriert sich insbesondere auf die rechtlichen Grundlagen aus EU-Verordnung (**Nr. 852/2004**) und deutschem Recht (Lebensmittelhygieneverordnung, **LMHV**) und bietet einen Überblick über die allgemein geltenden Vorschriften, die unbedingt beachtet werden müssen.

4.1 Lebensmittelbelehrungen nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Jede Person, die kochen, schnippeln oder spülen möchte, muss vor Tätigkeitsbeginn eine Lebensmittelbelehrung nach Infektionsschutzgesetz **§ 43 IfSG** vorweisen. Diese darf nicht älter als drei Monate sein. Ausgenommen sind hier Personen, die bereits hauptberuflich oder in anderen ehrenamtlichen Kontexten im Lebensmittelbereich arbeiten und eine solche Belehrung bereits absolviert haben. In diesem Fall sollte eine dokumentierte Einsicht der Belehrung erfolgen bzw. eine Kopie eingefordert werden, um auch hier auf der sicheren Seite zu bleiben und bei einer Kontrolle entsprechende Dokumente vorlegen zu können.

Die **Erstbelehrung** muss **bei einem Gesundheitsamt** – oder einer amtlich beauftragten Person (Ärzt*in) – erfolgen. Gesundheitsämter bieten häufig Vergünstigungen für Ehrenamtliche an oder ermöglichen sogar kostenfreie Belehrungen. In Kassel z. B. kostet es für Ehrenamtliche anstelle 29 € nur 10 €, in Göttingen hingegen können die Belehrungen kostenfrei gemacht werden, gelten dann aber ausschließlich für ehrenamtliche Tätigkeiten. Um eine solche Vergünstigung oder kostenfreie Version zu bekommen, braucht es eine Ehrenamtsbescheinigung. Wenn ihr ein Verein seid, muss diese in der Regel von einem Mitglied des Vorstandes unterschrieben werden (solange in eurer Satzung nichts anderes steht). Im **Anhang findet ihr eine Vorlage**, die ihr nutzen könnt.

Der Inhalt dieser Belehrungen umfasst folgende Punkte:

1. Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG (z. B. bei infektiösen Durchfällen und Hautinfektionen)
2. Pflichten zur Meldung (Betroffene müssen „Vorgesetzte“ informieren).
3. Bedeutung für Lebensmittelhygiene – Schutz der Verbraucher*innen.
4. Erinnerung an persönliche Hygienemaßnahmen (Händehygiene, Kleidung, Verhalten).

Grundsätzlich muss jede Person, die in der Küche mitwirken möchte, nach erfolgter Erstbelehrung durch die Behörde eine erste **Folgebelehrung** bzw. eine erste Unterweisung **direkt vor Ort** erhalten, damit die Erstbelehrung ihre Gültigkeit entfaltet. In der Praxis zeigt sich häufig ein leicht abweichender Ablauf, insbesondere wenn neue Helfende dazukommen. Diese kommen für gewöhnlich – wie auch in vielen gastronomischen Betrieben üblich – zunächst probeweise zum Einsatz. Bereits in dieser Phase sollte eine grundlegende Einführung sowie Hinweise zu Hygienemaßnahmen erfolgen. Dafür bieten sich vor allem Personen an, die bereits eine entsprechende Belehrung absolviert haben und regelmäßig in den Kochbetrieb involviert sind. Entscheidet sich die betreffende Person anschließend für eine regelmäßige Mitarbeit und liegt die formale Belehrung vor, ist eine erneute vollständige Einführung in der Regel nicht erforderlich, sofern die relevanten Inhalte bereits vermittelt wurden. Unabhängig davon ist der erste Einsatztermin nach erfolgter Belehrung zu dokumentieren.

4.2 Hygieneschulung & Unfallverhütung

Neben den Lebensmittelbelehrungen nach IfSG müssen noch weitere Schulungen erfolgen, deren Inhalte genauer im nächsten Abschnitt „**Betrieb**“ erläutert werden. Wichtig ist an dieser Stelle, dass die anfängliche Einweisung jeder Person nicht nur Inhalte der Lebensmittelbelehrung enthalten sollte, sondern auch die in eurer Kantine angewandten **Maßnahmen zur Hygiene und Unfallverhütung** – natürlich nur in dem Maß, wie es für die Tätigkeiten der Helfenden notwendig ist – alles andere würde überfordern. Eindeutige klare Regeln sind hier die Devise!

Hierzu gehören auf Seiten der Hygiene beispielsweise Putz- und Desinfektionsmaßnahmen und

Temperaturkontrollen sowie deren Dokumentation. Diese Maßnahmen sollten in einem **Hygienekonzept** schriftlich verfasst sein. Auf Seiten der Unfallverhütung geht es zum einen um den sicheren Umgang mit Küchengeräten und heißen Speisen und Behältern. Hier helfen kurze verständliche Anleitungen dabei, Unfälle zu vermeiden. Trotz aller Vorsicht kann es doch mal zu Unfällen und Verletzungen kommen: Verbrennung, Verbrühung, Schnittverletzung – all das kann vorkommen. Deswegen sollte zur Einweisung zum anderen auch gehören, wie Personen in diesen Fällen handeln sollen und was dokumentiert werden muss. Die Helfenden müssen dafür auch gezeigt bekommen, wo sich Verbandskasten und Fluchtwege befinden.

Darüber hinaus ist eine einmalige Schulung nach § 4 **Lebensmittelhygieneverordnung** (LMHV) vonnöten, wenn ihr mit **leicht verderblichen Lebensmitteln** wie z. B. Salaten umgeht – genaueres zu den Lebensmittelarten könnt ihr im **Kapitel 4.4** nachlesen. Diese Schulung betrifft ausschließlich Personen ohne entsprechende wissenschaftliche oder Berufsausbildung, in der diese Inhalte bereits vermittelt werden. Die Schulung kann entweder durch einen Drittanbieter – wie etwa **Kita Campus** – oder eine fachkundige Person erfolgen. Inhalte der Schulung lassen sich beispielsweise im **Merkblatt der Lebensmittelüberwachung Stadt München** einsehen.

Am wenigsten Aufwand bietet hier das **E-Training von Metro**, das sowohl die Folgebelehrung der Lebensmittelbelehrung nach § 43 IfSG als auch die Schulung nach § 4 LMHV beinhaltet und jährlich kostenfrei mit entsprechendem Zertifikat von den Helfenden gemacht werden kann.

Relevante Belehrungen auf einen Blick:

- Lebensmittelbelehrung nach § 43 IfSG durch zuständiges Gesundheitsamt
- erste Folgebelehrung durch Team vor Ort (inklusive Maßnahmen zu Hygiene und Unfallverhütung)
- Schulung nach § 4 LMHV bei Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, z. B. durch Drittanbieter
- allgemeine Hygieneschulung nach EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004

4.3 Küchenhygiene

Kocht ihr nicht in einer Küche, welche bereits durch das zuständige Gesundheitsamt abgenommen wurde – wie es etwa bei Stadtteil- oder Gemeindezentren oft der Fall ist –, müssen die Räumlichkeiten einige Anforderungen erfüllen – Grundlegendes dazu in **Kapitel 3**. Aber auch euer Verhalten in der Küche unterliegt rechtlichen Anforderungen. So müsst ihr beispielsweise die Geräte, Flächen und Räume mit Mitteln reinigen und desinfizieren, die den Standards der Gastronomie entsprechen. Eine Orientierung können **Informationen vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit** geben.

In manchen Fällen wird euch in den Sinn kommen, Speisen bereits zu Hause vorzubereiten oder sogar ganz fertigzustellen. Ein paar Muffins, die ihr nach dem Hauptgang an eure Gäst*innen ausgeben möchtet, oder ein Teig, der über Nacht ruhen muss. Dies ist nicht unproblematisch, denn rechtlich gesehen dürfen Speisen nur in geeigneten, hygienisch kontrollierten Räumen hergestellt werden und eure privaten Wohnungen erfüllen diese Standards nicht. Auch wenn dies vielleicht bei einmaligen kurzfristigen Aktionen nicht auffliegt, ist hier Vorsicht geboten. Wenn jemand durch die Speisen erkrankt, haftet der Verein bzw. die handelnde Person. Von euch abgeschlossene Versicherungen greifen in diesem Fall nicht, da die korrekte Vorgehensweise nicht nachgewiesen werden kann. Bringt somit eine Person aus dem Kreis der Helfenden oder auch der Gäst*innen gelegentlich selbst zubereitete Speisen mit, die im Rahmen des gemeinsamen Zusammenkommens an andere Gäst*innen weitergegeben werden sollen, darf dies keinen regelmäßigen oder organisierten Charakter annehmen und ist eindeutig als „private Mitgabe“ außerhalb des Kantinenbetriebs zu kennzeichnen. Zudem muss dies klar und transparent (idealerweise auch schriftlich) gegenüber den Gäst*innen kommuniziert werden.

4.4 Umgang mit Lebensmitteln

Im Lebensmittelrecht wird allgemein zwischen zwei Arten von Lebensmitteln unterschieden. Einmal den „leicht verderblichen Lebensmitteln“ und den „nicht leicht verderblichen“ bzw. „haltbaren Lebensmitteln“.

leicht verderbliche Lebensmittel

Hierunter fallen alle Lebensmittel, deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder Bedingungen gewährleistet ist (**LMHV §2 Abs. 1 Nr. 2**). Das sind vor allem tierische Produkte wie frisches Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Eier und Produkte daraus sowie Milch und Milcherzeugnisse. Aber auch zubereitete gekochte Speisen fallen hierunter wie etwa gekochte Nudeln, Reis, Backwaren und Desserts oder Gerichte mit rohen Zutaten wie etwa Sushi und zubereitete Salate. Auch Sprossen und Keimlinge gehören zu dieser Kategorie.

haltbare/nicht-leichtverderbliche Lebensmittel

Zu dieser Kategorie gehören alle Lebensmittel, die eine lange Haltbarkeit aufweisen, keine Kühlung im ungeöffneten Zustand benötigen sowie durch Trocknung oder Konservierung mikrobiologisch stabil bleiben. Mehl, Reis, Nudeln, Zucker, Hülsenfrüchte sowie Gemüse- und Obstkonserven, aber auch Speiseöle, Gewürze, Tee und Kaffee können recht unkompliziert lange gelagert werden. Erst im Moment der Öffnung müssen manche dieser Lebensmittel gekühlt werden, einige bleiben weiterhin von dieser Notwendigkeit verschont.

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte („HACCP“)

Nach **EU-Verordnung Nr. 853/2004** über Lebensmittelhygiene Artikel 5 seid ihr verantwortlich, „ein oder mehrere ständige Verfahren [einzurichten], die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen“. HACCP bedeutet

Hazard Analysis and Critical Control Points – also Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte – und ist ein international anerkanntes System zur Lebensmittelsicherheit. Es soll Gesundheitsrisiken biologischer, chemischer und physikalischer Art in der Lebensmittelproduktion vorbeugen, indem Gefahren analysiert und kritische Kontrollpunkte identifiziert werden. Damit stellt ihr sicher, dass eure Lebensmittel für eure Gäst*innen keine Gesundheitsgefahr darstellen. Die genaue Form der Umsetzung liegt bei euch. Dabei sind jedoch die Mindestanforderungen des deutschen Lebensmittelrechts zu beachten und es existieren zahlreiche branchenspezifische Leitfäden und Empfehlungen, die Orientierung geben und die praktische Umsetzung erleichtern können. Im Vereinskontext ist hier insbesondere das Veranstaltungsheft „**Feste sicher feiern - Ein Leitfaden zur Guten Hygiene für Veranstalter**“ vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zu nennen.

Gespendete und gerettete Lebensmittel

Vielen von euch wird es ein Anliegen sein, gespendete oder gerettete Lebensmittel zu verwenden. Bei einigen wird sich dies wahrscheinlich sogar im Kantinenkonzept wiederfinden: als eine Bedingung und Botschaft gegen das Problem der Lebensmittelverschwendung. Dies ist rechtlich erlaubt, sollte aber mit besonderer Sorgfalt behandelt werden. Denn bei der Verwendung liegt die Verantwortung ganz bei euch und kann nicht bei fehlerhaften Produktionsbedingungen der Lebensmittelhersteller*innen gesucht werden.

Auch Lebensmittel, die bereits das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten haben oder geöffnet wurden, können genutzt werden. Sie müssen aber sorgfältig von euch nach Aussehen, Geruch und Konsistenz beurteilt und geprüft werden. Dies kann je nach Umfang der gespendeten oder geretteten Lebensmittel sehr viel Zeit in Anspruch nehmen. Jedes einzelne Produkt muss betrachtet werden, was eine Menge Sortierarbeit bedeuten kann. Muss sehr viel aussortiert werden, kann dies auch spontane Einkäufe nötig machen, um fehlende Zutaten auszugleichen. Ausgeschlossen hiervon sind Produkte mit einem sogenannten Verbrauchsdatum – ein „zu verbrauchen bis“. Das angegebene Datum gilt hier als fest, sodass Lebensmittel nach Ablauf nicht mehr genutzt werden dürfen. Dies betrifft vor allem rohe Lebensmittel und

verpackte Salate.

Weiterführende Infos könnt ihr auf den entsprechenden **Seiten des Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat** (BMLEH) sowie bei **FoodsharingWiki** finden.

4.5 Allergene

Ihr müsst in euren Gerichten alle verwendeten Allergene ausweisen. Nach **EU-Verordnung Nr. 1169/2011** seid ihr dazu verpflichtet, den Gäst*innen diese Informationen vor Entgegennahme bereitzustellen. Hierzu könnt ihr z. B. eine gut sichtbare Tafel im Speiseraum oder eine laminierte Allergene-Karte nutzen, die je nach den jeweiligen Gerichten beschriftet wird. Es ist auch zulässig, die Gäst*innen aufzufordern mündlich nachzufragen. Das müsst ihr aber ebenfalls klar kennzeichnen.

Alle 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene sowie weiterführende Infos findet ihr auf der **Webseite zur Allergenkennzeichnung des BMLEH**.

4.6 Versicherungen

Gerade wenn ihr in Räumlichkeiten kocht, die nicht eure sind, solltet ihr euch gegen eventuelle Schäden absichern. Auch die Möglichkeit von Personenschäden, die ihr durch eure Veranstaltung eingeht, sollte dabei berücksichtigt werden. Eine Haftpflichtversicherung für eure Organisation als auch eine für Veranstaltungen solltet ihr somit mindestens abschließen.

Seid ihr ein eingetragener Verein, kann es darüber hinaus auch sinnvoll sein, eine Vermögensschadenhaftpflicht sowie eine Directors-and-Officers-Versicherung (D&O-Versicherung) abzuschließen, die den Verein und den Vorstand gegen Vermögensschäden sowie gegenüber Fehlern des Vorstandes absichert.

Weiterführende Infos dazu findet ihr hier:

- **Deutsches Ehrenamt**
- **HISCOX**
- **Ehrenamt24**
- **Vereinswelt**



IM ANHANG FINDET IHR:

- **Vorlage für eine Ehrenamtsbescheinigung**

5 Finanzierung

5.1 Grundbegriffe

Quartierskantinen können vielfältige Zwecke erfüllen: beispielsweise zum Klimaschutz beitragen oder sozialen Zusammenhalt stärken. Einen Zweck müssen Quartierskantinen, wie wir sie hier betrachten, allerdings nicht erfüllen: Profit erwirtschaften. Sie **stellen kein Geschäftsmodell dar, sondern dienen dem Gemeinwohl**. Da wir jedoch im Kapitalismus leben, bleibt es auch nicht aus, dass der Betrieb einer Quartierskantine mehr oder weniger finanzielle Ressourcen erfordert. Mehr oder weniger, da es – wie wir gleich noch zeigen werden – viele Möglichkeiten gibt, aus dem kommerziellen System auszubrechen. Für die Finanzierung von Quartierskantinen gibt es vereinfacht gesagt zwei Herangehensweisen, wir nennen sie an der Stelle *Budget-orientiert* und *Bedarfs-orientiert*.

Budget-orientierte Finanzierung

Zentrale Kenngröße hierbei ist das effektiv für die Quartierskantine zur Verfügung stehende Budget. Kurz gesagt: Je mehr Geld zur Verfügung steht, desto mehr Spielräume bestehen bei der Ausgestaltung der Quartierskantine. Etwa im Hinblick auf die Lebensmittelbeschaffung: Könnt ihr es euch leisten, kauft ihr ökologische Lebensmittel ein – wenn nicht, dann gibt es nur gerettete Lebensmittel sowie Discounter-Produkte. Das Konzept ist hierbei dynamisch und kann sich über die Zeit wandeln, je nachdem, ob gerade mehr oder weniger Budget vorhanden ist.

Bedarfs-orientierte Finanzierung

Den Ausgangspunkt bildet hier die genaue Ausgestaltung eures Quartierskantinen-Konzepts und der sich daraus ergebende Finanzbedarf. Um beim Beispiel Bio-Lebensmittel zu bleiben: Entscheidet ihr euch dazu, dass es in eurer Quartierskantine nur ökologische Lebensmittel geben soll, dann ergibt

sich daraus ein (im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln) erhöhter Finanzbedarf. Das Konzept ist hier also fix und ihr müsst so viel Fundraising betreiben, bis die erforderlichen Gelder für euer Konzept zusammengekommen sind.

Kombinierte Finanzierung

In der Praxis könnt ihr beide Herangehensweisen kombinieren: Während bestimmte Aspekte eures Quartierskantinen-Konzepts fix sind (beispielsweise ein ausschließlich veganes Angebot) macht ihr andere abhängig vom Budget (beispielsweise ob ihr einen Nachtsch zubereitet oder lediglich gerettetes Obst ausgibt).

In jedem Fall ist es gut, zunächst zu ermitteln, wie hoch der Finanzbedarf für euer gewünschtes Quartierskantinen-Konzept ist.

5.2 Ermittlung der Finanzbedarfe

Anders als die standardisierten Filialen von sogenannten Systemgastronomien wie McDonalds, Subway oder Kamps ist jede Quartierskantine einzigartig. Und so vielfältig die Quartierskantinen, so unterschiedlich sind auch die jeweiligen Finanzbedarfe.

Im Folgenden fächern wir auf, welche verschiedenen Bereiche ihr bei der Ermittlung der Finanzbedarfe bedenken solltet. Und wir geben euch Tipps, wie ihr konkret bei der Schätzung vorgehen könnt. .

Personalkosten

Bei rein ehrenamtlichen Quartierskantinen entfällt dieser Posten, denn es gibt es keine Angestellten und alle arbeiten unentgeltlich. Soll das Kantinen-Team für die anfallenden Aufgaben entlohnt werden, können die Personalkosten schnell zum größten Budgetpos-



© kuarmungadd/stock.adobe

ten werden. Doch zwischen diesen beiden Polen gibt es auch verschiedene Varianten:

Ehrenamtliches Team, **einzelne Aufgaben** übernehmen Hauptamtliche:

- Beispiel der Kantine für Alle: Küchenteam komplett ehrenamtlich; einzelne Aufgaben an BFD ausgelagert; für alle im Stadtteilzentrum stattfindenden Projekte gibt es mehrere Hauptamtliche (u. a. Instandhaltung, Putzen der Sanitäranlagen)
- andere mögliche Option: Küchenteam komplett ehrenamtlich; Buchhaltung, Putzen der Toiletten, Sozialarbeiter teilweise über Stellen

Hauptamtlicher Koordinator bzw. einzelne Rolle(n) und ehrenamtliches Team

- Beispiel einer Stadtteilküche in Kassel: organisiert von einem Koordinator mit einer 10h-Arbeitswoche und einem ehrenamtlichem Team

Je nach Anstellungsart fallen die Personalkosten unterschiedlich hoch aus. Eine sozialversicherungspflichtige Anstellung geht mit den höchsten Kosten einher. Minijobs und Honorarbeschäftigungen gehen demgegenüber mit geringeren Arbeitgeberkosten einher.

Daneben gibt es noch Freiwilligendienste wie den Bundesfreiwilligendienst, das Freiwillige Soziale Jahr oder das Freiwillige Ökologische Jahr: Hier bekommen die Freiwilligen kein Gehalt, sondern ein Taschengeld. Der Vorteil daran: Gemeinnützige Organisationen können dafür Zuschüsse vom Staat erhalten und die Freiwilligen können das Taschengeld mit der Grundsicherung kombinieren.

Und nicht zuletzt gibt es auch die Möglichkeit, dass Ehrenamtliche eine Aufwandsentschädigung erhalten („**Ehrenamtspauschale**“). Möglich ist auch eine Erstattung von Aufwänden im Ehrenamt, etwa für Fahrkarten von zuhause zur Quartierskantine, was dann jedoch als Sachkosten zu berücksichtigen wäre..

Raumkosten

Idealerweise entstehen gar keine Raumkosten, weil eine bestehende Küche samt Speisebereich unentgeltlich genutzt werden kann. Beispielsweise gibt es an vielen Orten Stadtteil- oder Gemeindezentren, die vom Staat dafür betrieben werden, dass öffentliche Veranstaltungen wie Quartierskantinen dort stattfinden können.

Mancherorts gibt es auch autonome Zentren, die von solidarischen Strukturen betrieben werden, oder Orte der studentischen Selbstverwaltung. Auch hier entstehen in der Regel keine regulären Mietkosten, ggf. wird eine kostendeckende Beteiligung an den Spendeneinnahmen vereinbart.

Wichtig ist mitzubedenken, dass ihr neben einer Küche und einem Speisebereich in der Regel noch weiteren Räume braucht: Toiletten, einen Ort zum Umziehen für das Team samt Garderobe, um Jacken und Rucksäcke verstauen zu können, ggf. eine öffentliche Garderobe und nicht zuletzt ein Lager für eure Vorräte.

Möglich sind auch kreative Kooperationen, etwa mit Gastronomie oder Schul- bzw. Betriebskantinen. Die ada_Kantine in Frankfurt ist beispielsweise aus der Besetzung einer leerstehenden Kantine der ehema-



Beachtet, dass beim Kauf einer Immobilie neben den Nebenkosten auch weitere laufende Ausgaben berücksichtigt werden müssen. Dazu zählt beispielsweise die Grundsteuer, deren Höhe von der jeweiligen Gemeinde festgelegt wird und daher regional unterschiedlich ausfällt. In vielen Fällen profitieren gemeinnützige Vereine von einer ermäßigten Grundsteuer.

ligen Akademie der Arbeit entstanden (daher auch der Name „ada“).

Entscheidet ihr euch dazu, Kantinenräumlichkeiten zu mieten oder gar zu kaufen, wird das den Aufwand für die Finanzierung eurer Quartierskantine erheblich erhöhen. Aber auch das ist mit Glück bei der Objektsuche und einem guten Fundraising-Konzept machbar.

Küchenausstattung

Selbstverständlich hat der Kapitalismus, wie in anderen Bereichen unseres Lebens, auch für die Küche allerlei nützliche Geräte in allen Formen und Farben hervorgebracht. Manche Spezialausstattung kann tatsächlich nützlich sein, aber auch mit einfachen Mitteln lassen sich vorzügliche Speisen zubereiten. Im Anhang findet ihr eine **beispielhafte Basis-Ausstattung** für eine pflanzenbasierte Quartierskantine mit 50 Gäst*innen.

Wenn ihr eine vorhandene Küche nutzt, müsst ihr idealerweise (zunächst) gar keine Ausstattung anschaffen. Wenn doch, dann bietet es sich an, auf Gebrauchtmärkten wie kleinanzeigen.de oder einem lokalen Second-Hand-Laden zu stöbern.

Wer bei Küchenausstattung vor allem an Töpfe, Bretter und Pfannen denkt: Um nicht nur ein leckeres, sondern auch bekömmliches Essen zu kochen, ist Hygiene von zentraler Bedeutung. Schürzen und Mützen, frische Geschirrtücher und Reinigungsmittel sollten in ausreichender Menge vorhanden sein. Wenn ihr eine vorhandene Küche nutzt, müsst ihr idealerweise (zunächst) gar keine Ausstattung anschaffen. Wenn doch, dann bietet es sich an, auf Gebrauchtmärkten wie kleinanzeigen.de oder einem lokalen Second-Hand-Laden zu stöbern.

Wer bei Küchenausstattung vor allem an Töpfe, Bretter und Pfannen denkt: Um nicht nur ein leckeres, sondern auch bekömmliches Essen zu kochen, ist Hygiene von zentraler Bedeutung. Schürzen und Mützen, frische Geschirrtücher und Reinigungsmittel sollten in ausreichender Menge vorhanden sein.

Lebensmittel

Kommen wir zum Kern der Angelegenheit: dem Essen. Wie in Kapitel 5.1 beschrieben, hängt der Finanzbedarf stark vom jeweiligen Konzept eurer Quartierskantine ab.

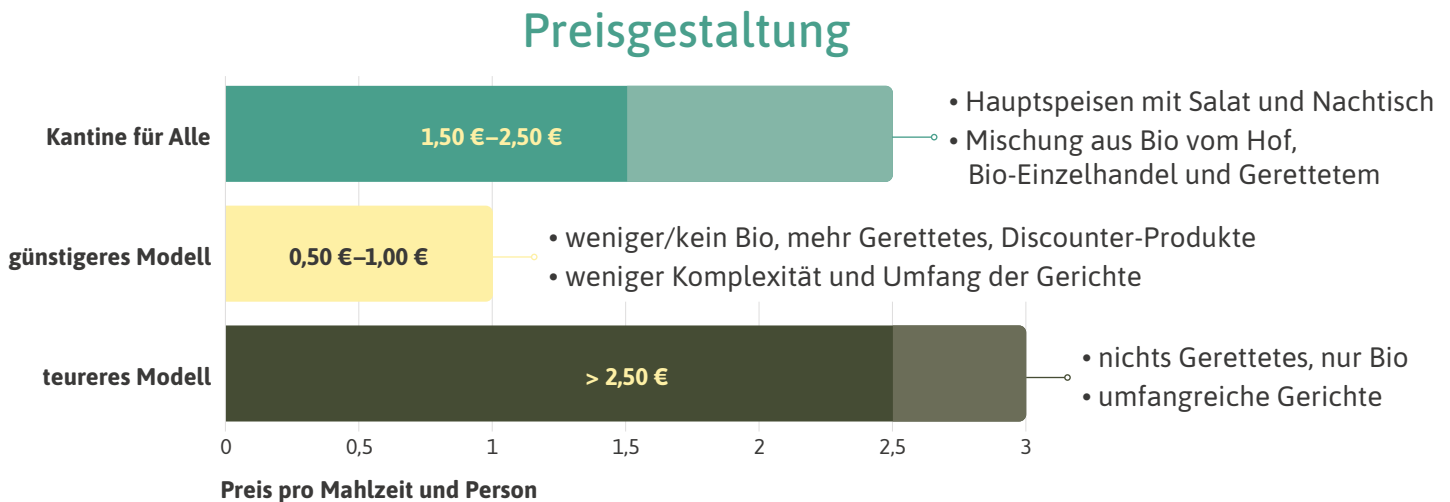
Es gibt Quartierskantinen, die nahezu komplett mit geretteten Lebensmitteln kochen und nur wenige Zutaten wie Salz und Speiseöl dazukaufen – so lässt sich anschaulich Kritik an der gegenwärtigen Wegwerfgesellschaft üben, es erfordert aber viel Spontaneität beim Kochen.

Wiederum andere legen Wert darauf, einen Beitrag zur regionalen Agrarwende zu leisten und knüpfen Verbindungen zu ökologischen Betrieben.

Und auch was die Komplexität der Gerichte angeht, ergibt sich eine Bandbreite: von einfachen Suppen über reichhaltige Eintöpfe bis hin zu Aufläufen mit Toppings, Salat und Nachspeise.

Es empfiehlt sich, eine oder mehrere Probe-Kochveranstaltungen durchzuführen, um für das eigene Konzept Erfahrungswerte zu sammeln.

Nachfolgend haben wir für euch grobe Anhaltspunkte zusammengestellt:



Öffentlichkeitsarbeit

Damit euer Projekt schnell bekannt wird und sich langfristig verankern kann, solltet ihr Öffentlichkeitsarbeit von Anfang an mitdenken – sowohl bei der Kosten- als auch bei der Arbeitszeitkalkulation. Wenn ihr euer Kantinenprojekt auch spezifisch als politisches Projekt versteht und ihr zu verknüpften Themen (etwa Ernährungsarmut, Auswirkungen des aktuellen Ernährungssystems etc.) Aufklärungsarbeit leisten möchtet, solltet ihr dafür mehr Zeit einplanen.

Im digitalen Raum lässt sich auch ohne viel Aufwand eine Präsenz aufbauen. Eine Website gibt es ab wenigen Euro im Monat (bspw. bei <https://uberspace.de/> oder <https://www.manitu.de/>) und Social Media lässt sich unentgeltlich einrichten.

Im analogen Raum sind Druckmedien für die schnelle Bekanntmachung und Verankerung eurer Kantine im Umfeld wichtig: beispielsweise ein Banner an der Außenwand des Gebäudes, Poster als Aushänge und Flyer zum Mitnehmen in lokalen Läden und Institutionen.

Sonstiges

Die in den vorherigen Unterkapiteln genannten Bereiche machen in der Regel den Großteil der Kosten aus. Daneben gibt es aber auch noch einige Posten,

die ggf. ebenfalls zu berücksichtigen sind:

- **Transportkosten:** Wenn ihr noch nicht mit Fahrrädern samt Packtaschen oder sogar Lastenrädern ausgestattet seid, dann solltet ihr ein Budget für den Transport einplanen. Sowohl das Einkaufen als auch das Retten großer Mengen an Lebensmitteln kann zu einem Abenteuer ausarten.
- **Interne Organisation:** Eine Quartierskantine erfordert auch einiges an Organisation im Hintergrund. Es empfiehlt sich die Einrichtung einer Cloud zur Ablage gemeinsamer Dokumente und zur gemeinsamen Bearbeitung von Dateien. Einen festen Raum für regelmäßige Plena und einen Lagerort für Flyer solltet ihr bezüglich möglicher Mietkosten auch berücksichtigen.
- **Versicherungen:** Auch die im **Kapitel 4 „Hygiene & Recht“** genannten Versicherungen kosten Geld und müssen daher in den Finanzkalkulationen mitbedacht werden. Wenn ihr in einem Stadtteilzentrum angesiedelt seid oder bei einem bereits bestehenden Verein unterkommen könnt, greift ggf. deren Versicherung auch für euer Kantinenprojekt.
- **Erstattungen von Aufwendungen im Ehrenamt:** Ihr könnt euren Ehrenamtlichen anbieten, Aufwendungen zu erstatten, die ihnen im Zuge der Mitarbeit entstehen: beispielsweise Gebühren für die vorgeschriebenen Lebensmittelbelehrungen oder Fahrtkosten.



Finanz-Barometer für das Essen auf einem Camp

5.3 Mittelbeschaffung

Die Mittelbeschaffung (oder aus dem Englischen das „Fundraising“) umfasst die verschiedenen Aktivitäten, um Geld für eure Quartierskantine zu akquirieren. Wir geben euch einen Überblick über die vielfältigen Fundraising-Ansätze. Aber vorweg sei schon einmal gesagt: Beim Fundraising könnt ihr kreativ werden. Vielleicht kommen euch eigene, innovative Ideen, wie ihr die nötigen Mittel für euer Projekt einsammeln könnt?

Und wie in der Landwirtschaft und auf dem Teller gilt auch beim Fundraising: Die Vielfalt macht's. Setzt ihr nur auf eine Finanzierungsquelle, entstehen Abhängigkeiten und ein Ausfall ist schwer zu kompensieren. Etabliert ihr mehrere Säulen der Finanzierung, könnt ihr besser auf einzelne Ausfälle reagieren und bleibt anpassungsfähig.

Im Folgenden geben wir euch eine Übersicht über verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten.

Kostenbeteiligung der Gäst*innen

Eine Kostenbeteiligung der Gäst*innen ist wohl die direkteste Möglichkeit, Mittel für eure Quartierskantine zu sammeln. Ein Glas neben die Essensausgabe gestellt, ein paar Münzen reingelegt, ein kleiner Zettel mit einem Hinweis, wofür die Spende verwendet

wird und schon ist eigentlich für alle klar: Hier kann ich Geld rein werfen, um mich an den Kosten für das Essen zu beteiligen.

Grundsätzlich lassen sich hierbei zwei Ansätze unterscheiden: Hat euer Essen einen festen, nach außen kommunizierten Preis oder ist es kostenlos und die Leute sind eingeladen zu spenden? Bei Spendenempfehlungen scheint die Grenze zu verschwimmen, aber rechtlich gesehen ist das ein springender Punkt: Gemeinnützige Vereine müssen strikt unterscheiden zwischen Spenden und wirtschaftlichen Einnahmen. Und auch politisch ist die Frage von zentraler Bedeutung: Sind alle eingeladen mitzuessen, egal ob sie viel oder wenig (bzw. gar kein Geld) haben? Allein die Tatsache, dass ein (wenn auch sehr geringer) Preis erhoben wird, kann für manche Menschen eine Hürde darstellen. Gleichzeitig kann es für das Team frustrierend sein, wenn am Ende eines leckeren Essens nur ein paar Groschen in der Kasse zusammengekommen sind.

Vielleicht beginnt ihr zunächst ohne einen festen Preis. Wenn ihr merkt, dass zu wenig dabei herkommt, dann versucht es mit gezielter Kommunikation: Macht transparent, wie viel Geld ihr insgesamt bräuchtet, um die Kosten zu decken. Schlüsselt auf,

um welche Posten es sich handelt und appelliert daran, dass diejenigen, die über ausreichend Geld verfügen, auch gerne einen größeren Beitrag leisten können. Ihr könnt auch ein Barometer basteln, mit dem ihr anschaulich darstellt, wie viel Geld euch noch fehlt.

Solltet ihr euch dafür entscheiden, das Essen nicht kostenlos auszugeben, sondern mit einem Preis zu versehen, dann könntet ihr erwägen, eine Preisspanne einzuführen: Wer wenig hat, kann den Preis am untersten Ende der Spanne zahlen, wer mehr hat, kann den Maximalpreis zahlen – nach Selbsteinschätzung.

Crowdfunding

Auch ohne eine unmittelbare Kostenbeteiligung an der Essensausgabe könnt ihr eure Gäst*innen und darüber hinaus die solidarische Öffentlichkeit an der Finanzierung eures Projekts beteiligen. Das Stichwort dafür lautet Crowdfunding. Aus dem Englischen stammend, lässt es sich ungefähr mit Schwarmfinanzierung übersetzen.

Ihr könnt das Crowdfunding als Kampagne aufziehen, um beispielsweise vor der Gründung eurer Quartierskantine das nötige Startkapital einzusammeln. Oder ihr ladet dazu ein, Fördermitgliedschaften abzuschließen, um eure Quartierskantine mit einem regelmäßigen Beitrag zu unterstützen – beispielsweise mit der Bezeichnung „Teller-Pät*innenschaften“.

Beispiele:

- Die ada-Kantine in Frankfurt hat über ihr Crowdfunding auf der Website betterplace.org bereits über 60.000€ an Spenden eingesammelt.
- Die Kulturküche in Karlsruhe bewirbt ihre Fördermitgliedschaften mit einem Willkommens-Geschenk und einem Newsletter mit Einblicken hinter die Kulissen.

Crowdfunding-Tools:

- [Twingle](#)
- [Betterplace](#)
- [Startnext](#)

Tipps für Crowdfunding-Kampagnen:

- Deutsche Stiftung für Engagement und Ehrenamt Lernportal, Kurs „[Online-Fundraising, aber wo? Externe Plattformen und Website effektiv nutzen](#)“.
- [VereinsWiki, Crowdfunding für Vereine](#).

Anders als beim Beitrag in eine Spendendose interessieren sich potentielle Spender*innen beim Crowdfunding häufig dafür, ob die Spende steuerlich absetzbar ist. Das ist der Fall bei Spenden an gemeinnützige Organisationen. Für Spender*innen lohnt sich das, weil sie die Spende bei ihrer Steuererklärung berücksichtigen und damit ihre zu zahlenden Steuern reduzieren können.

Gemeinschaftsgetragene Gastronomie

Einigen wird das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) bereits bekannt sein: Bei einer SoLaWi schließen sich Gärtner*innen und Konsument*innen zusammen. Das [Netzwerk Solidarische Landwirtschaft](#) erklärt das Konzept so: „In der Solidarischen Landwirtschaft tragen mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebes, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten, sie werden Ernte-Teilende. Durch den persönlichen Bezug zueinander erfahren sowohl die Produzierenden als auch die Verbrauchenden die vielfältigen Vorteile einer nicht-industriellen, marktunabhängigen Landwirtschaft.“

Aufbauend auf dem Konzept der Solidarischen Landwirtschaft (Community Supported Agriculture, CSA) lässt sich dieses Organisations- und Finanzierungsprinzip verallgemeinern und als „gemeinschaftsgetragenes Wirtschaften“ beschreiben. Charakteristisch ist, dass eine Gemeinschaft nicht einzelne Produkte erwirbt, sondern die wirtschaftliche Grundlage eines Betriebs gemeinsam trägt, indem laufende Kosten über regelmäßige Beiträge vorfinanziert werden. Erträge und Risiken werden solidarisch geteilt. Übertragen auf die Gastronomie entsteht daraus das Modell einer gemeinschaftsgetragenen Gastronomie, das auch für Quartierskantinen spannend sein könnte. Gäst*innen agieren hier nicht primär als Kund*innen, sondern als Mittragende des Betriebs. Anstelle klassischer Einzelabrechnungen steht eine solidarische, von der Nachfrage weitgehend entkoppelte Finanzierung im Vordergrund. Dieses Modell knüpft direkt an die Logik von CSA an und wird im Englischen entsprechend als „Community Supported X“ (CSX) gefasst. Ziel ist eine Abkehr von rein marktorientierten Strukturen zugunsten stabilerer Arbeitsbedingungen und engerer sozialer Beziehungen..

Weitere Infos zur gemeinschaftsgetragenen Gastronomie findet ihr zum Beispiel in diesem [Artikel der Zeitung contraste](#).

Exkurs: Umsatzsteuer (Mehrwertsteuer)

Habt ihr euch dazu entschieden, feste Preise oder Preisspannen zu setzen, solltet ihr euch frühzeitig mit den Regelungen der Umsatzsteuer auseinandersetzen. Auch ein gemeinnütziger Verein gilt in den Bereichen als „Unternehmer“ nach § 2 UStG, in denen er als „wirtschaftlicher Geschäftsbetrieb“ oder „Zweckbetrieb“ agiert. (Folgende Aufstellung gilt für alle Organisationsformen)

„Gewerblich oder beruflich ist jede nachhaltige Tätigkeit zur Erzielung von Einnahmen, auch wenn die Absicht, Gewinn zu erzielen, fehlt oder eine Personenvereinigung nur gegenüber ihren Mitgliedern tätig wird“ (Umsatzsteuergesetz § 2 Unternehmer, Unternehmen)

Entsprechend zählt das Ausgeben von Speisen gegen Geld zu den steuerpflichtigen Umsätzen. Dahingegen gelten Spenden, Mitgliedsbeiträge und Zuschüsse (z. B. Fördermittel, Preise etc.) als nicht steuerpflichtig. Insgesamt werden im Gesetz vier Bereiche unterschieden: ideeller Bereich (steuerfrei), Zweckbetrieb sowie Vermögensverwaltung – etwa Mieteinnahmen – (steuerbegünstigt) und wirtschaftlicher Geschäftsbetrieb (steuerpflichtig). Letzterer umfasst Umsätze aus dem „klassischen Wirtschaftsbetrieb“ mit Gewinnerzielungsabsicht, welche mit 19 % besteuert werden. Umsätze im Sinne eines Zweckbetriebs werden ausschließlich aus gemeinnützigen Zwecken gewonnen (siehe in der Vereinssatzung festgelegter Vereinszweck) und dürfen auch anschließend ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden. Ist es beispielsweise das Ziel eures Vereins Ernährungsarmut zu bekämpfen und ihr finanziert eure Kantine mithilfe eines solidarischen Preissystems, so dürfen die daraus gewonnen Mittel auch weiterhin nur für diesen Zweck eingesetzt werden. Umsätze werden in einem solchen Fall begünstigt mit 7 % besteuert.

Die Voraussetzungen für einen steuerbegünstigten Zweckbetrieb liegen dann vor, wenn

- a) Umsätze der unmittelbaren Verwirklichung der gemeinnützigen Satzungszwecke dienen,
- b) für diese unentbehrlich sind und
- c) der Verein dadurch nicht mehr als unbedingt notwendig in Wettbewerb zu anderen tritt. Dies würde beispielsweise zutreffen, wenn ein Unternehmen

vergleichbare Leistungen erbringen würde, dafür jedoch (nicht-begünstigte) Steuern zahlen muss.

Allgemein gilt, dass beim konsequenten Unterschreiten bestimmter rechtlich festgelegter Umsatzgrenzen die sogenannte Kleinunternehmerregelung (§ 19 UStG) greift. Aktuell liegen diese Grenzen für das Vorjahr bei 25.000 € und für das laufende bei 100.000 €. Liegen eure Umsätze entsprechend unter den Beträgen, bleibt ihr für diese beiden Jahre von der Umsatzsteuer befreit – egal ob im Zweckbetrieb oder im wirtschaftlichen Bereich. Übersteigen die Umsätze des vorherigen Jahres jedoch die 25.000 €-Grenze, müssen die Umsätze des folgenden aktuellen Jahres unabhängig von ihrer Höhe besteuert werden.

Die Pflicht zur Umsatzsteuer bemisst sich demnach immer am Vorjahr, vorausgesetzt, dass bei einer Befreiung durch das Unterschreiten der 25.000 € im Vorjahr die Umsätze des aktuellen Jahres nicht 100.000 € übersteigen. Übersteigen die Umsätze im aktuellen Jahr jedoch 100.000 € muss die Umsatzsteuer für das aktuelle Jahr geleistet werden.

Im Anhang findet ihr zwei Beispiele zur **Veranschaulichung**.



Beachtet, dass im Falle eines wirtschaftlichen Geschäftsbetriebs ebenfalls Körperschaftsteuer und Gewerbesteuer hinzukommen können. Bei beiden Steuern liegt die „Besteuerungsgrenze“ – sprich Freigrenze – bei 50.000 € der Bruttoeinnahmen aus dem wirtschaftlichen Betrieb (AO § 64). Wird diese überschritten, berechnen sich beide Steuerarten aus dem erzielten Gewinn (Einnahmen abzüglich aller Betriebsausgaben dieses Bereiches), von welchem wiederum ein Freibetrag von 5.000 € (nur für gemeinnützige Vereine und andere bestimmte Körperschaften) abgezogen wird (KStG § 24). Nur die übrigbleibende Summe wird besteuert. Dieser Restbetrag wird mit einer Körperschaftsteuer von 15 % besteuert, wohingegen die Gewerbesteuer je nach Gemeinde variiert.

Verwaltungsgliederung in Deutschland



Öffentliche Förderungen

Ernährung ist ein Grundbedürfnis, das Recht auf angemessene Ernährung ein Menschenrecht. Angesichts der Tatsache, dass viele Menschen jedoch nicht genug Geld für gute Ernährung haben, drängt sich die Frage auf: Was leistet staatliche Ernährungspolitik und was müsste sie eigentlich leisten?

Wo der Staat nicht liefert, kann die Zivilgesellschaft einspringen: Quartierskantinen leisten einen wichtigen Beitrag dafür, dass Menschen niedrigschwellig Zugang zu gutem Essen erhalten. Damit sollte der Staat aber nicht aus seiner Verantwortung entlassen werden, vielmehr ist es in dem Fall angemessen, dass Quartierskantinen hierfür öffentliche Förderungen erhalten.

Beachtet: Öffentliche Förderungen können allerdings Herausforderungen mit sich bringen. Zum einen stellen öffentliche Förderprogramme in der Regel Bedingungen, an die die Förderungen geknüpft sind. Die solltet ihr euch vorab genau anschauen und diskutieren, was diese für euch bedeuten würden. Zum anderen ist die öffentliche Fördermittellandschaft stets im Wandel, bedingt durch sich wechselnde Mehrheiten in Gremien und

durch Regierungswechsel. Macht ihr eure Quartierskantine zu abhängig von öffentlichen Förderungen, kann es passieren, dass ihr dem Wohlwollen einzelner politischer Akteur*innen ausgeliefert seid.

Der Staat verfügt auf verschiedenen Ebenen über Fördermöglichkeiten – oftmals beschränkt auf gemeinnützige Tätigkeiten. Diese Ebenen können folgende Möglichkeiten bieten:

Orts- bzw. Stadtteile: Diese ist die unterste Ebene der öffentlichen Verwaltung in Deutschland. Ihre Bezeichnung ist lokal unterschiedlich. Die Verwaltungsgebiete heißen unter anderem Ortsteil, Stadtteil oder Bezirk. Vielerorts verfügen die Orts-, Stadtteil- oder Bezirksbeiräte über eigene Haushalte, in denen Mittel für Projekte vorgesehen sind (mal Ortsteilbudget, mal Dispositionsmittel oder anders genannt). Am besten schaut ihr, welche Parteien im Ortsbeirat vertreten sind, und kontaktiert eine Person einer Partei eurer Wahl, um euer Projekt vorzustellen und nach einem möglichen Zuschuss zu fragen. Es kann sinnvoll sein, einen konkreten Bedarf aufzuzeigen, beispielsweise Kosten für eine Küchenmaschine.

Gemeinden bzw. Städte: Die kommunale Ebene ist für lokal verortete Projekte wie Quartierskantinen von zentraler Bedeutung. Eine Gemeinde oder Stadt kann über verschiedene Fördertöpfe verfügen. Vielleicht existieren bereits passende Fördertöpfe, auf die ihr euch mit eurem Konzept bewerben könnt. Oder ihr könnt die Kommune überzeugen, dass es höchste Zeit ist, den Aufbau von Quartierskantinen zu unterstützen. Auch hier kann es hilfreich sein, auf einzelne Mitglieder im Gemeinde- oder Stadtrat zuzugehen und Möglichkeiten auszuloten. Ihr könnt schauen, welche Parteien euch in ihrem jeweiligen Kommunalprogramm am nächsten stehen und darüber den Kontakt suchen.

Neben zeitlich begrenzten Projektförderungen können Kommunen Einrichtungen übrigens auch dauerhaft mit festen Haushaltsposten fördern. Wenn auch die Hürden hierfür zwar höher sind, kann sich die Arbeit mit Perspektive auf eine unbefristete Förderung aber sehr lohnen.

Landkreise bzw. Regierungsbezirke: Je nach Region gibt es zwischen der kommunalen und der föderalen (Bundesländer) Ebene noch Landkreise und/oder Regierungsbezirke – auch hier kann es geeignete Fördermittel geben. Um in dem vielschichtigen Verwaltungskomplex zielsicher zu navigieren, kann es nützlich sein, euch mit anderen lokalen Akteur*innen zu vernetzen. Vielerorts bestehen bereits zivilgesellschaftliche Strukturen, die einen Überblick über Fördermöglichkeiten und Erfahrungen mit der Beantragung haben. Vielleicht gibt es bei euch ein sozio-kulturelles Netzwerk oder einen Kreisjugendring, an die ihr euch wenden könnt.

Bundesländer: Auf föderaler Ebene kann es auch passende Fördertöpfe geben, wobei sich die konkrete Förderlandschaft stark zwischen den verschiedenen Ländern unterscheidet. In Hessen gibt es etwa die Servicestelle für Ernährungsinitiativen in Hessen, angesiedelt beim Landwirtschaftsministerium. In Berlin erhielten die LebensMittelPunkte eine Unterstützung durch die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz. Die Kulturküche Karlsruhe hat eine Unterstützung aus dem Förderprogramm „Gut Beraten!“ erhalten, dessen Mittel der Landtag beschlossen hatte. Ihr könnt euch beispielsweise bei Ernährungsräten in eurem Bundesland erkundigen, welche Förderprogramme in Frage kommen – oder selbst im Internet nachforschen.



Übrigens: Auch auf internationaler Ebene gibt es institutionelle Fördermittel, die in Frage kommen könnten. Der Aufwand für Recherche und Antragsstellung ist ggf. größer, aber kann sich lohnen. Und: Oftmals ermöglichen diese Förderprogramme die Vernetzung mit Initiativen in anderen Ländern.

Die LebensMittelPunkte Berlin haben beispielsweise Mittel aus dem europäischen Forschungsprojekt FoodSHIFT 2030 erhalten, das über das EU-Förderprogramm „Horizont 2020“ (heute: „Horizont Europa“) gefördert wurde. Und sogar auf Ebene der Vereinten Nationen gibt es potentielle Fördermöglichkeiten, beispielsweise für Kooperationen im Rahmen der „Conscious Food Systems Alliance“, einer Initiative des Entwicklungsprogramms der Vereinten Nationen (UNDP).

Bund: Je nach inhaltlicher Ausrichtung eurer Quartierskantine können unterschiedliche Förderprogramme auf Bundesebene für euch passend sein. Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat beispielsweise hat spezielle Förderprogramme für ländliche Räume. Im Bundesministerium für Bildung, Familie, Senioren, Frauen und Jugend ist das Programm „Demokratie Leben“ angesiedelt, das zivilgesellschaftliches Engagement „für ein vielfältiges und demokratisches Miteinander sowie die Arbeit gegen Radikalisierungen und Polarisierungen in der Gesellschaft“ unterstützt.

Projektförderungen

Neben dem Staat gibt es eine Vielzahl von Vereinen, Stiftungen und Einzelpersonen, die ebenfalls Förderprogramme für Initiativen bereitstellen. In der Regel handelt es sich hierbei um Projektförderungen, das heißt zeitlich befristete Förderungen für bestimmte Aktivitäten.

Im Rahmen eines Antragsverfahrens müsst ihr zunächst darlegen, was ihr im jeweiligen Förderzeitraum vorhabt und inwiefern das mit den allgemeinen Zielen und speziellen Förderrichtlinien

des jeweiligen Fördermittelgebers übereinstimmt. Oftmals übersteigen die beantragten Projektmittel die zur Verfügung stehenden Fördermittel deutlich, sodass ein Fördermittelgeber nur diejenigen Projekte auswählt, die am meisten Übereinstimmung mit seinen Zielen aufweisen.

So erfreulich es ist, über Projektförderungen Mittel zu erhalten, geht damit eine grundlegende Problematik einher: Ihr müsst euch von Projekt zu Projekt hangeln, denn eine dauerhafte Finanzierung ist damit nicht machbar.

Zudem sollte der Aufwand für das Projektmanagement auch nicht unterschätzt werden. Nach der Antragsstellung muss die Auszahlung beantragt werden, Zwischenberichte müssen geschrieben und die Buchhaltung entsprechend der Fördervorgaben durchgeführt werden. Am Projektende muss letztlich auch genau nachgewiesen werden, dass die Mittel entsprechend des Projektantrags verwendet wurden. Das ist alles machbar, aber erfordert zeitliche Ressourcen und Struktur. Unterstützung durch Menschen oder Initiativen, die Erfahrung mit Förderanträgen haben, kann da sehr hilfreich sein.

Es gibt eine kaum zu überblickende Zahl an potentiellen Fördermittelgebern, die jeweils ihren speziellen thematischen Fokus und ggf. regionale Begrenzungen haben. Es gibt aber eine Reihe von Praxisratgebern, die helfen, das Dickicht zu lüften.

- Broschüre „**Fördertöpfe für Vereine, selbstorganisierte Projekte und politische Initiativen**“ des Netzwerks Selbsthilfe
- **Förderdatenbank der Deutschen Stiftung für Engagement und Ehrenamt**
- **Fördermitteldatenbank der Kulturberatung Hessen** mit deutschlandweiten Fördermöglichkeiten für unterschiedliche Antragstellende, Sparten, Projekte und Vorhaben

Außerdem gibt es viele Angebote für Initiativen, mit How-Tos oder in interaktiven Skillsharings mehr über die Kniffe der Antragsstellung zu lernen:

- Haus des Stiftens, „**Wissen für Non-Profits**“
- Skala Campus, „**Fundraising & Spenden in Non-Profits**“
- Deutsche Stiftung für Engagement und Ehrenamt, „**Fundraising – Vereine und Organisationen erfolgreich finanzieren**“



Bedenkt: Preise werden meistens nicht uneigennützig ausgelobt. Wer einen Preis verleiht, inszeniert sich in der Regel auch selbst. Das kann die örtliche Sparkasse sein, ein großer Konzern oder die Stiftung einer reichen Familie. Schaut euch genau an, wer den jeweiligen Wettbewerb ausrichtet und welche Bedingungen daran geknüpft sind.

Wettbewerb und Preise

Eine besondere Form des Fundraisings stellen Auszeichnungen dar: Anders als bei Projekt- oder öffentlichen Förderungen, bei denen erst die Förderung und dann die Durchführung kommt, handelt es sich bei Preisen um eine Förderung, die für eine bereits bestehende Aktivität ausgelobt wird. Sie zeichnen Initiativen aus, die nachweislich etwas Besonderes auf die Beine gestellt haben. Und besonders praktisch ist dabei: Oftmals kann über das Preisgeld freier verfügt und es muss keine bestimmte Mittelverwendung nachgewiesen werden.

Andere Förderprogramme schreiben auch Ideenwettbewerbe aus, um junge Initiativen finanziell, aber auch ideell zu fördern: Hier haben Gruppen dann zusätzlich die Chance, an Workshops oder Mentoringprogrammen teilzunehmen und so ihre Initiative weiter zu entwickeln.

Viele Auszeichnungen haben einen regionalen Bezug, es lohnt sich also zu recherchieren. Übersichten zu überregionalen Preisen findet ihr zum Beispiel hier:

- Übersicht über Wettbewerbe und Preise der **Bundeszentrale für politische Bildung**
- Preislandschaft der **Deutschen Stiftung für Engagement und Ehrenamt**

Kooperationen

Ergänzend zur eigentlichen Mittelbeschaffung könnt ihr auch versuchen, unentgeltliche Kooperationen einzugehen: Anstatt Geld zu beantragen, um damit beispielsweise Lebensmittel zu kaufen oder einen Transporter zu mieten, zielt Kooperationen darauf ab, direkt Lebensmittel gespendet zu bekommen oder einen Transporter mitnutzen zu können.



Am besten funktionieren solche Kooperationen in der Nachbarschaft. Hier ein paar Beispiele:

- Landwirtschaftliche Betriebe oder der Bio-Lieferservice aus eurer Region geben euch B-Ware-Gemüse ab.
- Gastronomiebetriebe geben euch noch brauchbare Küchen-Ausstattung ab, wenn sie sich neue Geräte anschaffen.
- Der Copyshop um die Ecke gibt euch einen Rabatt für den Druck eurer Flyer.

Die konkreten Kooperationsbedingungen müsst ihr dann individuell vereinbaren. Es kann Unternehmen geben, die euch einfach so helfen, andere möchten im Gegenzug vielleicht auf ihrem Social-Media-Kanal darüber berichten oder möchten, dass ihr Name auf eurer Website erwähnt wird.

Caterings

Kooperationsanfragen können von ganz alleine kommen: begeisterte Gäst*innen, die gerade eine Veranstaltung planen und dort auch gerne so tolles Essen wie in eurer Quartierskantine servieren würden.

Über solche Bewirtungen, auch Caterings genannt, könnt ihr ebenfalls Mittel generieren. Als Verein könnt ihr dafür eine Rechnung schreiben – auch gemeinnützige Vereine dürfen das, müssen das ledig-

lich in der Steuererklärung gesondert im wirtschaftlichen Geschäftsbereich ausweisen.

Welchen Preis ihr für ein Catering verlangt, verhandelt ihr mit den Auftraggeber*innen. Beispielsweise könnt ihr einen Soli-Preis ausmachen für euch nahestehende politische Organisationen und von zahlungskräftigen Unternehmen oder Initiativen einen höheren Preis verlangen.

Zur Kalkulation könnt ihr einen Preis pro Mahlzeit festlegen und mit der erwarteten Anzahl an Besuchenden hochrechnen. Wenn ihr außerdem Geschirr stellt und den Transport der Speisen übernimmt, könnt ihr eine zusätzliche Gebühr aufschlagen.



IM ANHANG FINDET IHR:

- [Beispiel einer Basisausstattung](#)
- [Beispiele für die Berechnung der Umsatzsteuer](#)
- [Vorlagen für die Bereitstellung eines Caterings](#)

6 Netzwerk

In diesem Kapitel beleuchten wir verschiedene Bereiche der Quartierskantine und geben euch Ideen, mit wem und wie ihr Networking betreiben könnt.

Sowohl für den Betrieb eurer Quartierskantine als auch für die damit verbundene politische Arbeit könnt ihr viel erreichen, indem ihr ein starkes Netzwerk knüpft. Ihr könnt aktiv Kontakt suchen zu Personen oder Institutionen, wenn ihr einen konkreten Bedarf habt und damit direkt etwas erreichen wollt. Und ihr könnt Kontakte langfristig aufbauen und pflegen, in der weissen Voraussicht, dass ein Moment kommen mag, an dem ihr plötzlich genau wisst, wen ihr anrufen könnt.

In diesem Kapitel beleuchten wir verschiedene Bereiche der Quartierskantine und geben euch Ideen, mit wem und wie ihr euch vernetzen könnt.

6.1 Nachbarschaft

Die Vernetzung der Nachbarschaft bildet eine zentrale Säule der Quartierskantine. Wenn eure Kantinen-Initiative aus einer bestehenden Struktur entsteht, verfügt ihr bestimmt bereits über ein Netzwerk – wenn nicht, sollte das Vernetzen in der Nachbarschaft ganz oben auf eurer Prioritätenliste stehen. Denn: An vielen Stellen in diesem Werkzeugkasten werden wir darauf zurückkommen, dass Kontakte in der Nachbarschaft sehr hilfreich sein können – beispielsweise zur Gewinnung von Mitstreiter*innen, um Lebensmittel zu retten oder um Anliegen in den Ortsbeirat zu tragen.

6.2 Lebensmittel

Regionale Lieferketten

Mit dem Aufbau regionaler Lieferketten und direkten Beziehungen mit Lebensmittelerzeuger*innen könnt ihr eine Menge erreichen:

- Aufbau sozialer Beziehungen statt nur marktvermittelter Transaktionen
- Einsparung von Transportwegen
- Einsparung der Margen des Handels – Win-Win für Erzeuger*innen und Quartierskantine
- Schaffung regionaler Absatzmöglichkeiten für pflanzenbasierte Produkte
- Sichtbarmachung einer vielfältigen regionalen Ernährungslandschaft
- Beitrag zur Dezentralisierung und damit Resilienz des Ernährungssystems
- Vergünstigte Abnahme und Rettung von Lebensmitteln, die nicht den Kriterien des Lebensmittel-einzelhandels entsprechen

Um direkt mit einzelnen Landwirt*innen und verarbeitenden Betrieben in Kontakt zu kommen, könnt ihr beispielsweise auf einem Wochenmarkt in der Region direkt das Gespräch suchen. Auch eine Internetrecherche ergibt schnell erste Adressen für lokale und ökologische Betriebe. Vielerorts gibt es regionale Netzwerke von Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung, beispielsweise Anbauverbände oder Ernährungsräte, an die ihr euch wenden könnt.

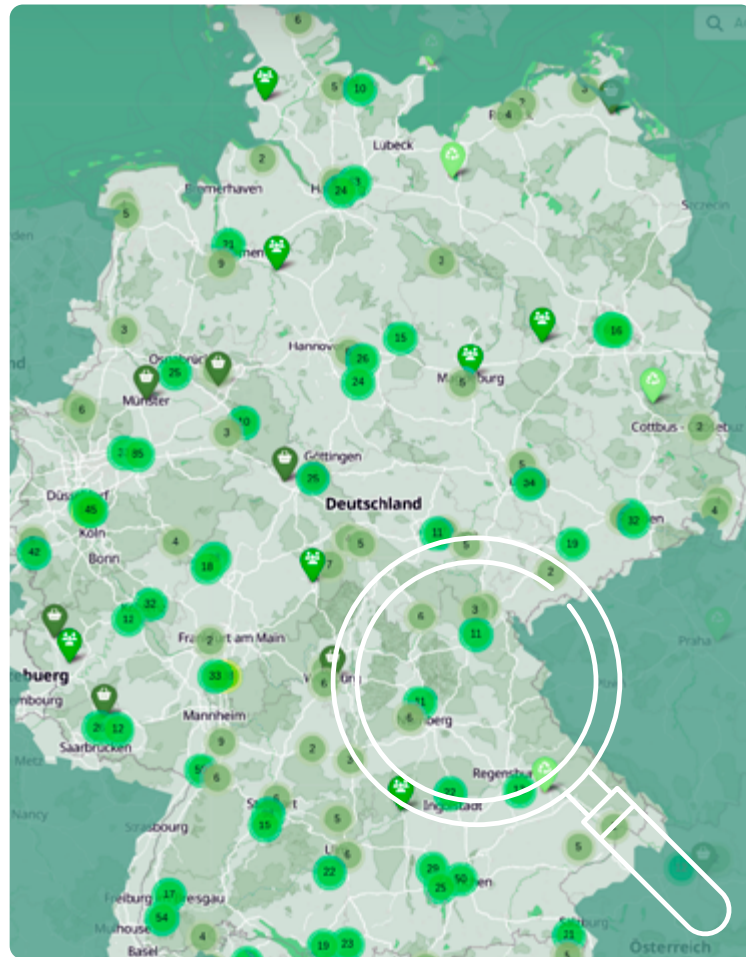
Rettung von Lebensmitteln

Foodsharing ist sicherlich vielen schon ein Begriff: Auf der gleichnamigen Internetplattform organisieren sich Freiwillige, um gemeinsam Lebensmittel zu retten und zu verteilen. Retten meint hierbei das Einsammeln noch genießbarer Lebensmittel, die sonst in der Abfalltonne gelandet wären; oftmals in Supermärkten.

Foodsharing-Ortsgruppen in Deutschland

Stand 22.10.2025

Foodsharing ist in Deutschland sehr aktiv und rettet Lebensmittel in über 300 verschiedenen Orten. Die lokalen Ortsgruppen sind über die [foodsharing-Webseite zu finden](#).



Foodsharing-Ortsgruppen gibt es inzwischen in vielen Regionen Deutschlands und es ist sehr zu empfehlen, dass ihr eure Quartierskantine mit Foodsharing vernetzt, wenn das nicht eh bereits der Fall ist.

Es ist auch möglich, unabhängig von Foodsharing Lebensmittel zu retten. Eigentlich braucht es nicht viel mehr als eine*n Erzeuger*in oder ein Lebensmittelgeschäft, die bereit sind euch Lebensmittel abzugeben, die sie nicht mehr verkaufen. Fragt direkt im nächstgelegenen Supermarkt oder bei Landwirt*innen im Nachbarort. Viele Landwirt*innen sind froh, wenn sie mühsam produzierte Lebensmittel nicht in den Acker unterpflügen müssen, sondern diese noch genossen werden.

Was sich auch lohnt: bei überregionalen Herstellern von pflanzenbasierten Produkten wie Tofu, Sojagranulat oder Pflanzenmilch anzufragen, ob diese unentgeltlich Produkte abgeben. Denn in aller Regel bewahren Lebensmittelunternehmen sogenannte Rückstellproben ihrer Produkte auf, mit denen der Betrieb später nachweisen kann, dass seine Ware einwandfrei war – etwa, falls es zu einer Erkrankung von Verbraucher*innen kommen sollte. Werden die

Rückstellproben nicht mehr benötigt, werden sie in der Regel entsorgt – auch wenn sie noch einwandfrei sind. Neben Rückstellproben werden Produkte auch abgegeben, wenn es bei der Bedruckung der Verpackungen zu Fehlern kam oder es weniger ansehnliche Randstücke gibt. Es kann sein, dass ein Betrieb größere Gebinde bis mehrere Tonnen auf einmal loswerden muss. Nachfragen lohnt sich also, insbesondere wenn ihr auch mit anderen Kantinen vernetzt seid und solche Mengen unter euch aufteilen könnt.

Hier gilt es, ein besonderes Augenmerk auf die Vorschriften zu Hygiene und Rechtlichem zu legen. Die wichtigsten Infos zum Umgang mit geretteten und gespendeten Lebensmitteln haben wir in Kapitel 4.3 ausgeführt.

Private Gärten

Wer selbst gärt, kennt das Phänomen: Irgendwann im Sommer kommt der Punkt, an dem fühlt plötzlich alle Pflanzen auf einmal erntereif sind. Zucchini-Welle, Tomaten-Schwemme, der Salat schießt schon. Aber auch später im Jahr, im Herbst: Die Obstbäume hängen voll mit Äpfeln und Birnen, aber nicht alle kommen mit dem Verarbeiten hinterher.

Das ist eine gute Gelegenheit, kostenlos an frisches regionales Gemüse und Obst zu kommen. Gebt bekannt, dass ihr gerne bereit seid, überschüssiges Erntegut anzunehmen und ggf. auch selbst bei der Ernte zu helfen.

6.3 Ehrenamt

Vielleicht verfügt eure Quartierskantine über eine oder mehrere hauptamtliche Personalstellen, aber in jedem Fall ist ehrenamtliches Engagement im Rahmen von Selbstorganisation oder Partizipation zentral für das Konzept. Quartierskantinen können Menschen zusammenbringen, vernetzen und ermächtigen.

An der Stelle zum Verständnis eine kurze Abgrenzung der Begriffe Selbstorganisation und Partizipation: Das lässt sich ganz gut mit der „Leiter der Partizipation“ (siehe unten) von Sherry Arnstein veranschaulichen.

Wir sehen: Partizipation lässt sich anhand eines Spektrums beschreiben. Sie besteht, wenn Gruppenmitglieder Mitbestimmungsrechte, teilweise Entscheidungskompetenz oder gar Entscheidungsmacht innehaben. Der Grad der Partizipation wird in der genannten Reihenfolge dieser Kompetenzen immer umfangreicher. Auch wichtig: Selbstorganisation geht über Partizipation hinaus.

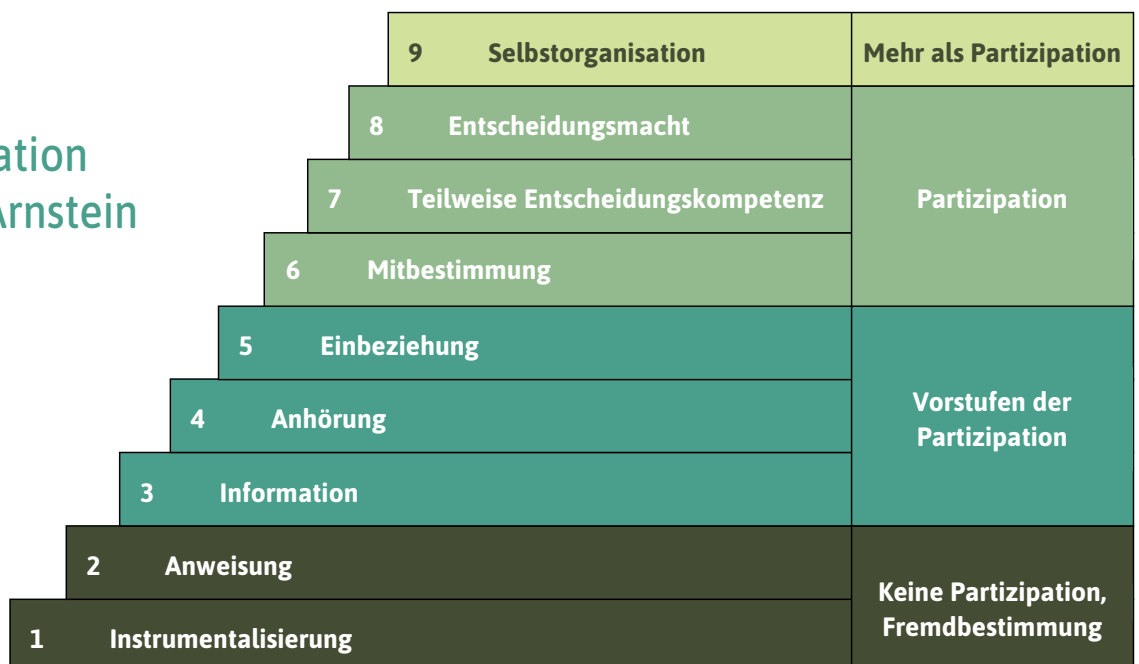
Quartierskantinen können unterschiedliche Grade an Selbstorganisation oder Partizipation aufweisen.

Daraus ergeben sich unterschiedliche Möglichkeiten der ehrenamtlichen Mitarbeit – und verschiedene Ansätze, potentielle Ehrenamtliche anzusprechen und zu gewinnen.

In der Kantine für Alle in Kassel sieht das ungefähr so aus:

- Die niedrigschwelligste Möglichkeit: als Gäst*in spontan helfen, den Gästeraum aufzuräumen. Das erfordert keine Anmeldung und keine Verpflichtung, ist trotzdem hilfreich und kann Lust auf mehr machen.
- Nächstes Level Schicht übernehmen: Hier kommt es bereits auf Verlässlichkeit an, aber mensch geht noch kein langfristiges Commitment ein.
- Arbeit mit Lebensmitteln: Um auch in der Küche oder bei der Essensausgabe mit anpacken zu können, ob spontan oder via Schichtplan, braucht es etwas Vorleistung (siehe Abschnitte zu **Lebensmittelbelehrungen**).
- Kochschicht übernehmen: In diesem Level kommt nun einiges an Verantwortung dazu – die Gäst*innen erwarten schließlich um 18 Uhr ein leckeres Essen. Die Aufgabe erfordert Übung, Vorbereitung und Resilienz in stressigen Situationen – wobei es auch okay ist, wenn mal nicht alles rund läuft!
- Plenums-Teilnahme: Das wöchentliche Plenum ist offen für alle Interessierten – oftmals kommen aber dieselben Menschen. Der Zeitaufwand ist nochmal deutlich höher und alle Teilnehmer*innen teilen sich die Verantwortung für getroffene Entscheidungen.

Die Leiter der Partizipation von Sherry Arnstein



Mit jeder Stufe nehmen die Hürden zu und es beteiligen sich weniger Menschen. Die Erfahrung zeigt, dass es vielen Menschen entgegen kommt, ohne darüber hinausgehende Verpflichtungen flexibel Schichten über einen Schichtplan zu übernehmen.

Wir möchten euch an der Stelle ein paar Ideen aufzeigen, wie ihr ein Netzwerk aufbauen könnt, das zur Beteiligung von Freiwilligen beiträgt:

- **Freiwilligen-Portale:** Diese gibt es sowohl überregional als auch in vielen Städten und Regionen. Suchen Menschen online nach Möglichkeiten des Engagements, stoßen sie meist schnell auf solche Websites. Ein Profil für eure Quartierskantine ist dort oft schnell erstellt – und macht euch für viele Interessierte auffindbar.
Einen Überblick über **verschiedene digitale Engagementplattformen** findet ihr auf der Website der Deutschen Stiftung für Engagement und Ehrenamt
- Nachbarschaftsläden
- Sportvereine
- Religiöse Gemeinden

6.4 Andere solidarische Kochprojekte vor Ort

Vielleicht gibt es bei euch in der Region bereits weitere Quartierskantinen oder andere solidarische Kochprojekte wie KüfAs, Schnippeldiskos und Mitbringbrunchs. Sich untereinander zu vernetzen kann viele Möglichkeiten eröffnen: sich gegenseitig Tipps zu geben bei der regionalen Lebensmittelbeschaffung, untereinander überschüssige Produkte abzugeben, oder auch gemeinsam politische Forderungen aufzustellen und Kampagnen dafür zu organisieren. In Frankfurt beispielsweise ist so die Initiative **„Ernährungsgerechtigkeit jetzt – Kommunale Stadtteilküchen für Frankfurt!“** entstanden.

6.5 Vernetzung mit lokalen politischen Parteien

„Viele Probleme erfordern politische Lösungen, beispielsweise die soziale Ungerechtigkeit und der Leerstand in Innenstädten. Wenn ihr politische Kampagnen machen wollt, kann es sehr nützlich sein, über Kontakte in lokalen politischen Parteien zu verfügen. Manche politische Parteien werdet ihr eher als Teil des Problems, andere vielleicht als Teil der Lösung oder zumindest als konstruktiv wahrnehmen.

In den meisten Parteien gibt es Leute, mit denen man vernünftig sprechen kann. Solche Kontakte können helfen, um Hintergrundinformationen zu erhalten, Einschätzungen zu Forderungen einzuholen oder Druck aufzubauen.

Vielleicht ist in eurer Initiative eine Person mit Parteibuch, dann könnte das ein Ansatz zur Vernetzung sein. Oder ihr kennt eine Person aus dem Gemeinde-, Stadt- oder Ortsbeirat. Oder ihr recherchiert auf der Website, welche Partei eine passende Arbeitsgemeinschaft hat und schreibt dorthin eine E-Mail.

6.6 Überregionale Vernetzung

Quartierskantinen sind verortet im Lokalen, aber es macht Sinn sich auch überregional zu vernetzen. In Netzwerken mit Quartierskantinen in anderen Regionen könnt ihr euch auf Augenhöhe über Herausforderungen und bewährte Ansätze austauschen und könnt euch gegenseitig beispielsweise über neue geeignete Fördertöpfe informieren. Für diesen Zweck gibt es bereits eine bundesweite Mailingliste, bei Interesse könnt ihr uns (Faba Konzepte) kontaktieren.

E-Mail an Faba Konzepte

Auch im Hinblick auf die politische Dimension von Quartierskantinen ist eine überregionale Vernetzung sinnvoll: Viele der Probleme, die uns zu unseren Initiativen motivieren, erfordern politische Lösungen, nicht selten auf nationaler Ebene. Wir können uns in bundesweite Kampagnen einbringen, um Druck für die nötige sozial-ökologische Ernährungswende aufzubauen. Es gibt bereits eine Reihe von Bündnissen, denen ihr euch anschließen könntet, wie zum Beispiel den Bündnissen **„Wir Haben Es Satt“** oder **„Good Food for All“**.

Im Rahmen unseres Projekts **„Quartierskantinen für Klimaschutz und sozialen Zusammenhalt“**, aus dem auch dieser Werkzeugkasten hervorgegangen ist, führen wir auch immer wieder überregionale Vernetzungsveranstaltungen durch. Abonniert gerne unseren Newsletter, um über anstehende Veranstaltungen und weitere News rund um Quartierskantinen auf dem Laufenden zu bleiben.

7

Öffentlichkeitsarbeit

Angesichts all der Aufgaben, die es für die Gründung einer Quartierskantine zu bewältigen gibt, kommt Öffentlichkeitsarbeit nicht selten zu kurz. Bei allem Stress mit Raumsuche, Anschaffungen und Fundraising erscheint das Verfassen einer Pressemitteilung oder der Aufbau einer Social-Media-Präsenz oft am Ende einer langen Prioritätenliste – schließlich trägt Öffentlichkeitsarbeit erst einmal nicht dazu bei, dass irgendwer satt wird.

Es ist daher hilfreich, sich der grundlegenden Funktionen von Öffentlichkeitsarbeit bewusst zu werden. Einige haben wir zusammengestellt:

- **Bildung:** Ihr kocht vegan, weil das am klimafreundlichsten und gut für Tiere und Umwelt ist; ihr nutzt ökologische Lebensmittel, weil das besser für die Biodiversität ist; ihr rettet Lebensmittel, weil Lebensmittelverschwendung ein riesiges Problem ist. Für euch mag das selbstverständlich sein, aber in der breiten Gesellschaft fehlt oft das Wissen darüber. In der Öffentlichkeitsarbeit könnt ihr genau diese Zusammenhänge kommunizieren und so Bildung und Aufklärung über die eigene Bubble hinaus betreiben.
- **Politische Kommunikation:** Mit eurer Quartierskantine werdet ihr nicht das ganze Ernährungssystem in eurer Region umkrempeln, aber ihr könnt dazu beitragen. Ihr könnt deutlich machen, wo das gegenwärtige System hakt und warum es Projekte wie eures überhaupt braucht – und welche politischen Maßnahmen es bräuchte, um euer Projekt zu stützen, Quartierskantinen flächendeckend zu etablieren und die sozial-ökologische Transformation des Ernährungssystems voranzutreiben.
- **Mitstreiter*innen-Motivation:** Gerade wenn das Kochen anläuft ist es essentiell, Mitstreiter*innen zu gewinnen, um die vielen Aufgaben in der Küche



und drumherum zu bewältigen. Unserer Erfahrung nach ist das Engagement in Quartierskantinen vergleichsweise niedrigschwellig – aber in jedem Fall müssen Menschen erstmal davon erfahren.

- **Fundraising:** Insbesondere wenn ihr ein Crowdfunding durchführt, aber auch um mögliche Förder-Institutionen auf euch aufmerksam zu machen, ist öffentliche Sichtbarkeit wichtig. Indem ihr kommuniziert, was eure Initiative förderungswürdig macht, und ihr Multiplikator*innen einbindet, um eure Reichweite zu erhöhen, schafft ihr eine gute Grundlage für das Fundraising.

Kostenlose Tipps sowie Weiterbildungen zur Öffentlichkeitsarbeit in lokalen Initiativen findet ihr unter anderem beim [Lernportal der Deutschen Stiftung für Engagement und Ehrenamt](#).



IM ANHANG FINDET IHR:

- [Beispiel für eine Pressemitteilung und -einladung zur erfolgten Gründung](#)

8

Betrieb initiieren

Nachdem ihr euer Konzept ausgearbeitet und zentrale Entscheidungen getroffen habt, beginnt der Übergang in die praktische Umsetzung.

Nachdem ihr euer Konzept ausgearbeitet und zentrale Entscheidungen getroffen habt, beginnt der Übergang in die praktische Umsetzung. In dieser Phase zeigt sich schnell, dass selbst gründliche Vorbereitung nicht alle Entwicklungen vorwegnehmen kann. Unerwartete Änderungen gehören dazu – und oft helfen sie, den Betrieb in der Zukunft realistischer und praxistauglicher zu gestalten.

Dieses Kapitel stellt Ansätze vor, die den Einstieg erleichtern und typische Stolpersteine abfedern. Ziel ist es, euch den Übergang vom Plan zum konkreten Handeln zu erleichtern und unnötige Frustration zu vermeiden.

8.1 Übergang strukturieren

Ihr habt Räumlichkeiten gefunden, Anschaffungen gemacht und die Finanzierung steht. Nun stellt sich die Frage, ob es endlich losgehen kann. Wie könnt ihr erkennen, dass euer Konzept „reif genug“ ist und welche Mindestentscheidungen getroffen werden müssen, bevor es richtig losgehen kann?

In den vorherigen Kapiteln haben wir detailliert dargestellt, welche Punkte besonders relevant sind und wie ihr einige davon umsetzen könnt: Entscheidungen über Rechtsformen, konzeptionelle Schwerpunkte, Raumsuche und Ausstattung, Bedarfsanalyse, Finanzierung, Hygienevorschriften und vieles mehr. Viele dieser Punkte müssen bereits zu großen Teilen im Voraus geplant oder sogar umgesetzt sein. Ohne geeignete Räumlichkeiten, Finanzierung und Ausstattung ist ein Projekt dieser Art praktisch unmöglich.

Checkliste – was muss feststehen:

1. Kantinenkonzept – bezogen auf Ziele und Ausrichtung(en)
2. Entscheidungen über Rechtsform
3. Startfinanzierung
4. Räumlichkeiten – das können auch mehrere sein zum Testen
5. Notwendigste Ausstattung
6. Vorläufiges Hygienekonzept
7. Vorläufiger Ablaufplan inkl. benötigte Helfer*innenanzahl für die einzelnen Schichten

Andere Entscheidungen können jedoch erst im Verlauf getroffen werden oder müssen sogar kontinuierlich angepasst werden. Eine klare Checkliste hilft, zu unterscheiden, was vorab feststehen muss.

8.2 Startmodus

Neben den notwendigen Entscheidungen und Vorkehrungen, die bereits im Voraus feststehen müssen, besteht auch die Notwendigkeit zu klären, wie ihr den Betrieb konkret einleiten möchtet: Soll mit einem „Test-Termin“ gestartet werden oder wollt ihr euch gleich in den regulären Betrieb stürzen? Möchtet ihr sofort euren geplanten Rhythmus umsetzen von vielleicht zwei oder drei Terminen die Woche oder erscheint es sinnvoller, vorerst mit einem einzelnen Termin die Woche zu beginnen?



Um diese und andere Frage zu klären, solltet ihr euch vor Augen halten, dass zu Beginn wahrscheinlich nur wenige Gäst*innen erscheinen und dass vor allem nicht genügend Helfende verfügbar sind. Ebenso kann das Budget zunächst sehr begrenzt sein. Entscheidend ist daher, die Startplanung an eure Ressourcen, Teamgröße und Risikobereitschaft anzupassen. Diese Entscheidungen gelten immer nur für den aktuellen Moment – Anpassungen sind jederzeit möglich und notwendig.

Dabei kann es sehr motivierend sein, kleine, realistische Ziele zu formulieren und zu setzen, deren Erreichen ihr regelmäßig überprüfen könnt. So könnt ihr Fortschritte sichtbar machen und gleichzeitig Engpässe oder ineffiziente Abläufe erkennen.

Es empfiehlt sich in jeden Fall, mit einem „Probetermin“ zu starten, um den geplanten Ablauf zu testen. Ihr könnt hierzu bereits erste Gäst*innen einladen oder den Termin als internes Team-Event nutzen. Alternativ können auch mehrere Test-Termine über einige Wochen sinnvoll sein – gerade dann, wenn euch mehrere Räumlichkeiten zur Auswahl stehen.

Legt außerdem frühzeitig ein offizielles Startdatum fest und plant ausreichend Zeit ein, um den Termin zu bewerben und eventuell auch Presse einzuladen. Ein kurzfristiger Start erschwert die Bekanntmachung und kann dazu führen, dass nur wenige

Menschen teilnehmen. Reichweite und Bekanntheit entwickeln sich meist erst langfristig – plant also gerade für die Anfangszeit genügend Ressourcen für eure Öffentlichkeitsarbeit mit ein.

Bei allem ist „Learning by Doing“ zentral: Dokumentiert Erfahrungen, besprochene Verbesserungen und wiederkehrende Probleme. Euer Konzept ist niemals statisch, sondern entwickelt sich fortlaufend durch Erkenntnisse und Lernprozesse.

8.3 Umgang mit Engpässen, Konflikten und Unerwartetem

In den ersten Terminen sind Abläufe noch nicht routiniert, wodurch Engpässe und Konflikte entstehen können. Das ist normal und unvermeidlich.

Bereitet euch bereits im Voraus auf solche Situationen vor, indem ihr beispielsweise regelmäßige Team-Meetings („Sozial-Plena“) einrichtet, um Konflikte zu besprechen und Lösungen zu finden. Darüber hinaus sind Notfallpläne bei Engpässen wichtig. Zum Beispiel können zusätzliche Lebensmittel angeschafft werden, die lange haltbar sind und den Gäst*innen angeboten werden können, sollte das Hauptessen nicht reichen. Insbesondere Lebensmittel wie Couscous oder Bulgur sind äußerst schnell zubereitet und können als Alternative für Nudeln, Reis oder Kartoffeln angeboten werden..



*Bedenkt dabei, dass Ihr (wahrscheinlich) keine Profis seid, und das wird von euren Gäst*innen in der Regel verstanden. Ein holpriger Start ist normal.*

Andersherum kann es auch passieren, dass ihr mehr Gäst*innen erwartet als tatsächlich erscheinen, sodass ihr mit Überschüssen von gekochtem Essen konfrontiert seid, welches ihr sicher nicht einfach wegschmeißen möchtet. So solltet ihr euch auch für solche Szenarien wappnen. Das eine oder andere – vorausgesetzt ihr habt entsprechende Kapazitäten – lässt sich problemlos einfrieren. Andere Lebensmittel hingegen wie beispielsweise Salate lassen sich nicht gut einfrieren. Alternativ können Lebensmittel unter der Gruppe verteilt oder auch euren Gäst*innen mitgegeben werden. Es sollten dazu bereits im Voraus geeignete Lebensmittelbehälter oder Gefrierbeutel besorgt werden, die eine Mitgabe ermöglichen.

8.4 Bedarf weiterer helfender Hände

Ihr werdet vermutlich feststellen, dass das Kernteam nicht ausreicht, um regelmäßige Termine dauerhaft zu gewährleisten. Besonders dann, wenn das Team überwiegend oder ganz aus Ehrenamtlichen besteht, sind zusätzliche Helfende essenziell.

Darüber hinaus werden einige Menschen aus dem engeren Kreis damit zu tun haben, sich um Verwaltungs- und Organisationsangelegenheiten zu kümmern. Mail-Postfachverwaltung, Buchhaltung, Verfassen weiterer Förderanträge, Erstellen von Berichten und Aufstellungen usw. sind Aufgaben, deren Aufwand nicht unterschätzt werden sollte.

Beginnt daher frühzeitig, Helfende zu gewinnen. Denn gerade die letzten Arbeitsschritte wie Aufräumen und Saubermachen, wenn das Küchenteam bereits erschöpft ist, sind oft am schwierigsten. Ein gut organisierter Helfer*innenkreis kann diese Aufgaben zuverlässig abdecken.

Hierzu könnt ihr beispielsweise Gäst*innen direkt um Unterstützung bitten – etwa für Aufräumarbeiten oder Spültätigkeiten. Nutzt Social Media, Newsletter und persönliche Ansprachen während der Termine, um euer Team kontinuierlich wachsen zu lassen.

Auch bietet es sich an, immer wieder Onboarding-Treffen zu organisieren, zu denen auch etwas zurückhaltendere Menschen kommen können, die sich vielleicht nicht trauen direkt mit anzupacken.

Im ungünstigsten Fall kann es trotzdem immer mal wieder dazu kommen, dass für einzelne Termine einfach nicht genug Helfende vor Ort sein können – die zur Not durch helfende Gäst*innen ergänzt werden können. Möchte z. B. niemand die Kochverantwortung übernehmen, ist es nicht möglich den Termin – zumindest auf geplante Weise – stattfinden zu lassen. Ihr solltet euch daher auch hierzu vorher Gedanken machen. Ab wann und wie sollen Termine abgesagt werden und wie wird das entschieden? Gibt es Möglichkeiten für einen „Notbetrieb“, welcher durch wenige Helfende umgesetzt werden könnte?

Habt ihr Tiefkühlkapazitäten, kann es funktionieren, zu manchen Terminen mehr zu kochen und für solche Gelegenheiten einzufrieren. Alternativ könnt ihr auch für euch festlegen, dass das Miteinander für euch besonders wichtig ist und das Essen nur ein kleiner Teil davon ist. Hier könnte dann auf kalte Speisen wie Brot und Aufstrich zurückgegriffen werden. Mit nur wenig Helfenden wäre es so möglich, ab und an einen Termin zu überbrücken.





Betrieb einer Quartierskantine

**Jetzt geht es ans Eingemachte –
den regelmäßigen Betrieb!**

Wenn ihr die Schritte der Gründung geschafft habt und euch Gedanken zu Konzept und Rechtsform, Finanzierung sowie passenden Räumlichkeiten und Ausstattung gemacht habt, ist schon viel geschafft. Jetzt geht es ans Eingemachte – den regelmäßigen Betrieb!

Zwar habt ihr bisher schon wegweisende Entscheidungen getroffen und damit das Fundament für euer Projekt gelegt, aber für das nachhaltige Betreiben der Kantine gibt es noch ein paar Dinge zu beachten.

Manche der Kapitel in diesem Teil des Werkzeugkasten scheinen erst einmal analog zum Gründungsteil zu sein. Das liegt daran, dass es für Aspekte wie zum Beispiel eure Gruppenstruktur, finanzielle Fragen oder Hygienethemen im Gründungsprozess geeignete Modi gibt, um das ganze Projekt erst einmal zu starten. Für den regelmäßigen Betrieb kann es dann sinnvoll sein, Strukturen für das Alltagsgeschäft noch einmal anzupassen.

Dieser Werkzeugkasten ist eine vorläufige Veröffentlichung. Die Kapitel zum Betrieb einer Quartierskantine werden in Kürze ergänzt und veröffentlicht.

An dieser Stelle findet ihr dann die Kapitel:

- 1 Gruppenstruktur & Prozesse
- 2 Koordination der Helfer*innen
- 3 Viele Menschen verköstigen
- 4 Finanzen
- 5 Werbung und Öffentlichkeitsarbeit
- 6 Hygiene und Rechtliches





Anhang

Anhang: Gründung einer Quartierskantine

1 Grundlagen einer Quartierskantine

Vorlagen für die Gründung eines eigenen Vereins:

- 1) Satzung des Vereins
- 2) Protokoll Gründungsversammlung
- 3) Anwesenheitsliste Gründungsversammlung
- 4) Beitragsordnung

Satzung des Vereins [Vereinsname]

§ 1 Name und Sitz

- (1) Der Verein führt den Namen „[Vereinsname]“
- (2) Er soll in das Vereinsregister eingetragen werden; nach Eintragung lautet der Name „[Vereinsname] e.V.“
- (3) Der Verein hat seinen Sitz in [Ort].
- (4) Das Geschäftsjahr des Vereins ist das Kalenderjahr.

§ 2 Zweck

- (1) Ziel des Vereins ist es, einen Beitrag für die Gestaltung eines nachhaltigen, sozialen, gerechten und gesundheitsfördernden Ernährungssystems für [Ort/Region] zu leisten.
- (2) Zweck des Vereins ist die Förderung:
 - (a) der Volksbildung (§ 52 Abs.2 Satz 1 Nr. 7 AO);
 - (b) des Umweltschutzes (§ 52 Abs.2 Satz 1 Nr. 8 AO);
 - (c) des Klimaschutzes (§ 52 Abs.2 Satz 1 Nr. 8 AO);
 - (d) des Tierschutzes (§ 52 Abs.2 Satz 1 Nr. 14 AO);
 - (e) der Verbraucher*innen-Beratung (§ 52 Abs.2 Satz 1 Nr. 16 AO);
 - (f) und des bürgerschaftlichen Engagements (§ 52 Abs.2 Satz 1 Nr. 25 AO).
- (3) Der Satzungszweck wird verwirklicht insbesondere durch:
 - (a) Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit, z. B. Vorträge, Workshops und Diskussionsveranstaltungen, zur Förderung des Wissens über nachhaltige, soziale, gerechte und gesundheitsfördernde Ernährungssysteme sowie über eine ressourcenschonende und Schaden für Menschen, Umwelt, Klima und Tiere vermeidende Lebensführung;
 - (b) Begleitung und Beratung von Projekten sowie Durchführung eigener Projekte zur Förderung einer nachhaltigen Esskultur, z. B. durch Schaffung von Lebensmittelwerkstätten und anderen Infrastruktureinrichtungen, oder Bereitstellung von offenen Gärten;
 - (c) Wissensvermittlung, Koordination und Maßnahmen zur Beteiligung von Bürger*innen an politischen Entscheidungsprozessen zur Gestaltung von Ernährungssystemen, die die Interessen von Menschen und Tieren berücksichtigen und die Lebensgrundlagen sichern;
 - (d) Organisation von Veranstaltungen und Erstellung von Informationsmaterialien zur Förderung nachhaltiger, sozialer, gerechter und gesundheitsfördernder Ernährungssysteme und zur Unterstützung des darauf gerichteten Austauschs sowie der Vernetzung von Bürger*innen und Organisationen in und um [Ort/Region].

§ 3 Gemeinnützigkeit

- (1) Der Verein verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke im Sinne des Abschnitts „Steuerbegünstigte Zwecke“ der Abgabenordnung. Der Verein ist selbstlos tätig. Er verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.
- (2) Mittel des Vereins dürfen nur für die satzungsgemäßen Zwecke verwendet werden. Die Mitglieder erhalten keine Zuwendungen aus Mitteln des Vereins.
- (3) Es darf keine Person durch Ausgaben, die dem Zweck des Vereins fremd sind, oder durch unverhältnismäßig hohe Vergütungen begünstigt werden. Aufwendungen werden erstattet.

§ 4 Mitgliedschaft

- (1) Die Mitgliedschaft im Verein kann auf Antrag jede voll geschäftsfähige, natürliche oder juristische Person erwerben, die den Zweck des Vereins unterstützt. Die Aufnahme als Mitglied wird schriftlich (per E-Mail oder Brief) beim Vorstand beantragt. Der Vorstand kann die Aufnahme verweigern, wenn dies im Interesse des Vereins geboten erscheint. Die Aufnahme von juristischen Personen bedarf der Zustimmung der Mitgliederversammlung. Ein Rechtsanspruch auf Erwerb der Mitgliedschaft besteht nicht.

(2) Von den Mitgliedern werden jährlich Beiträge erhoben. Höhe und Fälligkeit werden im Rahmen einer Beitragsordnung geregelt, welche die Mitgliederversammlung zu beschließen hat.

(3) Die Mitgliedschaft endet durch Austritt, Ausschluss oder Tod. Der Austritt kann nur unter Einhaltung einer Frist von drei Monaten durch schriftliche Mitteilung an den Vorstand erklärt werden. Die Mitgliederversammlung kann ein Mitglied, wenn es grob gegen die Vereinsinteressen verstoßen hat, aus dem Verein ausschließen. Ausscheidende Mitglieder haben keinen Anspruch auf das Vereinsvermögen, eine Erstattung bereits gezahlter Mitgliedsbeiträge erfolgt nicht.

(4) Der Verein duldet in seinen Zusammenhängen keine rassistischen, fremdenfeindlichen und andere diskriminierenden oder menschenverachtenden Bestrebungen. Bewusste diskriminierende oder menschenverachtende Handlungen, sowie ein Engagement in entsprechenden Parteien und Organisationen, sind mit einer Mitgliedschaft nicht vereinbar.

§ 5 Organe des Vereins

Organe des Vereins sind die Mitgliederversammlung und der Vorstand.

§ 6 Mitgliederversammlung

(1) Die Mitgliederversammlung ist das höchste Organ des Vereins.

(2) Zu den Aufgaben der Mitgliederversammlung gehört

- (a) die Wahl und Abberufung der Vorstandsmitglieder,
- (b) die Entgegennahme des Jahresberichts und die Entlastung des Vorstands,
- (c) der Ausschluss von Mitgliedern,
- (d) die Beschlussfassung über eine mögliche Beitragsordnung und Änderungen der Beitragsordnung,
- (e) die Beschlussfassung über Satzungsänderungen und die Auflösung des Vereins.

(3) Eine Mitgliederversammlung ist bei Bedarf, mindestens jedoch einmal jährlich einzuberufen. Sie ist ferner einzuberufen, wenn mindestens ein Drittel der Mitglieder unter Angabe des Zwecks die Einberufung der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand beantragt.

(4) Eine Mitgliederversammlung ist vom Vorstand unter Bekanntgabe einer Tagesordnung mit einer Frist von 14 Tagen einzuberufen. Die Einberufung erfolgt per Post oder per E-Mail. Das Einladungsschreiben gilt als zugegangen, wenn es an die letzte vom Mitglied schriftlich bekanntgegebene Adresse oder E-Mail-Adresse gerichtet ist.

(5) Beschlussfassung und Protokollierung

- (a) Jede ordnungsgemäß einberufene Mitgliederversammlung ist beschlussfähig, es sei denn es sind weniger als fünf Mitglieder anwesend. Ist eine Mitgliederversammlung nicht beschlussfähig, so beruft der Vorstand diese mit einer Ladungsfrist von mindestens zwei Wochen erneut ein. Die erneut einberufene Mitgliederversammlung ist ohne Rücksichtnahme auf die Zahl der anwesenden Mitglieder beschlussfähig, wenn in der erneuten Ladung darauf hingewiesen ist.
- (b) Jedes Mitglied hat eine Stimme. Das Stimmrecht kann nur persönlich oder für ein Mitglied unter Vorlage einer schriftlichen Vollmacht ausgeübt werden.
- (c) Juristische Personen werden durch eine*n Delegierte*n in den Versammlungen vertreten. Eine formale Vollmacht ist dafür nicht erforderlich, sofern an der Delegation keine begründeten Zweifel bestehen.
- (d) Die Mitgliederversammlung trifft Entscheidungen grundsätzlich ohne schwere Bedenken. Schwere Bedenken müssen gehört werden und anschließend der Versuch unternommen werden, einen Konsens zu finden. Scheitert die Konsensfindung, kann mit 4/5 Mehrheit entschieden werden.
- (e) Alle Beschlüsse sind schriftlich niederzulegen. In der Niederschrift sind die Beschlüsse im Wortlaut wiederzugeben. Die Niederschrift ist durch ein Vorstandsmitglied zu unterschreiben.

§ 6.1 Online-Mitgliederversammlung

(1) Die Mitgliederversammlung kann nach der Entscheidung des Vorstands auch online, etwa in einem Chatroom oder als Videokonferenz oder hybrid durchgeführt werden. Für diese Form der Mitgliederversammlung gelten ebenfalls die Regelungen des § 6 dieser Satzung, sofern sich aus dem Folgenden nichts anderes ergibt.

Bei einer hybriden Mitgliederversammlung haben die online teilnehmenden Mitglieder dieselben Rechte wie die vor-Ort Teilnehmenden.

(2) Entscheidet sich der Vorstand für die Durchführung einer Online-Mitgliederversammlung, ist dies in der Einladung gem. § 6 Ziffer 4 unter Angabe von Datum, Uhrzeit und Zugangsdaten anzugeben.

(3) Sämtliche Mitglieder sind verpflichtet, die Zugangsdaten keinem Dritten bekanntzugeben und unter strengem Verschluss zu halten.

(4) Der Vorstand kann sich zur Durchführung einer Online-Mitgliederversammlung unter Wahrung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen der Unterstützung einer externen Dienstleistung bedienen.

(5) Der Vorstand kann eine Ordnung zur Regelung des Verfahrens der Online-Mitgliederversammlung erlassen. Die Ordnung kann von der Mitgliederversammlung mit 2/3-Mehrheit mit Gültigkeit für die nächste Online-Mitgliederversammlung geändert werden.

§ 7 Vorstand

(1) Der Vorstand besteht aus mindestens zwei und höchstens fünf Personen, die alle gleichberechtigt sind.

Jedes Vorstandsmitglied vertritt einzeln. Über die Zahl der Vorstandsmitglieder entscheidet die Mitgliederversammlung bei der Bestellung des Vorstands.

(2) Der Vorstand wird jeweils für die Dauer von zwei Jahren gewählt. Die Wiederwahl ist zulässig. Der Vorstand bleibt bis zur Wahl eines neuen Vorstandes im Amt. Bei vorzeitigem Ausscheiden eines Vorstandsmitgliedes kann der verbliebene Vorstand ein Mitglied in den Vorstand berufen. Die Nominierung dieses Mitgliedes muss spätestens bei der nächsten Mitgliederversammlung bestätigt werden.

(3) Der Vorstand ist für alle Angelegenheiten des Vereins zuständig, soweit sie nicht durch die Satzung einem anderen Vereinsorgan zugewiesen sind. Zu seinen Aufgaben gehören insbesondere:

- (a) die Vorbereitung und Einberufung der Mitgliederversammlung
- (b) die Ausführung der Beschlüsse der Mitgliederversammlungen,
- (c) die rechtsgeschäftliche Vertretung des Vereins,
- (d) die Verwaltung des Vereinsvermögens.

(4) Der Vorstand ist an die Entscheidungen der Mitgliederversammlung gebunden. Er vertritt den Verein nach außen, ihm kommt aber nach innen keine besondere Entscheidungsbefugnis zu, sofern diese nicht ausdrücklich in dieser Satzung oder durch Beschluss der Mitgliederversammlung erteilt wird. Der Vorstand entscheidet grundsätzlich ohne schwere Bedenken. Kommt es im Vorstand nicht zu einer Entscheidung ohne schwere Bedenken, so entscheidet die Mitgliederversammlung.

(5) Die Mitgliederversammlung kann zur Erledigung der laufenden Verwaltungsangelegenheiten bis zu drei Geschäftsführer*innen als besondere Vertreter*innen gemäß §30 BGB bestellen. Der Aufgabenkreis und der Umfang der Vertretung werden bei der Bestellung festgelegt.

(6) Die Mitgliederversammlung kann beschließen, dass die Vorstandsmitglieder für ihre Vorstandstätigkeit angemessen vergütet werden. Der Umfang der Vergütung darf nicht unangemessen hoch sein. Maßstab der Angemessenheit ist die gemeinnützige Zielsetzung des Vereins. Ein Anspruch auf Auslagenersatz bleibt davon unberührt.

§ 8 Satzungsänderungen und Auflösung des Vereins

(1) Soll bei einer Mitgliederversammlung über Satzungsänderungen oder die Auflösung des Vereins abgestimmt werden, so ist dies in der Ladung zur Mitgliederversammlung anzukündigen. Die geplanten Änderungen in der Satzung müssen schriftlich beigelegt sein.

(2) Mindestens drei Mitglieder können zu einer Mitgliederversammlung eine Vertrauensfrage zu einem Vorstandsmitglied ansetzen lassen. Wenn bei dieser Vertrauensfrage nicht 2/3 der anwesenden Mitglieder für den Verbleib des Vorstandsmitgliedes im Amt stimmen, dann ist dieses abgewählt sofern es trotzdem noch mindestens zwei Vorstandsmitglieder gibt. Sonst bleibt das Vorstandsmitglied kommissarisch im Amt bis eine Nachwahl erfolgreich war.

(3) Bei Auflösung oder Aufhebung des Vereins oder bei Wegfall der steuerbegünstigten Zwecke fällt das Vermögen des Vereins an eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder eine andere steuerbegünstigte Körperschaft zwecks Verwendung zur Förderung der Volks- und Berufsbildung.

§ 9 Haftungsfreistellung

Organmitglieder oder besondere Vertreter*innen haften dem Verein für einen bei der Wahrnehmung ihrer Pflichten verursachten Schaden nur bei Vorliegen von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Satz 1 gilt auch für die Haftung gegenüber den Mitgliedern des Vereins. Ist streitig, ob ein Organmitglied oder ein besonderer Vertreter einen Schaden vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht hat, trägt der Verein die Beweislast.

§ 10 Salvatorische Klausel

Sollte sich eine einzelne Bestimmung dieser Satzung als unwirksam herausstellen, so bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. An Stelle der unwirksamen Bestimmung gilt diejenige rechtswirksame Regelung als gewollt und erklärt, die den Sinn und Zweck der unwirksamen Bestimmung und der gesamten Satzung unter Berücksichtigung von Treu und Glauben am nächsten kommt und den allgemeinen Grundsätzen des Vereinsrechts entspricht.

Protokoll Gründungsversammlung [Vereinsname]

abgehalten am [Tag], den [TT]. [Monat] [Jahr] um [Uhrzeit] Uhr in [Ort].

1. Begrüßung

[Person1] begrüßte als Teil der einladenden Vorbereitungsgruppe die Anwesenden und stellte fest, dass für die Gründung des Vereins [Vereinsname] genügend Personen anwesend sind und die Gründungsversammlung beschlussfähig ist (Anwesenheitsliste liegt bei).

2. Genehmigung der Tagesordnung

Es wurde folgende Tagesordnung vorgeschlagen:

1. Begrüßung
2. Genehmigung der Tagesordnung
3. Wahl der*des Protokollführer*in und der*des Versammlungsleiters*in
4. Verabschiedung der Satzung
5. Wahl des Vorstandes
6. Mitgliedsbeiträge
7. Sonstiges

Auf Antrag von [Person1] wurde die Tagesordnung per Handzeichen einstimmig angenommen.

3. Wahl der*des Protokollführers*in und der*des Versammlungsleiters*in

Auf Zuruf wurde [Person2] per Handzeichen einstimmig als Protokollführer*in der Gründungsversammlung gewählt. Ebenfalls auf Zuruf wurde [Person1] als Versammlungsleiter*in gewählt. Die Gewählten nahmen die Wahl an.

4. Verabschiedung der Satzung

[Person1] stellte die verfasste Satzung vor. Es wurden von den Anwesenden keine Änderungen vorgenommen. Alle [Anzahl Anwesende] Anwesenden stimmten der Gründung und der vorgelegten Satzung per Handzeichen zu. Alle Anwesenden bestätigten ihren Beitritt durch ihre Unterschrift auf der vorliegenden Satzung.

5. Wahl des Vorstandes

[Person2] schlägt vor, dass der Verein drei Vorstände haben sollen. Die Mitgliederversammlung entscheidet einstimmig per Handzeichen, dass der Vorstand aus drei Personen besteht. Es wurden [Person3], [Person4] und [Person5] für den Vorstand vorgeschlagen. Die Wahl erfolgte per Handzeichen. [Person3], [Person4] und [Person5] wurden jeweils mit [Anzahl Anwesende] Ja-Stimmen bei keinen Enthaltungen und keinen Nein-Stimmen gewählt.

1. Vorstand: [Person3], geb. am [Geburtsdatum], wohnhaft in [PLZ + Ort],
2. Vorstand: [Person4], geb. am [Geburtsdatum], wohnhaft in [PLZ + Ort],
3. Vorstand: [Person5], geb. am [Geburtsdatum], wohnhaft in [PLZ + Ort],

[Person3], [Person4] und [Person5] nahmen die Wahl an. Die Vereinsmitglieder beauftragten daraufhin den Vorstand, die Eintragung des Vereins zu erwirken und beim Finanzamt die Anerkennung des Vereins als gemeinnützig herbeizuführen. Der vertretungsberechtigte Vorstand wurde durch einstimmigen Beschluss ermächtigt, gegebenenfalls notwendige Ergänzungen oder Änderungen bei der Satzung vorzunehmen, falls von Seiten des Registergerichts oder des Finanzamts Bedenken gegen die Eintragung bzw. gegen die Anerkennung des Vereins als gemeinnützig vorgebracht werden. Es wurde klargestellt, dass sich diese Ermächtigung nicht auf sonstige Satzungsbestimmungen bezieht.

6. Mitgliedsbeiträge

Ein Entwurf für eine Beitragsordnung wurde vorgestellt. Sie liegt anbei. Der Vorschlag wurde per Handzeichen einstimmig angenommen.

7. Sonstiges

Es gab keine weiteren Punkte.

Die Vorsitzenden dankten zum Schluss allen Anwesenden für die tatkräftige Unterstützung. Der Vorstand schloss um [Uhrzeit] Uhr die Sitzung.

[Ort], den [Datum]

Ort, Datum und Unterschrift von [Person 3] (Vorstand)

Beitragsordnung von [Vereinsname]

§1 Grundsatz

Diese Beitragsordnung ist nicht Bestandteil der Satzung. Sie regelt die Beitragsverpflichtungen der Mitglieder. Sie kann nur von der Mitgliederversammlung des Vereins nach den in der Satzung festgelegten Beschlussfassungsbestimmungen geändert werden.

§2 Beschlüsse

1. Die Mitgliederversammlung entscheidet über die Höhe des Beitrags.
2. Die Beträge werden zum 1. Tag des auf den Monat, in dem ein Mitglied in den Verein eintritt, folgenden Monat erhoben.

§3 Beitragshöhe

Die Höhe der Beitragszahlungen erfolgt nach Selbsteinschätzung. Nachfolgende Auflistungen sind als Orientierungswerte zu verstehen, die bei der Selbsteinschätzung helfen sollen:

Geringes Einkommen: 0 bis 1 Euro pro Monat bzw. 0 bis 12 Euro pro Jahr.

Ausreichendes Einkommen: 2 bis 15 Euro pro Monat bzw. 24 bis 180 Euro pro Jahr.

Solidarbeitrag: ab 16 Euro pro Monat bzw. ab 192 Euro im Jahr - nach oben offen!

Die Beitragshöhe für juristische Personen beruht ebenfalls auf eigener Einschätzung.

§4 Zahlung und Vereinskonto

Die Zahlung der Beiträge erfolgt als Jahresbeitrag im Voraus.

Zahlungsziel ist der 31.03. eines jeden Jahres.

An die Mitglieder ergeht die Bitte, dem Vorstand ein Lastschriftmandat zu erteilen.

Der Vorstand teilt den Mitgliedern die Kontoverbindung mit, sobald das Konto eröffnet ist.

§5 Säumnis

Im Säumnisfall wird das Mitglied nach dreimonatigem Ausbleiben des vereinbarten Beitrags an die Beitragszahlung erinnert.

§6 Beitragsbescheinigung

Nach Ablauf des Geschäftsjahres erhält jedes zahlende Mitglied auf Anfrage per Mail eine Bescheinigung über die gezahlten Mitgliedsbeiträge.

4 Hygiene & Rechtliches

Vorlage für eine Ehrenamtsbescheinigung

Vereinsname e. V. | Straße u. Hausnummer | PLZ Ort

LOGO

Datum:

Ehrenamts-Bescheinigung

Hiermit wird bescheinigt, dass

Person

mit Adresse

regelmäßig ehrenamtlich für den Verein Vereinsname e. V. tätig ist.

Das Ehrenamt wird nicht mit einem Entgelt honoriert.

.....
Ort, Datum

.....
Name, Unterschrift
einzelvertretungsberechtigter Vorstand

.....
Vereinsname e.V. | Straße u. Hausnummer | PLZ Ort
Vereinsregister: VR XXXX | Amtsgericht XXX
Steuer-Nr.: XXXXXXXX | Finanzamt XXXXX
IBAN: DEXX XXXX XXXX XXXX XXXX XX | BIC: XXXXXXXXXXXX | Bankname

5 Finanzierung

Beispiel einer Basisausstattung

für das Kochen für ca. 50 Personen: warmes Hauptgericht inkl. Salat und Nachspeise

zum Kochen

- großer Suppentopf (40–60 Liter)
- 2 mittlere Töpfe (20–30 Liter)
- 1–2 große Pfannen
- 1–2 mittlere Pfannen
- 2 große Messer
- Brotmesser
- 1–3 Gemüsemesser
- 4–6 Schneidebretter
- 2–3 Kochlöffel
- 1–2 Schöpflöffel
- 1–2 Schneebesen
- 1–2 Meßbecher
- Küchenwaage
- starker Stabmixer
- Salatschleuder
- mehrere GN-Behälter
- 2–3 Backbleche

zur Ausgabe:

- 4–6 GN-Behälter
- 2–3 Schöpflöffel
- 2–3 Zangen
- 2–3 Schaufeln
- 2–3 Untersetzer
- mind. 50 große Teller
- Besteck (Messer, Löffel, Gabeln)
- Getränkebehälter
- Gläser

Umsatzsteuer Beispiele

FALL A	Spenden, Mitgliedbeiträge	Einnahmen aus dem Verkauf von Speisen
2025	5.000 €	20.000 €
2026	5.500 €	60.000 €
2027	5.300 €	10.000 €

2025 liegt der steuerbare Umsatz bei 20.000 € und somit unter der aktuellen Grenze von 25.000 €. Da die Kleinunternehmerregelung greift, bleibt das Jahr von der Umsatzsteuer befreit. 2026 bleibt der Verein mit 60.000 € unter der Grenze von 100.000 € des aktuellen Jahres und bleibt auch in diesem Jahr steuerbefreit. 2027 hingegen liegt der Verein mit 60.000 € aus 2026 über der Vorjahresgrenze von 25.000 € und ist somit unabhängig von der Höhe des steuerbaren Umsatzes aus 2027 umsatzsteuerpflichtig. Bei allem bleiben Spenden und Mitgliedsbeiträge als nichtsteuerbare Umsätze unberührt.

FALL B	Einnahmen aus dem Verkauf von Speisen
2025	20.000 €
2026	110.000 €

Wie auch im oben genannten Beispiel gilt für 2025 eine Befreiung von der Umsatzsteuer. Im Jahr 2026 hingegen wird die Grenze des aktuellen Jahres überschritten. Das heißt, dass 2026 – wie auch das Folgejahr – umsatzsteuerpflichtig ist.

Wichtig: Die zahlenmäßigen Grenzen verändern sich bzw. werden laufend angepasst. Es gelten dabei immer die festgelegten Grenzen der entsprechenden Jahre. Weiter muss bei der Neugründung des Vereins der Umsatz immer anteilig für das Jahr hochgerechnet werden, um die Grenze zu prüfen. Wenn sich der Verein bspw. im Juli 2025 gegründet hat, muss der Umsatz für diese 6 Monate auf 12 Monate hochgerechnet werden, wodurch sich in diesem Fall die Summe verdoppelt.

Vorlagen für die Bereitstellung eines Caterings

1. Angebot

[Euer Vereinsname]
[Straße Hausnummer]
[PLZ Ort]

[Name Auftraggeber]
[Straße Hausnummer]
[PLZ Ort]

Datum: [TT.MM.JJJJ]
Angebots-Nr.: [NR/JJJJ]

Angebot [NR/JJJJ], für den [TT.MM.JJJJ]

Liebe [Name],

vielen Dank für eure Anfrage für ein Catering am [TT.MM.JJJJ].
Gerne unterbreiten wir euch das gewünschte Angebot:

Position	Beschreibung	Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis
1	Fingerfood - Bratlinge - Gemüsesticks - Karottenkuchen	25	18 €	450 €
Gesamtbetrag				450 €

Gemäß § 19 UStG enthält der ausgewiesene Betrag keine Umsatzsteuer.

Unser Angebot ist gültig bis zum [TT.MM.JJJJ]. Es basiert auf den derzeit bekannten Anforderungen. Änderungen können zu Preisabweichungen führen.

Über euren Auftrag würden wir uns sehr freuen.

Vielen Dank und mit freundlichen Grüßen

[Euer Name]

Vorlagen für die Bereitstellung eines Caterings

2. Rechnung

[Euer Vereinsname]
[Straße Hausnummer]
[PLZ Ort]

[Name Auftraggeber]
[Straße Hausnummer]
[PLZ Ort]

Datum: [TT.MM.JJJJ]
Rechnungs-Nr.: [NR/JJJJ]

Rechnung zum Angebot [NR/JJJJ]

Liebe [Name],

wie vereinbart stellen wir in Rechnung:

Position	Beschreibung	Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis
1	Fingerfood - Bratlinge - Gemüsesticks - Karottenkuchen	25	18 €	450 €
Gesamtbetrag				450 €

Gemäß § 19 UStG enthält der ausgewiesene Betrag keine Umsatzsteuer.

Wir bitten um Überweisung des Betrags unter Angabe der Rechnungsnummer auf folgendes Konto:

IBAN: [IBAN]
BIC: [BIC]
Bank: [BANK]

Vielen Dank und mit freundlichen Grüßen

[Euer Name]

7 Öffentlichkeitsarbeit

Hier wird in Kürze ein Beispiel für eine Pressemitteilung und -einladung zur erfolgten Gründung ergänzt



www.faba-konzepte.de

Faba Konzepte e.V. | Breitscheidstraße 6 | 34119 Kassel