



21.09.2018
Wir gemeinsam
19. Werkstättentag
Begegnung • Workshops • Spaß



www.klvhs.de



Herzlich Willkommen!

Wir gemeinsam

- ... einen Tag verbringen
- ... nicht nur Dienstliches
- ... Spaß haben
- ... Zukunftsfragen angehen
- ... feiern
- ... essen
- ... für den Wert von Lebensmitteln



Zum Einstieg

Wie viele Tonnen genießbare Lebensmittel werden jährlich in Deutschland weggeworfen?

- a. 5 Millionen Tonnen
- b. 9 Millionen Tonnen
- c. 18 Millionen Tonnen



Zum Einstieg

Wie viele Lebensmittel in kg und pro Kopf werden jährlich in privaten Haushalten vernichtet?

- a. 35 kg
- b. 82 kg
- c. 130 kg



Zum Einstieg

Wissen Sie in Geldwert, wie viele Lebensmittel Sie durchschnittlich jährlich ungenutzt vernichten ?

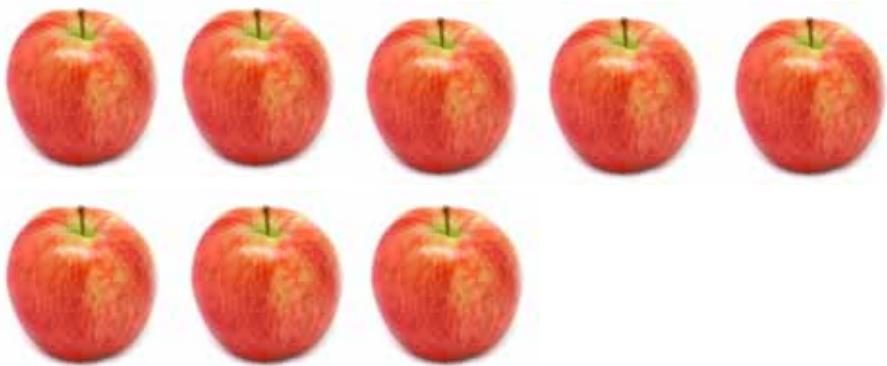
- a. 75 Euro pro Person
- b. 130 Euro pro Person
- c. 235 Euro pro Person



Unser Einkaufskorb



Unser Einkaufskorb



44 Prozent Gemüse

Peter Klösener M.A. | www.klvhs.de



www.klvhs.de

Unser Einkaufskorb



Unser Einkaufskorb



20 Prozent Backwaren

Peter Klösener M.A. | www.klvhs.de



Unser Einkaufskorb



Unser Einkaufskorb



8 Prozent Milchprodukte



Unser Einkaufskorb



Unser Einkaufskorb



6 Prozent Fisch-/Fleisch



Unser Einkaufskorb



Unser Einkaufskorb



7 Prozent Getränke



www.klvhs.de



Mittel zum Leben – Bildungshäuser für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln

Das Ausgangsproblem

„Für die Tonne“

Jährlich werden rund
18 Millionen Tonnen
Lebensmittel in Deutschland
entsorgt.

Das entspricht etwa
einem Drittel des
Nahrungsmittelverbrauchs.



Gisela Peter_pixelio.de



Wo gibt es Verluste?



Ernteverluste

Unter Ernteverlusten alle Verluste erfasst, die z. B. durch mechanische Zerstörung zustande kommen. Etwa 5 % aller Nahrungsmittelverluste sind auf dieser Prozessstufe zu verorten.



Dieter Schütz_pixelio.de

Nachernteverluste

Ursache der Verluste sind z. B. Reinigungs- und Trocknungsverluste oder Schädlings- und Krankheitsbefall während des Transports oder im Lager. Am höchsten liegen die Verluste bei Gemüse, Obst und Getreide (4 bis 5 %).



Prozessverluste

Verluste während der industriellen oder häuslichen Weiterverarbeitung

(z. B. durch Aussortierung nicht für die jeweiligen technologischen Prozesse geeigneten Materials, bei Wasch-, Schnitt- und Kochprozessen).

Im Durchschnitt in Deutschland bei etwa 4 bis 7 %.

Untersuchungen zu Einzelfällen:
allein durch Qualitätssicherungsmaßnahmen und Überproduktion bis zu 40 % an solchen Verlusten



Rainer Sturm_pixelio.de



Verteilungsverluste

In Groß- und Einzelhandel in einer Größenordnung von bis zu 7 %. Die allermeisten dieser Verteilungsverluste sind vermeidbar, da nahezu alle Produkte konsumfertig sind.

Gründe für den Verlust sind vor allem Marketingmaßnahmen und Konsumentenerwartungen an Frische und Verfügbarkeit, an Optik und Textur der Lebensmittel;
gesundheitliche Risiken sind hier eher wenig verantwortlich zu machen.



Michael Hirschka_pixelio.de

Konsumverluste

Neuestem Kenntnisstand zufolge gehen auf der Ebene der Großverbraucher in etwa 15 bis 25 % und im Mittel ca. 20 % der verbrauchsfertigen Ware verloren. Nach dem bisherigen Wissensstand landen etwa 7 Mio. t an Lebensmitteln bei den Endverbrauchern in der Tonne.



Wo gibt es Verluste?



„Für die Tonne“

Das beinhaltet auch **Umwelt und Klimabelastungen** u.a. durch ...

- Transport und Einsatz von Dünger, Futtermitteln und anderen Produktionsmitteln
- Transport der Lebensmittel ...
 - zum verarbeitenden Gewerbe
 - zum Handel
 - zum Verbraucher
- Ressourcenverbrauch bei der Verarbeitung
- Verwendung von Verpackungsmaterialien
- Energie- und Wassereinsatz bei der Zubereitung
- Ressourcenverbrauch bei der Entsorgung
- ...



„Für die Tonne“

Bei Lebensmittelabfällen in einem Umfang von ...

- über 7 Millionen Tonnen in Endverbraucher-Haushalten
 - über 3 Millionen Tonnen bei Großverbrauchern
 - rund 7 Millionen Tonnen in Produktion, Weiterverarbeitung und Handel
- erschließt sich ein immenses Potenzial an **Umweltentlastung**



Thorben Wengert_pixelio.de

„Für die Tonne“

Für die Produktion von 10 Mio. Tonnen Lebensmittel ...

- werden schätzungsweise 2,6 Millionen Hektar Anbaufläche benötigt
 - werden 22 Millionen Tonnen Treibhausgas in die Atmosphäre abgegeben (Düngung, Transport, Lagerung usw.)
- Das entspricht der Klimabelastung einer 180 Milliarden Kilometer langen Autofahrt.



Immer noch Hunger!

Wie gelingt eine Versorgung von **10 Mrd.** Menschen?

- Nach FAO Schätzungen leiden rund **925 Millionen Menschen** an Hunger und Unterernährung.
- Der gesellschaftliche (und politische) Frieden steht auf dem Spiel, wenn es um existenzielle Fragen geht.



M. Großmann_pixelio.de

Wertschätzung?

- Lebensmittel waren früher wertvolle „**Mittel zum Leben**“
- In Deutschland werden **weniger als 14 Prozent** der Ausgaben von Privathaushalten durchschnittlich für Lebensmittel ausgegeben.
- Lebensmittel sind **scheinbar im Überfluss** und unabhängig von Jahreszeiten und Saison als „unendliches Gut“ vorhanden.
- Wir brauchen einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln!
- Wir brauchen eine andere Haltung und ein anderes Verhalten!



Ursachen?

Lebensmittelverluste sind u.a. durch

- wenig ausgeprägtes Bewusstsein,
 - mangelnde Kenntnisse,
 - nicht reflektierte Praxis,
 - verlorenem Bezug zum Ursprungsprodukt,
 - einschränkende Gesetze und Verordnungen
- und vieles mehr bedingt.



Zahlen für den Müll?

- 1,3 Milliarden t Lebensmittel weltweit
- 800.000 t verpackte Lebensmittel in Deutschland
- 105 kg pro Kopf und Jahr in Europa und Nord-Amerika
- 7 kg im südlichen Afrika und in Süd- und Südostasien
- Anteil der Lebensmittel, ...
 - den Deutsche eigenen Schätzungen zufolge wegwerfen: 6 %
 - den Deutsche tatsächlich wegwerfen: 21 %
- Durchschnittlicher Wert der Lebensmittel, die jeder Deutsche pro Jahr und Kopf wegwirft: 300 Euro



(vgl. FAO u.a.)

Zahlen für den Müll?

Anteile bei verschiedenen Produkten:

- 44 % Obst und Gemüse
(falsche Lagerung/klassische Angebotskäufe)
- 8 % Milchprodukte (Kühlkette beachten)
- 20 % Brot und Gebäck
- 12 % Fleisch und Fleischgerichte
- 6 % Fisch
- 7 % Getränke
- 3 % Süßigkeiten
(Saisonartikel wie z.B. Osterhasen)



Zahlen für den Müll?

Lebensmittel, die an einem Vormittag aus einer Mülltonne eines Supermarktes gerettet worden sind:

- 28 Tiefkühlgerichte
- 18 Leibe Brot und 23 Brötchen
- 16 Pasteten/Kuchen
- 83 Joghurt
- 5 Nudelsalate 500gr
- 6 Melonen
- 223 Stück Obst und Gemüse
- 1 Karton Margarine
- 1 Kiste Milch



... sogar im Kino!



Das Projekt

- ✓ **Bildungsseminare für Verbraucher und Erzeuger**
- ✓ **Nachhaltigkeitsmanagementsystem für die Gemeinschaftsverpflegung**
- ✓ **Politische Forderungen**
- ✓ **Kommunikationszirkel mit Erzeugern und Verbrauchern**

www.mittel-zum-leben.info

www.facebook.com/VBLR.MittelzumLeben

twitter.com/mittelzumleben



Weitere Informationen

Filme zur Veranschaulichung:

- NDR-Kulturjournal – Taste the Waste – 6:03 Minuten
Einführung in die Problematik:
<https://www.youtube.com/watch?v=n5YjvOzyW9o>
- WWF Deutschland u.a. – Waste – 6:47 Minuten
Zusammenhang von Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung:
<https://www.youtube.com/watch?v=RukR368mQ84>
- SWR – Lebensmittel für den Müll - Taste the waste – 88:00 Minuten
Umfangreiche Dokumentation in Spielfilmlänge, die sich auch für ein Angebot an einem Abend eignen kann:
https://www.youtube.com/watch?v=Q9bhpcJ_paQ

Mehr Infos:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
11055 Berlin

www.bmel.de

www.zugut fuer die tonne.de

www.verbraucherzentrale.de

www.aid.de

www.in-form.de



Unser Ziel!?



 **Welche Ergebnisse müssen erreicht werden?**

→ Gruppen zu 6 Personen

→ 20 Minuten

Unser Beitrag!?



Welche konkreten Maßnahmen können im eigenen Haushalt / bei der Gemeinschaftsverpflegung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen angegangen werden?

- Bildung einer „Hitliste“**
- Gruppen zu 6 Personen**
- 20 Minuten**

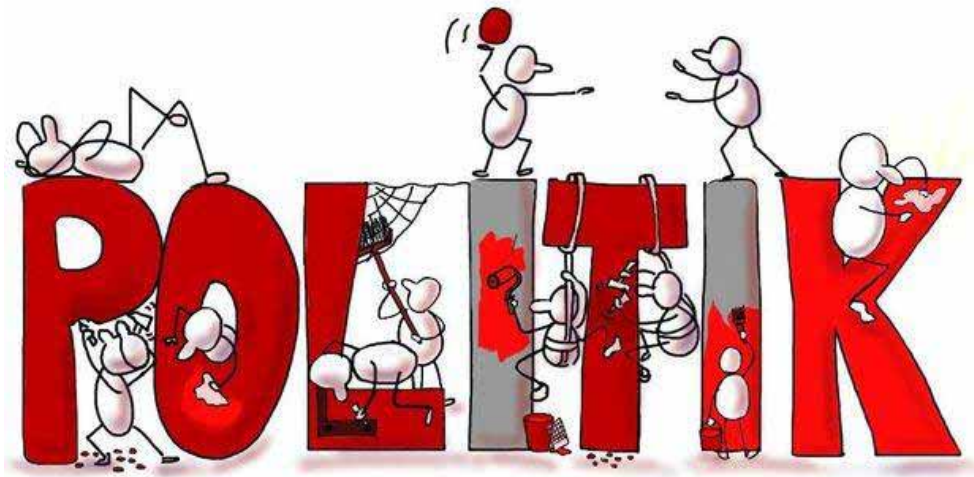
Unser Beitrag!?

**Lebensmittel
richtig
lagern!**



Und die Politik!?

**Was müsste in der Politik
dazu thematisiert werden?
→ MauscheIn mit 4 Personen
→ 10 Minuten**



Mein persönliches Ziel!?



 **Mein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln**

Ich achte künftig besonders auf folgende Dinge, um noch achtsamer mit Lebensmitteln umzugehen und Lebensmittelabfälle zu vermeiden:

✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

Noch einen schönen
gemeinsamen Tag bei
uns in Oesede!

