studierendenwerk
darmstadt

Willkommen zum Workshop „Achtsame Ernährung“

Nachhaltigkeitsmanagement
Georg Richarz, Miriam Heil
24.02.2021

anstaltöffentlichenrechts

Agenda

studierendenwerk
darmstadt

- Vorstellung des Teams und des Begriffs
- Achtsamkeitsübung Banane
- Kurz-Film
- Lebensmittelverschwendung in Deutschland
- Beitrag des STW zum Thema Lebensmittelabfall
- Schluss-Diskussion
- Feedback/Rückfragen/Abschied

Weltweiter Bananenhandel (2019)

studierendenwerk darmstadt

- Globale Erntemenge: **115,7 Mio. Tonnen**
- Importmenge Deutschland insgesamt: rund **1,27 Mio. Tonnen**
- Abzüglich der Exporte von ca. 280.000 Tonnen ergibt sich eine Nettoimportmenge von rund **991.871 Tonnen.**
  - ➢ Pro Kopf Konsum: 11,4 Kg (Eine Banane wiegt im Schnitt 115 g, das macht knapp 100 Bananen pro Jahr!)
- Primäre Exportländer: **Ecuador**, Kolumbien und Costa Rica.
- Deutschland gehört zu den führenden Importländern von Bananen weltweit.
- EU-Bananenmarktordnung (1993): Mengenkontingente und Einfuhrlizenzen regeln, wie viele Bananen aus welchem Land auf den europäischen Markt kommen.

anstaltöffentlichenrechts

Quelle: https://de.statista.com/statistik/daten/studie/328345/umfrage/importmenge-von-bananen-in-deutschland/

Wertschöpfungskette der Banane

Ankunft in Bremerhaven: Beispiel Heuer Logistik

- 300.000 Tonnen Umschlag jährlich (von 1,27 Mio.)
- Überprüfung nach den strengen EU-Vorschriften (Länge, Durchmesser, Farbe)
- Größe eines Containerschiffs: L: 62m, B: 26m, Ladevolumen: 4.000 T Bananen
- Zwischenlagerung in 15 tennishallengroßen Klimazellen
- Temperaturcheck: max. 17 Grad in den Kartons
- „Schnüffeltest“: gelbe (reifere) Bananen werden aussortiert (Ansteckungsgefahr)- > ganze Palette (ca. 50 Kartons) wird entsorgt
- Beschädigte Ware mit Druckstellen oder gebrochenem Hals wird ebenfalls aussortiert.
- Erst kurz vorm Verkauf an den Endkunden, wird der unterbrochene Reifeprozess fortgesetzt
- Täglich starten bis zu 80 LKW mit Kühlcontainern nach München, ins Ruhrgebiet, nach Stuttgart, Polen und Skandinavien

Anbau und erste Verarbeitungsschritte

- Pflanzen und Pflegen der Bananenstauden
- Ernte
- Säubern der Bananen
- Sortieren und Verpacken in Kartons

Handelsstufen

- Export
- Import
- Reifung
- Großhändler

Der Weg zum Kunden

- Transport in die Geschäfte
- Verkaufen
- Verbrauchen
- Entsorgen

Bilder Bremerhaven

studierendenwerk darmstadt

Kühlcontainer mit Bananenkartons

Verladung von Bananenkartons

Containerschiff mit Bananen-Kühlcontainern

Lebensmittelverschwendung

studierendenwerk
darmstadt

- Ca. **30%** der Importmenge landet im Müll, davon ca. **10 %** im Einzelhandel
  - **288 Kg** Bananenabfall in deutschen Supermärkten– **pro Minute**!
- Warum?
  - Kunden kaufen meist ganze Strünke, einzelne Früchte bleiben liegen und werden so schneller braun/schlecht, Handel sortiert sie aus.

Ursachen für Lebensmittelverschwendung

studierendenwerk darmstadt

- Verderb durch falsche Lagerung, Schädlingsbefall, Unwetter,
- Mangel an Abnehmer auf dem Markt
- Zu hohe Qualitätskriterien

- Transportschäden
- falsche Lagerung
- Technische Produktionsfehler
- interne Qualitätssicherung
- Überproduktion

- Fehlende Wertschätzung
- Niedriger Preis
- falsche Lagerung
- Zu hohe Qualitätsansprüche
- Fehlendes Wissen/Bewusstsein über Lebensmittelproduktion und – Verarbeitung (MHD)
- Fast Food-Hype

- Kundenwünsche nach großem und optisch einwandfreiem Angebot
- (Interne) Produktvorgaben
- Strenge Vorgaben zum Aussortieren (MHD)
- Hoher Konkurrenzdruck

- unkalkulierbare Nachfrage
- Falsche Lagerung
- strengen Hygiene- und Produktvorschriften
- zu große Portionsgrößen (Kantinen)

Auswirkungen der Verschwendung -ökologisch betrachtet

studierendenwerk darmstadt

anstaltöffentlichenrechts

Auswirkungen der Verschwendung -ökologisch

studierendenwerk darmstadt

Auswirkungen der Verschwendung -sozial betrachtet

studierendenwerk darmstadt

- Lebensmittelverschwendung lässt die Lebensmittelpreise ansteigen, was sich besonders gravierend auf die Menschen auswirkt, die sowieso schon wenig haben und sich die Lebensmittel nicht mehr leisten können.
- In Anbauländern wird Ackerboden für Lebensmittel genutzt, welche anschließend in der Tonne landen. Diese Flächen hätten von den Menschen vor Ort für ihren eigenen Anbau von Lebensmitteln genutzt werden können.

➢ *Kleiner Exkurs: Weltweit leiden derzeit circa 820 Millionen Menschen an Hunger.*

Auswirkungen der Verschwendung -ökonomisch betrachtet

studierendenwerk darmstadt

- Endverbraucher wirft jährlich Lebensmittel im Wert von ca. 235 Euro in die Tonne.
- Verschwendung im Handel (0,5 Mio. T) ist in den Produkten bereits eingepreist (zahlt der Kunde mit).

Studierendenwerk vermeidet Verschwendung durch…

studierendenwerk
darmstadt

- Chargenweise Zubereitung von Gerichten
- Einführung des „Zu-Gut-Für-Die-Tonne-Teller“
- Sammlung der Essensreste, um sie nach entsprechender Behandlung als Biogas und Biodiesel weiter zu nutzen
- Schulung der Mitarbeiter: innen
- (befristete) Plakataushänge in der Mensa für die Sensibilisierung der Gäste

➢ Schaut am besten regelmäßig auf unserer Website vorbei: https://studierendenwerkdarmstadt.de/nachhaltigkeit/

Was andere zu Achtsamkeit und Ernährung sagen…

studierendenwerk
darmstadt

- *„Es macht sehr wohl einen Unterschied, für mich, die Umwelt und die gesamte Weltgesellschaft, ob und wieviel ich von was (nicht) esse/verschwende!“*
- *"Man schmeißt auch nicht mehr so viel Essen weg, wenn man achtsamer isst und merkt, man braucht nicht so viel. Ich nehme mir nur so viel, wie ich brauche, das ist ja auch bewusstes Essen."*
- *„Achtsamkeit und Nachhaltigkeit gehen eigentlich auch immer zusammen. Wer achtsam isst, braucht weniger und isst deswegen auch einfach weniger“*
- *„Wann immer möglich: nehmt euch Zeit zum Essen, um achtsam das Lebensmittel zu genießen“*

To Go- Message

studierendenwerk
darmstadt

“Wenn wir uns ganz genau anschauen, was wir an Nahrung zu uns nehmen, erkennen wir, dass es die Erde beinhaltet, die Luft, den Regen, den Sonnenschein genauso wie die harte Arbeit der Farmer und all derer, die die Lebensmittel weiterverarbeitet, transportiert und verkauft haben.“

Quelle: (Cheung & Hanh, 2016, p. 125)

let's bee sustainable

studierendenwerk
darmstadt

Vielen Dank für eure Aufmerksamkeit!

Auf ein Wiedersehen beim nächsten Tag der Nachhaltigkeit:

„Klimagerechtigkeit & Wandel“

26.05.2021

Alle weiteren Infos dazu findest du unter: https://darmstadt4change.de/

anstaltöffentlichenrechts

Quellen

studierendenwerk
darmstadt

- Statistik Importmenge:

https://de.statista.com/statistik/daten/studie/328345/umfrage/importmenge-von-bananen-in-deutschland/

- Podcast zum Thema Achtsamkeit und weniger/gesünder essen:

https://www.deutschlandfunknova.de/beitrag/achtsamkeit-achtsam-essen-heisst-auch-oft-weniger-essen

- Studie zu Achtsamkeit und nachhaltiger Konsum:

http://achtsamkeit-und-konsum.de/wp-content/uploads/2018/02/Abschlussbrosch%C3%BCre_BiNKA_final_gro%C3%9FAufl.pdf

- Was Supermärkte an Bananen wegschmeißen:

https://www.stuttgarter-zeitung.de/inhalt.lebensmittel-die-kann-man-noch-essen.c371fd53-f2f1-4aac-aae4-2f362e4a65b0.html#:~:text=Lebensmittelverschwendung%20Zu%20gut%20f%C3%BCr%20die%20Tonne%20Die%20Folge:,erreicht,%20hei%C3%9Ft%20es%20von%20der%20Kampagne%20%E2%80%9ELeere%20Tonne%E2%80%9C.

- Jon Kabat Zinn „Mindfulness Based Stress Reduction“:

https://mbsrtraining.com/jon-kabat-zinn/