



Institut für
Nachhaltige Ernährung und
Ernährungswirtschaft

Nachhaltigkeit als Thema
der Fachhochschule Münster

**Vorstellung des Instituts für
Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft –
mit Schwerpunkt auf der Vorstellung der Studie
„Verringerung von Lebensmittelabfällen“**

Prof. Dr. Guido Ritter und
Prof. Dr. Petra Teitscheid

Fachhochschule
Münster University of
Applied Sciences





In-Institute

- › **Institution für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSUN)**
- › Institut für Konstruktions- und Funktionsmaterialien (IKFM)
- › Institut für Optische Technologien (IOT)
- › Institut für Praxisentwicklung und Evaluation (IPE)
- › Institut für Wasser, Ressourcen und Umwelt (IWARU)
- › Corporate Communication Institute (CCI)

Kompetenz- und Demonstrationszentren

- › Laserzentrum FH Münster (LFM)
- › EUREGIO Biotech Center
- › Kompetenzzentrum Humanitäre Hilfe



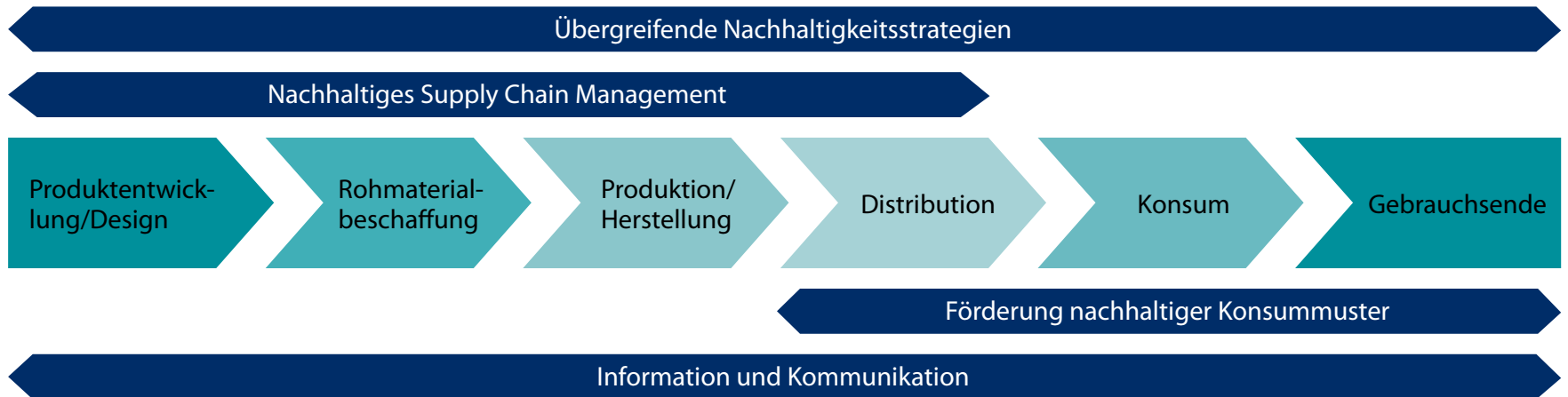
Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN)

- 2006 Forschungsschwerpunkt Nachhaltige Ernährung
- 2008 Masterstudiengang „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“
- 2008 Gründung iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung und Nachhaltige Ernährungswirtschaft
- 2009 Einrichtung des Institutsbüros,
Beginn interdisziplinärer Projektarbeit
- bisher Projektvolumen ca. 900.000 Euro



iSuN - Interdisziplinäre Forschung entlang der Wertschöpfungskette

„Wertschätzung von Lebensmitteln“





Forschungsfelder – „Wertschätzung von Lebensmitteln“

Nachhaltigkeitsmanagement

Zertifizierungsleitfaden Nachhaltiges Restaurant, Compass Group Deutschland
 Ökologisches Beschaffungsmanagement
 Teller-Tank-Trog-Textil-Diskurs
 Nachhaltigkeitsbildung
 Ressourceneffizienz von Lebensmitteln
 Ressourcennutzung / Stoffströme optimieren
 Vermeidung von Warenverlusten

Regionalität

Regionale Produktvielfalt in Großküchen und Kantinen im Kreis Steinfurt
 Kooperation mit Slow Food, Convivien Achterhoek und Münster

Verbraucherforschung

Nachhaltige Ernährung
 Nachhaltiger Konsum
 Gesundheit und Nachhaltigkeit
 Datenbank Gesunde Lebensmittel
 Nachhaltigkeitskommunikation
 Beobachtung von Konsumenteninteressen

Geschmack und Genuss

Nachhaltige Produktentwicklung
 Kinder und Geschmack
 Methodenentwicklung Qualitätswettbewerb
 Genuss



Laufende Projekte

- Nachhaltiges Beschaffungsmanagement für KMU der Ernährungswirtschaft
- Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung – ein Beitrag zur Steigerung der Ressourceneffizienz
- Region bringt Vielfalt im Tecklenburger Land
- Wirkung eines HIV-Care-Programms auf den Gesundheitszustand von HIV-infizierten Frauen, ohne antiretrovirale Therapie



Abgeschlossene Projekte

- **Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW**
- SenseBase
- Entwicklung eines Nachhaltigkeitssiegels für die Betriebsgastronomie der Compass-Group
- Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs
- Regionale Produktvielfalt in Großküchen und Kantinen im Steinfurter Land
- Wie nachhaltig sind Molkereien?
- PIUS – Erarbeitung eines regenerativen Energiekonzeptes für die Molkerei Söbbeke



Kooperative Promotionen

- Buchholz/Teitscheid/Kirsch:
Ökologisches Beschaffungsmanagement in
der Ernährungswirtschaft (Drittmittel)
- Englert/Ngenkfact:
Wirkung eines HIV-Care Programms auf den
Gesundheitsstatus von HIV-infizierten Frauen (Stipendium)
- Wahrburg/Baxheinrich:
Einfluss von alpha-Linolensäure auf klinische
und biochemische Parameter beim metabolischen Syndrom
während und nach Gewichtsreduktion (Drittmittel)
- Wahrburg/Kleist:
Untersuchungen zum Ruheenergieumsatz und zur
Körperzusammensetzung bei übergewichtigen Personen: Auswirkungen
von Reduktionskost und körperlicher Aktivität



Projektleitung im iSuN

Prof. Dr. rer. pol. Petra Teitscheid –
FB Oecotrophologie • Facility Management
Sprecherin iSuN



Prof. Dr. oec. troph. Guido Ritter –
FB Oecotrophologie • Facility Management



Prof. Dr. troph. Ursel Wahrburg
FB Oecotrophologie • Facility Management



Prof. Dr.-Ing. Christof Wetter –
FB Energie – Gebäude – Umwelt



Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
FB Oecotrophologie • Facility Management



Prof. Dr. oec.troph. Heike Englert
FB Oecotrophologie • Facility Management



Prof. Dr. rer.pol. Wolfgang Buchholz
FB Wirtschaft



Prof. Dr. Franz Vallée
FB Wirtschaft





Mitarbeiterinnen des iSuN - Büros



B. Sc. Oecotroph.
Silke Friedrich

Organisation/
Koordination



M Sc. oec. troph.
Christine Göbel

Projekt: Verringerung von
Lebensmittelabfällen



Dipl.-Betriebswirtin (FH)
Therese Kirsch

Projekt:
Nachhaltige Beschaffung



Dipl. Oecotroph.
Antonia Blumenthal

Projekt: Verringerung von
Lebensmittelabfällen



**Wera
Schlösser**

Teamassistentin

iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung und
Ernährungswirtschaft
Corrensstraße 25 - 48149 Münster – Raum C 314
Tel.: 0251-83-65490
E-Mail: isun@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/isun



Unsere Labore

Lebensmittelanalytik



Ernährungswissenschaft



Mikrobiologie



Produktentwicklung und Sensorik



- Über iSuN
- Das Institut
- Personen
- Projekte
- Veranstaltungen
- Archiv
- Kontakt / Anfahrt
- Studierende

iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft

Schrift: - +



Neue Studie: "Verringerung von Lebensmittelabfällen - Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW"

Im Auftrag des MKULNV des Landes NRW hat die Fachhochschule Münster in Kooperation mit Wirtschaftsbeteiligten und der Verbraucherzentrale NRW die Studie "Verringerung von Lebensmittelabfällen - Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW" erstellt.

Die im Rahmen eines Forschungsprojektes erhobenen Daten über vernichtete Waren entlang der gesamten Wertschöpfungskette zeigen auf, wie hoch die Warenvernichtung ist und an welchen Schnittstellen die Verluste am größten sind.

Um mögliche Maßnahmen für eine zielorientierte Handlungsstrategie "Neue Wertschätzung für Lebensmittel" aufzuzeigen, wurden darüber hinaus mögliche Ursachen benannt und beurteilt.

Weitere Informationen zur Studie sowie die Lang- und Kurzfassung finden Sie unter dem Menüpunkt "Projekte". Falls Probleme beim Download der Langfassung auftreten speichern Sie das Dokument anstatt es direkt im Browser zu öffnen.



Das Institut

Die Forschung am iSuN widmet sich der Entwicklung von Konzepten, Produkten und Dienstleistungen für eine

Kontakt

iSuN - Büro
Fachhochschule Münster
Corrensstraße 25
Raum C 303 + C 305
48149 Münster
Tel.: +49 251 83-65571
Fax: +49 251 83-65402

isun@fh-muenster.de

Presse

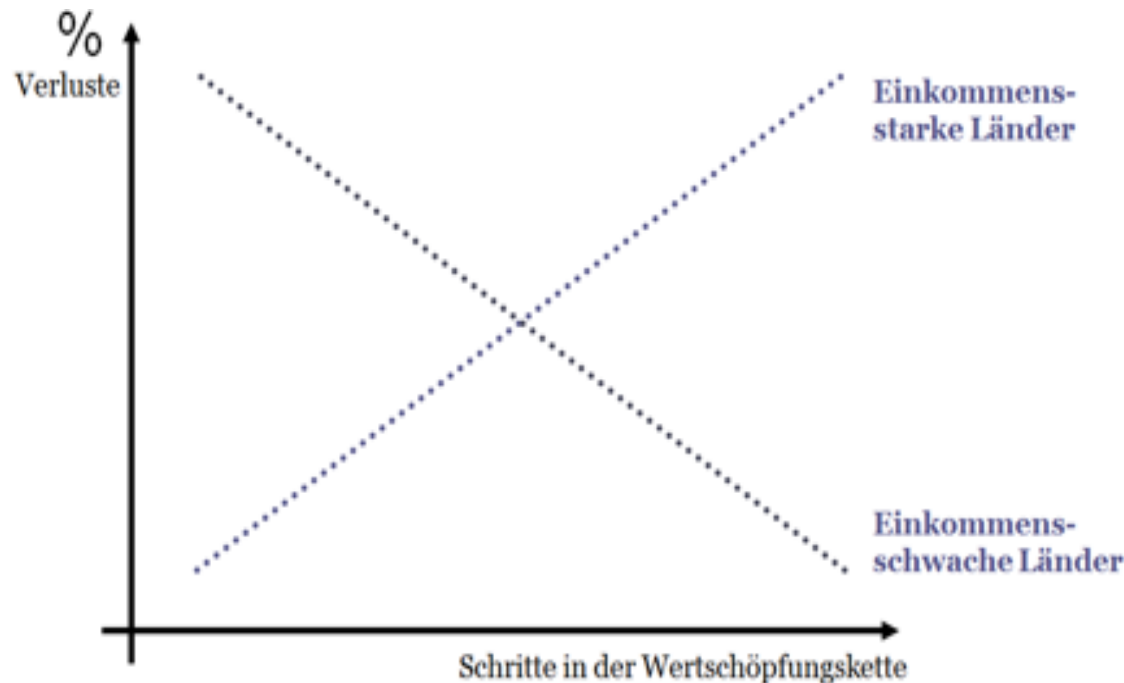
- ▶ "Ab in die Tonne" (Westf. Nachrichten 27.03.2012)
- ▶ "Wenn die Augen grösser sind" (Westf. Nachrichten 22.03.2012)
- ▶ 03/2012 "Es bleibt zu wenig Zeit, den Einkauf zu..." (Stuttgarter Zeitung)
- ▶ 02/2012 "Regional, ökologisch, sozial: Wie nachhaltig ist Bio?" (www.heute.de/wirtschaft)
- ▶ 12/2011 "Die Tonne hungert nie" (fOCUS Ausgabe)
- ▶ Aktuelle Pressemitteilungen Fachbereich Oecotrophologie - Facilitymanagement

Veröffentlichungen

- ▶ Studie Verringerung von Lebensmittelabfällen
- ▶ Kurzfassung der Studie Verringerung von Lebensmittelabfällen

FAO legt zur Interpack 2011 in der „Save Food“ Studie internationale Zahlen vor:

- › Rund 1/3 aller weltweit für die Ernährung der Menschen hergestellten Lebensmittel gehen verloren oder werden weggeworfen – jährlich ungefähr 1,3 Milliarden Tonnen
- › Dabei verschwenden Industrie- und Entwicklungsländer ungefähr die gleiche Menge an Lebensmitteln.
- › Jedes Jahr werfen Verbraucher der reichen Ländern so viel Essen weg (222 Mio. t) wie in ganz Sub-Sahara-Afrika produziert wird (230 Mio. t)



Warenverluste weltweit im Vergleich [FAO]

Europäische Kommission 20.09.2011

Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa

Die Entsorgung von genusstauglichen Lebensmittelabfällen in der EU soll bis 2020 halbiert worden sein.

Schlüsselsektoren:

- Lebensmittel
- Besser Bauen
- Effiziente Mobilität

EU Parlament 19.01.2012

Resolution „Schluss mit der Verschwendung von Lebensmitteln – Strategien für eine effizientere Lebensmittelversorgungskette in der EU“

Die Forderung: Alles für eine Halbierung des Lebensmittelabfalls bis 2025 zu tun und das Jahr 2014 zum Europäischen Jahr zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung zu erklären.

BMELV

**Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und
Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in D**
Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft - ISWA -
Universität Stuttgart

Schwerpunkt: Datenermittlung beim Endverbraucher

MKULNV

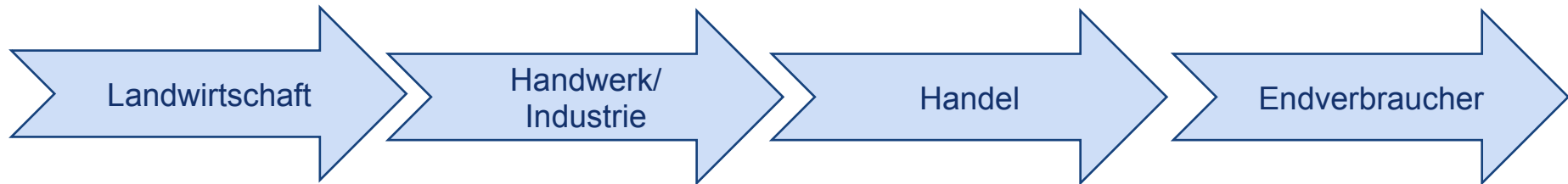
**Verringerung von Lebensmittelabfällen –
Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW**
iSuN / Verbraucherzentrale NRW

Brot/Backwaren
Molkereiprodukte
Gemüse
Fleisch/Wurst

Schwerpunkt: Qualitative Erhebung in der gesamten Kette und
Maßnahmenentwicklung

Aufbau und Kernfrage der Studie

„Welche Lebensmittelabfälle, entstehen auf welcher Stufe der Wertschöpfungskette und aus welchem Grund?“



Forschungsbaustein A: **Qualitative Untersuchung der Ursachen für Lebensmittelabfälle**
iSuN

Forschungsbaustein B: **Befragung von Haushalten**
Verbraucherzentrale NRW

Forschungsbaustein C: **Statistische Daten branchenspezifischer Lebensmittelabfälle und Verwertungswege**
iSuN

Forschungsbaustein D: **Ökologische, ökonomische und soziale Auswirkung von Lebensmittelabfällen**
Beratungsgesellschaft Trifolium mbH und iSuN



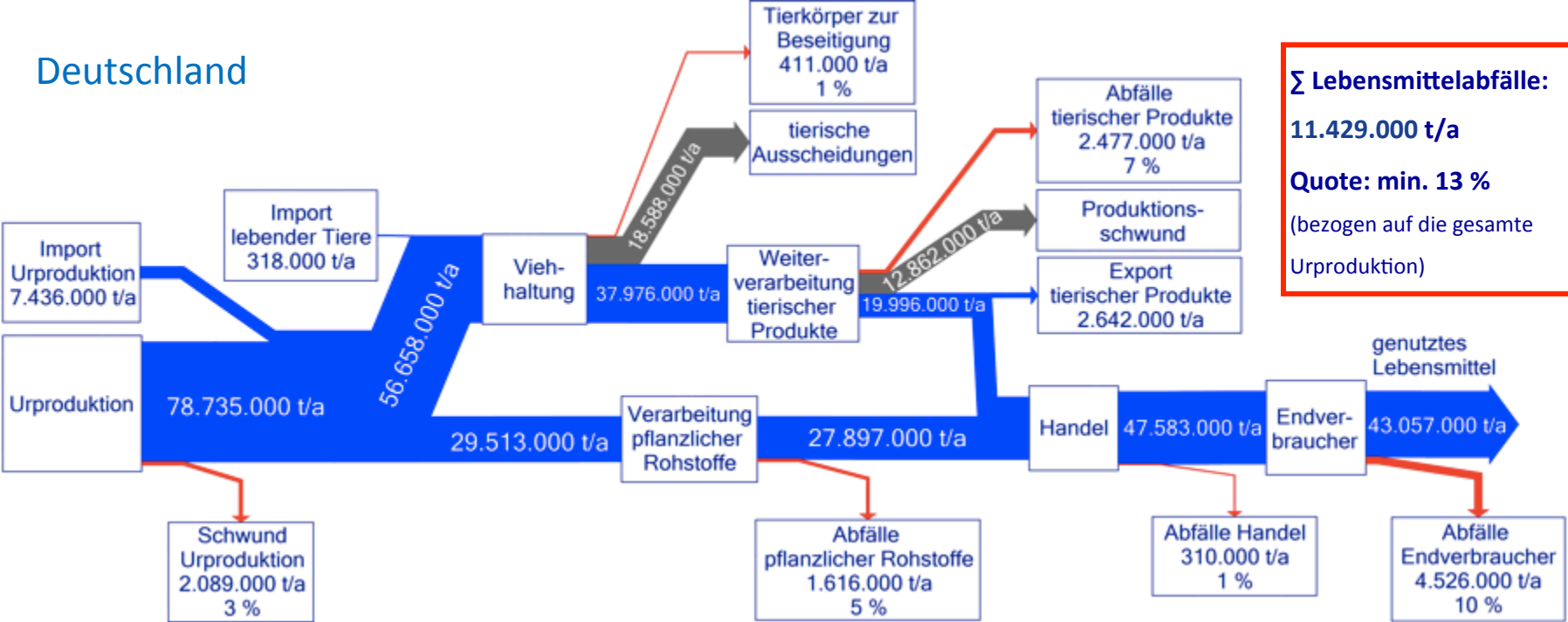
Forschungsbaustein C:

Statistische Daten branchenspezifischer Lebensmittelabfälle und Verwertungswege

iSuN

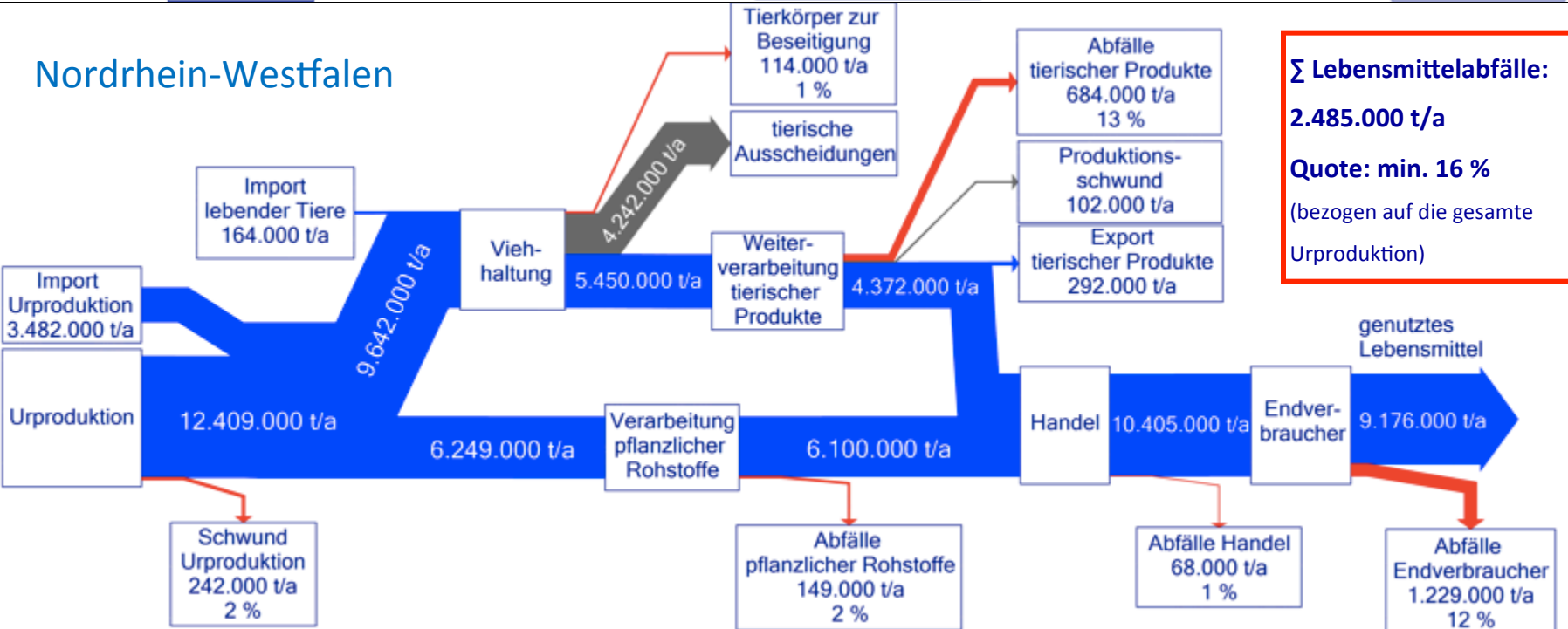
Deutschland

Σ Lebensmittelabfälle:
11.429.000 t/a
Quote: min. 13 %
 (bezogen auf die gesamte
 Urproduktion)

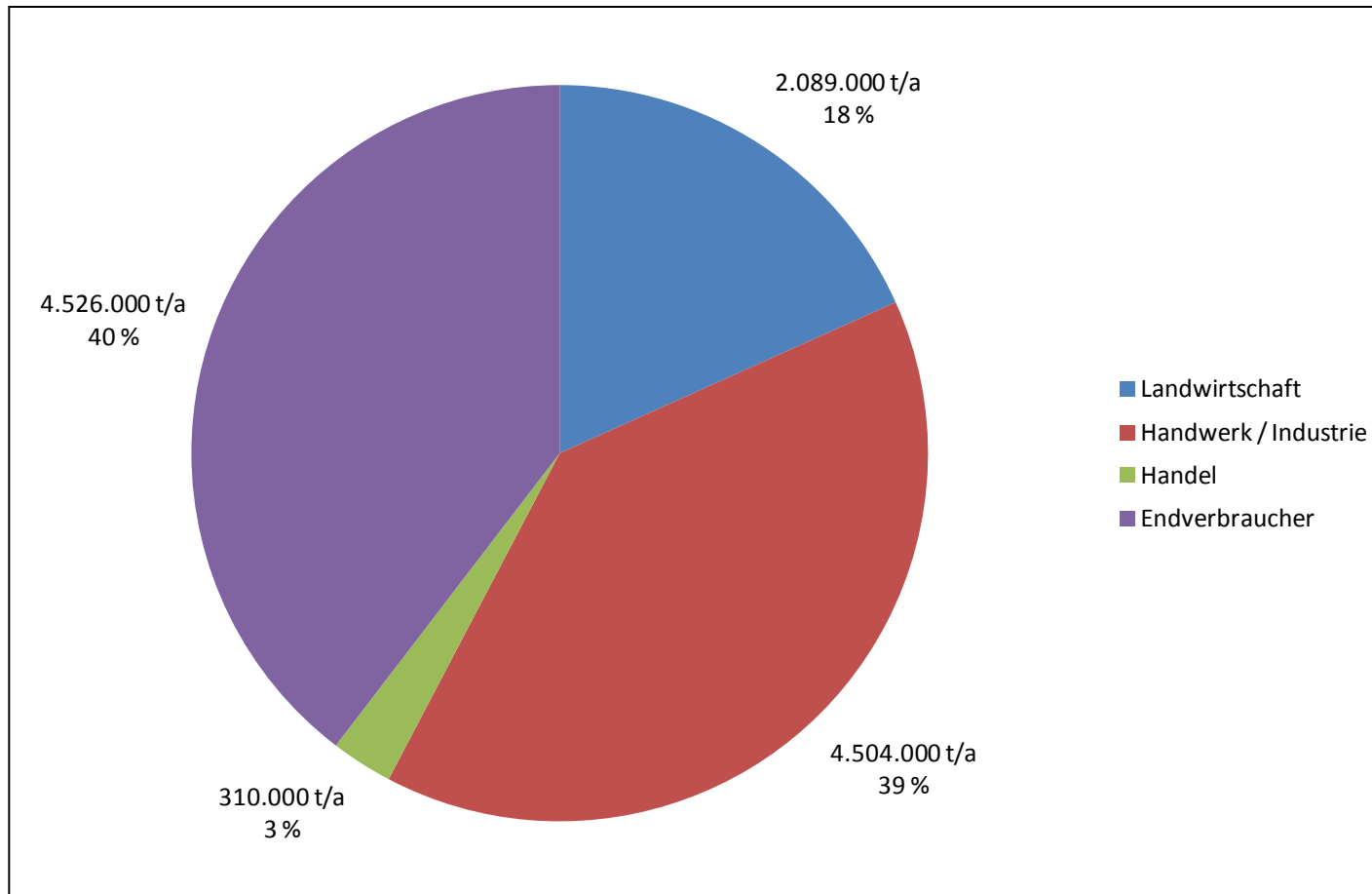


Nordrhein-Westfalen

Σ Lebensmittelabfälle:
2.485.000 t/a
Quote: min. 16 %
 (bezogen auf die gesamte
 Urproduktion)



Aufteilung der Lebensmittelabfälle anhand der vier Wertschöpfungsstufen für Deutschland 2009



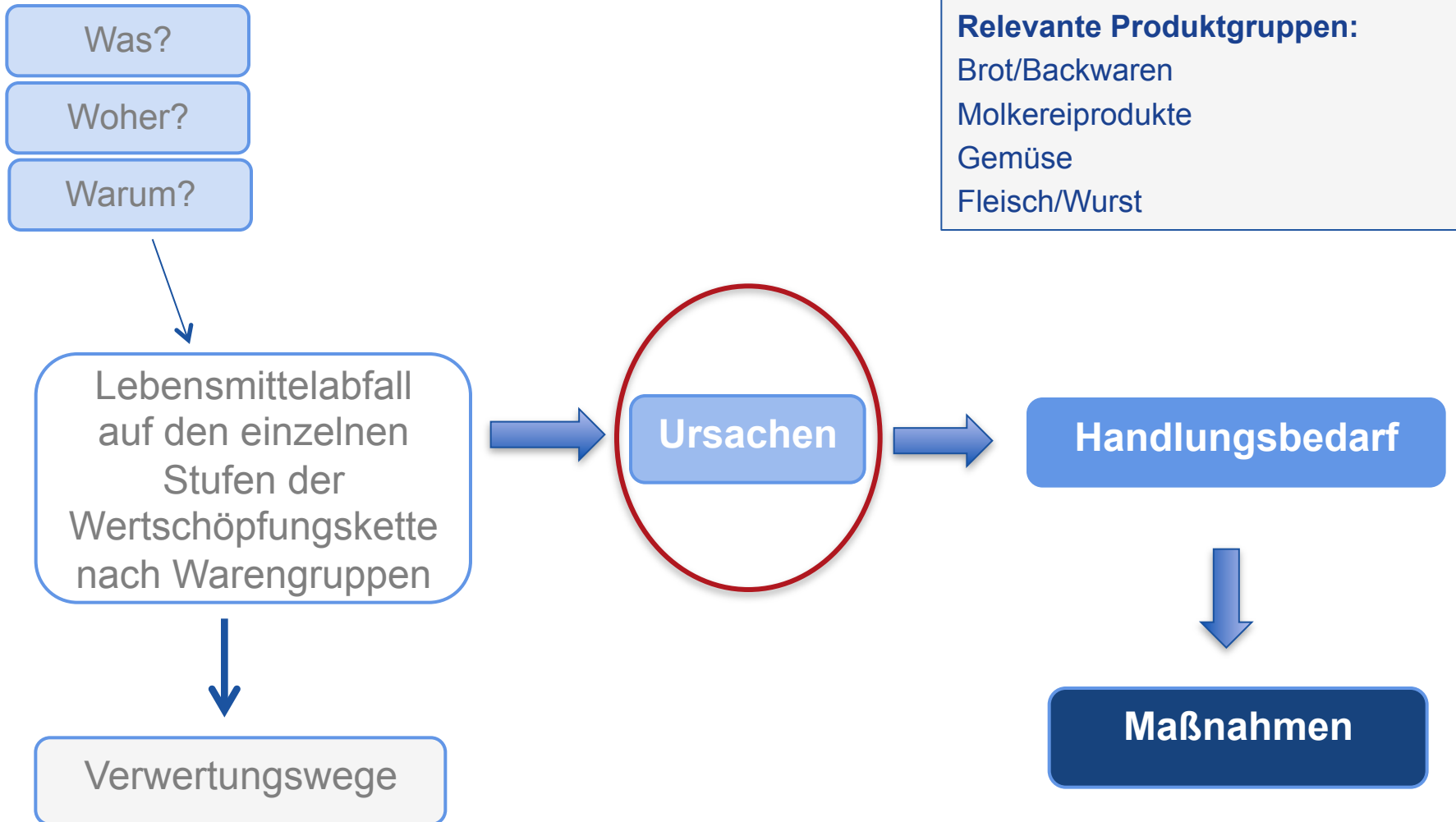


Forschungsbaustein A:

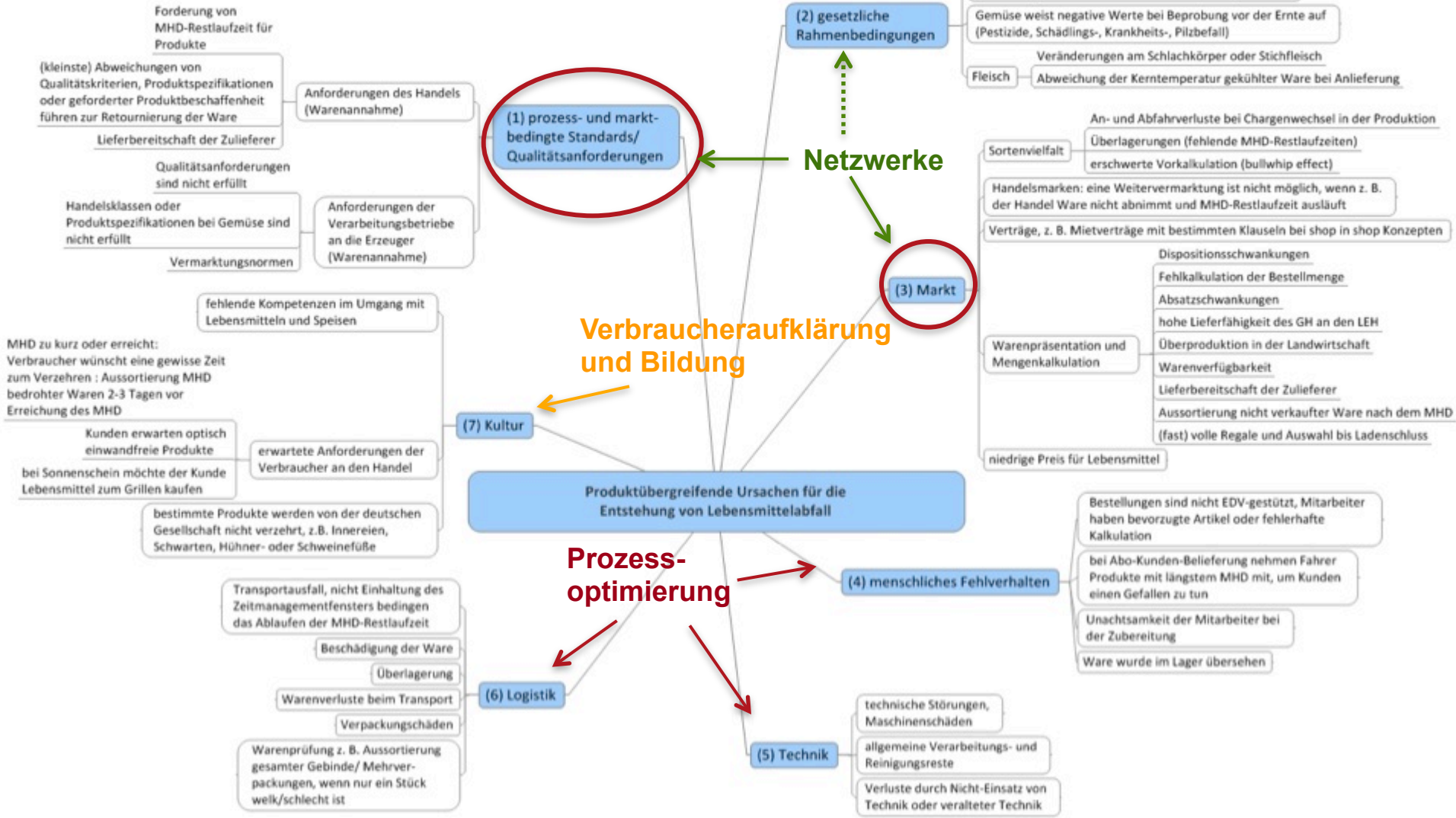
Qualitative Untersuchung der Ursachen für Lebensmittelabfälle

iSuN

Qualitative Einzelfallanalyse – 44 Interviews

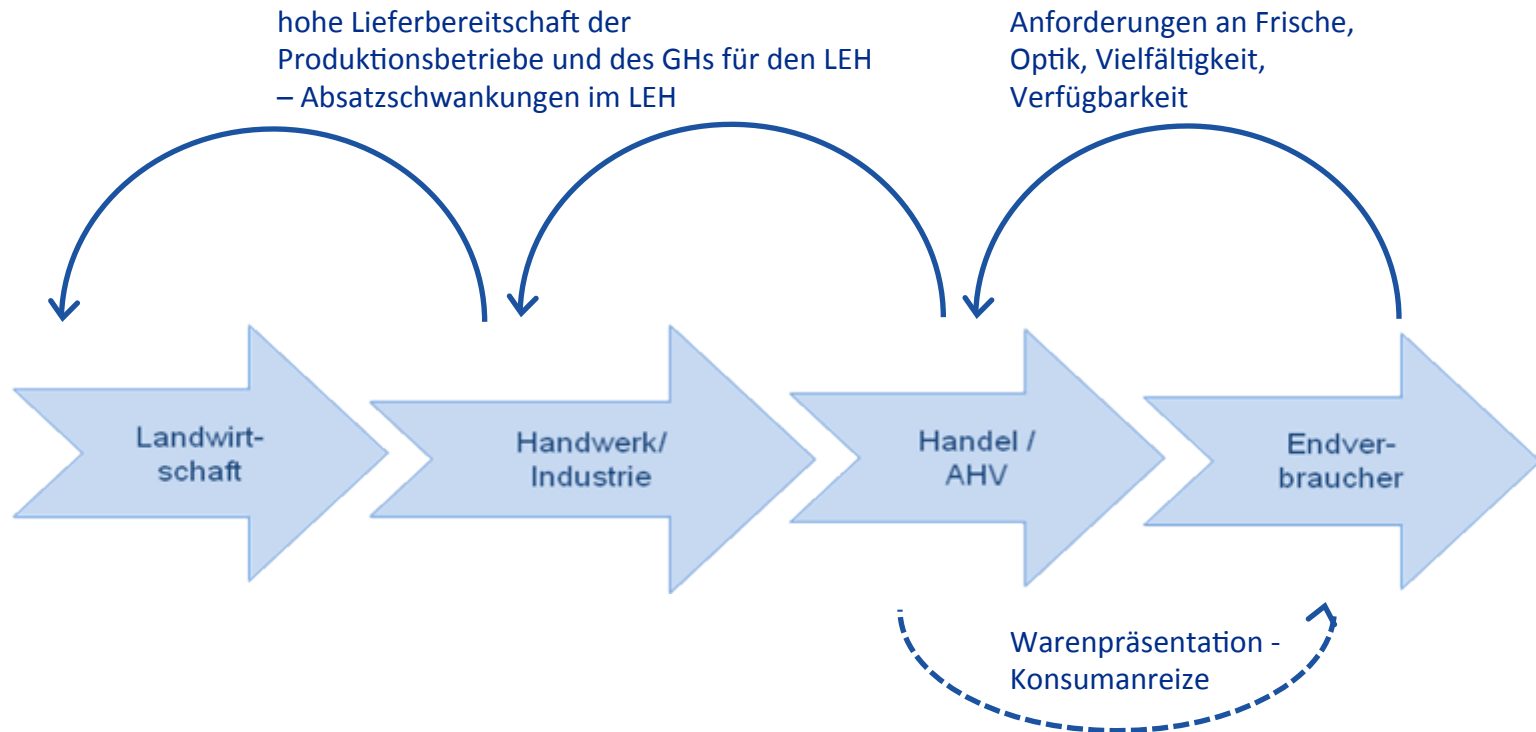


Bündelung der Ursachen für Lebensmittelabfälle



Ursachen und Wirkungen für Lebensmittelabfälle

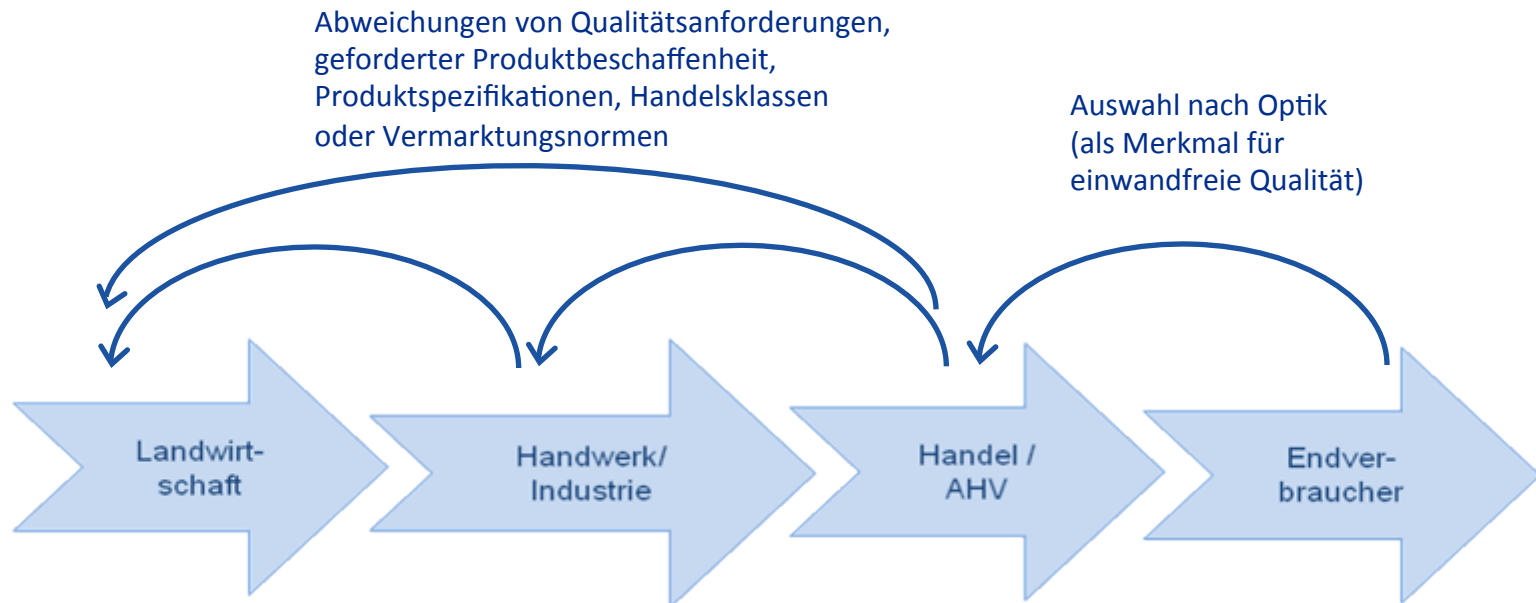
Marktbedingt (Vielfalt, Frische, Verfügbarkeit, Preisverfall)



Verschiebungen in der Kette

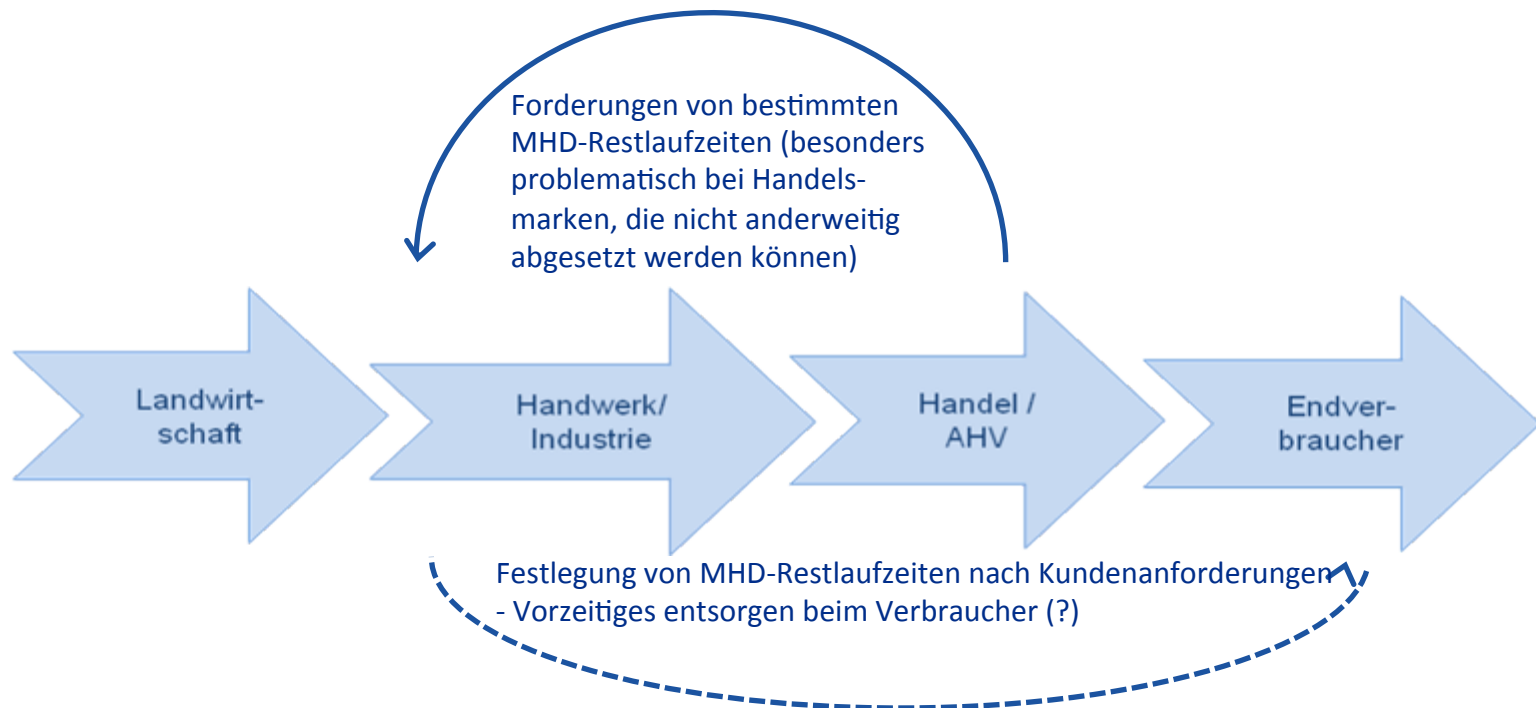


Qualitätsanforderungen



Verschiebungen in der Kette

MHD als Instrument der Mengensteuerung und des Marketing Türöffner für Obsoleszenz?





Forschungsbaustein B: **Befragung von Privathaushalten**

verbraucherzentrale *Nordrhein-Westfalen*

Überdurchschnittlich viel werfen weg:

- Menschen mit einer Vorliebe für Außer-Haus-Verzehr und Fertiggerichte
- Menschen, die häufiger einkaufen
„*Shopping Day, is Wasting Day*“
- Jüngere



Wald $\chi^2(13)=25,33$; Pseudo $R^2=0.11$; $\text{Prob}>\chi^2=0,02$; Anzahl der Beobachtungen=184.

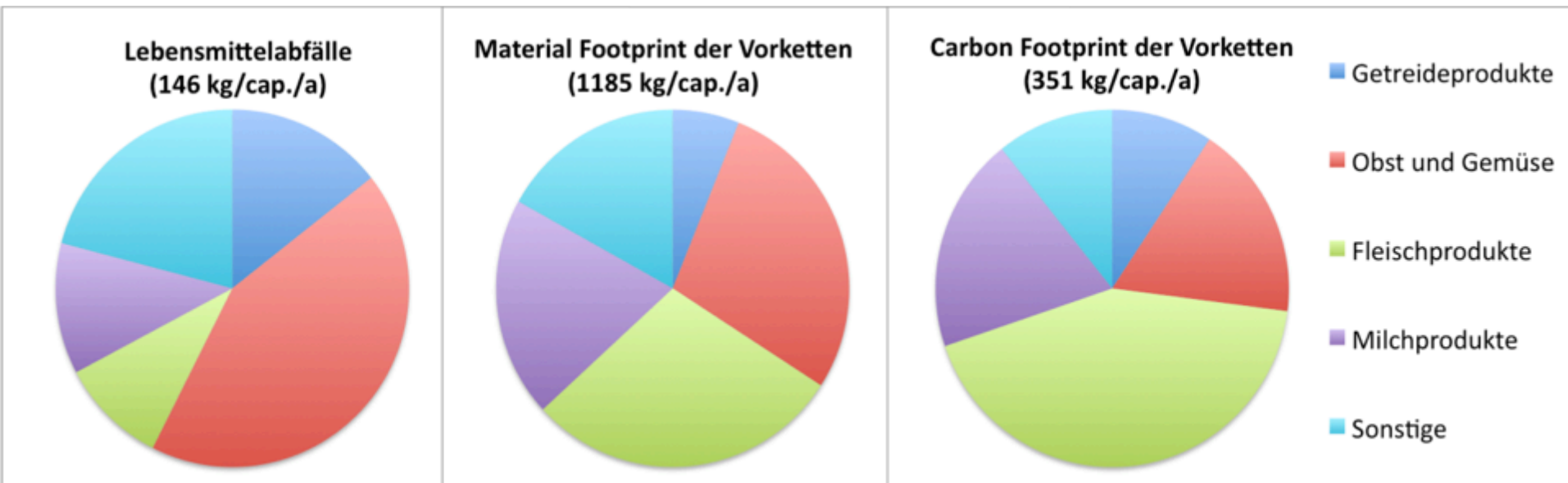


Forschungsbaustein D:

**Ökologische Bewertung der Warenverluste:
Ressourcenverbrauch und Umweltbelastung in der
Vorkette von Lebensmittelabfällen**

Beratungsgesellschaft Trifolium mbH

Jährliches Pro-Kopf-Aufkommen an Lebensmittelabfällen nach Produktgruppen sowie Material Footprint und Carbon Footprint der Vorketten





Handlungsoptionen

Verringerung von Lebensmittelabfällen –
Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen *



* Gefördert durch

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Gemeinsame Verantwortung für Lebensmittelabfälle

Vermeiden

„Prozessoptimierung/Schnittstellenmanagement“

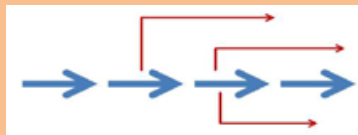


„Strukturen und Regeln“



Markt entwickeln

„Verwerten statt Entwerten“



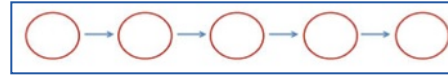
(Reste nutzen)

Wertschätzen und Aufwerten

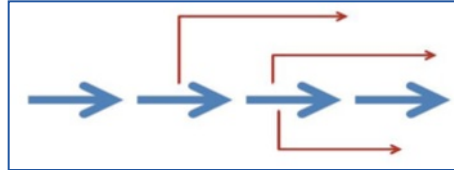


↓
Entwicklung innerhalb und zwischen Unternehmen
Prozesse - Netzwerke

↓
Entwicklung der Rahmenbedingungen
Strukturen – Märkte - Kompetenzen

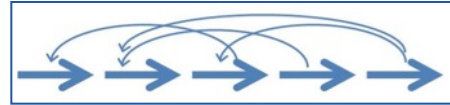


- Kommunikation für einen stufenübergreifenden Informationsfluss (Kommunikation auf Augenhöhe)
- Regelmäßiger Austausch der Akteure auf einer Plattform für eine effektive Nutzung von optisch nicht einwandfreien Waren, Reststoffen/Nebenprodukten in der Produktion und Überhängen im Handel
- Prozessoptimierung in Unternehmen, z. B. Ernennung eines „Wertstoffmanagers“
- Bewusstmachung der Verantwortung, die ein Produzent hat, um Entscheidungen zu treffen für weniger Lebensmittelabfälle (Beschaffung, Vermarktung etc.)
- Marketing ändern, um den Absatz von lediglich optisch nicht einwandfreien Produkten zu fördern „Produkte müssen eine Geschichte erzählen“
- Förderung der Direktvermarktung (je weniger Schnittstellen in der Lebensmittelkette, desto weniger Ursachen für das Entstehen von Lebensmittelabfällen)
- Saisonalität stärker beachten und Regionalität stärken

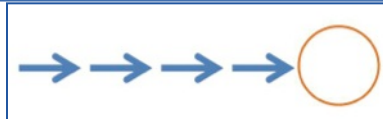


(Reste nutzen)

- Sekundärmärkte schaffen, um Lebensmittelreste weiter zu verwerten
- Regelmäßiger Austausch der Akteure auf einer Plattform für eine bessere (Weiter-) Verwertung von Lebensmittelabfällen
- LEH muss (weiterhin, vermehrt) mit den Tafeln zusammen arbeiten, um Lebensmittelreste zu verwerten



- Einrichtung von Arbeitsgruppen, die Themen-, produktbezogen verschiedene Ursachen und Probleme bearbeiten (bspw. MHD, Produktspezifikationen)
- Verpackungen für Lebensmittel ändern, damit die natürlichen, unterschiedlichen Obst- und Gemüseformen vermarktet werden können (bspw. Tüte statt Schale)
- Begrenzung der Pseudo- Vielfalt fördern → Verbraucher entlasten und so größere Abfallmengen vermeiden
- Politik muss Rahmenbedingungen ändern (dazu Wunsch nach „harten Maßnahmen“)
- Verpflichtung zum Angebot von mind. 15 (oder 30) % Bio- und transfair-Produkte im Handel und in der Gemeinschaftsverpflegung



- Kommunikation (z. B. zur Aufklärung über Produkte) Neue Dienstleistungen z. B. zur Erleichterung der Einkaufsplanung werden Waren für ein ausgewähltes Rezept zusammen gestellt, Möglichkeiten der (Vor-) Bestellung am „Point of Sale“
- Wertschätzung von Lebensmitteln erhöhen, dazu den Begriff „Qualität“ neu definieren (Qualität statt Quantität) und Bewusstsein schaffen das Landwirtschaft in der Natur stattfindet (Produkte sind unterschiedlich)
- Bildung u. Aufklärung beim Verbraucher/ Schulen und Kindergärten → Ernährungsbildung entlang der Kette
- Aufklärung über ethische Gesichtspunkte der Lebensmittelverschwendung z. B. durch Große Aufklärungskampagnen starten, um Bewusstsein für Lebensmittelabfälle und für die Verbraucherverantwortung zu stärken (Lebensmittelabfälle vs. Hunger in der Welt)
- Nutzen der Lebensmittelabfallreduzierung muss deutlich werden und für Verbraucher attraktiv gestaltet werden (Hinweis auf Kosten)
- eine Projektregion in der gemeinsam mit Handel und Verbrauchern unterschiedliche Maßnahmen durchgeführt werden

Forschungsbedarf

- › **Erarbeitung einer europaweit einheitlichen Methodik/
Vorgehensweise für die Datenerhebung**
 - Standardisierung/einheitliche Messgrößen

- › **Unterschiedliches Wegwerfverhalten verschiedener Lebensstile?**
 - ländlich und städtisch; Unterschiede im sozial-ökonomischen Status?

- › **Ökologische/ökonomische/soziale Auswirkungen**
 - Erarbeitung einer Erfassungsmethode „land-grabbing“; Klimawandel, wirtschaftliche Einsparung

- › **Erforschung der Schnittstelle Handel-Verbraucher**
 - Ansprüche/Erwartungen des Verbrauchers vs. Angebot des Lebensmittelhandels
 - Kommunikation der letzten Stunde



Forschungsbedarf (2)

› **Entwicklung von weichen und harten Maßnahmen**

→ Bis zu 30 % Bioanteil im Lebensmitteleinzelhandel

→ Kosten der Müllentsorgung erhöhen?

→ wirtschaftliche Anreize zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

› **Pilotprojekte in Kommunen**

→ Erprobung von Konzepten zur Erhebung und Reduktion in Haushalten und Betrieben

› **Erforschung des Zusammenspiels von Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht**



- **Home** • Innovatiepilots • Video's • Nieuws • Nieuwsbrief • Publicaties • Thema's • Partijen • Doelstellingen • Contact

Home

Welkom bij het Platform Verduurzaming Voedsel

Het Platform Verduurzaming Voedsel spant zich in voor de versnelling van verduurzaming in alle onderdelen van de voedselketen. [Meer over verduurzaming](#)

Website www.DuurzamerEten.nl is op 12 april 2012 online gegaan.



Thema's



Nieuws

Nieuwe website www.DuurzamerEten.nl toont verduurzamingsactiviteiten agrofood-keten [Lees verder >](#)

Succesvolle afsluiting project "Een Mooie Maaltijd in Brabant" [Lees verder >](#)

Platform start werkgroep

No Waste Network Niederlande

www.nowastennetwork.nl

☆ ▼ ↻ verduurzaming

home colofon contact

NETWERK MEE!
samenwerken via linked in

NO WASTE AWARD
voor innovatieve samenwerkingen

ACTIVITEITEN
trek uw agenda...

LEESHOEKJE
informatie en inspiratie



HOME

Welkom bij het No Waste Network! Hier vindt u samenwerkingspartners, collega's met goede ideeën en inspirerende voorbeelden om voedselverspilling tegen te gaan. Het No Waste Network is er voor bedrijven die minder willen verspillen en daardoor meer willen verdienen.

U kunt via deze site *aanhaken op het Linked In netwerk, meedingen naar de No Waste Award, zich aanmelden voor inspirerende bijeenkomsten of meer lezen over voedselverspilling en maatregelen.*

TWITTER

- “ JoinTheKliek: RT @Oarslte: Om het nog maar eens te benoemen, de gemiddelde Nederlander gooit 175 euro aan voedsel weg! #voedselverspilling #zonde »
- “ GerardJong: RT @Oarslte: Om het

Backwarenverkauf vom Vortag

www.trenntwende.de/wettbewerb/die-gewinner-2011/unternehmen/index.html

☆ ▼ ↻ verduurzaming

Home RSS-Feed Kontakt Presse Impressum A- A A+



ÜBER TRENNTWENDE WETTBEWERB TRENNTFÖRDERUNG TRENNTHELDEN THEMENSPEZIAL

Suchen

Start » Wettbewerb » Die Gewinner 2011 » Unternehmen

Die Sieger der Kategorie Unternehmen:

1. Platz: Second Bäck – Doppelt hält besser



Second Bäck verkauft Backwaren vom Vortag und vermeidet so Lebensmittel Müll

Jeden Tag werden Tönnen von Brot weggeworfen. Gleichzeitig leiden viele Menschen Hunger. Um ein besseres Bewusstsein für den Umgang mit Lebensmitteln – insbesondere mit Brot – zu schaffen, hat Vesta Heyn vor elf Jahren eine unkonventionelle Geschäftsidee entwickelt: Sie kauft Bäckereien das Brot vom Vortag ab und verkauft es in ihrem Geschäft in Prenzlauer Berg erneut. Während heute die Problematik der Lebensmittelverschwendung wieder zunehmend in den Blick der Öffentlichkeit gerät, war Vesta Heyn vor elf

Jahren noch eine echte Vorreiterin.

Und ihre Idee setzt sich durch: Während Vesta Heyn anfänglich noch alleine den kompletten Betrieb schmiss, umfasst das Geschäft mittlerweile fünf Verkäuferinnen. Das innovative Konzept wurde mehrfach in verschiedenen Medien vorgestellt. Diesen Herbst konnte zum 11. Jubiläum die zweite Second Bäck Filiale eröffnet werden.

SECOND BÄCK

Filialen:



Erleichterung der Einkaufsplanung

The screenshot shows the HelloFresh website homepage. At the top, there is a navigation bar with the HelloFresh logo, a truck icon for 'KOSTENLOSE LIEFERUNG', a phone icon for 'HOTLINE +49 30 9660 6664', and a checkmark for 'SICHER EINKAUFEN'. There are also social media icons for Twitter, Facebook, and Google+, and links for 'Kontakt', 'Blog', 'Jobs', and 'Login'. Below the navigation bar, there are menu items: 'Home', 'So funktioniert's', 'Unsere Tüten', 'Über HelloFresh', and 'Rezepte'. The main content area features a large image of a HelloFresh delivery bag filled with fresh produce, with arrows pointing to it from the text 'Wir liefern Ihnen die Tüte', 'Wir kreieren für Sie die Rezepte', and 'Wir kaufen für Sie die Zutaten'. To the left of this image is a text box with the headline 'Jede Woche frische Zutaten und leckere Rezepte' and a sub-headline 'HelloFresh liefert Ihnen wöchentlich eine Tüte mit leckeren Rezepten und frischesten Zutaten für mehrere Gerichte frei Haus.' Below this text is a green button that says 'Jetzt HelloFresh probieren'.

Erleichterung der Einkaufsplanung

www.emmas-enkel.de

☆ ▼ ↻ emmas-enkel



Produkte

Suche



Emmas
Firmenkunden >

Emma & Ich >

Über
Emmas Enkel >

Lieferservice am gleichen Tag

Bei Bestellung bis 17 Uhr (Mo. - Fr., Sa bis 14 Uhr)

Praktisches Einkaufen nach Themen >

Klassisches Einkaufen nach Kategorien >



„Teller statt Tonne“

www.love-green.de/themen/Ernaehrung/mit-ausschussware-menschen-begluucken-id4542.html



- Love Green
- Themen
- Initiative
- TV
- Facts
- Ermöglicher
- FAQ
- Newsletter
- Kontakt
- English
- Energie
- Mobilität
- Ernährung
- Lifestyle
- Freizeit + Reisen
- Bauen + Wohnen
- Innovationen
- Recycling + Müll



Mit Ausschussware Menschen beglücken

[+ Weitersagen](#) [▶ Video ansehen](#) [<](#) [x](#) [>](#)

Schätzungsweise 20 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland nicht auf den Tellern, sondern direkt auf dem Müll - ohne jemals in den Handel gelangt zu sein. Oftmals weil die Früchte oder das Gemüse nicht den Normen oder den optischen Ansprüchen genügen. Der Politaktivist Wam Kat hat mit seiner Aktion "Teller..."

[mehr](#)

© mindwhispering auf Flickr

© UnitedSenses 2011 | Impressum

Powered by unitb consulting

suchen

Grüne Vorteile:
Gutes kaufen und dabei Geld sparen.
Love Green Coupons.

Love Green:
TV-Spot des Tages

Verbinden:
Werde Fan auf Facebook

Niederländische Initiative bietet in einem speziellen Sortiment "hässliche" Lebensmittel an



www.uglyfood.nl/#Nieuws/vstc1=artikel-in-de-focus-duitsland

☆ ▼ ↻

UGLY FOOD[®]



(tr)eat it with RESPECT

Home

Over Ugly Food

Producten

Nieuws

Fotopagina

Deelnemers

Contact

Gastenboek

Links

Laatste nieuws

22 maart 2012

- > UGLY FOOD bij TV Limburg
- > Artikel in de FOCUS Duitsland
- > UGLY FOOD Official Sponsor
- > The Greenery partner met UGLY FOOD!
- > UGLY FOOD in Dagblad de Trouw
- > Onze kolenboer op de bakfiets!
- > UGLY FOOD in Duits tijdschrift
- > Sint en Piet delen UGLY FOOD uit

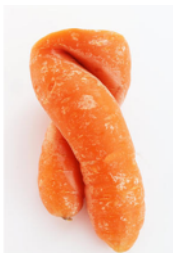
Mut zur hässlichen Gurke!

Der Filmemacher Valentin Thurn kritisiert Verbraucherschutzministerin Ilse Aigners Kampagne gegen Nahrungsverschwendung als inkonsequent Herr Thurn, Bundesministerin Ilse Aigner startet in dieser Woche eine Aufklärungskampagne über den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verfallsdatum. Sehen Sie Ihre Mission, die Sie mit dem Erfolgsfilm "Taste the Waste" begonnen haben, am Ziel? Nein, denn Aigners Initiative ist inkonsequent. Vor einer teuren Kampagne müsste eine Regelung stehen, die eine klare Unterscheidbarkeit der beiden Angaben auf Lebensmittelverpackungen vorschreibt. Das wichtigere Verfallsdatum sollte farblich und in Schriftgröße gegenüber dem Mindesthaltbarkeitsdatum hervorgehoben sein. Aigner unterlegt ihren Vorstoß mit einer Studie, die besagt, dass pro Jahr in Deutschland elf Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll landen. Deckt sich das mit Ihren Erkenntnissen? Die Studie ist gut, aber vor allem in einem Punkt lückenhaft. Es stimmt nicht, dass die Verbraucher 60 Prozent dieses Mülls verursachen. Die Studie übersieht jene Menge, die bei der landwirtschaftlichen Produktion ausgesondert wird. Bezieht man diese ein, liegt der Anteil des Verbrauchers nur mehr zwischen 40 und 50 Prozent. Das meiste wird verschwendet, bevor es uns überhaupt erreicht.

Der Lebensmittelhandel sagt, der Käufer wolle eben keine zweitklassige Ware. Stimmt das? Da kommt es darauf an, was man als zweitklassig ansieht. Eine niederländische Initiative **Ugly Food** und die britische Supermarktkette Waitrose bieten in einem speziellen Sortiment "hässliche" Lebensmittel an, also etwa Gurken, die nicht normgerecht gekrümmt sind, zusammengewachsene Karotten und so weiter. Beide Initiativen sind zwar keine großen Durchbrüche, aber sie weisen in die richtige Richtung.

Textergänzung:

Bildunterschriften: Erstklassig In seinem Film "Taste the Waste" lenkte Valentin Thurn, 48, den Blick auf den sorglosen Umgang mit Lebensmitteln | C. Schulte, W. Schuering



I (0)77-352 32 85 - M: +31 (0)6 30 30 29 29 - E: info@studiobaan.nl

concept by Studio Baan



Außer
Norm



... doch schmeckt enorm!

Außer
Norm



... doch schmeckt enorm!

Fazit

- Nur eine **neue Wertschätzung unserer Lebensmittel** in der **gesamten** Lebensmittelkette kann eine Wende in der Verschwendung bringen.
- **Eine gemeinsame Verantwortung aller Akteure ist gefragt!**

„Der große Wert der kleinen Krümel ...“

*Carlo Petrini,
Gründer von Slow Food*



Vielen Dank an das Projektteam ...

Projektleitung

Prof. Dr. Petra Teitscheid
Prof. Dr. Guido Ritter
Prof. Dr. Christof Wetter

Wissenschaftliche MitarbeiterInnen

Christine Göbel
Antonia Blumenthal
Silke Friedrich
Nina Langen
Daniel Baumkötter

Studentische Mitarbeiterinnen

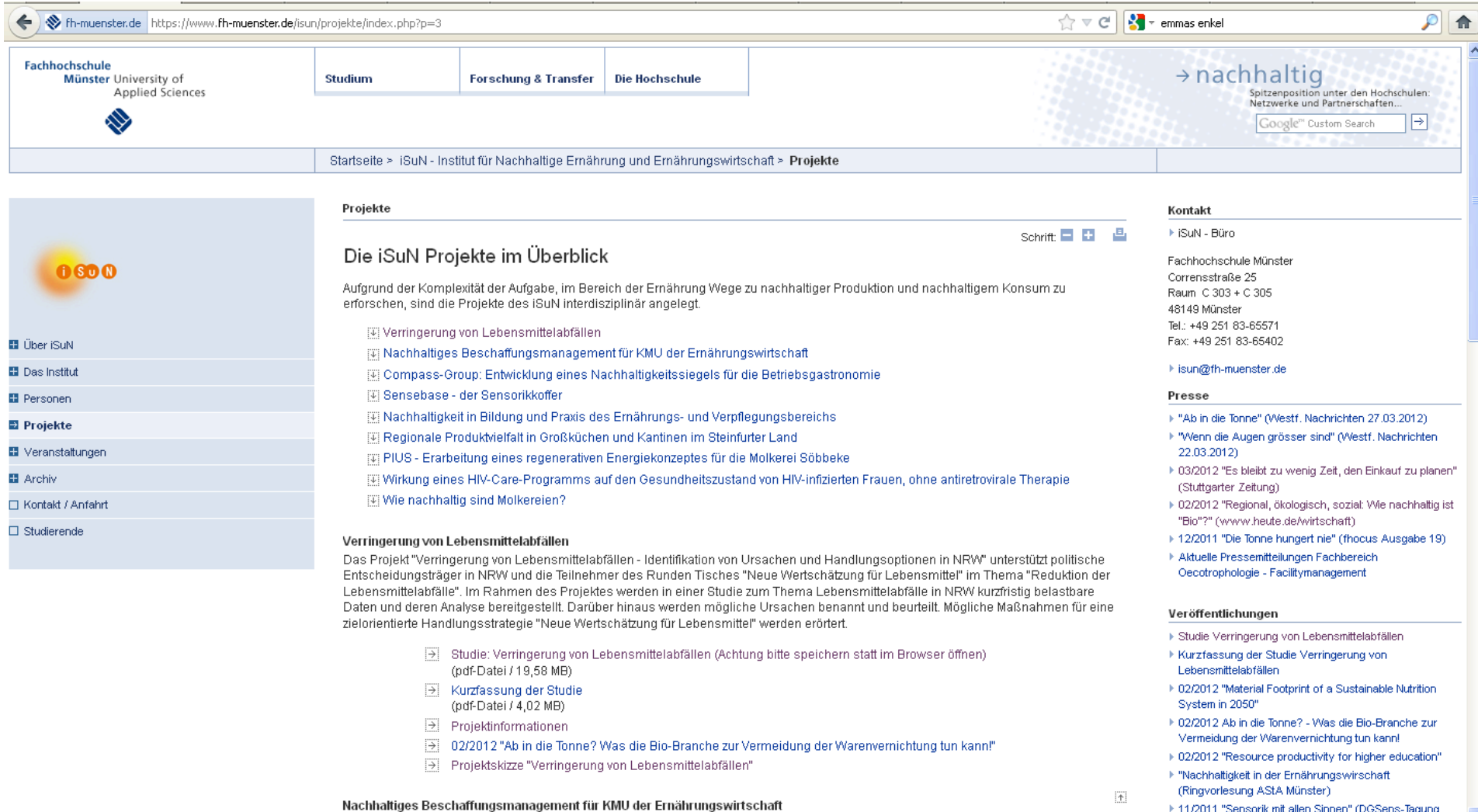
Tanja Frick
Lisa Grotstollen
Cynthia Pfeiffer
Jennifer Hallwas
Carolin Möllenbeck
Lena Rottstegge
Melani Surla
Brita Uekötter

**... und an Sie
für Ihre Aufmerksamkeit 😊**

FH Münster
iSuN Institut für nachhaltige
Ernährung und Ernährungswirtschaft
Corrensstraße 25
48149 Münster
0251-83 65490
isun@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/isun



Download der Studie in der Kurz- und Langfassung



The screenshot shows a web browser window displaying the iSuN website. The browser's address bar shows the URL: <https://www.fh-muenster.de/isun/projekte/index.php?p=3>. The website header includes the logo of Fachhochschule Münster University of Applied Sciences and navigation tabs for 'Studium', 'Forschung & Transfer', and 'Die Hochschule'. A search bar with the text '→ nachhaltig' and a 'Google Custom Search' button is visible. The main content area is titled 'Die iSuN Projekte im Überblick' and contains a list of project titles with expandable icons. A sidebar on the left lists navigation options like 'Über iSuN', 'Das Institut', 'Personen', 'Projekte', 'Veranstaltungen', 'Archiv', 'Kontakt / Anfahrt', and 'Studierende'. A right sidebar contains 'Kontakt' information, 'Presse' news items, and 'Veröffentlichungen'.

Projekte

Die iSuN Projekte im Überblick

Aufgrund der Komplexität der Aufgabe, im Bereich der Ernährung Wege zu nachhaltiger Produktion und nachhaltigem Konsum zu erforschen, sind die Projekte des iSuN interdisziplinär angelegt.

- Verringerung von Lebensmittelabfällen
- Nachhaltiges Beschaffungsmanagement für KMU der Ernährungswirtschaft
- Compass-Group: Entwicklung eines Nachhaltigkeitsiegels für die Betriebsgastronomie
- Sensebase - der Sensorikkoffer
- Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs
- Regionale Produktvielfalt in Großküchen und Kantinen im Steinfurter Land
- PIUS - Erarbeitung eines regenerativen Energiekonzeptes für die Molkerei Söbbeke
- Wirkung eines HIV-Care-Programms auf den Gesundheitszustand von HIV-infizierten Frauen, ohne antiretrovirale Therapie
- Wie nachhaltig sind Molkereien?

Verringerung von Lebensmittelabfällen

Das Projekt "Verringerung von Lebensmittelabfällen - Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW" unterstützt politische Entscheidungsträger in NRW und die Teilnehmer des Runden Tisches "Neue Wertschätzung für Lebensmittel" im Thema "Reduktion der Lebensmittelabfälle". Im Rahmen des Projektes werden in einer Studie zum Thema Lebensmittelabfälle in NRW kurzfristig belastbare Daten und deren Analyse bereitgestellt. Darüber hinaus werden mögliche Ursachen benannt und beurteilt. Mögliche Maßnahmen für eine zielorientierte Handlungsstrategie "Neue Wertschätzung für Lebensmittel" werden erörtert.

- Studie: Verringerung von Lebensmittelabfällen (Achtung bitte speichern statt im Browser öffnen) (pdf-Datei / 19,58 MB)
- Kurzfassung der Studie (pdf-Datei / 4,02 MB)
- Projektinformationen
- 02/2012 "Ab in die Tonne? Was die Bio-Branche zur Vermeidung der Warenvernichtung tun kann!"
- Projektskizze "Verringerung von Lebensmittelabfällen"

Nachhaltiges Beschaffungsmanagement für KMU der Ernährungswirtschaft

Kontakt

iSuN - Büro

Fachhochschule Münster
Correnstraße 25
Raum C 303 + C 305
48149 Münster
Tel.: +49 251 83-65571
Fax: +49 251 83-65402

isun@fh-muenster.de

Presse

- "Ab in die Tonne" (Westf. Nachrichten 27.03.2012)
- "Wenn die Augen grösser sind" (Westf. Nachrichten 22.03.2012)
- 03/2012 "Es bleibt zu wenig Zeit, den Einkauf zu planen" (Stuttgarter Zeitung)
- 02/2012 "Regional, ökologisch, sozial: Wie nachhaltig ist "Bio"?" (www.heute.de/wirtschaft)
- 12/2011 "Die Tonne hungert nie" (fOCUS Ausgabe 19)
- Aktuelle Pressemitteilungen Fachbereich Oecotrophologie - Facilitymanagement

Veröffentlichungen

- Studie Verringerung von Lebensmittelabfällen
- Kurzfassung der Studie Verringerung von Lebensmittelabfällen
- 02/2012 "Material Footprint of a Sustainable Nutrition System in 2050"
- 02/2012 Ab in die Tonne? - Was die Bio-Branche zur Vermeidung der Warenvernichtung tun kann!
- 02/2012 "Resource productivity for higher education"
- "Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft (Ringvorlesung AStA Münster)
- 11/2011 "Sensorik mit allen Sinnen" (DGSens-Tagung)



Prof. Dr. oec. troph. Guido Ritter

Fachhochschule Münster

iSuN - Institut für nachhaltige Ernährung
und Ernährungswirtschaft

isun@fh-muenster.de

www.fh-muenster/isun