



karlsruhe
tourismus

Nachhaltig Genießen

Von Trends, Transportwegen, Fußabdrücken und Müllentstehung

Lunch & Learn

Dominika Mazurkiewicz

26. April 2023



1. **CO₂-, Land- und Wasserfußabdruck von Lebensmitteln**
2. **Transportwege**
3. **Müllentstehung in der Lebensmittelindustrie**
4. **Relevante Trends in der Gastronomie**



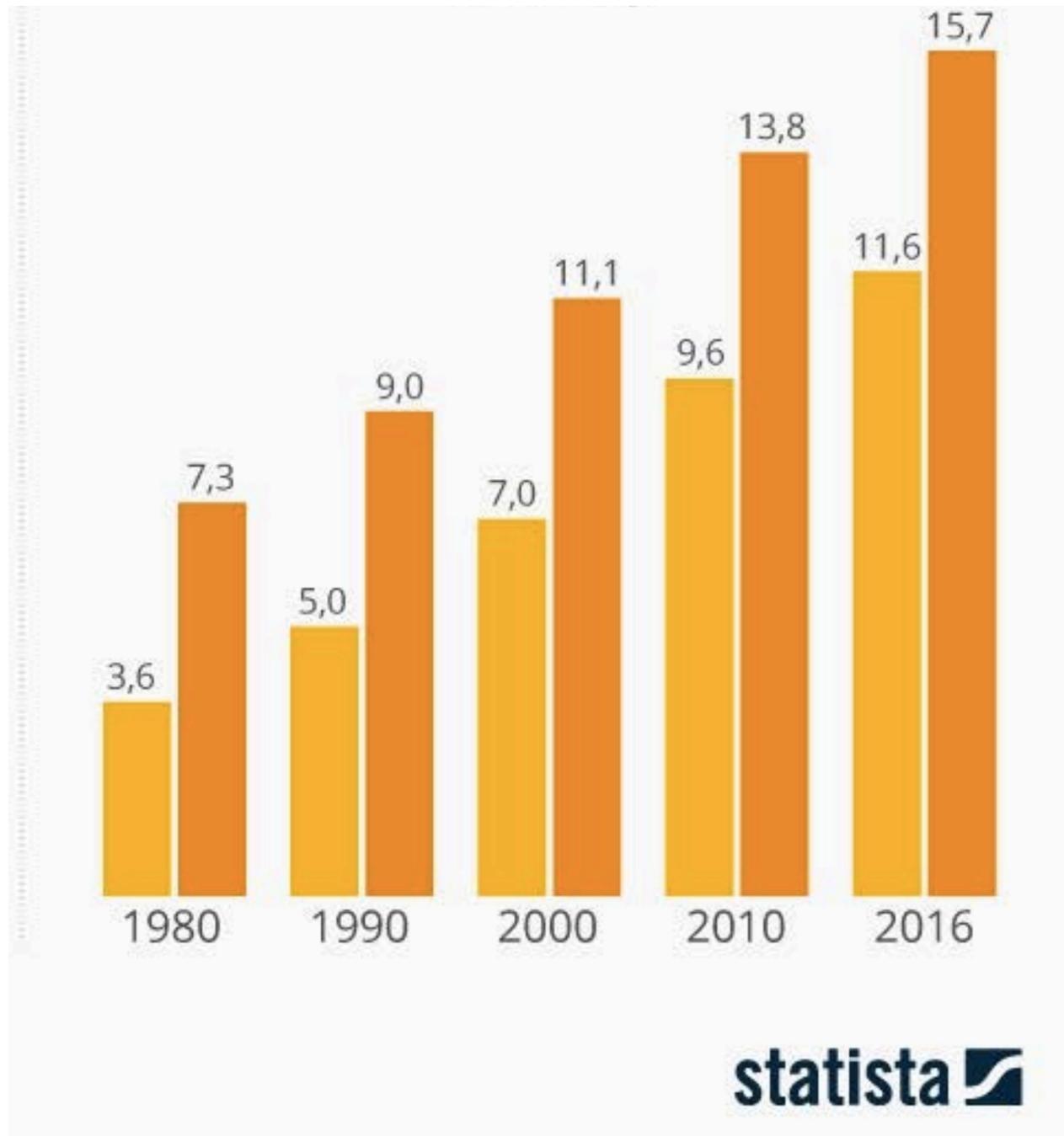
Liebe geht durch den Magen



Ungleicher Zugang zu Nahrungsmitteln.



Anteil von Fettleibigen an Erwachsenen weltweit in %



vs.





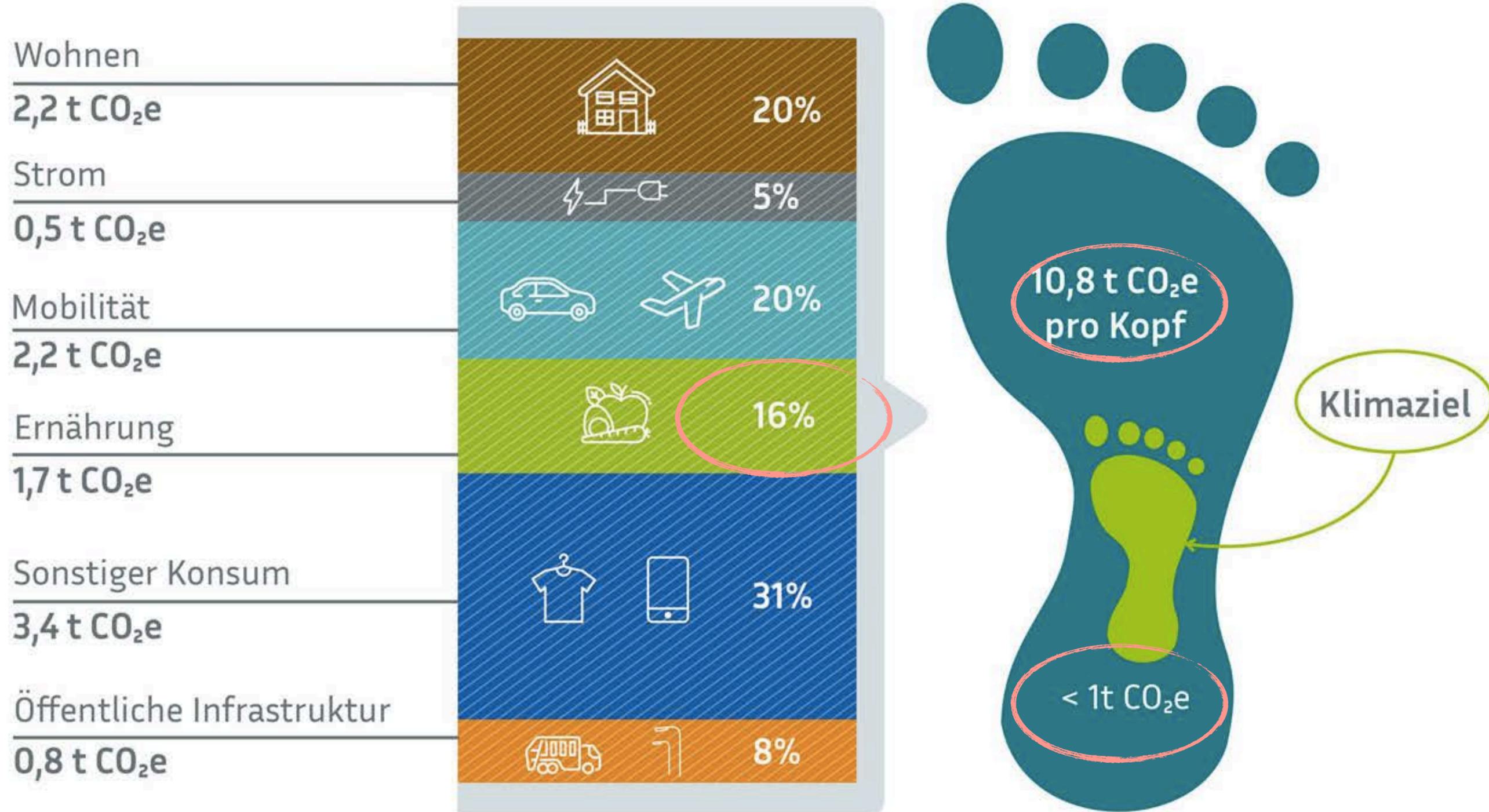
vs.







Durchschnittlicher CO₂-Fußabdruck pro Kopf in Deutschland



CO₂-Fußabdruck einzelner Lebensmittel.



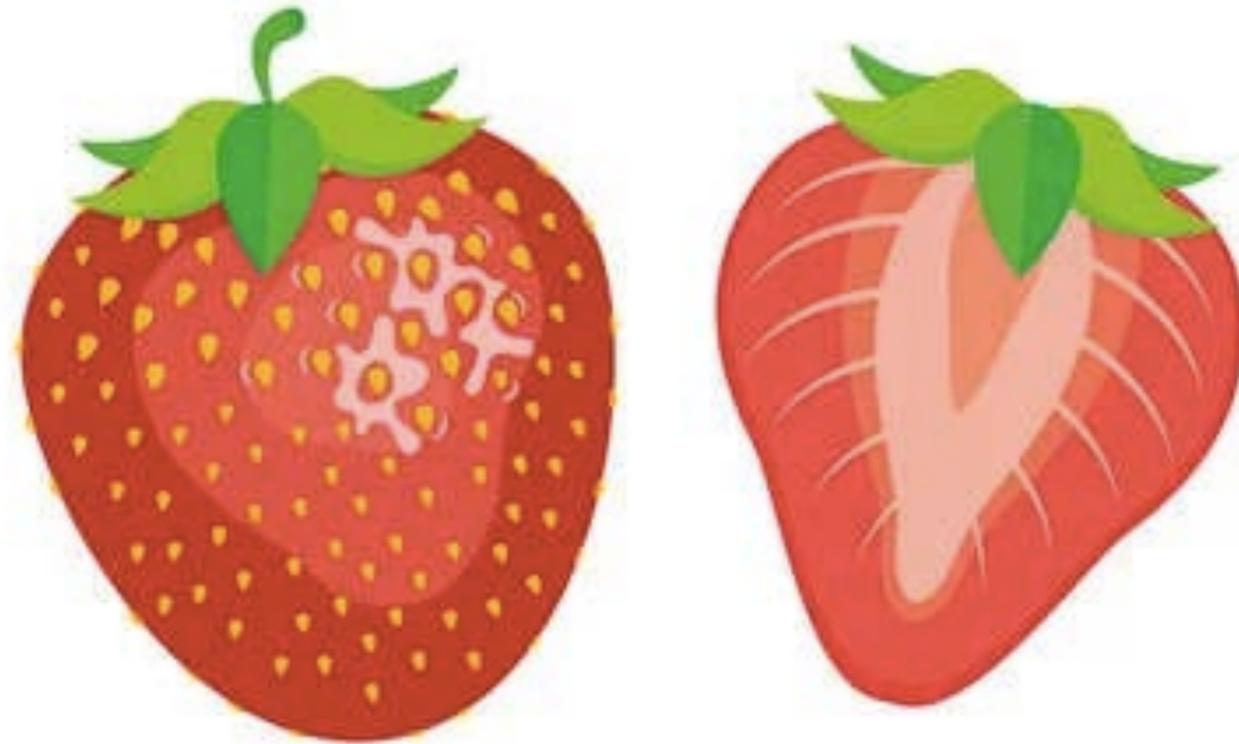
Lebensmittel (1 kg, konventionell erzeugt)	kg CO ₂ -eq
Lammfleisch	39
Flugananas	15,1
Butter	11,5
Käse	8,5
Geflügelfleisch	3,5
Bio-Äpfel	0,2
Karotten oder Weißkohl	0,1





Saisonal + regional

0,3 kg CO₂-eq



Im Winter importiert

3,4 kg CO₂-eq



Frische Pfirsiche

0,2 kg CO₂-eq



Dosenpfirsiche

1,6 kg CO₂-eq



Mandeldrink

0,3 kg CO₂-eq



Vollmilch

1,4 kg CO₂-eq



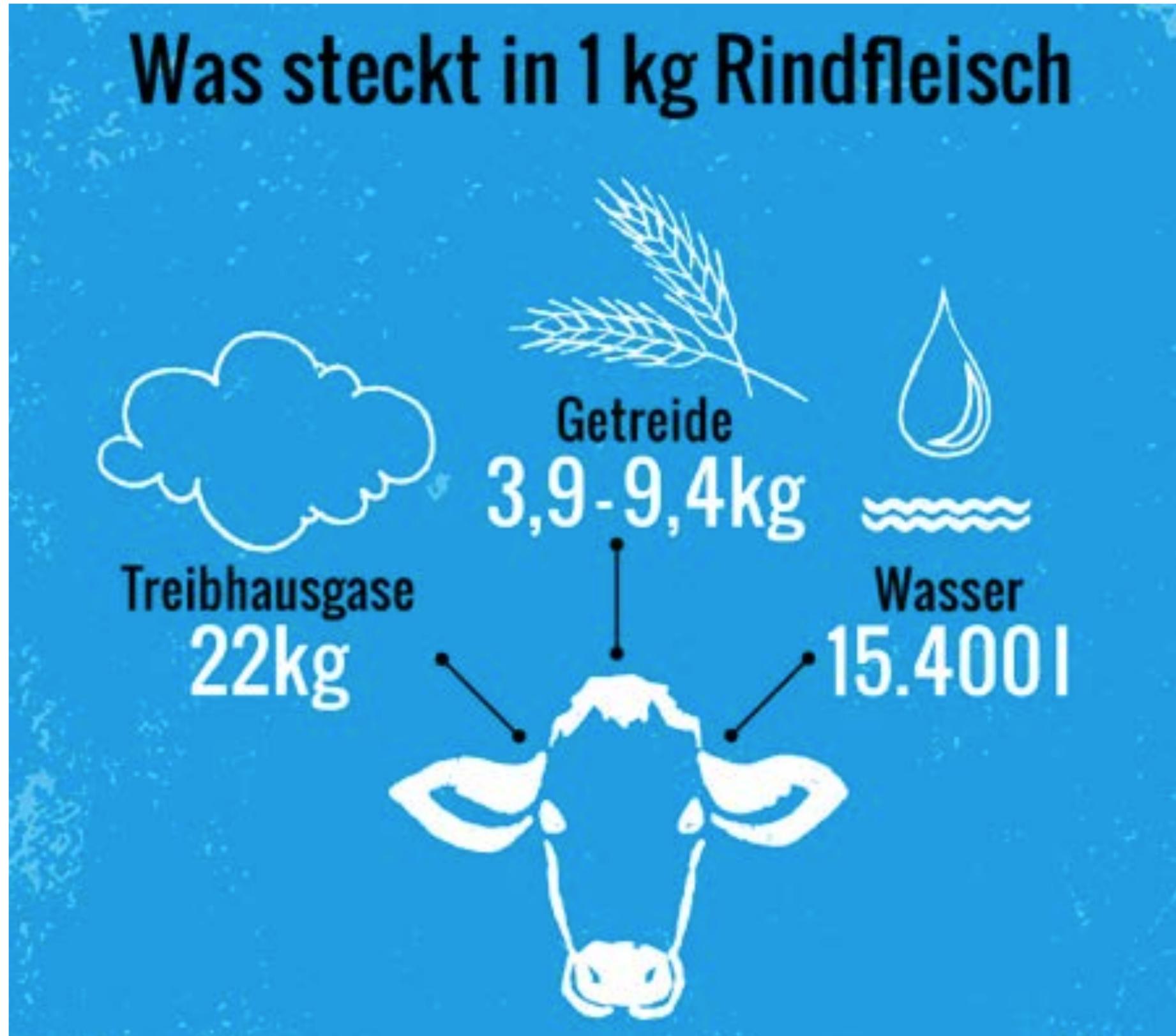
Veggie-Patty

1,1 kg CO₂-eq



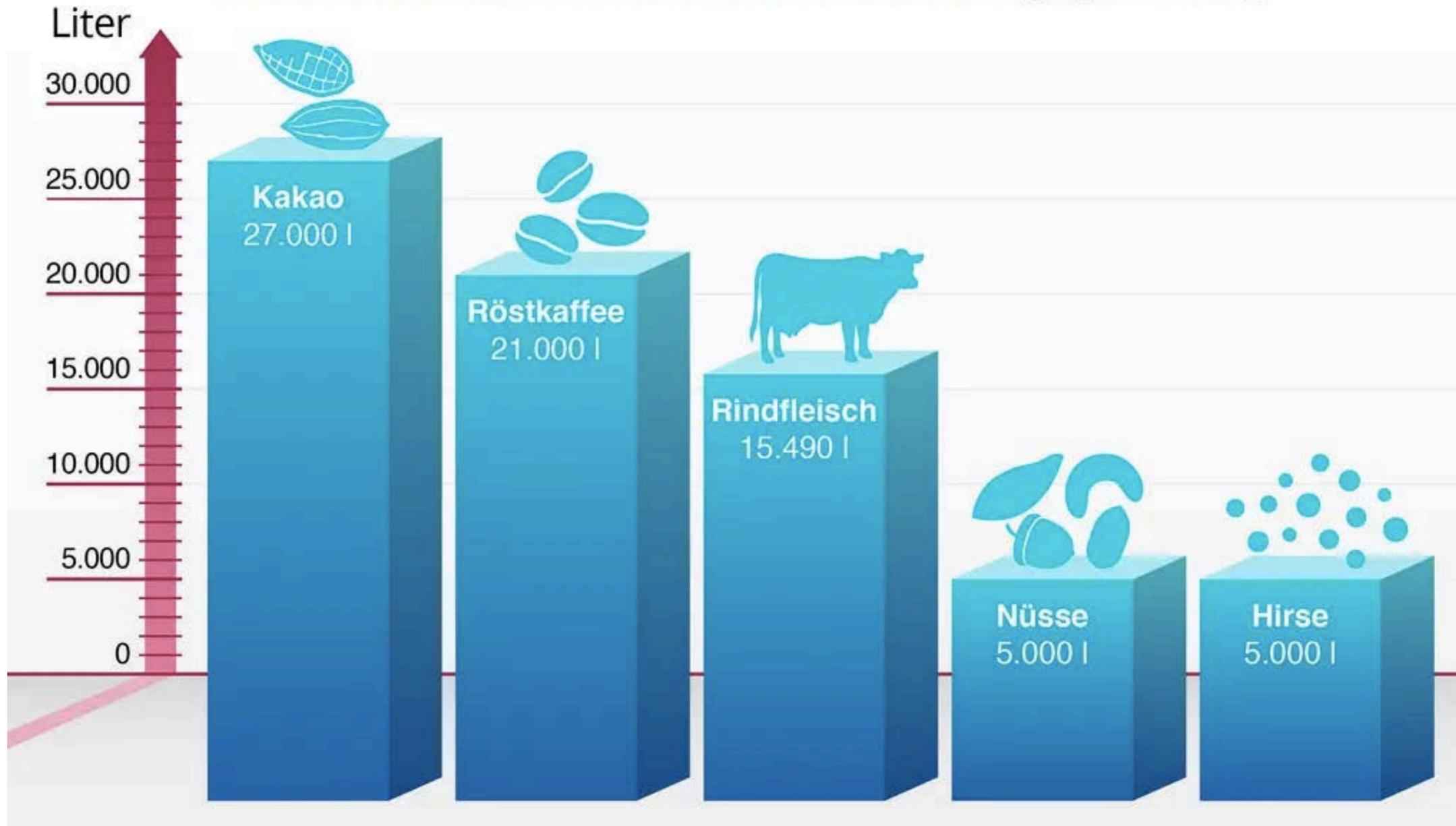
Rindfleisch-Patty

13,6 kg CO₂-eq





Die fünf Lebensmittel mit dem höchsten Wasserverbrauch bei der Herstellung (pro Kilo)

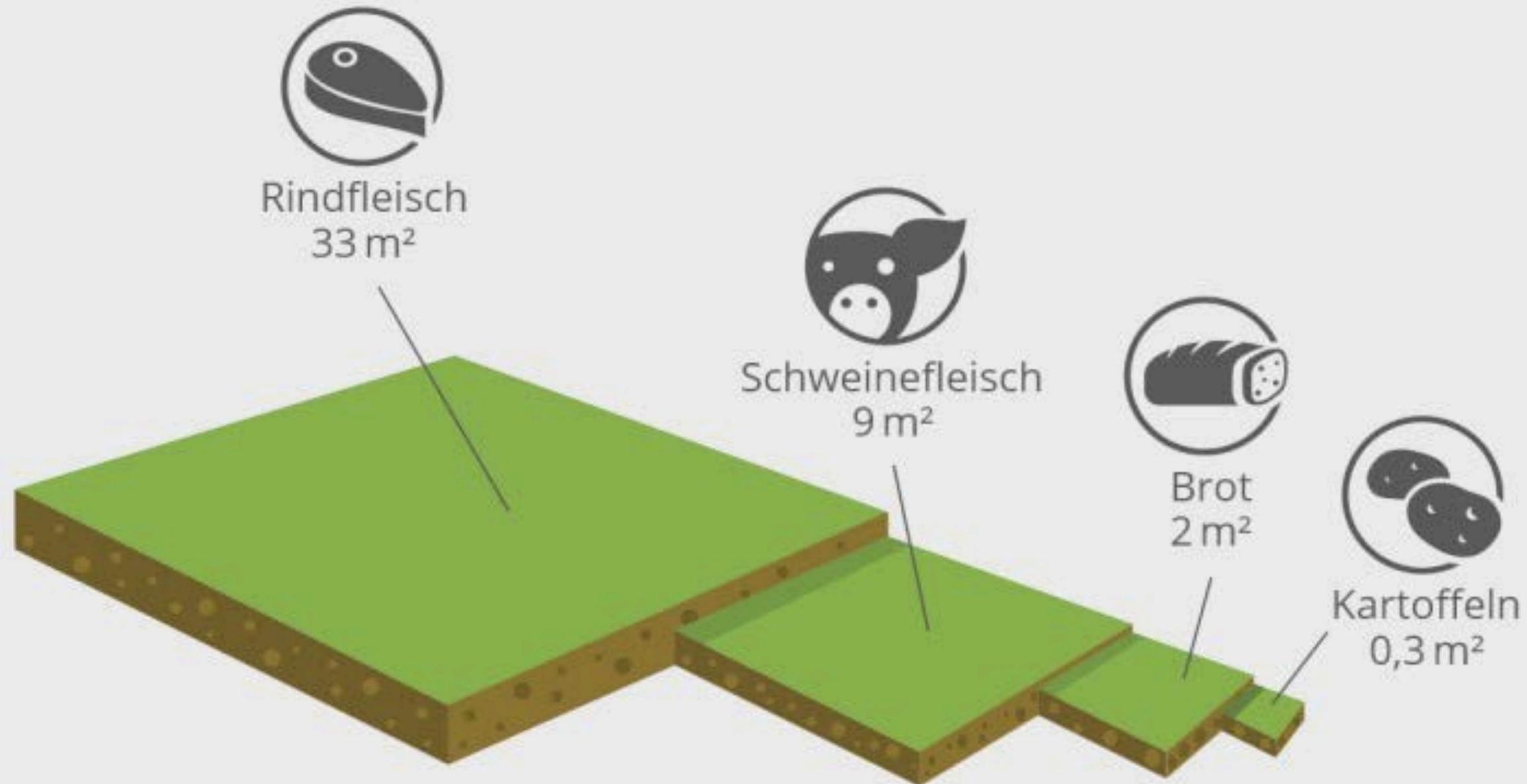


Diese Lebensmittel verbrauchen unter 500 L pro kg

- Gurken - 350 L
- Zwiebeln - 280 L
- Erdbeeren - 280 L
- Kartoffeln - 210 L
- Karotten - 130 L



Landflächenverbrauch pro Kilogramm Nahrungsmittel





Das Wachstum der Menschheit

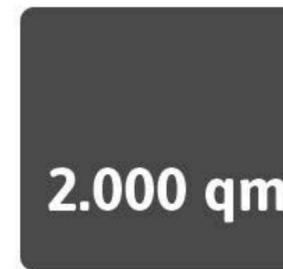
Weltbevölkerung in Milliarden



Verfügbare Ackerfläche pro Kopf weltweit



1970
3,9 Milliarden Menschen



2020
7,8 Milliarden Menschen



2050
9,8 Milliarden Menschen



Quellen: FAQ, DBV-Berechnungen



Für eine maximale Ernte:

- Monokulturen
- Einsatz von Pestiziden
- Versiegelung von Flächen
- Einsatz gentechnisch veränderter Organismen



- Verlust von Lebensraum
- Abtötung nützlicher Insekten
- Verlust traditioneller, klimaresilienter Sorten



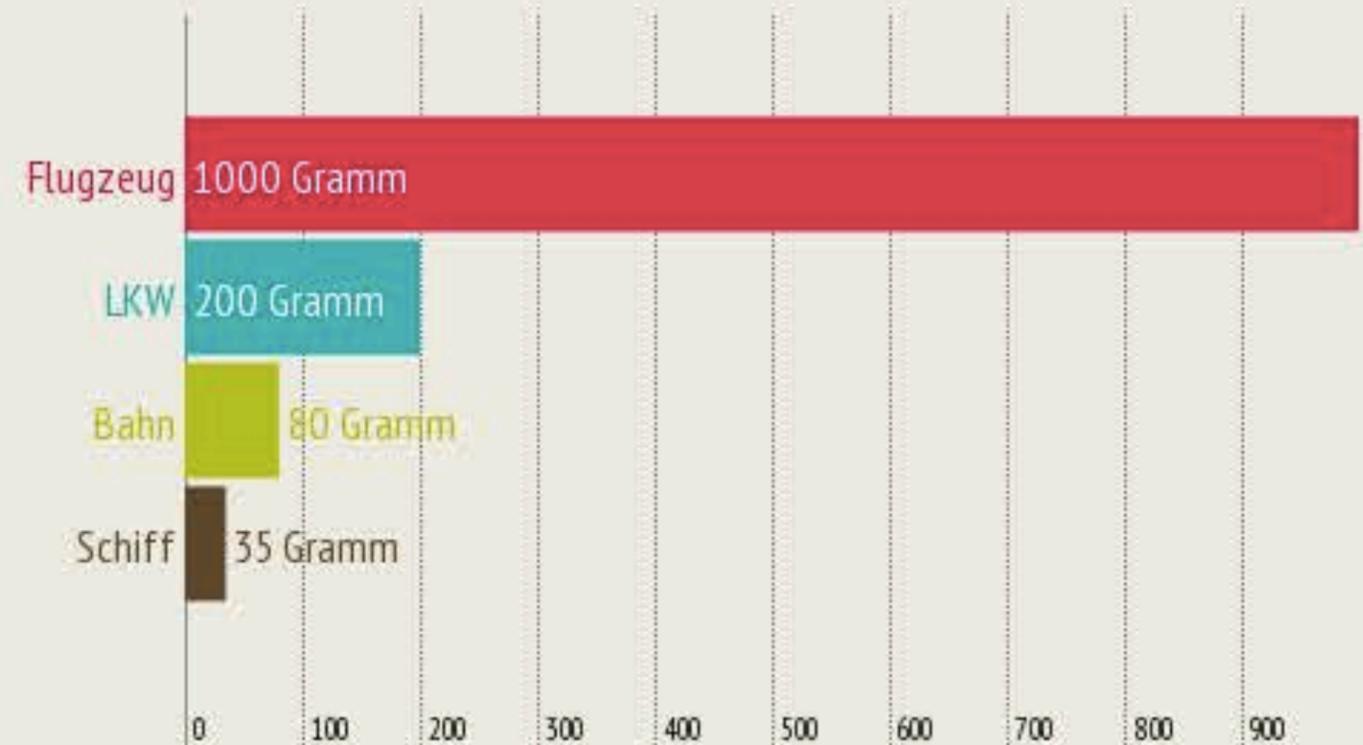


Lebensmittel in Deutschland

- 87 % hierzulande produziert
- 9 % aus anderen europäischen Ländern
- 4 % aus Übersee

Importe aus Übersee machen **70 %** der von allen Lebensmitteln **zurückgelegten Kilometer** aus

CO₂-Ausstoß für ein Kilo Lebensmittel auf 1000km Transportweg





- Lange Transportwege erhöhen Risiko für Verderben der Lebensmittel
- Häufig stärkere Verpackung je länger der Transportweg

Daher:

- Lieber regional statt Übersee
- Lieber Bahn und Schiff statt LKW und Flugzeug
- Lieber saisonal als außerhalb der Saison
- Lieber unverpackt als in Plastik eingewickelt





ein Drittel
der weltweit erzeugten
Lebensmittel gehen verloren



Herstellung

Nebenprodukte, wie Tierkadaver & Knochen aus der Fleischerzeugung
Ausschuss
Beschädigte Produkte
Überproduktion

Groß- und Einzelhandel

Temperaturveränderungen
Ästhetischer Standard
Verpackungsmängel
Überbestand

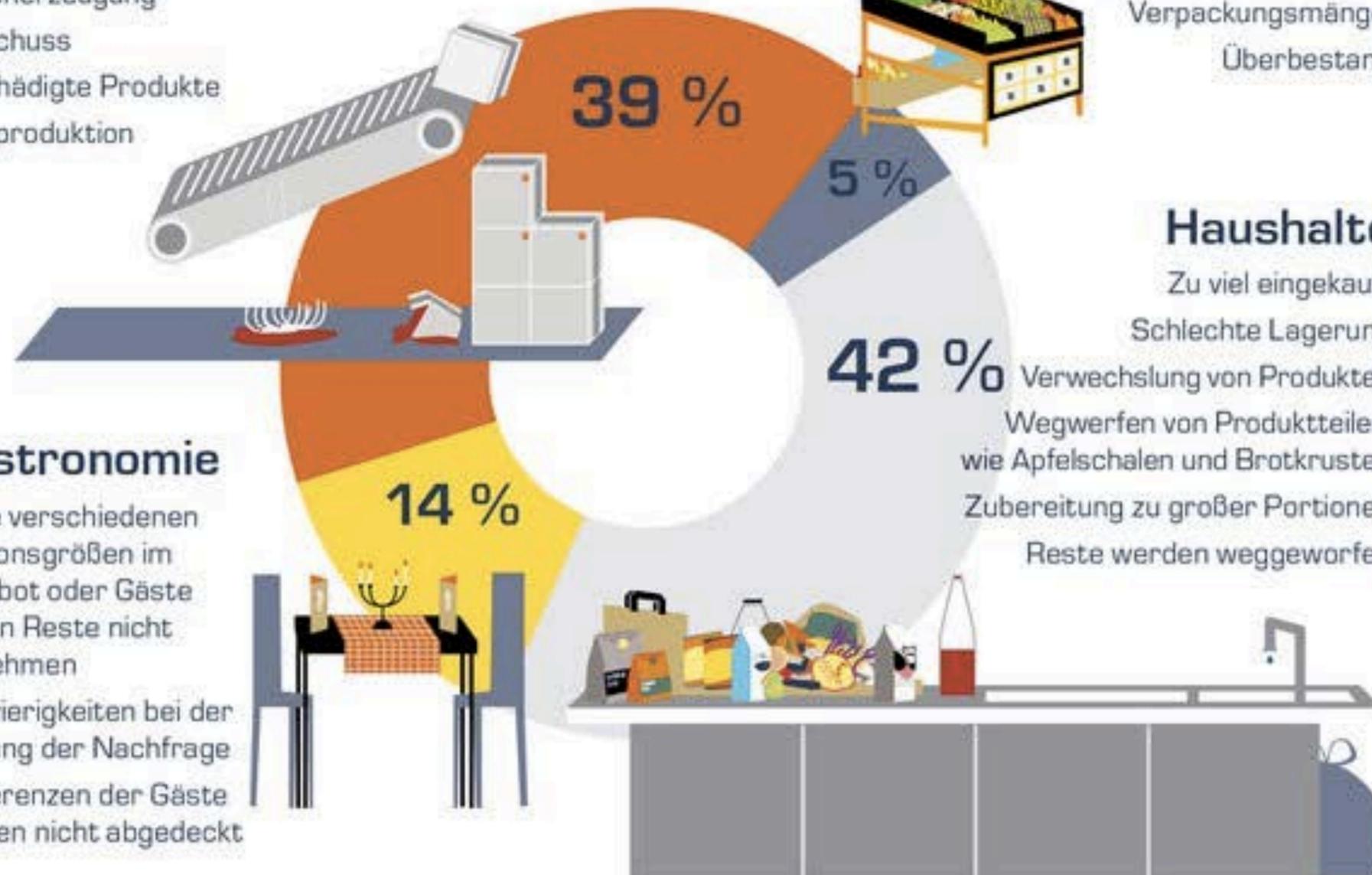


Haushalte

Zu viel eingekauft
Schlechte Lagerung
Verwechslung von Produkten
Wegwerfen von Produktteilen, wie Apfelschalen und Brotkrusten
Zubereitung zu großer Portionen
Reste werden weggeworfen

Gastronomie

Keine verschiedenen Portionsgrößen im Angebot oder Gäste dürfen Reste nicht mitnehmen
Schwierigkeiten bei der Planung der Nachfrage
Präferenzen der Gäste werden nicht abgedeckt





Mit jedem Schritt werden Ressourcen verbraucht und Abfälle und Emissionen erzeugt

- Einsatz von Saatgut, Futter, Dünger
- Nutzung von Wasser und Land zur Erzeugung
- Einsatz von Maschinen und Arbeitskraft für Herstellung, Verarbeitung und Verpackung
- Transporte zu Verarbeitungsort, Einzelhandel, Haushalt
- Zubereitung und Verbrauch im Haushalt
- Abfallbewirtschaftung

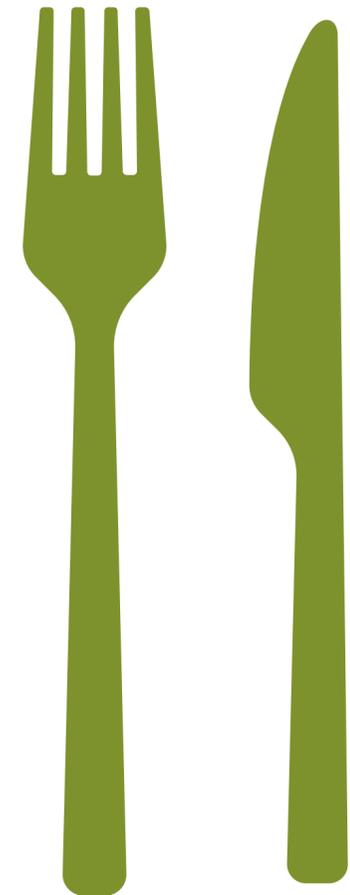
Schmeißen wir Lebensmittel weg, war der komplette Ressourceneinsatz umsonst



- Land-, Wasser- und Energieverbrauch (z.B. beheizte Gewächshäuser, Weiterverarbeitung)
- CO₂-Emissionen (z.B. Tierhaltung, Transport)
- Waldrodung
- Abfälle und Abwässer
- Einfluss auf Artenvielfalt (Düngemittel, Pestizide)

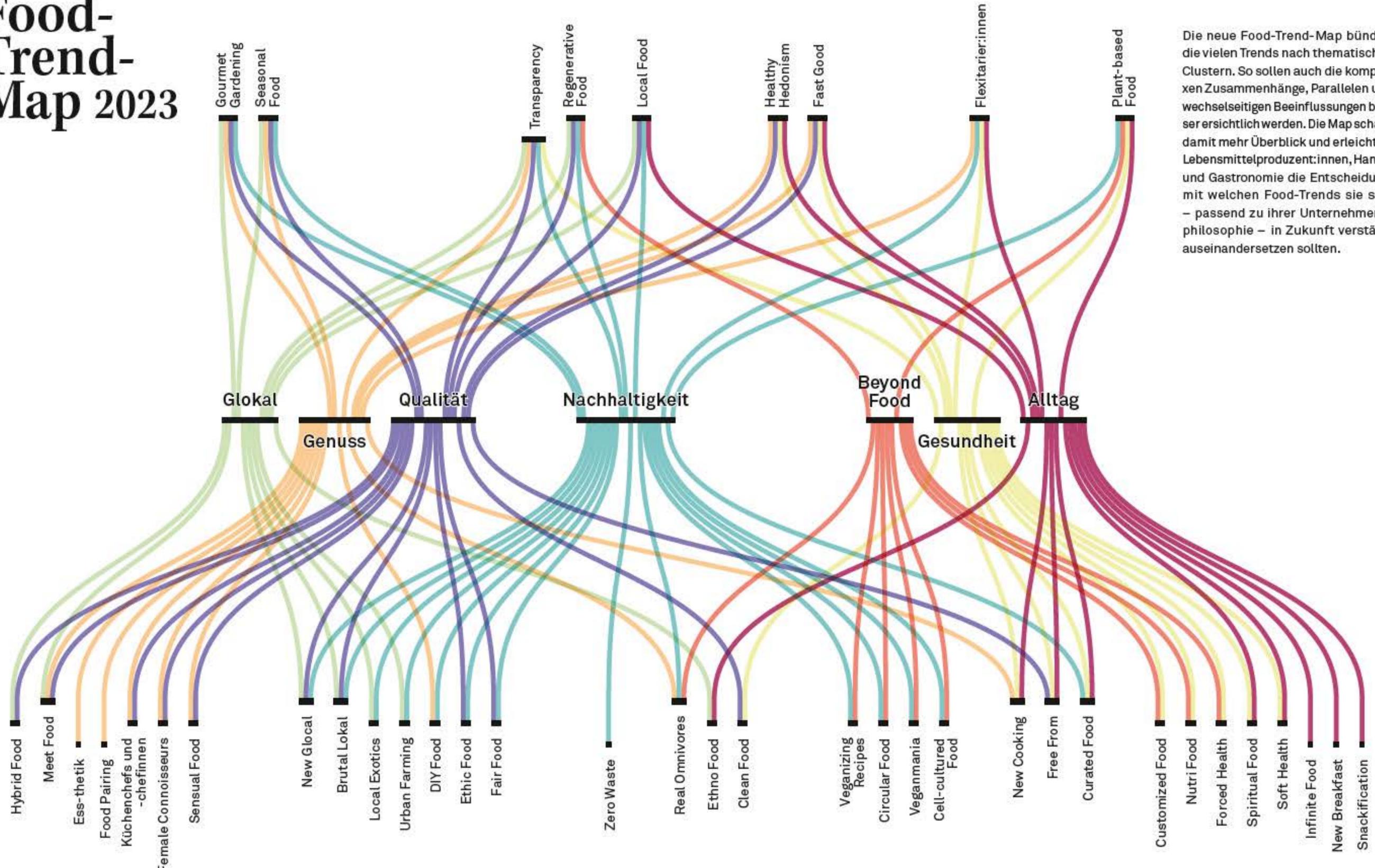


- Veränderungen der Kostenstruktur z.B. durch Ernteauffälle
- Veränderung der touristischen Nachfrage
- Entstehen neuer Food-Trends





Food-Trend-Map 2023



Die neue Food-Trend-Map bündelt die vielen Trends nach thematischen Clustern. So sollen auch die komplexen Zusammenhänge, Parallelen und wechselseitigen Beeinflussungen besser ersichtlicher werden. Die Map schafft damit mehr Überblick und erleichtert Lebensmittelproduzent:innen, Handel und Gastronomie die Entscheidung, mit welchen Food-Trends sie sich – passend zu ihrer Unternehmensphilosophie – in Zukunft verstärkt auseinandersetzen sollten.



- Re-Regionalisierung
- Transparente Lieferketten
- Nachhaltige Kreisläufe
- Lokale und regionale Produkte
- Neuausrichtung des Sortiments

Zero Waste.





- Klassische Gerichte ohne tierische Produkte
- Pflanzliche Alternativen
- Neue Interpretationen





26.04.2023 Nachhaltig Genießen

Von Trends, Transportwegen, Fußabdrücken und Müllentstehung

24.05.2023 Nachhaltig Einkaufen

Von Kreislaufwirtschaft, Regionalität, Saisonalität, Bio und Fair Trade

19.07.2023 Nachhaltig Vermeiden

Speiseabfälle messen und reduzieren, Mehrwert durch Mehrweg

20.09.2023 Nachhaltig Leben

Gesunde Ernährung & Planetary Health

25.10.2023 Nachhaltig Gestalten

Nachhaltige Menüs & Speisekarten

15.11.2023 Nachhaltig Kommunizieren

Von Nudging im Lebensmittelbereich und Storytelling entlang der Customer Journey





**Bei Fragen stehen wir Ihnen
gern zur Verfügung!**

Dominika Mazurkiewicz

+49 (0) 40 / 53 93 00 12

+49 (0) 151 10385975

dm@klimapatenschaft-tourismus.de