NiB-Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

GEFÖRDERT VOM

Bundesministerium für Bildung und Forschung

bibb Bundesinstitut für Berufsbildung

Fragebogen zur Rundführung

NiB Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

1. Was passiert mit den Backwaren, die in der ÜLU übrig bleiben?

2. Wie wird in der ÜLU der Müll getrennt?

3. Was verbraucht am meisten Strom in der ÜLU?

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

1. Was passiert mit den Backwaren, die in der ÜLU übrig bleiben?

2. Wie wird in der ÜLU der Müll getrennt?

3. Was verbraucht am meisten Strom in der ÜLU?

NiB-Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

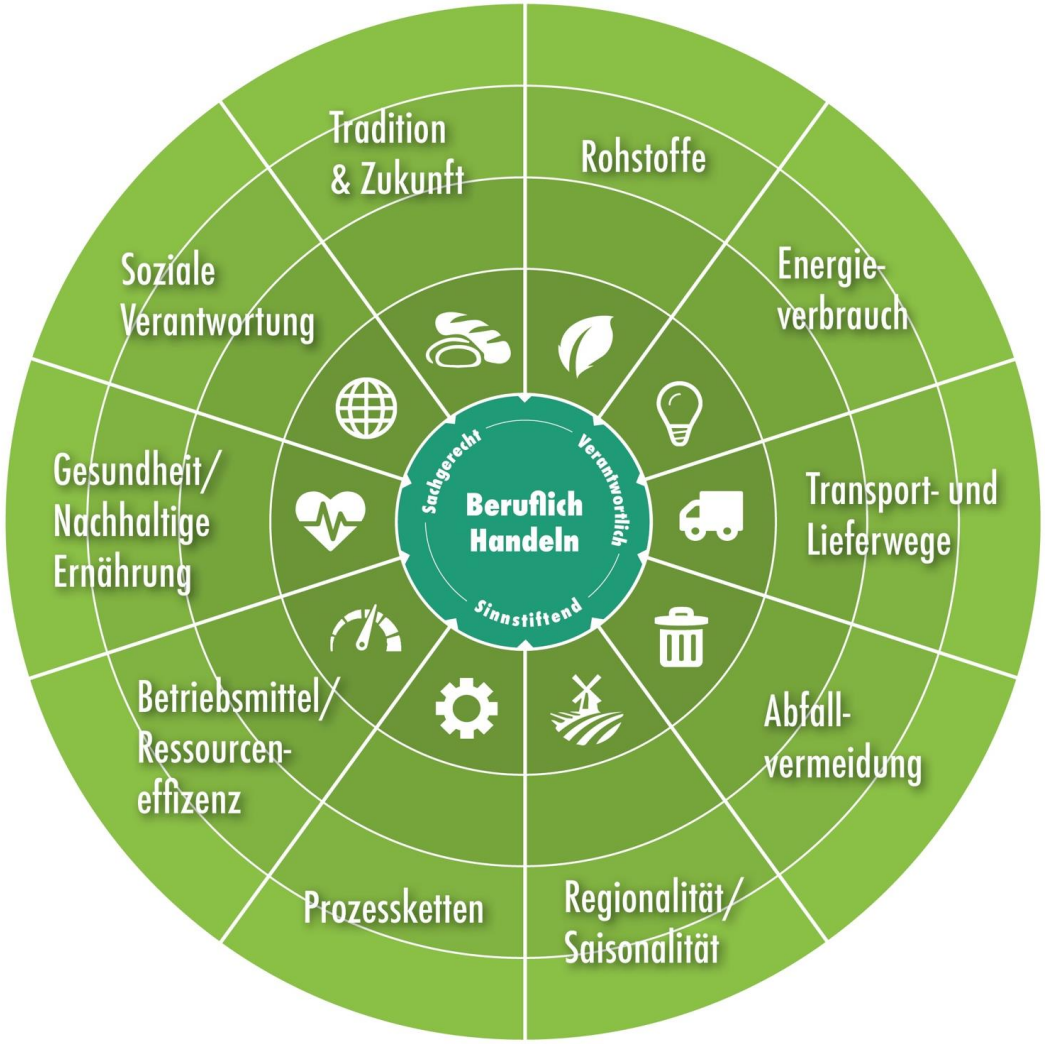
Das haben wir während der ÜLU-Woche vor:

- Nachhaltigkeitsprofi werden – die NiB-Scout App.
- Ökologischer Fußabdruck - so viele Ressourcen verbrauche ich!
- Regionalität/Saisonalität
- Regional und saisonal: Gebäck
- Thementag: Regional / saisonal: herzhafter Snack

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

Nachhaltigkeit – 10 Dimensionen

NiB Scout



Nachhaltigkeit allgemein:

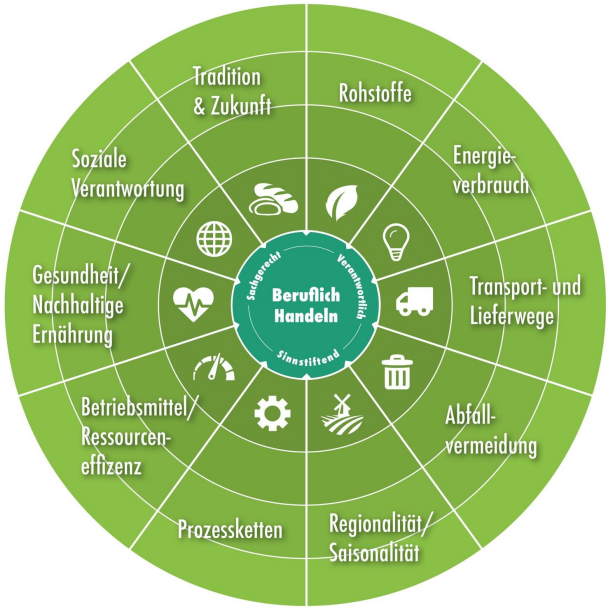
- Von „Nachhaltigkeit“ reden wir heute, wenn wir einen sorgfältigen Umgang mit unserer Umwelt beschreiben,
- Ziel ist es, für uns und alle, die nach uns kommen, ein gutes Leben zu sichern.

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk:

- Wer nachhaltig backen möchte, muss einen Blick auf die Rohstoffe werfen: Wo kommen sie her? Wie wurden sie angebaut, bearbeitet und verarbeitet? Welche Arbeitsbedingungen sind beim zuliefernden Betrieb üblich? Wie sieht es mit den Transportwegen aus?
- Aber es gibt noch viele weitere wichtige Aspekte (siehe links…)

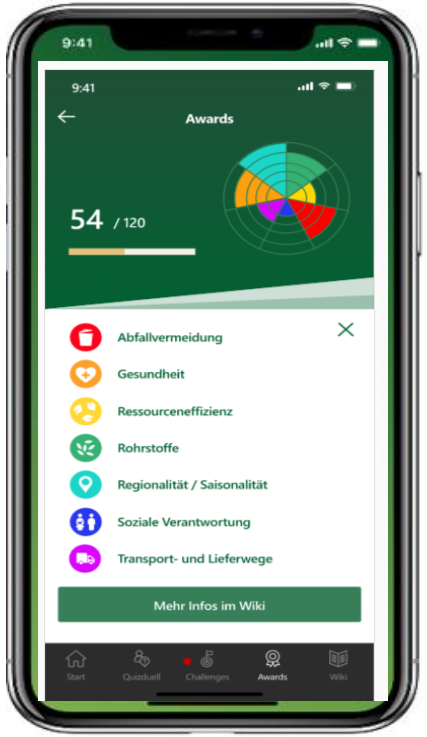
Mehr zu den Nachhaltigkeitsdimensionen

NiB Scout



findet ihr in der NiB-Scout App – im Wiki

In sieben Kapiteln sind Informationen zusammengefasst und auch Links eingefügt, wenn ihr zu bestimmten Themen noch mehr erfahren wollt.



NiB-Scout App installieren:

https://p560306.mittwaldserver.info/

In den Browser deines Handys eingeben – los geht es mit der Installation.

Registriere dich am besten – dann kannst du dich auch mit deinen Freund:innen in der App beim Nachhaltigkeitsquiz messen…

Awards sammeln und vielleicht schließt du dann diese Woche als Quizmeisterin oder Quizmeister ab!

Challenges

NiB Scout

- Level 2:
  Ohne Standby!
- Level 3:
  Licht aus

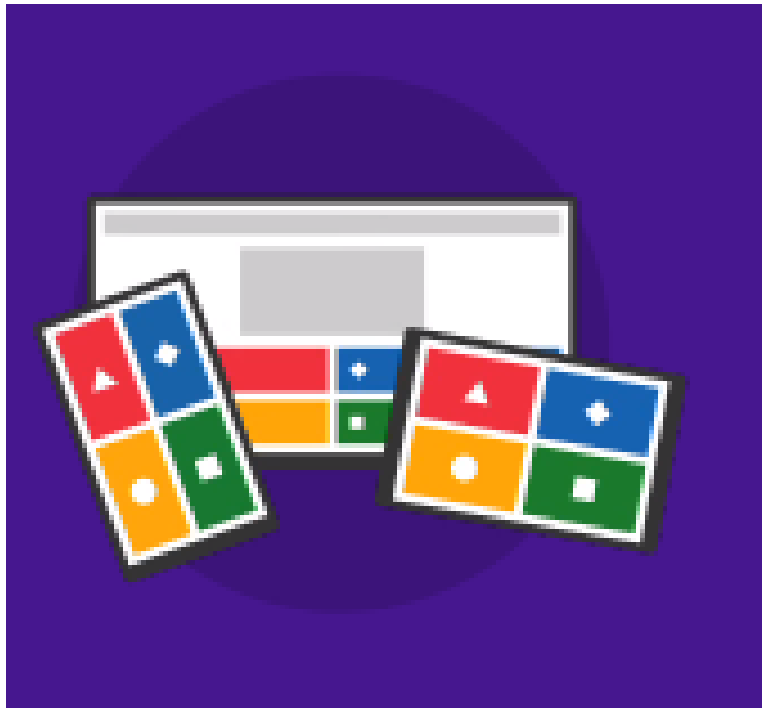
Dein ökologischer Fußabdruck

https://www.fussabdruck.de

In einer Bäckerei gibt es viele Dinge, die Auswirkungen auf den „ökologischen Fußabdruck“ eines Betriebes haben können… Exemplarisch schauen wir nun auf diese Bereiche:

- Backstube (= alle Aspekte der Produktion)
- Produkte (= alle Aspekte rund um die produzierten Waren)
- Transport (= alle Aspekte zum Transport von Rohstoffen und Backwaren)

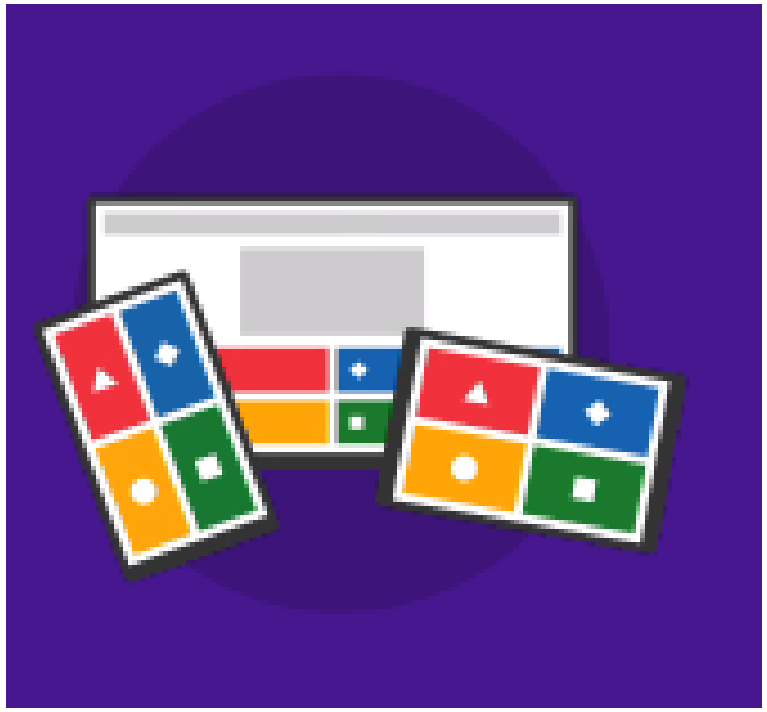
IDEEN SAMMELN ZU DEN BEREICHEN Backstube, Produkte, Transport



Challenges

NiB Scout

- Level 2:
  Ohne Standby!
- Level 3:
  Licht aus



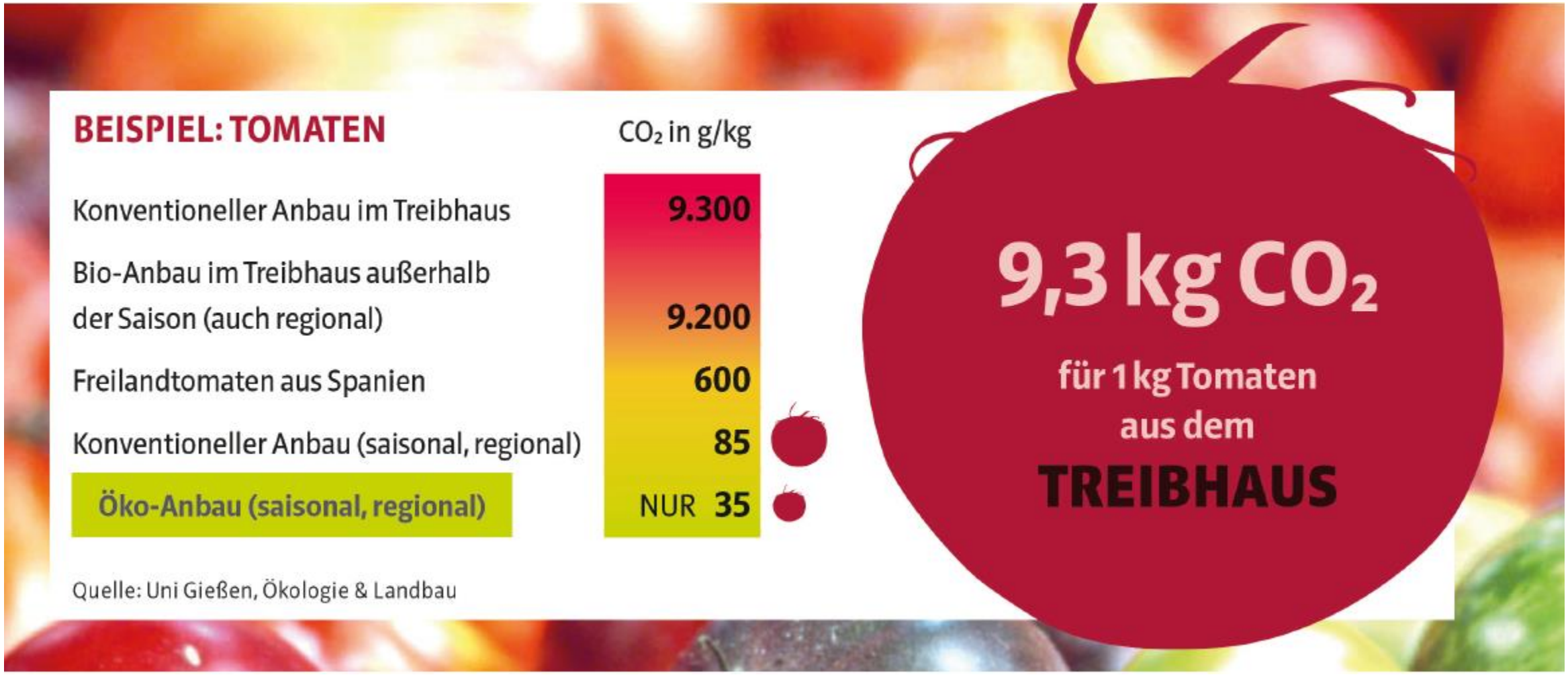
Regional und Saisonal

Nachhaltigkeitsdimensionen

Regional & Saisonal

- Regional einkaufen bedeutet, saisonal einzukaufen.
- Bestimmte Obst- und Gemüsesorten werden (fast) gar nicht in Deutschland angebaut (z.B. Paprika)
- Wir haben uns daran gewöhnt, dass alle Obst- und Gemüsesorten das ganze Jahr verfügbar sind.
- Die Folge: über 60 % des Gemüses und 80 % des Obstes (ohne Zitrusfrüchte) werden nach Deutschland importiert. Die ständige Verfügbarkeit bedeutet einen hohen Energieaufwand (Transportwege, Treibhäuser, gekühlte Lagerstätten)

Regional, saisonal, öko - Unterschiede

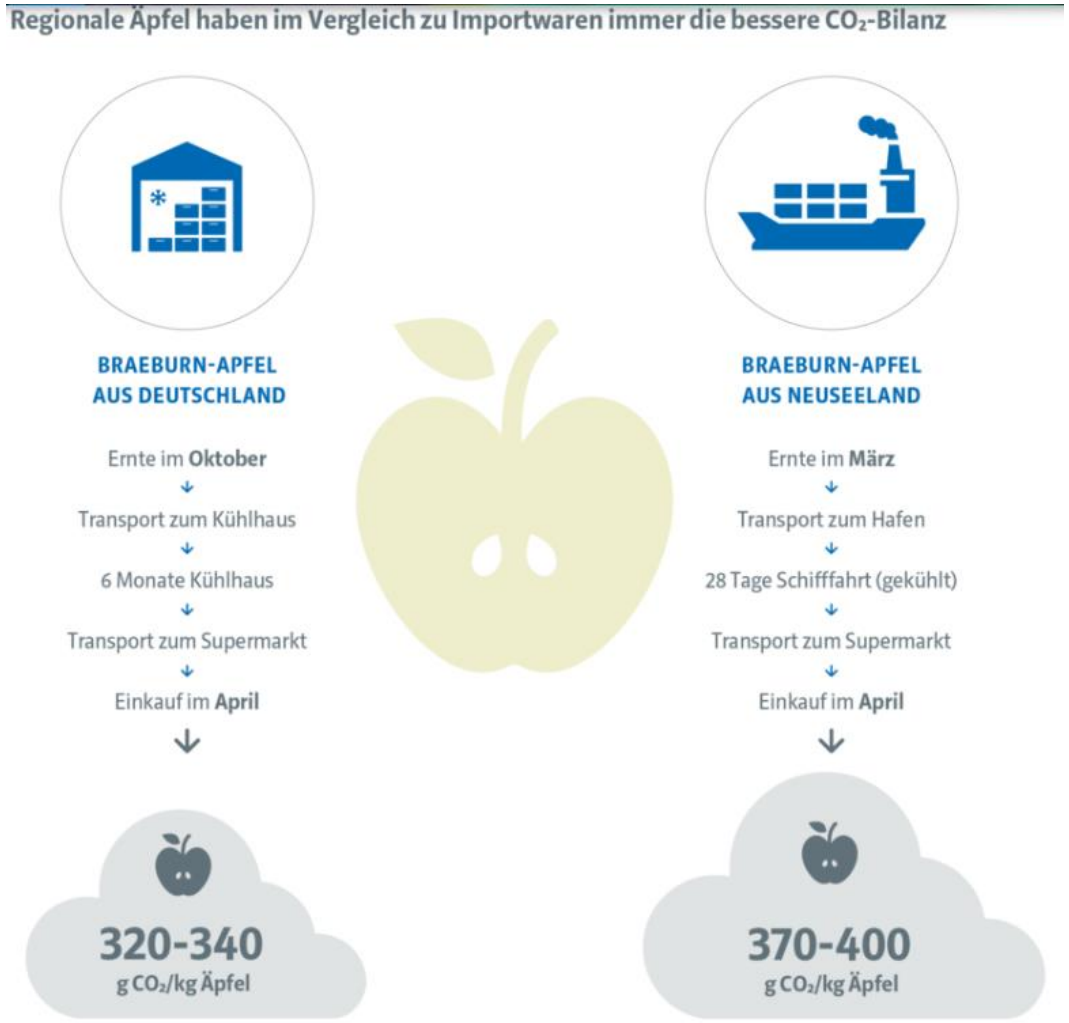


Saisonal:

- Saisonales Obst und Gemüse sind Produkte, die von Natur aus zu bestimmten Zeiten im Jahr reif sind und geerntet werden können.

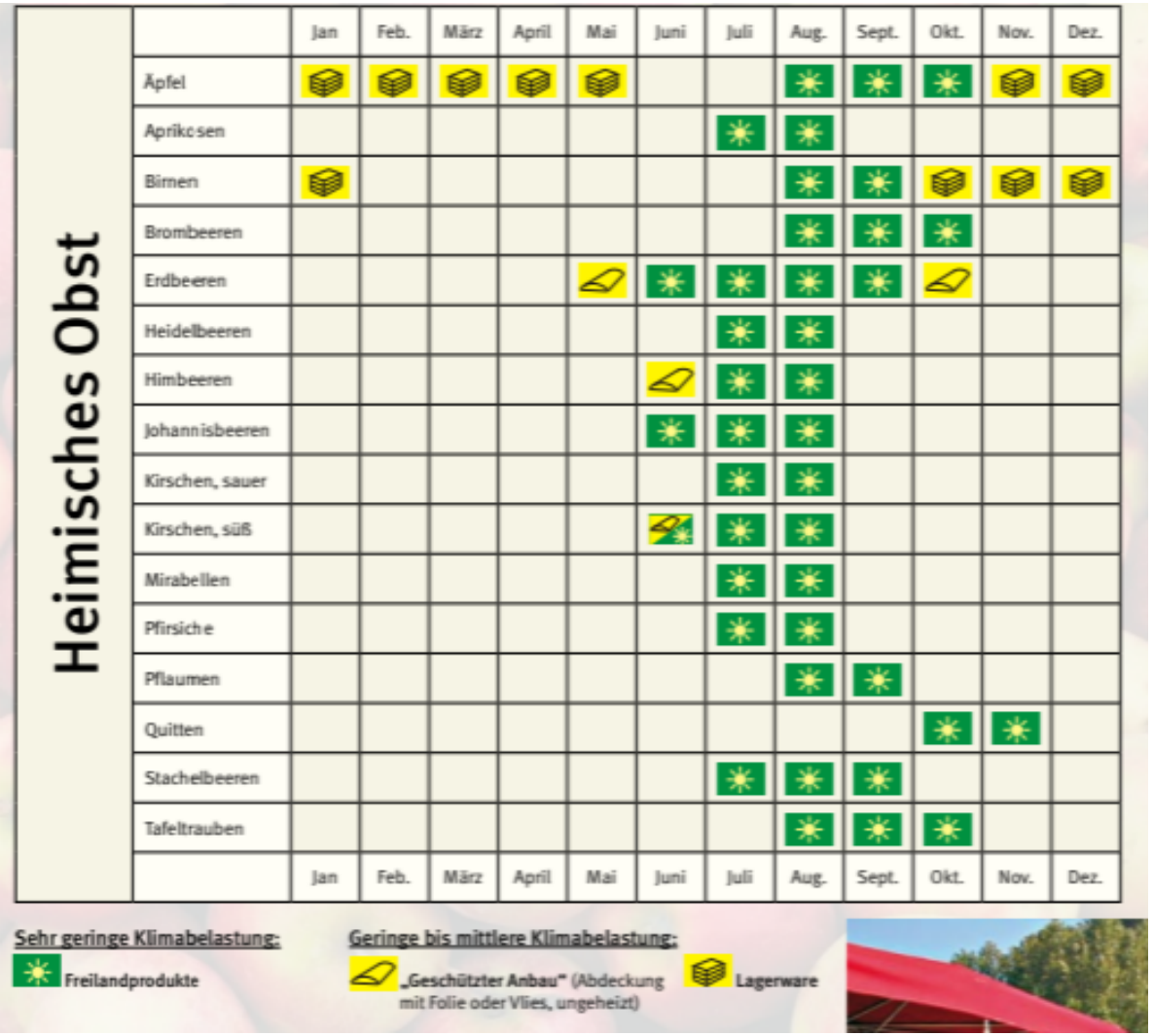
- Saisonal wird i.d.R. als Begriff für Obst und Gemüse aus heimischem Anbau verwendet, also Anbau mindestens innerhalb Deutschlands.

- In anderen Regionen Europas und der Welt unterscheiden sich die Saisonzeiten von denen in Deutschland.



Quelle: Rat für nachhaltige Entwicklung
https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themen/saisonal-und-regional/

Regional & Saisonal: Saisonkalender



- Welche dieser Obstsorten werden in eurem Ausbildungsbetrieb verarbeitet?
- Woher kommen die Früchte?
- Werden bei euch im Ausbildungsbetrieb auch andere Obstsorten verarbeitet? Welche sind das und woher stammen sie?

CO2-Emission von Obst im Vergleich

https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner

Gruppenaufgabe: Erdbeerkuchen

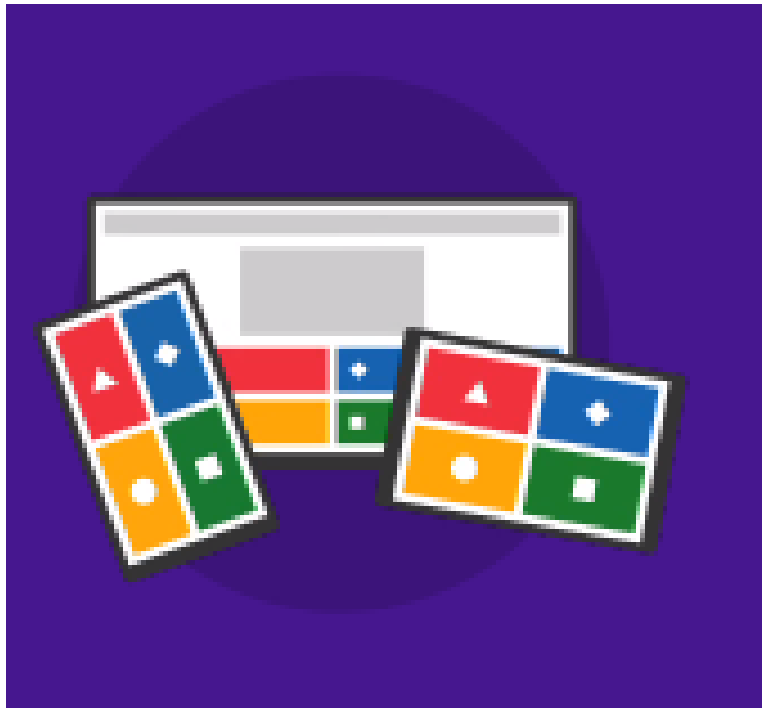
https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner

- Erdbeerkuchen – wann sollte Erdbeerkuchen in einer Bäckerei verkauft werden? Das ganze Jahr, oder besonders zu Weihnachten? Oder, oder, oder …
- Was meint ihr?

Eure Ergebnisse

Vorbereitung Projekttag

Projekttag



Quiz-Meister:in und Challenges

Eure Ergebnisse – NiB-Scout App

Wer ist Quizmeisterin / Quizmeister der Woche?
Checkt eure Awards in der App…

Wie lief es mit den Challenges?

Wer war auf „Standby?“

Und: habt ihr „Licht aus“ in dieser Woche geschafft?

Vielen Dank und viel Erfolg!

Anne Röhrig, k.o.s GmbH

Jörg Hochmuth, Universität Potsdam

Dieses Material steht unter der Creative-Commons-Lizenz Namensnennung – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International. Um eine Kopie dieser Lizenz zu sehen, besuchen Sie: http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0

NiB-Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

GEFÖRDERT VOM Bundesministerium für Bildung und Forschung

Bildung für nachhaltige Entwicklung

bibb Bundesinstitut für Berufsbildung