NiB-Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

GEFÖRDERT VOM

Bundesministerium für Bildung und Forschung

bibb Bundesinstitut für Berufsbildung

NiB-Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

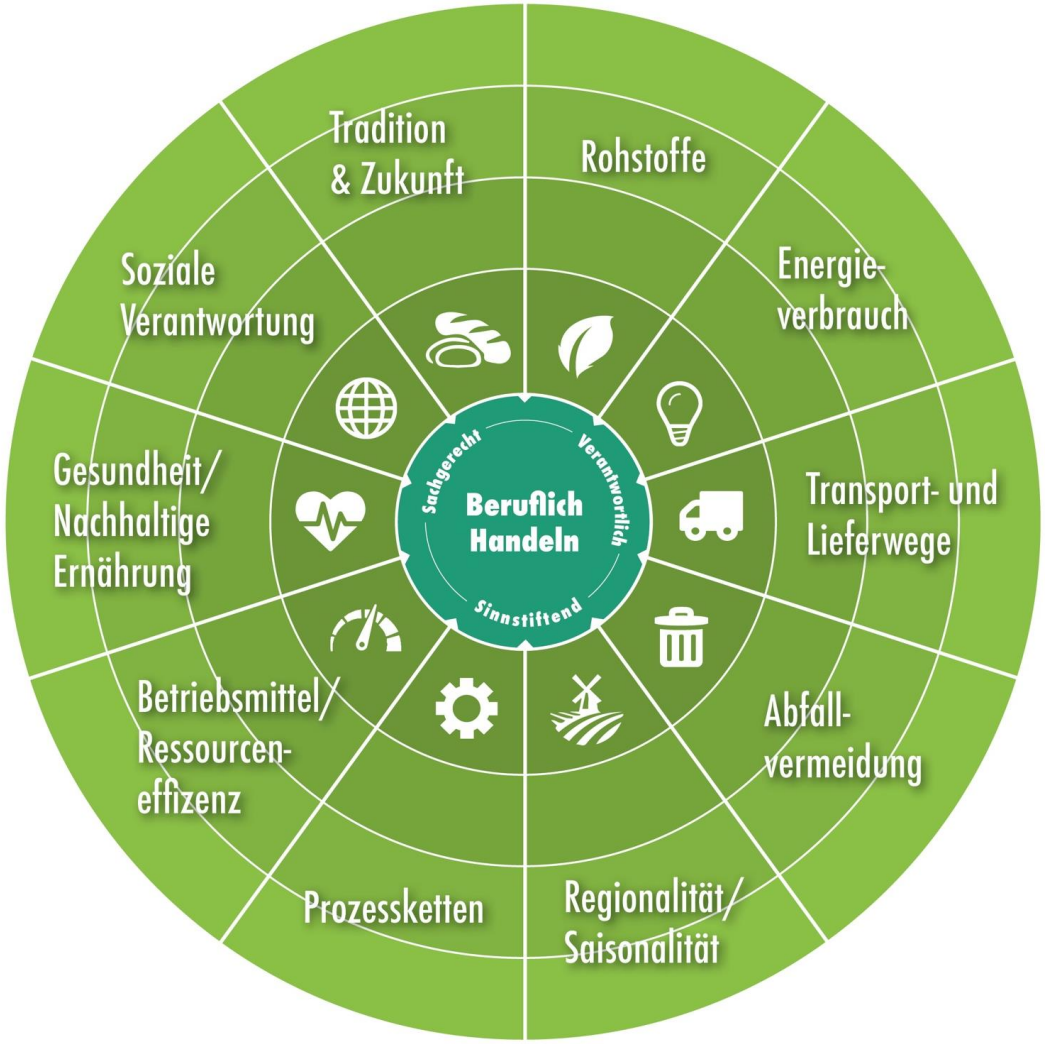
Das haben wir während der ÜLU-Woche vor:

- Was soll das eigentlich mit der Nachhaltigkeit…
- Ökologischer Rucksack – so viele Ressourcen verbrauche ich!
- Gesundheit und nachhaltige Ernährung
- Gruppenarbeit zur Nachhaltigkeit (1)
- Gruppenarbeit zur Nachhaltigkeit (2)
- Vorbereitung Thementag Torte

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

Nachhaltigkeit – 10 Dimensionen

NiB Scout



Nachhaltigkeit allgemein:

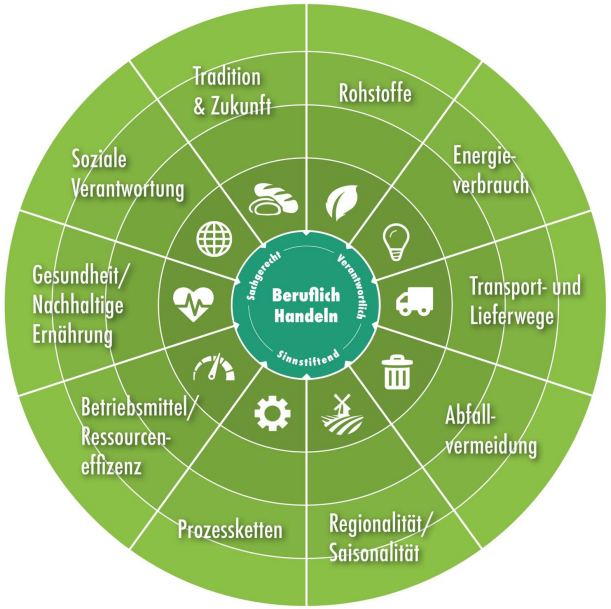
- Von „Nachhaltigkeit“ reden wir heute, wenn wir einen sorgfältigen Umgang mit unserer Umwelt beschreiben,
- Ziel ist es, für uns und alle, die nach uns kommen, ein gutes Leben zu sichern.

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…)

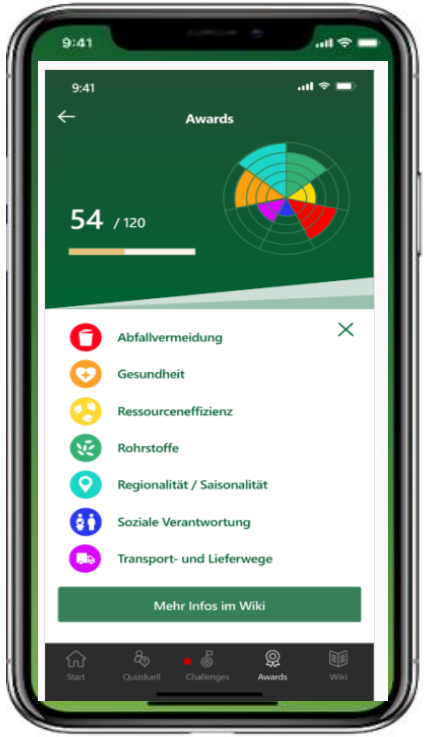
Mehr zu den Nachhaltigkeitsdimensionen

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!

BBNE - Berufsbildung für Nachhaltige Entwicklung

- Wissen zu Nachhaltigkeitsthemen
- Selbst nachhaltig handeln im Beruf
- Bäckerwissen und -handwerk mit Nachhaltigkeitsthema anreichern
- Verantwortung für Betrieb, Produkt und die Erhaltung unserer Lebens-grundlagen übernehmen

https://www.youtube.com/watch?v=SLyQc3mLD74

Nachhaltigkeitsdimensionen

Gesundheit und Nachhaltigkeit

Nachhaltige Ernährung - Gesundheit

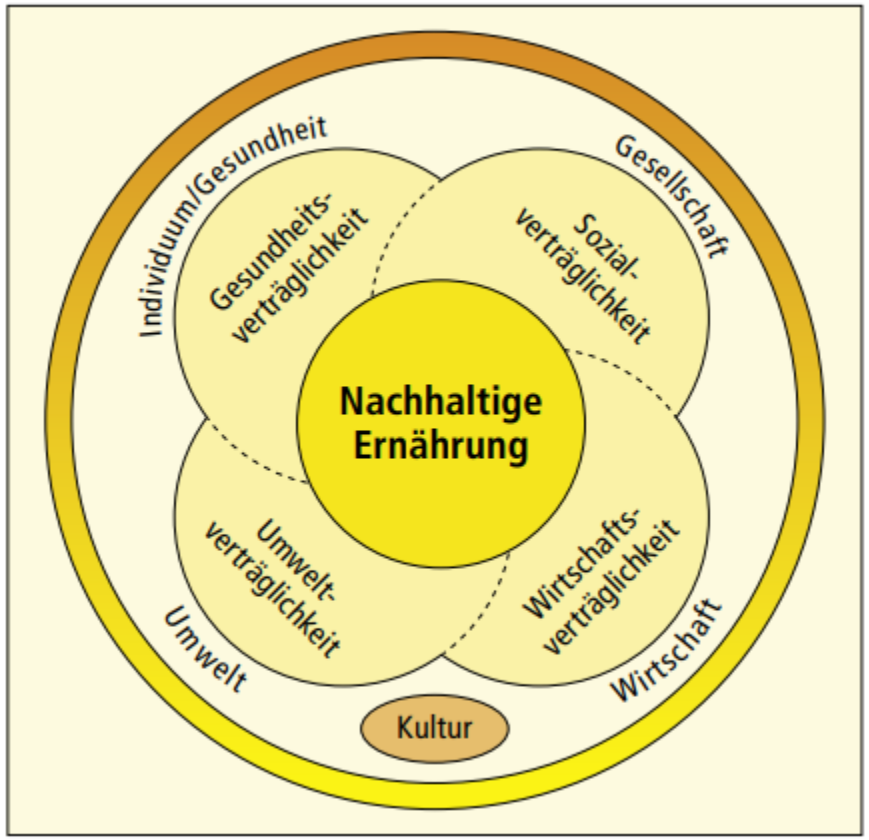


Abbildung 1: Fünf Dimensionen einer Nachhaltigen Ernährung (weiterentwickelt nach *v. Koerber/ Männle/Leitzmann 2012, S. 4)*

Übersicht 1: Sieben Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung (weiterentwickelt nach *von Koerber, Kretschmer 1999 und 2006; Hoffmann, Schneider, Leitzmann 2011; von Koerber, Männle, Leitzmann 2012; von Koerber, Hohler 2012)*
1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

Quelle: Karl von Koerber Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update (https://www.bzfe.de/_data/files/eif_2014_09-10_5-dimensionen_nachhaltige-ernaehrung.pdf)

Nachhaltige Ernährung - Gesundheit

Weitere Aspekte:

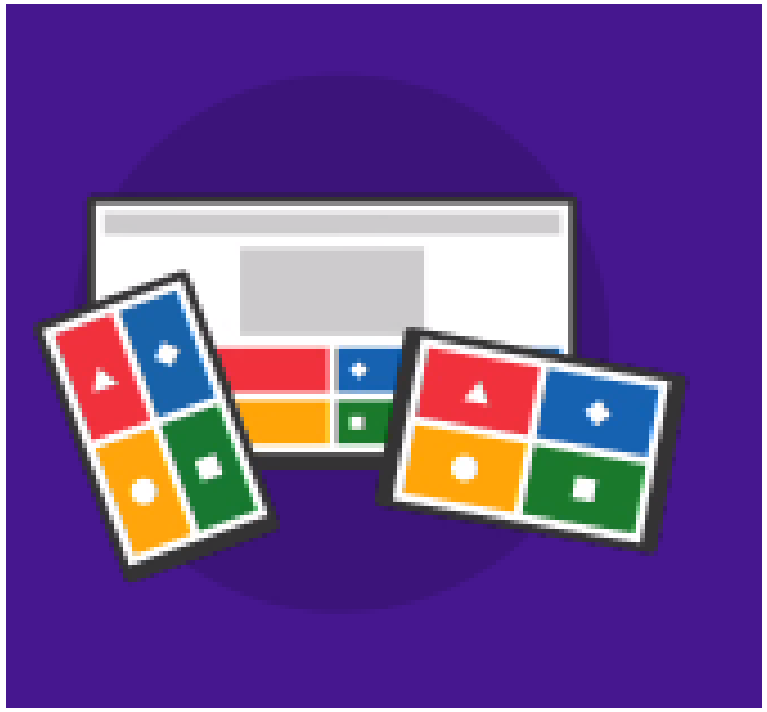
- Gesundheitsbewusstsein bei vielen Kundinnen und Kunden wächst
- Interesse an Inhaltsstoffen, verarbeiteten Rohstoffen
- Unverträglichkeiten – Glutenintoleranz, Fructoseintoleranz, Lactoseintoleranz

Was bedeutet eigentlich…

- Lactoseintoleranz
- Fructoseintoleranz
- Glutenintoleranz

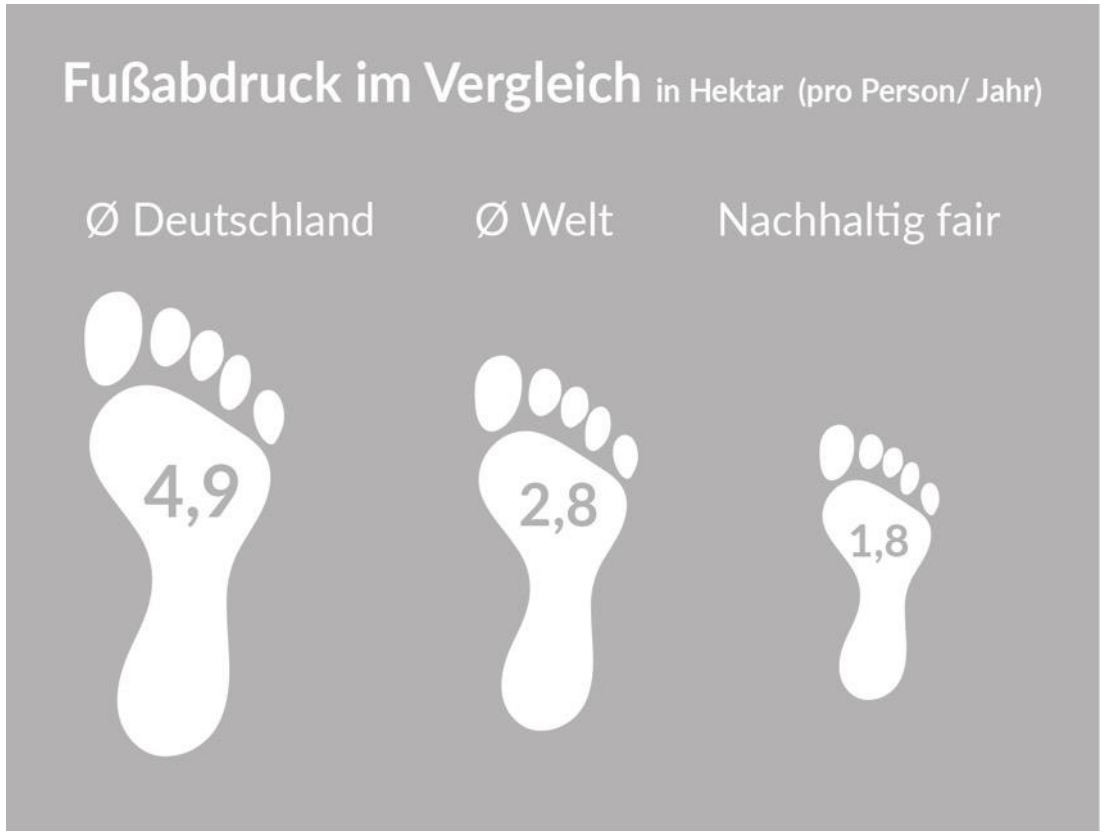
https://www.bzfe.de/inhalt/reingeschaut-lebensmittelqualitaet-beurteilen-27525.html#image_27526

https://www.bzfe.de/inhalt/reingeschaut-lebensmittelqualitaet-beurteilen-27525.html#image_27526



Fußabdrücke und Rucksäcke

Ökologischer Fußabdruck



Ökologischer Rucksack

Mein
ÖKOLOGISCHER
RUCKSACK

Wuppertal Institut

WOHNEN | KONSUM | ERNAHRUNG | FREIZEIT | MOBILITAT | URLAUB

ALLES IM BLICK
Hier sehen Sie die Kategorien und Ihren Fortschritt während der Beantwortung der Fragen.

TIPPS FÜR SIE
Erfahren Sie mehr nach dem Abschluss des Kalkulators.

KALKULATOR STARTEN

LOS GEHT'S
Klicken Sie auf das Foto und finden Sie heraus wie schwer ihr ökologischer Rucksack ist.

Optionale Vertiefungsmöglichkeiten

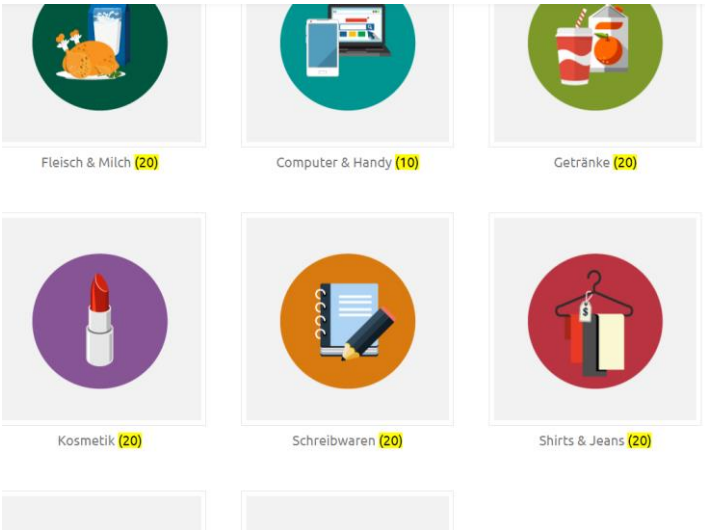
Der CO2-Fussabdruck auf dem Teller:

- https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner
- Einzelne Lebensmittel werden auf einen Teller gezogen – angezeigt wird die CO2-Emission der ausgewählten Produkte

Vergleiche deine Lebensmittel:
Ziehe deine Zutaten auf den Teller. Das Thermometer zeigt die Co2-Bilanz an.
Tausche Zutaten hin und her!
Was ist klimafreundlicher: Butter oder Margarine?

Einkauf im Globalen Supermarkt:

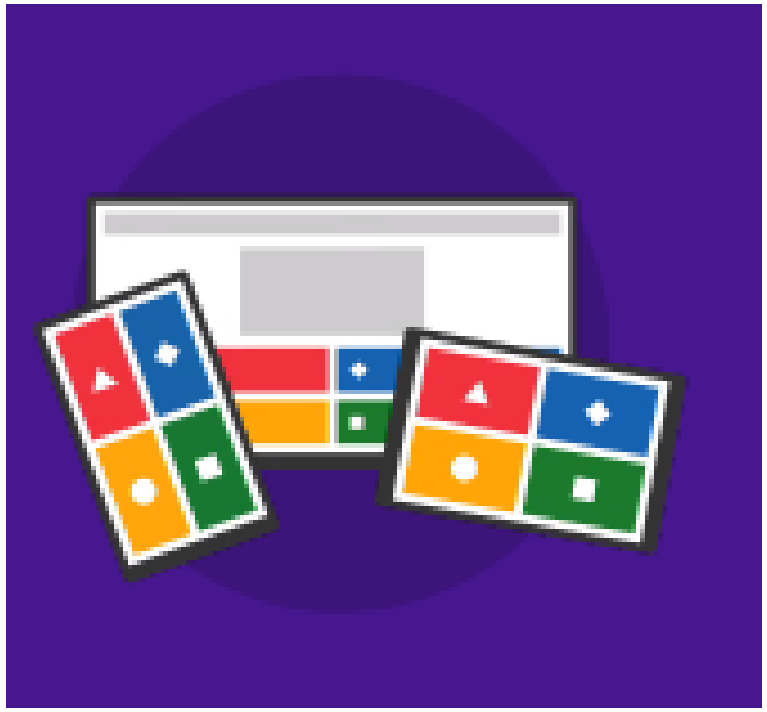
- https://globalersupermarkt.de/
- Zeigt für einzelene Produkte auf, wie hoch die CO2-Belastung ist, aber auch sonstige Ressourcenverbräuche sowie die Lebensbedingungen der an der Produktion beteiligten Menschen



In einer Bäckerei gibt es viele Dinge, die Auswirkungen auf den „ökologischen Rucksack“ 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)

} Das alles landet im Rucksack



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)

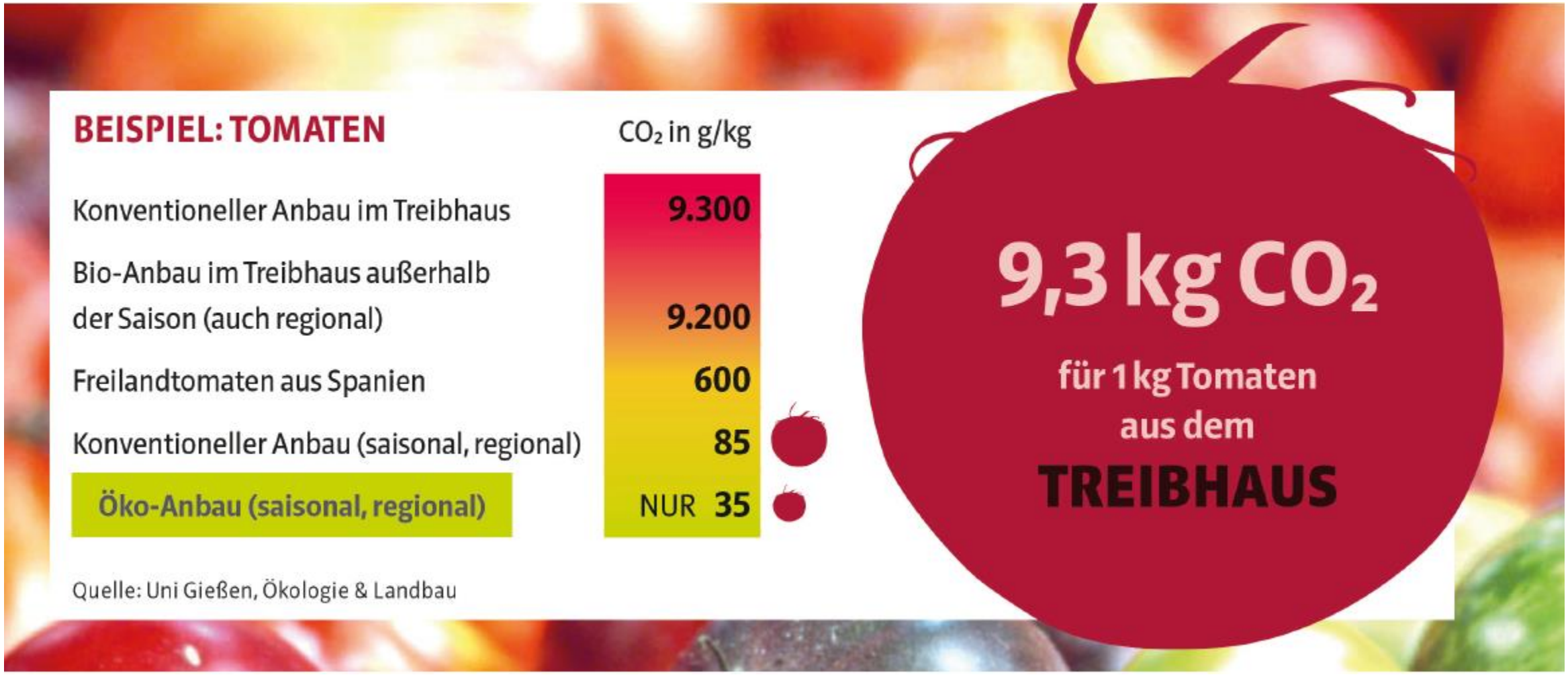
Regional:

- Es gibt keine gesetzliche Vorgabe, was regional bedeutet
- Regionalkennzeichnung sind freiwillig und haben unterschiedliche Kriterien
- Regional kann wenige Kilometer Entfernung bis ganz Deutschland umfassen
- Regionale Produkte/Rohstoffe haben ggf. kürzere Transportwege
- Regional ist immer Saisonal! Auch wenn ein „weiter“ Regionalbegriff gewählt wurde
- Regionalfenster – eine überprüfte Deklaration

Regionales Gemüse im Biosupermarkt - Foto: NABU/Sebastian Hennigs

- Je näher der Ort der Erzeugung, desto günstiger die CO_2-Bilanz – aber stimmt das wirklich immer?

Regional, saisonal, öko - Unterschiede

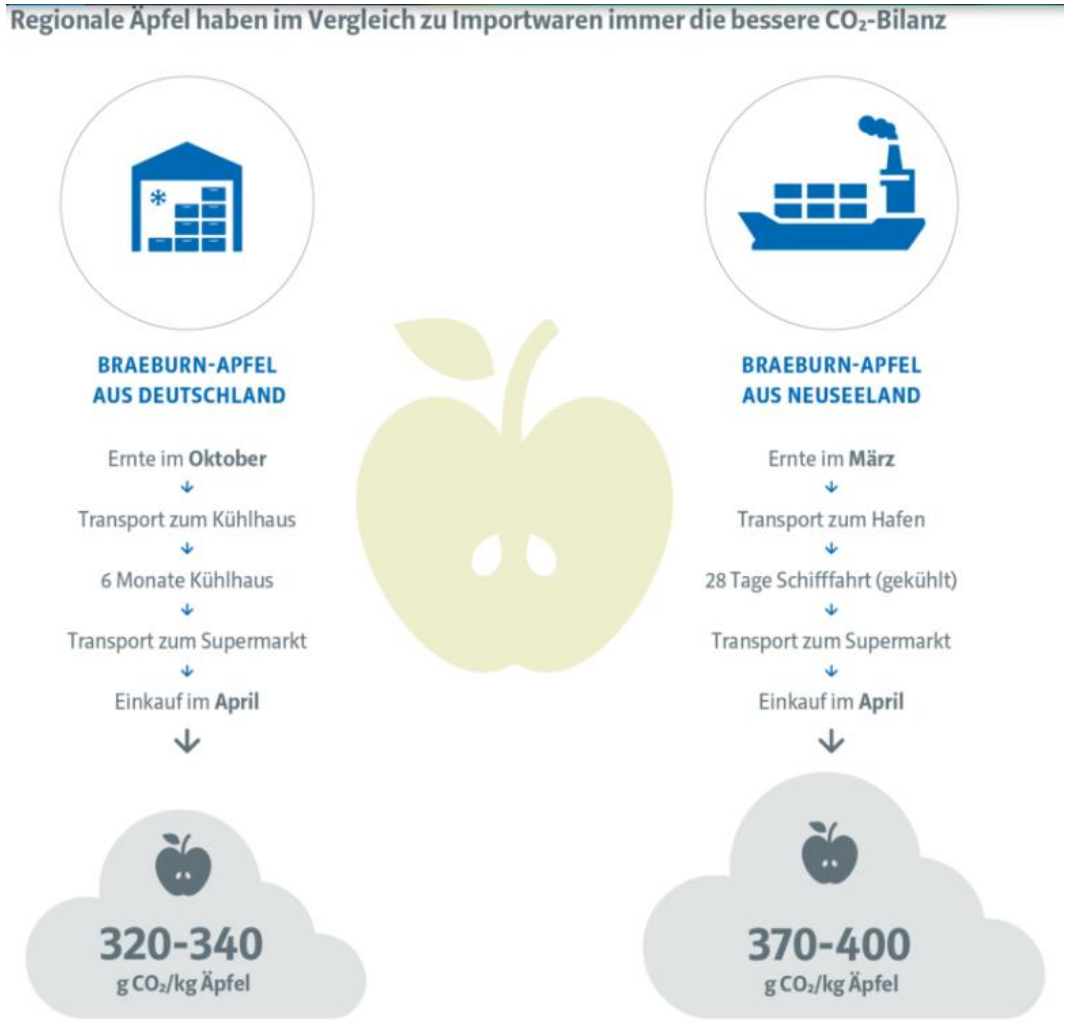


Saisonal:

- 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.

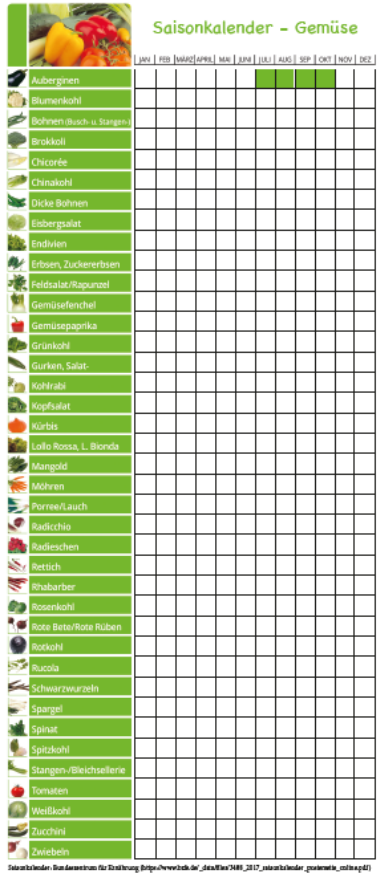
- In anderen Regionen Europas und der Welt unterscheiden sich die Saisonzeiten von denen in Deutschland.



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

Regional & Saisonal

Gruppenarbeit



Eure Ergebnisse

Dreieck der Nachhaltigkeit

Dreieck der Nachhaltigkeit

Quelle: https://www.zvo.com

ÖKOLOGIE
Klimaschutz, Ressourceneffizienz, Emission-/Schadstoffvermeidung, Erhalt der Naturfunktionen, Abfallreduktion/Recycling, Tier-/Artenschutz

ÖKONOMIE
Umweltfreundliche/ressourcensparende Produktion, fairer Handel, regional und lokale Vermarktung, langfristige Unternehmenssicherung

SOZIALES
Soziale Gerechtigkei, verantwortungsvoller Umgang, Wertschätzung, Mitbestimmung, Gesundheitsförderung, Entwicklungsförderung, ethisches Verhalten

DAS DREIECK DER NACHHALTIGKEIT

Dreieck der Nachhaltigkeit

Quelle: https://www.zvo.com

Gruppenaufgabe:

Jede Gruppe hat eine andere Aufgabe – bei jeder Gruppe geht es darum, den eigenen Bäckereibetrieb zu verändern!

1. **Schaut euch euer Thema an.**
2. **Überlegt, was ihr für die Aufgabe wissen müsst und recherchiert dazu Informationen (falls nötig).**
3. **Schreibt in Stichpunkten auf, was ihr unternehmen müsst, um das Ziel zu erreichen.**
4. **Bewertet eure Planung mit dem Dreieck der Nachhaltigkeit.**

Dreieck der Nachhaltigkeit

SOZIAL

Rohstoffe

Bäckerei Regio

Ihr seid die Geschäftsführung der Bäckerei Regio. Euer Ziel: Alle von euch produzierten Backwaren sollen in Zukunft möglichst nur noch aus regionalen Rohstoffen bestehen!

ÖKONOMISCH

ÖKOLOGISCH

Dreieck der Nachhaltigkeit

SOZIAL

Transport

Bäckerei E-Mobil

Ihr seid die Geschäftsführung der Bäckerei E-Mobil. Euer Ziel: Eure Backwaren sollen künftig ressourcenschonend in die Geschäfte transportiert werden!

ÖKONOMISCH

ÖKOLOGISCH

Dreieck der Nachhaltigkeit

SOZIAL

Energie

Ihr seid die Geschäftsführung der Bäckerei Windrad. Euer Ziel: Die gesamte Backstube soll energieeffizient umgestaltet werden!

ÖKONOMISCH

ÖKOLOGISCH

Eure Ergebnisse

Projekttag

Projekt: Sahnetorte und Nachhaltigkeit

Regional

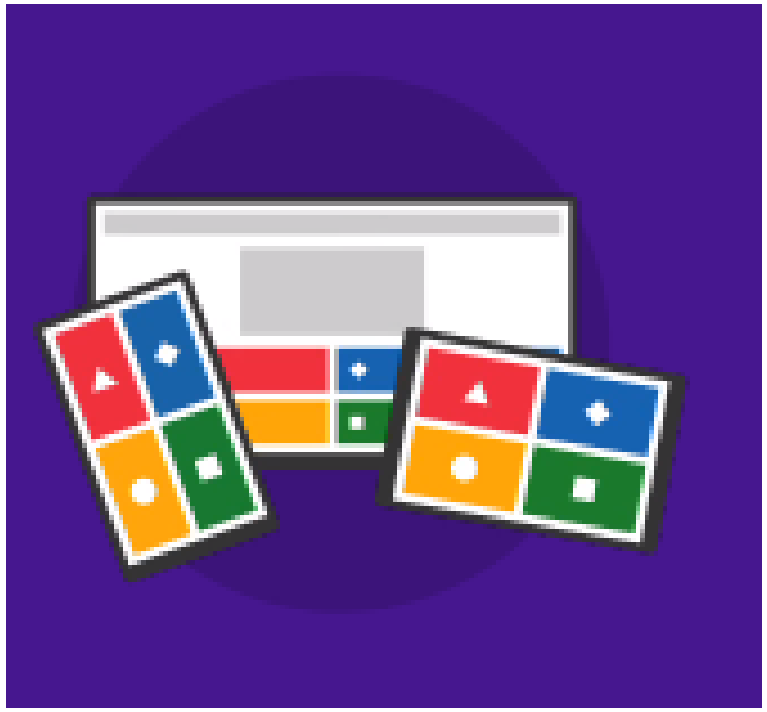
Saisonal

Lactosefrei

Ansprechende Präsentation eures Produktes einschließlich eines Namens für die Torte

Allergene auflisten
Besonderheiten des Produktes

Dokumentation der genutzten Rohstoffe: was habt ihr verbacken, wo kommen die Rohstoffe her, hat eure Torte einen „guten Fußabdruck“?



Reflektionen zum Abschluss der Woche:

Ökologie

Ökonomie

Soziales

Was kann beachtet / umgesetzt werden, um in einem Bäckerbetrieb (Backstube) nachhaltiger zu produzieren?

Wo können Widersprüche zwischen Orientierung auf Nachhaltigkeit und wirtschaftlichen Anforderungen des Betriebes auftreten?

Wie könnten diese Widersprüche gelöst werden?

Vielen Dank und noch viel Spaß!

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
Bundesinstitut für Berufsbildung