

| **SELBSTGELEITETE AKTIVITÄT**  **BILD ODER LOGO** | Toward the creation of novel food waste management systems: A network  approach - ScienceDirect  Quelle: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652619338570> |
| --- | --- |
| **ENTWICKLER/PROMOTER** |  |
| **PROBLEMERKENNUNG** | Wenn ein Unternehmen nicht in der Lebensmittelbranche tätig ist, hat es sich vielleicht noch keine Gedanken darüber gemacht, wie die Lebensmittelabfälle seines Unternehmens sein Ergebnis beeinträchtigen. Aber wahrscheinlich kostet sie das jedes Jahr Tausende von Euro - selbst in kleinen Unternehmen - und verschwendet zudem natürliche Ressourcen. Und verschwendete Lebensmittel, die auf Mülldeponien landen, erzeugen Treibhausgase, die weitere Umweltschäden verursachen.  ***Wie kann die Wirtschaft, mit Ausnahme der Lebensmittelindustrie, Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergreifen?*** |
| **WAS WISSEN WIR ÜBER DAS PROBLEM?** | Wenn Lebensmittel verschwendet werden, sind sowohl Lebensmittel als auch Geld verloren. Darüber hinaus werden auch die gesamte Energie, das Wasser und andere Ressourcen verschwendet, die für die Produktion der Lebensmittel verwendet wurden. Nach vorliegenden Schätzungen geht etwa ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, verloren oder wird verschwendet. Dieses Ausmaß an Ineffizienz im globalen Lebensmittelsystem hat erhebliche wirtschaftliche, soziale und ökologische Auswirkungen. Die wirtschaftlichen Verluste belaufen sich auf 940 Milliarden Dollar pro Jahr. Darüber hinaus sind Lebensmittelverluste und -verschwendung für schätzungsweise 8 Prozent der jährlichen Treibhausgasemissionen verantwortlich.  Die Verringerung von Lebensmittelverlusten und -abfällen kann daher ein dreifacher Gewinn sein: für die Wirtschaft, für die Ernährungssicherheit und für die Umwelt. Aber warum wird die Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -abfällen nicht bereits in ausreichendem Maße von Unternehmen umgesetzt? Interviews mit Entscheidungsträgern des öffentlichen und privaten Sektors deuten darauf hin, dass ein Grund darin liegt, dass viele Führungskräfte nicht wissen - oder nicht daran glauben - dass es einen soliden "Business Case" für die Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -abfällen gibt. |
| **WAS MÜSSEN WIR WISSEN?**  **SELBSTSTUDIE**  **(Lernressourcen)** | Um die tatsächlichen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung besser zu verstehen und um herauszufinden, wie Unternehmen außerhalb der Lebensmittelindustrie aktiv zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beitragen können, sollten Sie Nachforschungen anstellen.  Hier sind einige Links, die Ihnen den Einstieg erleichtern:   * <https://mailchimp.com/courier/article/food-waste-opportunities/> * <https://www2.gov.bc.ca/gov/content/environment/waste-management/food-and-organic-waste/prevent-food-waste/prevent-business-food-waste> * <https://champions123.org/sites/default/files/2020-08/business-case-for-reducing-food-loss-and-waste.pdf> * <https://okcredit.in/blog/business-ideas-to-reduce-food-waste/> |
| **WAS HABEN WIR GELERNT?**  **PROBLEMLÖSUNG** | Anhand dieser Aktivität können wir erkennen, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein Thema ist, das uns alle angehen sollte und nicht nur die Lebensmittelunternehmen. Um einen systemischen Einfluss auf die Lebensmittelverschwendung zu erreichen, sollten alle Unternehmen Verhaltensänderungen vornehmen.  Insbesondere die Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen bzw. die Umwidmung von Verlusten und Abfällen in höherwertige Verwendungszwecke kann so viele Vorteile bringen, dass die Generalversammlung der Vereinten Nationen dies als Priorität auf der globalen Agenda hervorgehoben hat.  Aber wenn es so viele Vorteile bringen kann, warum tun Unternehmen dann nicht schon mehr, um Lebensmittelverluste und -abfälle zu reduzieren? Untersuchungen deuten darauf hin, dass ein Grund dafür darin liegt, dass die Führungskräfte nicht wissen oder nicht glauben, dass es einen soliden "Business Case" für die Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -abfällen gibt. So werden die mit Lebensmittelverlusten und -abfällen verbundenen Kosten in einigen Fällen zu oft in den Betriebsbudgets versteckt und als "Geschäftskosten" akzeptiert. In anderen Fällen sind die Entscheidungsträger der Meinung, dass die Kosten für Maßnahmen - wie z. B. die Identifizierung von Hotspots für Lebensmittelverluste und -verschwendung, die Anschaffung neuer Geräte oder die Umsetzung von Prozess- oder Verhaltensänderungen - den Nutzen überwiegen. |
| **REVIEW, REFLECT AND REPORT (Anweisungen für Berufsbildungstutoren)** | Nach der Lektüre der oben verlinkten Artikel können die Berufsbildungstutoren die Teilnehmer mit Hilfe der folgenden Fragen zum Nachdenken darüber anregen, wie wichtig es für Unternehmen ist, Praktiken zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen einzuführen und wie diese Praktiken in Unternehmen angewendet werden können:  Wie kann ein Unternehmen Initiativen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergreifen?  Überlegen Sie sich einige alltägliche Praktiken zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die jedes Unternehmen übernehmen könnte, und führen Sie diese auf.  Welche Rolle kann ein Unternehmen in der Kreislaufwirtschaft spielen, indem es ein nachhaltiges Modell für Lebensmittelabfälle einführt?  Beenden Sie diese Aktivität, indem Sie die Teilnehmer bitten, eine kurze Zusammenfassung in fünf Sätzen über die Bedeutung der Einführung sinnvoller nachhaltiger Initiativen in unseren Unternehmen, wie z. B. die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, zu verfassen, auch wenn dies nicht direkt mit dem Sektor zusammenhängt, in dem wir tätig sind |
| **ZIELGRUPPE** | Diese Aktivität kann mit Geschäftsinhabern, Unternehmern und Berufsschülern aus dem Wirtschaftssektor durchgeführt werden. |
| **SPRACHE** | Englisch |
| **LINK ZU DEN RESSOURCEN** | * Craig Hanson & Peter Mitche, The business case for reducing food loss and waste. Erhältlich unter: [https:](https://champions123.org/sites/default/files/2020-08/business-case-for-reducing-food-loss-and-waste.pdf)//champions123.org/sites/default/files/2020-08/business-case-for-reducing-food-loss-and-waste.pdf * Lipinski, B., C. O'Connor, und C. Hanson. SDG-Zielvorgabe 12.3 zu Lebensmittelverlusten und -verschwendung: Fortschrittsbericht 2016. Washington, DC: Champions 12.3. Verfügbar unter: [http:](http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=NEWSROOM)//www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=NEWSROOM * Abdelkafi, N., & Täuscher, K. (2016). Geschäftsmodelle für Nachhaltigkeit aus einer systemdynamischen Perspektive. Organisation & Umwelt, 29(1), 74- 96. Verfügbar unter: [https:](https://doi.org/10.1177/1086026615592930)//doi.org/10.1177/1086026615592930. |

**SELBSTGESTEUERTE PROBLEMORIENTIERTE AKTIVITÄT**