Food Waste

Persönliches Arbeitsheft für

Vorname .....

Name .....

Schule .....

zkm Zürcher Kantonale Mittelstufe

Dieses Heft entstand in enger Zusammenarbeit mit www.foodwaste.ch



Schau dir die beiden Bananen an. Würdest du beide essen? Begründe deine Antwort (Ja, ich würde … /Nein, …).

Lies den Spruch zu den Birnen. Was ist wohl genau mit den Sinnen gemeint?



Welche der Birnen ist wohl noch essbar? Umkreise: Links Rechts Beide

Notiere dann einen eigenen Spruch ins Feld oben. Wie würdest du die Birnen vor Foodwaste retten?

Bildquellen: foodwaste.ch

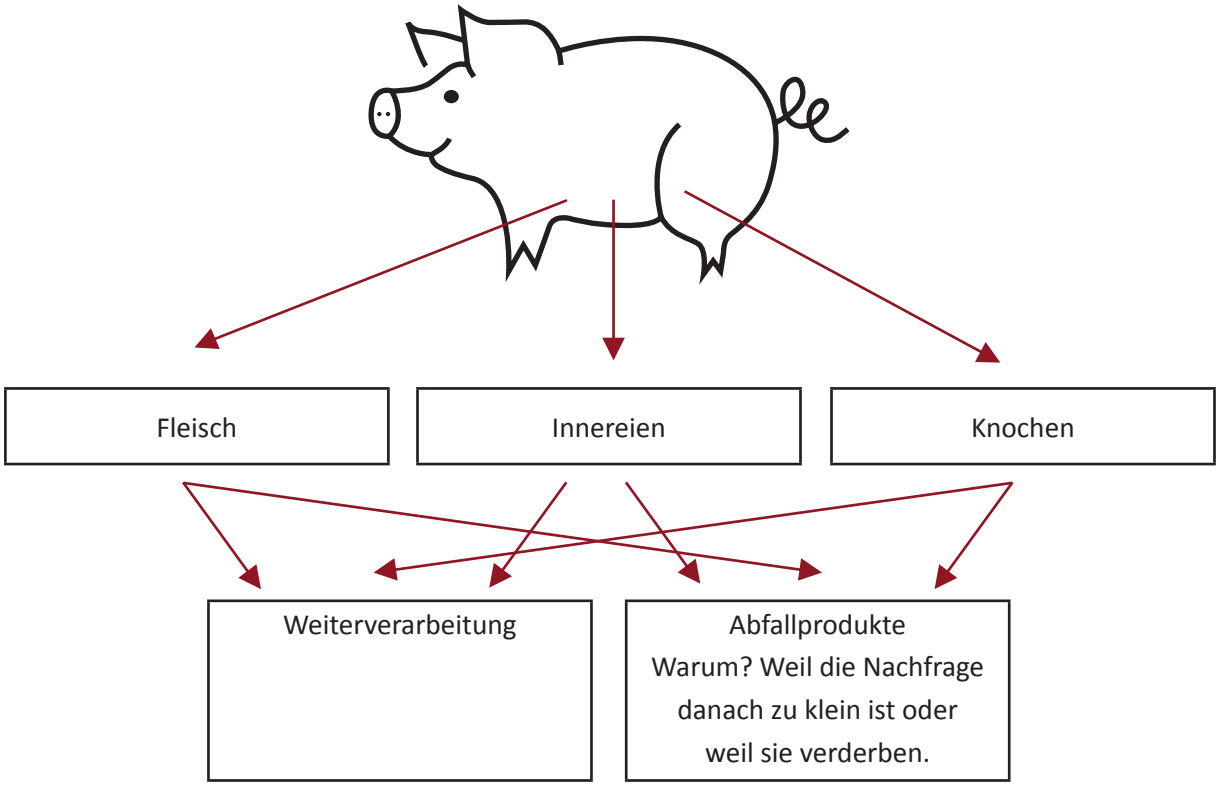
Verarbeitung

Sobald die Lebensmittel geerntet worden sind, werden sie in irgendeiner Form verarbeitet und für den Vertrieb bereit gemacht.

Rund **35%** der Nahrungsmittelverschwendung entsteht bei der Verarbeitung. Das ist mehr als ein Drittel des ganzen Food Waste.

Auch hier sind die Gründe vielfältig. Einen möchte ich anhand eines Beispiels erklären. Oftmals ist der Grund, dass Nebenprodukte nicht weiterverwendet werden. Was Nebenprodukte sind, erkläre ich dir anhand der Schweinefleisch-Herstellung.

Wird ein Schwein geschlachtet, entstehen viele essbare Produkte. Welche Bestandteile eines Schweines hast du schon einmal auf dem Teller gehabt? Oder vielleicht hast du auch noch nie etwas vom Schwein gegessen? Neben den Fleischstücken ergeben sich auch viele Nebenprodukte, nämlich beispielsweise die Innereien. Dazu zählen das Herz, Lunge, Leber, Nieren, Hirn, Zunge und Mägen. Was passiert damit? Manche Produkte werden weiterverarbeitet. Des Weiteren haben Schweine Därme, die zu Würsten weiterverarbeitet werden. Wenn sie aber nicht der Norm entsprechen, werden auch diese entsorgt.





Vertrieb (Import und Exportgeschäft)

Damit du die Vielfalt an Lebensmitteln im Detailhandel antriffst, wie du es hier in der Schweiz kennst, müssen diese oft einen langen Weg zurücklegen, bis sie in die Geschäfte kommen. Dabei muss zwischen Lokal- und Importware unterschieden werden.

Lokale Produkte sind beispielsweise Eier, die du auf einem Bauernhof kaufen kannst oder aber wenn ein Detailhändler diese von umliegenden Bauernhöfen bezieht. Es sind Produkte, die in der Schweiz angebaut werden und auch in der Schweiz verkauft werden.

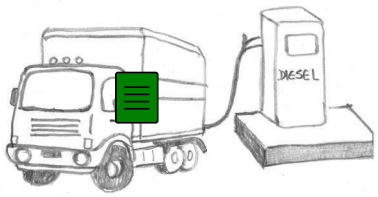
Import-Lebensmittel sind Produkte, die von Detailhändlern im Ausland gekauft und dann per Schiff, Lastwagen oder Flugzeug in die Schweiz transportiert werden. Viele dieser Lebensmittel legen eine beachtliche Strecke zurück, bis sie bei dir zu Hause landen. Die Strecke vom Anbauland bis zu dir wird «food mile» genannt. Je weiter dieser Weg ist, desto klimaschädlicher ist er, denn die Transportfahrzeuge brauchen alle fossile Treibstoffe. Bei deren Verbrennung im Motor entsteht CO^2 sowie Abgasemissionen, zudem wird Feinstaub in die Luft abgegeben.

SRF DOK

«Ja und jetzte reded mer hie vo 300 Gramm Tomate, wo Ressource brucht het, sie het Wasser brucht, Energie, sie het Manpower brucht und jetzt isch d'Frag: Geits üs so guet, dass mer das eifach chöi in Abfall schmeissä? Das isch eich d'Frag.»



Des Weiteren können die Lebensmittel auf dem Transportweg Schäden erleiden und sehen dann nicht mehr schön aus oder verfaulen gar. Schliesslich kauft sie so niemand im Laden und der ganze Aufwand zuvor war umsonst.



Stell dir nun einmal vor, dass eine Banane den langen Weg von Ecuador in die Schweiz macht. Sie wird dort bereits gepflückt, bevor sie reif ist, damit sie den Weg bis in die Schweizer Läden schafft. Dort kaufst du sie, wenn sie schön gelb ist. Zu Hause geht sie vergessen. Dort wird sie nach und nach braun und verdirbt. Kannst du dir vorstellen, wie viel Energie dadurch im Abfall verfault? (Ausserdem gehört faulendes Obst auf den Kompost und nicht in den Abfall 😉)

Somit hat die Reduktion von Food Waste direkt einen positiven Einfluss auf die Umwelt und schätzt den Aufwand vieler Stationen, die das Lebensmittel zuvor durchlaufen hat.

Quellen: https://toogoodtogo.ch/de-ch/movement/education/the-food-supply-chain
https://www.savefood.ch/de/das-problem-food-waste.html



AUFTRAG 2

Stell dir vor, du bist Chef/-in eines Detailhandelsgeschäfts. Du weisst, dass Food Waste ein Problem ist und möchtest gerne ein Umdenken bewirken. Um etwas ändern zu können, brauchst du aber die übrigen Detailhandelsgeschäfte in deinem Boot. Überzeuge sie mit einer selbstgeschriebenen Rede, in einem selbst gedrehten Video.

Deine Aufgabe ist also: Schreibe eine Rede zum Thema Food Waste

Tipp: Erkläre zuerst, was Food Waste ist und dann, welcher Teil davon in Detailhandelgeschäften anfällt. Zum Schluss kannst du die Risiken aufzeigen, welche ein Detailhandelsgeschäft eingehen muss, damit sich etwas ändert. Nutze das Formular unten, um deine Rede zu gliedern und um erste Stichworte zu notieren.

Einleitung:

Der Anfang muss einen packen! Ansonsten hört man nicht zu.

Hauptteil:

Argumente sollte man folgendermassen darlegen: Behauptung, Begründung, Beispiel

Schluss:

Das Wichtigste am Schluss nochmals betonen und abrunden.



Haushalte

SRF DOK

«Das Thema Foodwaste ist allgegenwärtig in der Landwirtschaft, in der Gastroszene, aber am meisten Foodwaste, mehr als 1 Million Tonnen, fällt in den Privathaushalten an.»

Die Aussage oben aus dem SRF Dokumentationsfilm bestätigt: Ein riesiger Anteil an Food Waste entsteht bei uns zu Hause! Aber warum denn?
Betrachte einmal das nachfolgende Bild von foodwaste.ch:



Bildquelle: foodwaste.ch



AUFTRAG 1 Level 1

a) Wie hättest du diese Situation bereits im Voraus vermeiden können?
b) Wie kannst du jetzt in dieser Situation Lebensmittelabfälle verhindern?

a)

b)





a)

b)

a)

b)





a)

b)

a)

b)



© 2020 pusch.ch/schule «Wir vermeiden Food Waste»
Bildquelle: https://www.pusch.ch/fuer-schulen/unterrichtsmaterial/unterrichtsvorschlaege/wir-vermeiden-food-waste-32/show/