



Förderthema 2: Nachhaltige Ernährung und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Grundlage nachhaltiger Ernährung sind ressourcenschonende und tiergerechte Verfahren der Produktion, Verarbeitung und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie ein gesteigertes Verbraucherbewusstsein für die Umwelt- und Klimaschutzwirksamkeit der Nahrungsmittelauswahl. Pflanzenproduktion und Tierhaltung sind nach wie vor oftmals mit negativen Auswirkungen vor allem auf den Boden, die Biodiversität, die Gewässer- und Luftqualität verbunden.

Die Förderung zielt darauf ab, die Umweltbelastungen auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette für Lebensmittel (z. B. Verarbeitung, Handel) einschließlich der landwirtschaftlichen Urproduktion zu reduzieren. Ein weiteres dringliches Problem sind vermeidbare

Lebensmittelverluste, die entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln und vor allem beim Konsum in erheblichem Umfang auftreten. Bei der Reduktion dieser Verluste kommt allen Beteiligten im Prozess, insbesondere aber den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine große Verantwortung zu. Es sind bessere Kenntnisse über die nachhaltige Erzeugung, Herstellung, Vermarktung, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln notwendig. Die Kompetenzen aller Prozessbeteiligten gilt es im Sinne einer nachhaltigen Ernährung zu stärken und Verhaltensalternativen zu schaffen. Produkt- und prozessbezogene Informationen über Nachhaltigkeit, die Verbraucherinnen und Verbrauchern in verständlicher Form zugänglich gemacht werden, können hierzu einen wichtigen Beitrag leisten.

Förderfähig sind insbesondere:

- Ressourcenschonende und tiergerechte Konzepte für eine umweltgerechte Lebensmittelproduktion;
- Energiesparende und verlustmindernde Prozesse entlang der Wertschöpfungskette für Lebensmittel (z. B. Erzeugung, Herstellung, Vermarktung, Verarbeitung, Lagerung, Transport);
- Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung im Lebensmitteleinzelhandel sowie bei Privat- und Großverbrauchern (Einkauf, Umgang mit Haltbarkeitsinformationen, Lagerung und Verarbeitung);
- Ansätze zur prozess- und produktspezifischen Nachhaltigkeitsbewertung in der Lebensmittelbranche und Vermittlung von Nachhaltigkeitsinformationen entlang der Wertschöpfungskette bis zum Konsumenten;
- Vermittlung von Entscheidungs- und Handlungskompetenzen bei der Ernährung und im nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln, unter besonderer Berücksichtigung von Kindern und Jugendlichen;
- Forschung, Entwicklung und Praxiseinführung von Verfahren und Produkten für einen umweltverträglichen Pflanzenschutz, speziell im ökologischen Landbau.



Die DBU-Förderung – fachkompetent und serviceorientiert

Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt kann auf mehr als 25 Jahre Fördertätigkeit zurückblicken. Sie verfügt über einen breiten Erfahrungsschatz und fachliche Expertise in unterschiedlichen Bereichen. Die DBU kann sich bei ihrer Arbeit auf ein breites Netzwerk von Expertinnen und Experten stützen, die als ehrenamtliche Gutachtende tätig sind.

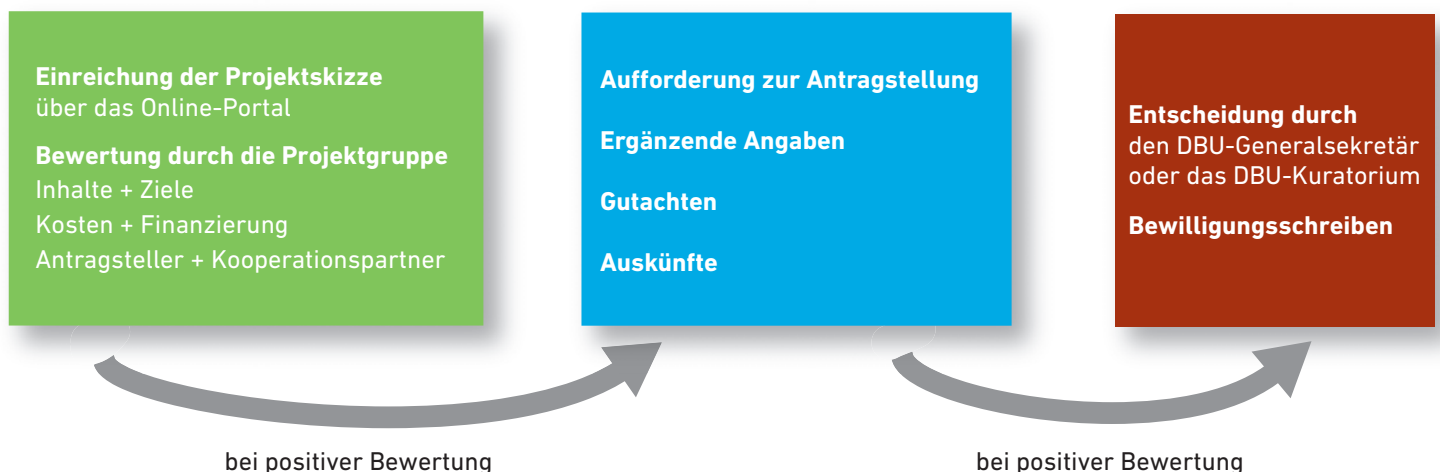
Die DBU ist unabhängig und parteipolitisch neutral. Bei der Antragstellung zählen allein die fachliche Qualität und der Innovationsgehalt des Antrags. Die DBU bietet ihren Antragstellern fachlich kompetente, ergebnisorientierte Beratung und individuelle Betreuung durch ein hochqualifiziertes, interdisziplinär zusammengesetztes

Team. Die interne Einschätzung der Projekte und die externe Begutachtung führen zu einer zusätzlichen Entwicklung und Qualifizierung des Projektantrages.

Die DBU begleitet Projektpartner von der Projektskizze bis zur Realisierung und leistet dabei fachliche und finanzielle Unterstützung.

Die DBU-Partner von besonders gelungenen Projekten werden darüber hinaus bei der Verbreitung ihrer Projektergebnisse durch entsprechende Kommunikationsmaßnahmen (Messen, Ausstellungen, Veranstaltungen, Publikationen, Pressearbeit) unterstützt.

Von der Skizze zur Förderung



Erste Schritte zu einer Projektskizze

Wir freuen uns über innovative, modellhafte Projektideen, die einen Beitrag zur nachhaltigen Ernährung und zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln leisten.

Berücksichtigen sie bei der Erstellung Ihrer Projektskizze zunächst bitte folgende Fragen:

- Passt die Projektidee in das Förderthema?
- Berücksichtigt die Projektidee mindestens einen oder mehrere Lösungsansätze?

Trifft dies zu, sind bei der Ausarbeitung einer erfolgreichen Projektskizze folgende Kriterien zu beachten:

- Die Zielsetzung der Projektskizze steht in unmittelbarem Zusammenhang zum Förderthema.
- Die entwickelten Methoden, Verfahren oder Produkte gehen über den bisherigen Stand der Technik/des Wissens hinaus oder entwickeln diesen weiter.
- Das Vorhaben lässt einen konkreten Lösungsbeitrag für das beschriebene Problem erwarten.

- Die Innovation und die Umweltentlastungseffekte sind überzeugend dargestellt.
- Der Lösungsansatz ist modellhaft auf ähnlich gelagerte Probleme übertragbar.
- Das besondere Alleinstellungsmerkmal des Vorhabens im Hinblick auf die fachliche Bedeutsamkeit und/oder Innovation wird genannt.
- Die Ergebnisse des Vorhabens werden in Öffentlichkeit und Fachwelt zielgruppenspezifisch kommuniziert.
- Das Vorhaben bietet Ansätze für Bildung und Qualifikation.

Trreffen diese Kriterien zu, sind für die DBU interdisziplinäre und systemische Projektansätze von besonderer Bedeutung.

Ihre aussagekräftige Projektskizze können Sie über das Antragsportal unter www.dbu.de/antragstellung einreichen.

Beispielhafte Förderprojekte

Die folgenden Projekte zeigen einen Ausschnitt aus der thematischen Bandbreite des Förderthemas 2 und stehen beispielhaft für die Umsetzung der auf Seite 1 genannten Handlungsfelder/Lösungsansätze. Weitere Informationen zu Projekten finden sich auf www.dbu.de

Lebensmittelverschwendung stoppen (AZ 31464)

Weltweit gehen knapp 800 Millionen Menschen hungrig ins Bett, während hierzulande zwischen 11 Millionen (BMELV 2012) und 18,4 Millionen Tonnen (WWF 2015) Lebensmittel jedes Jahr im Abfall landen. Mit dem Ziel, diese Verschwendung wertvoller Nahrungsmittel zu stoppen, unterstützte die DBU die Initiative »Genießt uns!«. Die Initiative hat unter anderem einen Unternehmenswettbewerb ausgeschrieben. Im Rahmen der Ernährungsmesse Anuga wurden die drei Gewinner des wissenschaftlich durch die Fachhochschule Münster unterstützten Unternehmens-Checks, an dem sich 27 Unternehmen beteiligten, mit den ersten »Genießt uns!«-Awards ausgezeichnet. Diese Unternehmen beweisen bereits heute mit innovativen Lösungen und Konzepten, dass »es auch anders geht«. Mit dem Award sollen andere Unternehmen motiviert werden, den Best-Practice-Beispielen zu folgen. Für Verbraucherinnen und Verbraucher wurde auf dem Vorplatz des Berliner Hauptbahnhofs ein öffentlicher »Essensretter-Brunch« veranstaltet und es gab ein »Abgeordnetenfrühstück« vor dem Bundestag.



Nachhaltigkeit in Bildungshäusern (AZ 33274)

Die im Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) zusammengeschlossenen Bildungshäuser entwickeln rund um das Thema Lebensmittel ein Bildungskonzept, bei dem Curricula für Erwachsene, Jugendliche und Familien erarbeitet werden. Um gleichzeitig ein nachhaltiges und insbesondere verlustarmes und wertschätzendes Wirtschaften zu realisieren, stellt der Verband die eigene Handlungsweise auf den Prüfstand und entwickelt zunächst in fünf Häusern ein Nachhaltigkeitsmanagementkonzept, das letztlich bundesweit in allen 45 Bildungsstätten des VBLR realisiert werden soll. Im Fokus steht die gesamte Lebensmittelkette – vom Einkauf, über die Lagerung und Verarbeitung bis hin zum Konsum. Bei der Verpflegung von etwa einer halben Million Teilnehmenden an den über 20 000 Seminaren jährlich kann so bereits viel erreicht werden. Die Ergebnisse werden an andere Großverbraucher weitergegeben. Darüber hinaus werden auch Fortbildungen und Dialogveranstaltungen durchgeführt.

Nachhaltigkeit in der Weinproduktion (AZ 31353)

Den rund 19 000 Winzerbetrieben in Deutschland fehlten anwendbare Standards zur Erfassung und Bewertung der betrieblichen Umweltwirkungen und der Umweltleistungen. Vor diesem Hintergrund wurde unter Federführung der Technischen Hochschule Bingen eine auf den Weinbau bezogene Anpassung der Vorgaben der Global Reporting Initiative, eines internationalen Standards in der Nachhaltigkeitsberichterstattung, vorgenommen. Der entwickelte Kriterienkatalog als praxisnahes, eigenständig durch die Betriebe anwendbares Instrument, ermöglicht Betrieben nunmehr eine speziell auf ihre Strukturen anwendbare Nachhaltigkeitsberichterstattung. Ein konkreter Handlungsleitfaden, der die gesamte Wertschöpfungskette umfasst, verhilft Weinbaubetrieben einen ihrer Bewirtschaftungsweise angepassten Nachhaltigkeitsbericht zu erstellen. Mit einem »Umweltrechner« können die Winzer zudem eine betriebliche Datenerfassung der Energie- und Materialaufwendungen vornehmen. Beide sind eine Hilfestellung für die Weinbauunternehmen auf dem Weg zu einer umweltchonenderen und nachhaltigeren Produktion.



DBU – Wir fördern Innovationen

Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fördert dem Stiftungsauftrag und dem Leitbild entsprechend innovative, modellhafte und lösungsorientierte Vorhaben zum Schutz der Umwelt unter besonderer Berücksichtigung der mittelständischen Wirtschaft. Geförderte Projekte sollen nachhaltige Effekte in der Praxis erzielen, Impulse geben und eine Multiplikatorwirkung entfalten. Es ist das Anliegen der DBU, zur Lösung aktueller Umweltprobleme beizutragen, die insbesondere aus nicht nachhaltigen Wirtschafts- und Lebensweisen unserer Gesellschaft resultieren. Zentrale Herausforderungen sieht die DBU vor allem beim Klimawandel, dem Biodiversitätsverlust, im nicht nachhaltigen Umgang mit Ressourcen sowie bei schädlichen Emissionen. Damit knüpfen die Förderthemen sowohl an aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse über planetare Leitplanken als auch an die von den UN beschlossenen Sustainable Development Goals an. Insbesondere mit Blick auf die biologische Vielfalt (Intaktheit der Biosphäre) und die Störung der Nährstoffkreisläufe von Stickstoff und Phosphor (Biochemische Flüsse) sind die planetaren Leitplanken weit überschritten. Die Menschheit hat sich also weit vom sicheren Handlungsraum entfernt und setzt sich einem hohen Risiko negativer ökologischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Folgen aus. Auch im Hinblick auf den Landnutzungswandel und die Veränderung des Klimas hat die Menschheit den sicheren Handlungsraum bereits verlassen.

