



# REGIONALITÄT

## WORUM GEHT'S?!

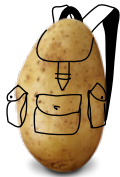
Egal in welcher Abteilung deines Ausbildungsbetriebs du gerade arbeitest: Mit ziemlich hoher Wahrscheinlichkeit wirst du heute schon Produkte hergestellt, kontrolliert oder verpackt haben, die aus unterschiedlichen Roh-, Zusatz-, und Hilfsstoffen bestehen. Doch weißt du eigentlich woher diese Zutaten kommen und wie genau der Transportweg bis zu deinem Ausbildungsbetrieb aussieht? Ist das überhaupt wichtig? Und wie! Denn die Länge der Transportstrecke ist maßgeblich dafür verantwortlich, wie groß der ökologische Rucksack ist, den ein von dir hergestelltes Produkt trägt! ➡

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung

**bibb** Bundesinstitut für  
Berufsbildung



Der ökologische Rucksack gibt u.a. Auskunft darüber, wie viele Treibhausgase bei der Produktion, Verwendung und Entsorgung eines Produkts ausgestoßen werden. Neben dem Ressourceneinsatz und dem Treibhausgasausstoß bei der Produktion sind auch die Entfernung und die Wahl des Transportmittels relevant.

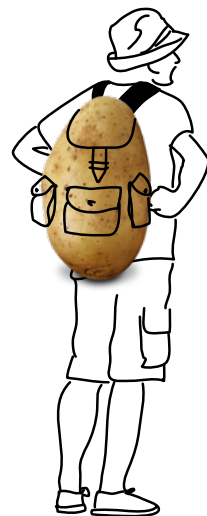
Da immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher Lebensmittel mit einem „kleinen ökologischen Rucksack“ bevorzugen und auch die Menschen und Wirtschaft aus der Region unterstützen möchten, spielt die Regionalität von Produkten für die Lebensmittelbranche eine immer größere Rolle. Die Bezeichnung „regional“ ist im Gegensatz zu Bio-Produkten nicht einheitlich definiert oder gesetzlich geschützt, sondern subjektive Auslegung. Meist findet eine Eingrenzung von 50 bis 70 km im Umkreis des Heimat- bzw. Produktionsortes statt.



Wie „regional“ sind die Produkte, die in deinem Ausbildungsbetrieb hergestellt werden? Welche Vorteile aus betrieblicher und nachhaltiger Perspektive können hierdurch entstehen?

Wie kannst du an einer „regionalen“ Lebensmittelproduktion mitwirken?

Diesen Fragen wirst du in diesem Basismodul nachgehen!



**ERKUNDUNGSPULS**

Die folgenden Aufgaben helfen dir dabei, die „Regionalität“ deines Ausbildungsbetriebs genauer unter die Lupe nehmen.

**AUFGABEN:**

1. Wähle ein Produkt aus, das in deinem Ausbildungsbetrieb hergestellt wird und benenne die jeweiligen Zutaten.
2. Ermittle den Herkunftsort der jeweiligen Zutaten. Versuche bei Halbfabrikaten möglichst den Ort der Urproduktion herauszuarbeiten.
3. Ermittle die Strecke in Kilometern (km), welche die jeweilige Zutat vom Herkunftsort bis zu deinem Ausbildungsbetrieb zurücklegt.
4. Berechne abschließend die Gesamtstrecke, die sich aus allen Zutaten für das Produkt ergibt.

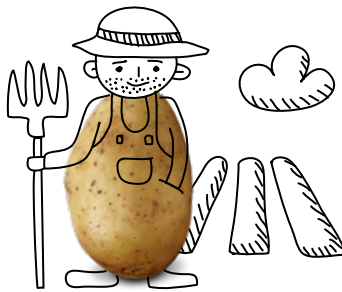


*Aufgaben zur  
Bearbeitung in  
Einzelarbeit*

**INFORMATIONEN UND HINWEISE:**

Recherchetipps: Wenn die genauen Herkunftsorte der Zutaten nicht direkt ermittelt werden können, dann ist deine Kommunikationsstärke gefragt! Deine Kolleginnen und Kollegen aus der Einkaufsabteilung oder dem Controlling können dir bestimmt weiterhelfen! Wenn du nicht weiterkommst, kannst du natürlich auch deine Ausbilderin bzw. deinen Ausbilder fragen!





### IMPRESSUM

Leuphana Universität Lüneburg, Arbeitseinheit Berufs- und Wirtschaftspädagogik, Universitätsallee 1, 21335 Lüneburg  
Sustainable Food Academy, c/o Factory GmbH Berlin, Rheinsberger Str. 76/77, 10115 Berlin  
Redaktion: Jan Pranger, Harald Hantke, Denise Loga, Nadja Flohr-Spence  
Gestaltung und Satz: Anke Sudfeld

### LIZENZHINWEIS



Dieses Lernmodul unterliegt der Creative Commons Lizenz „Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International (CC BY-SA)“. Die Lizenz wird erklärt unter: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.de>.