



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



Bildung für  
nachhaltige  
Entwicklung

# Du bist, wie du isst.

**Nachhaltig ausbilden in Lebensmittelberufen**



# Rohstoffbeschaffung

Nachhaltige Lebensmittel werden mit nachhaltig erzeugten und verarbeiteten Rohstoffen hergestellt. Diese tragen zur Erhaltung der Biodiversität bei und sichern die Existenzen ihrer Erzeuger überall auf der Welt. Eine nachhaltige Ernährung fördert die Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten und bietet vielfältige Geschmackserlebnisse.

Bei einer nachhaltigen Erzeugung werden das Tierwohl, faire Arbeitsbedingungen und der Schutz der Bodenfruchtbarkeit (z. B. durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel) berücksichtigt.

„Die Auszubildenden bei Kathi lernen über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg nachhaltigkeitsrelevante Aspekte kennen. Dazu gehören Kenntnisse über die Rohstoffe und Transportwege sowie der Fokus auf Wertigkeit und Regionalität der Lebensmittel: Fast 85 % unserer Rohstoffe kommen aus der Region. Verantwortungsübernahme gehört zu unserem Selbstverständnis als Familienunternehmen, welches wir an alle „Kathianer“ weitergeben.“

**Marco Thiele, Geschäftsführer,  
Kathi Rainer Thiele GmbH**

# Lebensmittelverarbeitung

Digitalisierung bietet Chancen zur Verbesserung technischer Abläufe im Unternehmen oder die optimale Abstimmung von Produktion und Lieferterminen. Hierdurch lassen sich wertvolle Ressourcen einsparen.

Dadurch wird die Umwelt weniger belastet und gleichzeitig werden Kosten eingespart. Auch der Einsatz umweltfreundlicher Verpackungen und soziale Aspekte der Unternehmensführung, wie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, gehören zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion.

„Denke global, handle lokal“ – Dieses Credo ist ein integraler Bestandteil unseres Ausbildungskonzeptes, bei dem wir unsere Auszubildenden, hinsichtlich eines individuellen und betrieblichen Umwelts, sensibilisieren. Denn jede lebensmittelverarbeitende Energiesparmaßnahme, Ressourcenreduktion, Abfallvermeidung etc. führt zur globalen Umweltentlastung, die allen Lebewesen sowie der Natur zugutekommt.

**Marcus Hildebrandt, Juniorchef  
Landfleischerei Hildebrandt**

# Logistik

Der Transport und die Lagerung von Lebensmitteln können nachhaltig ausgerichtet und optimiert werden. Lange Transportwege werden vermieden durch regionale Produkte. Diese werden über kürzere Strecken transportiert und sind deshalb weniger energieaufwendig.

Durch emissionsarme Transportmöglichkeiten, wie beispielsweise die Bahn oder die Nutzung von Elektrolieferwagen und „kombinierten Verkehr“, können Kosten gespart sowie eine Verbesserung der CO<sub>2</sub>-Bilanz gewährleistet werden – ein Beitrag zum Klimaschutz.

„Als Wernsing Feinkost achten wir seit Jahrzehnten auf eine ressourcenschonende Herstellung unserer Produkte, wie z.B. Pommes, Salate und Saucen. Der Rohstoff-Einkauf aus der Region mit Mehrwegsystemen, eine vollautomatische Lagerlogistik, ein papierloses Dokumentenmanagement sowie ein ressourcenschonendes Fuhrparkmanagement gehören für uns einfach dazu. Unsere Auszubildenden erleben täglich nachhaltiges Handeln in der Praxis und bringen viele Ideen mit ein.“

**Jessica Beuse, Personalreferentin**  
**Wernsing Feinkost GmbH**

# Handel

Durch die Sortimentsgestaltung und das Marketing können Händlerinnen und Händler Interesse für nachhaltig hergestellte Lebensmittel wecken, attraktive Angebote schaffen und dabei einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.

Zertifizierungen und Standards (Bio-Siegel, „Fairtrade“-Siegel etc.) helfen den Kundinnen und Kunden, nachhaltige Lebensmittel zu identifizieren. Händlerinnen und Händler bieten zertifizierte Lebensmittel an, beraten und geben Auskunft zu Herkunft, Herstellung und Inhaltsstoffen der Lebensmittel. So können im Handel verantwortungsvoll nachhaltige Entscheidungen auch für den Konsum getroffen werden, denn „du bist, wie du isst!“

„Der Lebensmitteleinzelhandel fordert auch die Milchwirtschaft zu nachhaltigem Handeln auf. Der Bedarf an nachhaltigen Milchprodukten steigt in den letzten Jahren kontinuierlich an. Deshalb sehen die verarbeitenden Unternehmen die Ausbildung in der Milchtechnologie als wichtigen Schritt zur nachhaltigen Entwicklung. Denn über die Ausbildung soll der Transfer von Wissen zur nachhaltigen Produktion in die Betriebe unterstützt werden.“

**Dr. Helmut Steinkamp, Institutsleiter**  
**Institut für Lebensmittelqualität, LUFA Nord-West**

# Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung...

Nachhaltige Entwicklung in beruflicher Aus- und Weiterbildung bedeutet, nachhaltig kompetent Verantwortung zu übernehmen für Umwelt und Gesellschaft und dabei die wirtschaftlichen Interessen des Unternehmens zu berücksichtigen. Das Wissen um Handlungsmöglichkeiten und Kriterien für die Auswahl nachhaltiger Alternativen ermöglicht es, informiert und zukunftsfähig zu entscheiden.

Diese Verantwortung übernehmen nicht nur Führungskräfte, sondern ebenso ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Auszubildende sowie Ausbilderinnen und Ausbilder im beruflichen Alltag. Nachhaltigkeit wird so tagtäglich in den vielen kleinen Entscheidungen am Arbeitsplatz wirksam.

Viele Berufe im Lebensmittelhandwerk und in der industriellen Herstellung bieten die Möglichkeit, Lebensmittel nachhaltig(er) zu produzieren. Konsumenten fragen diese zunehmend nach.

Mit einigen Beispielen entlang der Wertschöpfungskette wollen wir zum Mitmachen anregen, wenn es heißt, nachhaltige Zukunft im Berufsalltag mitzugestalten.

**Mach mit: Probier's mal nachhaltig!**



## ...in Lebensmittelhandwerk und -industrie

In allen Phasen der Wertschöpfungskette kann zu nachhaltiger Entwicklung beigetragen werden. Die Auswahl der Rohstoffe, der Produktionsbedingungen, der Verpackung und des Transports, die Gestaltung des Sortiments oder die Kundenberatung bieten nachhaltige Entscheidungsspielräume.

In einigen Unternehmen der Lebensmittelherstellung gehört dies auch bereits zum Ausbildungsalltag. Die hier genannten Beispiele stellen vor, wie dies in der Praxis umgesetzt werden kann.

„Ein wichtiger Teil der Ausbildung in der Produktion ist die Herstellung von Produkten aus ökologischen und fair gehandelten Rohstoffen. Wir vermitteln den Auszubildenden, dass Verbraucherinnen und Verbraucher immer mehr auf Qualitätsstandards achten. Auch Transparenz nach außen wird zunehmend wichtiger. Bio, Vegan, Demeter sind keine Fremdworte, sondern begleiten unsere Auszubildenden auf ihrem Weg ins Berufsleben. Dafür forschen wir unentwegt an Produkten mit umweltschonenden und recycelbaren Verpackungen aus Pappe. Unsere Auszubildenden sind natürlich Teil dieses Teams. Zertifizierungen, wie Naturland, Bio oder Fairtrade, mit denen sich unser Unternehmen auszeichnet, zeigen, dass wir uns für eine nachhaltige Zukunft einsetzen und dies unseren Auszubildenden mit auf den Weg geben.“

**Yvonne Böhm, Geschäftsführerin**  
**Wikana Keks und Nahrungsmittel GmbH**

# Impressum

## Herausgeber

Bundesministerium  
für Bildung und Forschung (BMBF)  
Referat Innovationen in der beruflichen Bildung  
53170 Bonn

## Bestellungen

schriftlich an  
Publikationsversand der Bundesregierung  
Postfach 48 10 09, 18132 Rostock  
E-Mail: publikationen@bundesregierung.de  
Internet: bmbf.de  
oder per Tel.: 030 18 272 272 1  
Fax: 030 18 10 272 272 1

## Stand

Dezember 2019

## Text und Gestaltung

Bundesministerium für Bildung und Forschung sowie  
Bundesinstitut für Berufsbildung

## Druck

network2print GmbH

## Bildnachweise

Titel: Adobe Stock/rh2010  
Innenseite: iStock/Toshe\_O

Diese Publikation wird als Fachinformation des Bundesministeriums für Bildung und Forschung kostenlos herausgegeben. Sie ist nicht zum Verkauf bestimmt und darf nicht zur Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.



**Du willst  
bewusster essen?  
Probier's mal  
nachhaltig!**



**Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung**

#### **Nachhaltige Aus- und Weiterbildung**

in den Berufen Bäckerin/Bäcker, Konditorin/Konditor, Süßwarentechnologin/Süßwarentechnologe, Milchtechnologin/Milchtechnologe, Weintechnologin/Weintechnologe, Brauerin/Brauer und Mälzerin/Mälzer, Destillateurin/Destillateur, Brennerin/Brenner, Fleischerin/Fleischer, Verfahrenstechnologin/Verfahrenstechnologe Mühlen- und Getreidewirtschaft, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, ...

[bbne.de](http://bbne.de)

