



LEITFRAGEN FÜR DIE RECHERCHE

Diese Fragen dienen als Leitfaden und Anregung für deine Recherche zur Lebensmittelindustrie und Nachhaltigkeit. Falls du weitere Informationen findest, die nicht direkt zu einer bestimmten Frage passen, kannst du sie trotzdem in deine Forschungsergebnisse aufnehmen, solange sie thematisch relevant sind.



UMWELTAUSWIRKUNGEN

1. Was sind die wichtigsten Umweltauswirkungen der industriellen Lebensmittelproduktion (z. B. Emissionen, Abholzung, Wasserverbrauch)?
2. Wie wirkt sich der Einsatz von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln auf Ökosysteme und die Biodiversität aus?
3. Welche Rolle spielt Lebensmittelverpackung bei der Umweltverschmutzung und welche Alternativen gibt es?
4. Wie viel Lebensmittelverschwendung entsteht in den einzelnen Phasen der Lieferkette und warum passiert das?
5. Wie unterscheidet sich der CO₂-Fußabdruck pflanzlicher Lebensmittel im Vergleich zu tierischen Lebensmitteln?



LANDWIRTSCHAFTLICHE PRAKTIKEN UND LANDNUTZUNG

1. Wie beeinflussen großflächige Monokulturen die Bodengesundheit und die langfristige Lebensmittelproduktion?
2. Welche Umweltkompromisse bestehen zwischen konventioneller und biologischer Landwirtschaft?
3. Auf welche Weise wirkt sich der Klimawandel weltweit auf Ernteerträge und landwirtschaftliche Bedingungen aus?



KONSUMVERHALTEN UND ERNÄHRUNGSSYSTEME

1. Wie tragen globale Lieferketten zu nicht nachhaltigen Praktiken in der Lebensmittelbranche bei?
2. Welchen Einfluss haben Verbraucherpräferenzen und Ernährungsgewohnheiten auf die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie?
3. Wie können lokale Ernährungssysteme und kürzere Lieferketten die Umweltauswirkungen verringern?



LEITFRAGEN FÜR DIE RECHERCHE

Diese Fragen dienen als Leitfaden und Anregung für deine Recherche zur Lebensmittelindustrie und Nachhaltigkeit. Falls du weitere Informationen findest, die nicht direkt zu einer bestimmten Frage passen, kannst du sie trotzdem in deine Forschungsergebnisse aufnehmen, solange sie für das Thema relevant sind.



SOZIALE UND WIRTSCHAFTLICHE DIMENSIONEN

1. Welche Arbeits- und ethischen Probleme betreffen Arbeiter:innen in der industriellen Lebensmittelproduktion?
2. Wie kann Lebensmittelunsicherheit gleichzeitig mit Überproduktion und Lebensmittelverschwendung bestehen?
3. Auf welche Weise trägt die heutige Lebensmittelindustrie zur Ungleichheit oder Marginalisierung von Kleinbauern und -bäuerinnen bei?



LÖSUNGEN UND INNOVATIONEN

1. Welche innovativen oder alternativen Methoden der Lebensmittelproduktion gibt es (z.B. vertikale Landwirtschaft, im Labor gezüchtetes Fleisch, regenerative Landwirtschaft)?
2. Wie arbeiten Regierungen, Unternehmen oder Gemeinschaften daran, die Lebensmittelindustrie nachhaltiger zu gestalten?
3. Welche Rolle kannst du als Verbraucher:in oder Bürger:in dabei spielen, ein nachhaltigeres Ernährungssystem zu unterstützen?