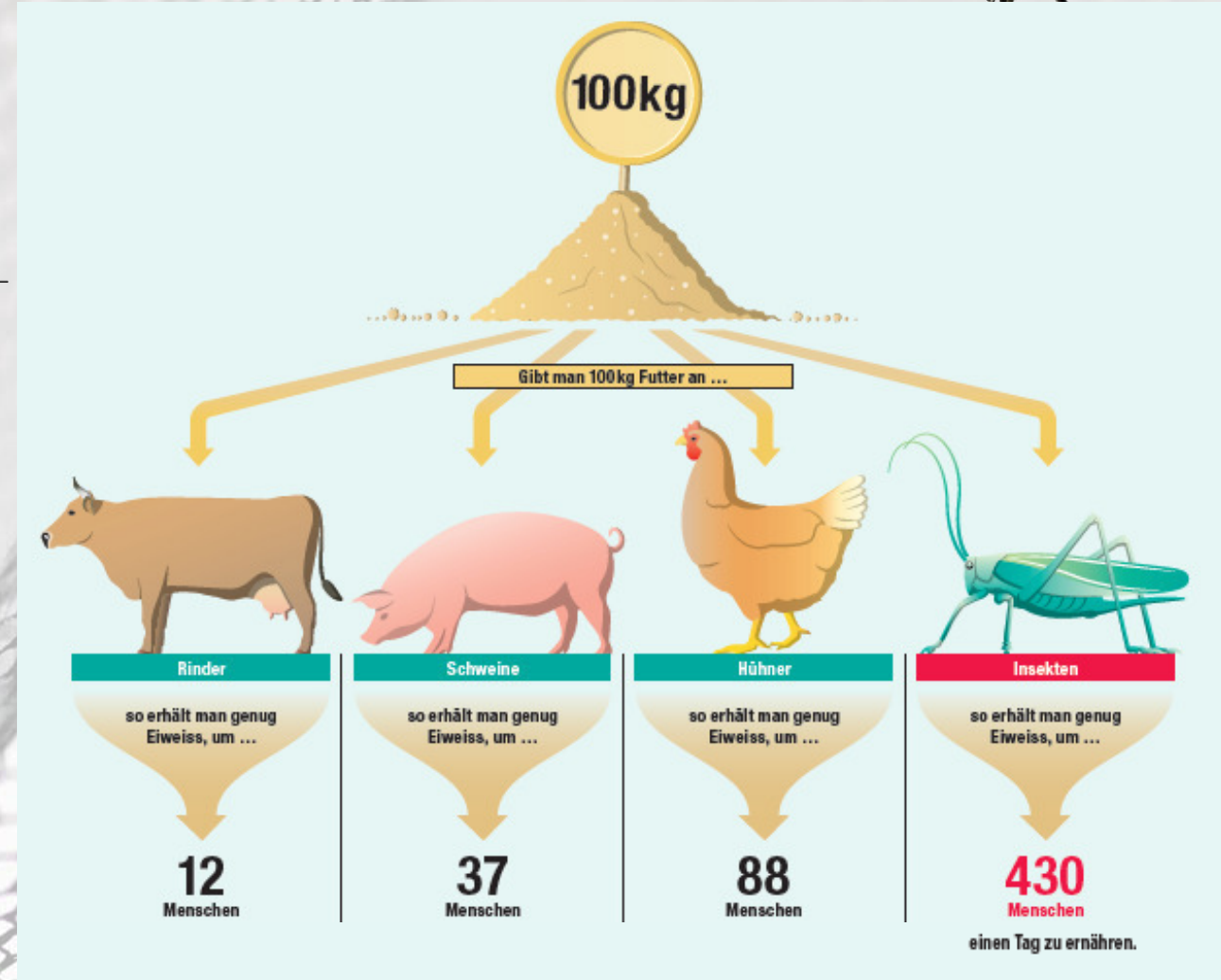


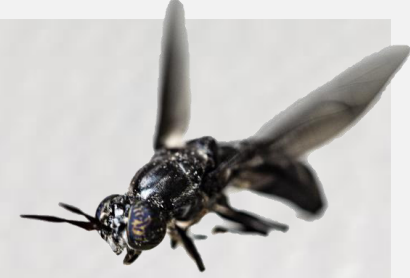
Das Problem - Proteinmangel

Durch Bevölkerungswachstum und steigenden Fleischkonsum ist die konventionelle Proteinproduktion unter starken Druck. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach klimafreundlichen und nachhaltigen Proteinen.

- Die Proteinproduktion muss bis 2050 um 50% steigen – das sind 265 Mio. Tonnen Protein zusätzlich
- Fehlendes Ackerland - 85 % der globalen Agrarflächen sind schon bewirtschaftet
- 70% der Proteinproduktion wird für die Tierernährung verwendet, hauptsächlich Soja und Fischmehl
- Die Produktion von Soja und Fischmehl verursacht Waldrodung, Biodiversitätsverlust und Emission von Treibhausgasen
- Nahrungsmittelsicherung – 80% der Sojaproduktion kommt aus drei Ländern



Das Problem - Lebensmittelverschwendung



1.6 Milliarden Tonnen Lebensmittel
werden weltweit pro Jahr verschwendet

↓
= 1/3 der weltweiten
Lebensmittelproduktion mit einem
Wert von 750 Milliarden US Dollar

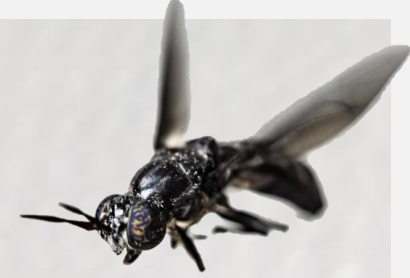
Weltweite Verluste (in mio t) in der Wertschöpfungskette



Ressourcenverbrauch durch Lebensmittelverschwendung

- 1,4 Milliarden Hektar Ackerfläche
- 3,3 Gigatonnen CO₂ durch Lebensmittelverschwendung
- 95% der Lebensmittelabfälle landen auf Deponien
- 250 km³ Wasserbedarf (5x der Bodensee)

Die Lösung – Insekten als Teil einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft



Insekten können Nährstoffe aus organischen Reststoffen verwerten und so in die Lebensmittelkette zurückbringen.

- Insektenprotein kann regional erzeugt werden
- Kein fruchtbares Ackerland wird für Produktion benötigt
- Insekten stehen auf dem natürlichen Speiseplan von vielen klassischen Nutztieren
- Die verwendeten organischen Reststoffe stehen nicht in Konkurrenz zu menschlichen Nahrungsmitteln
- Gute Klimabilanz – geringer Wasser- und Platzbedarf, geringe Emission von Treibhausgasen
- 150 x mehr Proteinoutput pro Hektar im Vergleich zu Soja

• **Konsument**

• **organische Reststoffe**



• **Lebensmittelindustrie**

• **Insektenzucht**