

65. Schülerwettbewerb des Landtages von Baden-Württemberg

Thema Nummer 4

Essen für die Tonne – Wie kann der Umgang mit Nahrungsmitteln überdacht  
werden?

Erörterung

an der Johann-Philipp-Palm Schule

Kaufmännische Schule

vorgelegt von:

Julia Speller

Klasse:

Berufskolleg Fremdsprachen 2A

Fach +Fachlehrer:

Deutsch Frau Schulz

Abgabetermin:

28.10.2022

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Deckblatt</b> .....	<b>1</b>
<b>2. Inhaltsverzeichnis</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Definition: Was bedeutet „Essen für die Tonne“?</b> .....	<b>3</b>
<b>4.1. Lebensmittelläden im Umgang mit Nahrungsmittel</b> .....	<b>3</b>
4.1.1 Problemstellung bei Lebensmittelläden .....	3
4.1.2. Erster Lösungsweg für Lebensmittelläden .....	4
4.1.3 Zweiter Lösungsweg für Lebensmittelläden .....	5
4.1.4 Fazit der Lösungswege für Lebensmittelläden.....	5
<b>4.2 Gastronomie im Umgang mit Nahrungsmittel</b> .....	<b>5</b>
4.2.1 Problemstellung in der Gastronomie .....	5
4.2.2. Erster Lösungsweg für die Gastronomie .....	6
4.2.3. Zweiter Lösungsweg für die Gastronomie .....	6
4.2.4. Fazit der Lösungswege für die Gastronomie.....	7
<b>4.3. Die gesellschaftlichen Erwartungen an die Nahrungsmittelqualität</b> .....	<b>7</b>
4.3.1. Problemstellung der gesellschaftlichen Erwartungen .....	7
4.3.2. Erster Lösungsweg für die gesellschaftlichen Erwartungen .....	7
4.3.3. Zweiter Lösungsweg für die gesellschaftlichen Erwartungen .....	8
4.3.4. Fazit der Lösungswege für die gesellschaftlichen Erwartungen.....	8
<b>5. Fazit</b> .....	<b>8</b>
<b>6. Literaturverzeichnis</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Versicherung</b> .....	<b>10</b>

### **3. Definition: Was bedeutet „Essen für die Tonne“?**

11 Millionen Tonnen! Das ist die Menge an Lebensmitteln, die jährlich in Deutschland weggeworfen wird. Damit gemeint ist der Lebensmittelmüll, ohne die Lebensmittel, die zusätzlich in der Landwirtschaft weggeworfen werden. Laut einer Statistik des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft<sup>1</sup>, entstehen schon über 59% diesen 11 Millionen Tonnen in privaten Haushalten. Das macht ca. 78kg pro Person im Jahr. In privaten Haushalten werden nahezu 1/3 der Lebensmitteleinkäufe weggeworfen, bevor diese schlecht sind. Von diesen Massen könnte man in ärmeren Ländern bis zu 10 Millionen Menschen ernähren.

Aber nicht nur das macht einen großen Teil des Mülls aus. Auch Reste und des sogenannte „unvermeidlichen Müll im Haushalt“ wie z.B. Obst- oder Gemüseschalen und schlecht gewordene Lebensmittel gehören hier dazu. Zwei Millionen Tonnen noch essbare Lebensmittel werden im Großhandel und in Supermärkten weggeworfen. Im Gastronomiebetrieb und in Kantinen landen jährlich weitere 2 Millionen Tonnen noch genießbares Essen im Mülleimer.

Doch was kann man gegen das Problem unsere Lebensmittelverschwendung tun? Was kann der Verbraucher in Deutschland tun?

#### **4.1. Lebensmittelläden im Umgang mit Nahrungsmittel**

##### **4.1.1 Problemstellung bei Lebensmittelläden**

Das in Großmärkten und Supermärkten viele Lebensmittel weggeworfen, werden ist bekannt. Sie werfen jährlich über 2 Millionen Tonnen Lebensmittel weg. Obst beispielsweise, das in Obstnester verkauft wird, wird von vielen Kunden oft nicht gekauft. Es liegt meistens daran, dass eines der Obststücke eine Macke hat. Kunden sind deshalb davon abgeneigt, das Obstnest zu kaufen. Am Ende werden 7% der Nester weggeworfen, denn für die Läden ist es unwirtschaftlich die Nester zu sortieren.

Weiter sortieren Läden freiwillig das frische Obst und Gemüse nach Klassen und kaufen danach ein. Sie wollen nur bestimmt aussehende Arten. Zum Beispiel kaufen viele Läden nur Äpfel die einen Durchmesser von 8 cm haben, sie begrenzen sich auf Kundenwünschen.

Ein weiteres Problem ist das Mindesthaltbarkeitsdatum. Viele Kunden kaufen Nahrungsmittel nicht, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum bald erreicht ist. Sie wollen keine Lebensmittel, die bald ablaufen und in ihren Augen dann schlecht sind. Aber das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nur die Garantie vom Hersteller, dass das Produkt bis dahin noch all seine Eigenschaften beibehält. Meistens ist das Produkt auch nach dem Ablauf noch gut. Rechtlich dürfen die Läden die abgelaufenen Sachen nicht mehr verkaufen, also landen auch diese im Müll.

<sup>1</sup><https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

In Ländern wie Frankreich und Belgien ist es den Großmärkten und Supermärkten nicht erlaubt Essen wegzuerwerfen. Sie müssen ihre Lebensmittel spenden, verschenken oder zu Kompost verarbeiten. Eine Möglichkeit, die auch bei uns vorstellbar wäre.

#### 4.1.2. Erster Lösungsweg für Lebensmittelläden

Ein Lösungsweg für Lebensmittelläden wäre das „Zu gut für die Tonne“ – Konzept. Auch bekannt als „Too Good To Go“ Konzept. Das Konzept funktioniert so. Supermärkte könnten in ihren Läden Regale aufstellen. Wenn dann zum Beispiel Obst oder Gemüse Macken haben oder nicht mehr ganz frisch sind, kann man das Obst oder Gemüse in die Regale legen. Alles, was in dem Regal liegt, ist zugänglich für die Öffentlichkeit. Jeder kann sich einfach an dem Regal bedienen und es ist komplett kostenlos. Die Kunden wissen das die Ware nicht perfekt ist, aber wenn es ihnen nichts ausmacht, dürfen sie sich etwas nehmen. Auch kleine lokale Läden können dieses Konzept anwenden. Oder sie können auf sogenannte „Too Good To Go“ – Bags umsteigen. Ein Metzger kann zum Beispiel Wurst, die etwas zu klein zum Verkauf ist, sammeln und diese in kleinen Tüten mit Wurst, die man aus irgendeinem Grund nichtmehr verkaufen kann, zusammenpacken. Diese Tüten könne sie für einen geringeren Preis verkaufen.

Ein großer Nachteil ist, dass so ein Konzept für viele Läden und insbesondere für kleine lokale Läden aufwendig ist. Sie müssen viel Zeit in so etwas investieren. Täglich müssen sie entscheiden welches Essen noch in die Regale oder Tüten gehen kann. Zu welchem Preis können sie diese Tüten verkaufen? Große Supermärkte müssen abends durch all das Gemüse und Obst gehen, was auch wieder zeitaufwändig ist. Danach müssen sie die Tüten in die App einstellen und dann noch warten, ob jemand die Tüten abholt. Ein weiteres Problem bei solchen Regalen ist, das Leute sie ausnutzen. Sie tätigen ihre Einkäufe durch das Nutzen solcher Regale. Dadurch entsteht bei den Läden ein Gewinnverlust. Die Leute benutzen die kostenlose Möglichkeit, um günstig an ihre Lebensmittel zu gelangen. Sie kaufen nicht mehr im Laden ein. Dadurch verkauft der Laden weniger. Sie verschenken weiter ihr Essen, denn alles, was sie nicht verkaufen, landet im Regal. Daraus entsteht ein Kreislauf und der Laden verliert seinen Gewinn.

Doch das Konzept hat viele Vorteile. Ein Vorteil ist, dass man Menschen, die darauf achten wenig Müll zu machen, die Möglichkeit gibt das ganz legal zu tun. Sie können einfach das Essen nehmen. Zum Beispiel sogenannte „Dumpster Diver“ können von solchen Regalen profitieren. Dumpster Diver sind Leute, die in Mülltonnen nachts nach Essen und Lebensmittel suchen. Das ist in Deutschland aber nicht legal. Durch solche Regale müssen sie ihre Lebensmittel nicht im Müll suchen, sondern können sie einfach aus dem Regal nehmen. Ein weiterer Vorteil ist, dass es für Märkte und Käufer eine Win-Win Situation entsteht. Der Laden wird seine restliche Ware und der Kunde bekommt diese günstig oder umsonst. Ein Kunde, der etwas weniger Geld hat, kann gute Lebensmittel mit Qualität kaufen und der Verkäufer macht noch Gewinn mit seinen Resten.

#### 4.1.3 Zweiter Lösungsweg für Lebensmittelläden

Eine andere Möglichkeit für Lebensmittelläden, die immer populärer wird ist die „Grün Box“. Das ist eine Box, in die Läden ihre Grünzeug Reste reinwerfen können. Großmärkte und Supermärkte können im Laufe des Tages ihr Gemüse durchschauen. Wenn sie dann am Salat zum Beispiel ein paar nicht mehr so gut Blätter sehen, können sie diese einfach vom Salat abreißen und in die Box legen. Denn Salat kann man nun ohne Probleme weiterverkaufen. Die abgerissenen Blätter in der Box können nun von Kunden für ihre Haustiere wie einen Hasen oder Hamster mitgenommen werden. Das Prinzip kann auch bei anderem Gemüse oder Obst angewandt werden.

Ein Nachteil dieser Methode ist das man das frische Gemüse immer wieder durchschauen muss. Das ist etwas mehr Arbeit für die Angestellten. Es muss jeden Tag ein Mitarbeiter das Gemüse durchschauen. Ein Mitarbeiter muss sich die Zeit nehmen, um zu schauen was noch gut ist und was nicht mehr.

Ein Vorteil ist aber, dass Kunden das Essen für ihre Tiere selbst aussuchen können und nicht extra Futter kaufen müssen. Sie dürfen das Futter einfach direkt aus der Box nehmen. Zum Beispiel müssen die Kunden nicht mehr einen ganzen Salat für ihre Tiere kaufen, sondern können einfach nur etwas aus der Box nehmen. Auch Kinder können so Spaß haben. Sie können das Futter für ihre Tiere Blatt für Blatt selbst aussuchen. Noch ein Vorteil ist, dass man es ganz einfach anfangen kann. Es bedarf zum Start nicht viel Aufwand. Man benötigt nur eine Box, in die man die Reste hineinwerfen kann. Dann muss man es nur noch den Kunden erklären. Auch kleine Läden können das Prinzip gut anwenden, genauso wie Restaurants.

#### 4.1.4 Fazit der Lösungswege für Lebensmittelläden

Lebensmittelläden haben ein großes Problem mit ihrem Lebensmittel Müll. Dennoch gibt es schon einfache Wege für Läden denn Müll zu verringern. Beispiele dafür sind die „Zu gut für die Tonne“ – Regale oder die „Too Good To Go“ – Bags genauso wie die „Grün Box“. Es sind einfache Wege, um die Müllmenge von Lebensmittelläden zu vermeiden.

## **4.2 Gastronomie im Umgang mit Nahrungsmittel**

### 4.2.1 Problemstellung in der Gastronomie

Auch in der Gastronomie fallen immer viele Lebensmittelreste an. Egal, ob Reste auf einem Teller oder bei einem Buffet übriggeblieben sind. Bei einem Buffet werden ca. 20% der Lebensmittel weggeworfen. Würde man in solchen Bereichen mehr auf Abfall Verminderung achten, könnte man eine Müllverminderung von 30% - 50% erreichen. Das wäre viel Müll, denn man in der Gastronomie einsparen könnte.

#### 4.2.2. Erster Lösungsweg für die Gastronomie

Der erste Lösungsvorschlag für die Gastronomie ist die Mitnahmen von Resten. In vielen Restaurants ist es schon möglich auf Nachfrage das übrige Essen einpacken zu lassen. Doch normal ist es noch lange nicht. Oft ist es Leuten unangenehm zu fragen, ob man das Essen mitnehmen könne. Besonders in teureren Restaurants ist es unüblich Essen einpacken zu lassen. Dadurch gehen die noch vollen Teller zurück in die Küche und aus Hygienegründen kann es nicht mehr verwendet und muss weggeworfen werden.

Der Vorteil von diesem Konzept ist, dass man das meiste aus seinem Geld macht. Man bekommt genau das, wofür man mittlerweile viel Geld ausgibt. Dadurch, dass man das Essen einpacken lässt und dann am Mittag oder am Abend essen kann, nimmt man alles mit wofür man gezahlt hat. Zum Beispiel ist man essen beim Italiener und bestellt sich für 18€ Nudeln. Nach dem halben Teller der Rießenportion ist man aber satt und kann nicht mehr. Dann kann man den Rest statt einem neu gekochten Essens daheim essen.

Ein großer Nachteil vom Mitnehmen ist die Art der Verpackung. Oft ist diese leider nicht gut für die Umwelt. Zum Beispiel wird in den meisten Fällen das Essen einfach in Alufolie oder in Plastik Containern eingepackt. Das ist keine gute Art und Weise das Essen mitzunehmen. Also müsste man auch dort auf umweltschonende Alternativen umsteigen. Zum Beispiel Glasbehälter, aber diese sind teuer. Eine andere Methode wäre das Gäste ihren Behälter selbst mitbringen. Doch die Meisten sind dafür einfach zu faul, oder denken vorher nicht daran. In der Kaffeebranche setzt sich die Recup-Initiative durch. Man gibt einen Becher ab und bekommt einen anderen, der aber dann hygienisch wieder eingesetzt wird. Eine Idee für die Gastronomie?

#### 4.2.3. Zweiter Lösungsweg für die Gastronomie

Ein zweiter Lösungsweg ist es die Portionsgrößen zu ändern. In der Gastronomie werden die Portionen immer groß gemacht, damit der Gast auch auf jeden Fall satt wird. Oftmals sind die Portionen dann doch zu groß und es entstehen Reste. Würde man die Portionsgröße ändern, könnte man bis zu 40% an Abfällen reduzieren.

Ein Nachteil daran wäre, dass manche Menschen trotzdem große Portionen haben wollen. Sie sind Gewohnheitstiere und wenn sie eine kleinere Portion erhalten, fühlen sie sich als würden sie weniger bekommen als sie verdienen.

Einer der Vorteile wäre, dass man mehrere Größen anbieten könnte. Das Restaurant könnte eine kleine und eine große Tellergröße anbieten. Dadurch könnten die Gäste selbst entscheiden, ob sie eine große oder kleine Portion wollten. Wenn sie schon im Voraus wissen, dass sie wenig Hunger haben, können sie direkt sagen, dass sie weniger wollen. Dadurch entsteht auch weniger Müll. Ein weiterer Vorteil ist das es weniger Überproduktionen geben würde, denn es müsste schon an sich weniger gekocht werden. Durch die kleineren Portionsgrößen muss die Gaststätte schon weniger Essen produzieren. Das heißt es gibt weniger

Überproduktion und man könnte dazu noch Geld beim Einkauf sparen, da man weniger Lebensmittel kaufen muss.

#### 4.2.4. Fazit der Lösungswege für die Gastronomie

Auch in der Gastronomie gibt es also Möglichkeiten den Abfall an Lebensmittel zu reduzieren. Einmal das Ändern der Portionsgrößen, wodurch man bis zu 40% des Abfalls mindern kann. Aber auch das Normalisieren und optimieren der Möglichkeit der Mitnahme von Resten. Diese Möglichkeit muss aber noch ausgebaut werden. Aber man könnte die Lebensmittelverschwendung deutlich eingrenzen.

### **4.3. Die gesellschaftlichen Erwartungen an die Nahrungsmittelqualität**

#### 4.3.1. Problemstellung der gesellschaftlichen Erwartungen

Natürlich liegt das Problem am Ende bei der Gesellschaft. Die Gesellschaft ist es gewöhnt immer das Beste von allem haben zu wollen. Das alles im Supermarkt frisch und perfekt ist. Der Verbraucher hat eine genaue Vorstellung davon, wie die Lebensmittel auszusehen haben. Entsprechen die Lebensmittel nicht genau der Qualität, die erwartet wird oder sie sehen nicht perfekt aus, dann ist der Verbraucher weniger daran interessiert die Lebensmittel zu kaufen. Der Verbraucher will Äpfel, die perfekt rund und rot sind oder den knackig grünen Salat. Großmärkte und Supermärkte passen sich an die Gesellschaft an. Sie kaufen nur noch Lebensmittel, die die Erwartungen der Gesellschaft entsprechen.

#### 4.3.2. Erster Lösungsweg für die gesellschaftlichen Erwartungen

Eine Möglichkeit wäre ein besseres Verständnis für das Mindesthaltbarkeitsdatum. Viele Menschen in der Gesellschaft nehmen das Mindesthaltbarkeitsdatum viel zu ernst. Natürlich sollte man bei Produkten wie Fleisch oder Milch auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten, denn diese werden schnell schlecht. Aber das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet bei den meisten Produkten nicht, dass, sobald sie das Datum überschreiten, sie sofort schlecht sind. Bei richtiger Lagerung und bei noch verschlossenen Lebensmitteln können diese länger noch gut sein. Der Verbraucher sollte selbst darauf achten, ob ein Produkt noch gut ist, bevor er es wegwirft. Der Konsument sollte an den Lebensmitteln riechen und schauen, ob sie noch gut aussehen. Doch wenn der Konsument lernt, richtig mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum umzugehen, kann man Produkte voll ausnutzen. Das größte Problem bei dem Mindesthaltbarkeitsdatum und der Lagerung ist, dass der Verbraucher die Lagerung falsch macht. Dadurch hält das Produkt nicht so lang. Zum Beispiel ein Produkt das eigentlich bei einer Temperatur von 7°C gelagert werden muss, wird aber bei Raumtemperatur gelagert. Das Produkt ist nach ein paar Tagen schon schlecht. Also muss es weggeworfen werden. Wenn die Produkte richtig gelagert werden, muss man die Lebensmittel nicht nach ein paar Tagen wegwerfen. Wenn die Lebensmittel, die bei 7°C gelagert werden sollen auch gelagert werden, hält das Produkt ungeöffnet noch ein paar Wochen. Das würde den Lebensmittelabfall gewaltig senken.

#### 4.3.3. Zweiter Lösungsweg für die gesellschaftlichen Erwartungen

Eine weitere Möglichkeit ist Kindern schon in jungen Jahren zu erklären, dass Äpfel mit Macken nicht schlecht sind. Sie könne diese trotzdem essen. Denn sobald Kinder auf ihrem Essen einen „Fehler“ sehen, essen sie ihr Essen nicht. Auch so wird täglich viel Essen weggeworfen.

Ein Nachteil dieser Methode ist das auch Eltern Lebensmittel essen sollten, die vielleicht nicht perfekt sind. Sie sollen ein Vorbild für ihre Kinder sein. Denn wenn Eltern ihren Kindern vorleben, dass Macken nichts Schlimmes sind, finden es auch die Kinder nicht schlimm. Aber viele Eltern mögen Lebensmittel mit Macken selbst nicht und werfen das Essen von sich aus weg.

Doch wenn der Verbraucher es schaffen, die neue Generation von diese Vorstellung zu lösen, dann kann es viele positive Effekte für die Zukunft haben. Zum Beispiel würden die Menschen kein Problem mehr mit krummem Gurken oder etwas kleineren Äpfeln haben. Ihnen wäre es egal und sie würden es nicht wegwerfen. So könnte man dafür sorgen das der Lebensmittel Müll in der Zukunft weniger wird.

#### 4.3.4. Fazit der Lösungswege für die gesellschaftlichen Erwartungen

Es gibt also auch für die Gesellschaft Möglichkeiten den Abfall zu reduzieren. Der Verbraucher könnte mehr Einsicht in den richtigen Gebrauch des Mindesthaltbarkeitsdatum lernen. Aber auch als gutes Beispiel für die neue Generation vorangehen und ihnen zeigen, dass es bei Lebensmitteln keine Unterschiede gibt.

### **5. Fazit**

Zusammenfassend kann man also sagen, dass es für die verschiedenen Bereiche wo Lebensmittelabfälle anfallen schon gute Lösungswege gibt. Natürlich hat jeder Lösungsweg seine Vorteile und seine Nachteile. In den Läden kann man das Konzept von „Zu gut für die Tonne“ - Regale oder von „Grünen – Boxen“ anwenden. Beide Konzepte haben Nachteile wie ihren Zeitaufwand, aber dennoch sind es sehr einfache Wege Müll einzusparen. Auch in der Gastronomie gibt es Möglichkeiten, wie das Verkleinern der Portionen wodurch bis zu 40% des Abfalls gemindert werden kann oder die Mitnehmen der Reste, wodurch man zwischen 30% - 50% des Mülls verringern könnte. Als letztes gibt es die Lösungswege für die Gesellschaft. Die Verbraucher könnten mehr auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten und mit gutem Beispiel für die neue Generation vorangehen.

Das alles ist nur ein Bruchteil von dem, was der Verbraucher machen könnten, um den Lebensmittelabfall zu verringern. Der Konsument kann ganz einfach eine Kleinigkeit tun, um die Zahlen zu senken. Wenn der Verbraucher auch nur etwas auf seinen Konsum und Verbrauch achtet, so könnte das schon einen großen Unterschied in der Zukunft machen.



## 6. Literaturverzeichnis

- [https://www.bmel.de/SharedDocs/Bilder/DE/Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/grafik-wer-wirft-wieviel-weg.jpg?\\_\\_blob=wide&v=4](https://www.bmel.de/SharedDocs/Bilder/DE/Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/grafik-wer-wirft-wieviel-weg.jpg?__blob=wide&v=4); Stand 09.10.2022
- <https://www.youtube.com/watch?v=OIvYIP3is6k>; Stand 09.10.2022
- <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>; Stand 09.10.2022
- <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/essen-ausser-haus-was-in-toepfen-und-auf-den-tellern-bleibt-59537>; Stand 10.10.2022
- [https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/\\_processed\\_/a/a/csm\\_BMEL\\_ZGFDT\\_Was\\_werfen\\_wir\\_weg\\_8a4dbd1436.jpg](https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/_processed_/a/a/csm_BMEL_ZGFDT_Was_werfen_wir_weg_8a4dbd1436.jpg), Stand 10.10.2022
- <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/mindesthaltbarkeit-kein-verfallsdatum.html>; Stand 15.10.20.22
- <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/mindesthaltbarkeitsdatum-mhd-ist-nicht-gleich-verbrauchsdatum-13452>; Stand 15.10.2022
- <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/verschwendung>; Stand 17.10.2022
- <https://verbund.edeka/presse/pressemeldungen/edeka-kaufleute-erneut-an-der-spitze-bei-supermarkt-des-jahres.html>; Stand 17.10.2022
- <https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/too-good-to-go-lebensmittelverschwendung-1.5163799>; Stand 18.10.2022
- [https://toogoodtogo.de/de/business?utm\\_medium=Search&utm\\_source=Google&utm\\_campaign=DE\\_B2B\\_Paid\\_Marketing\\_Search\\_Google\\_Generic&gclid=EAIaIQobChMIj4jN2JX5-gIVehoGAB0siQDQEAAYASAAEgIly\\_D\\_BwE](https://toogoodtogo.de/de/business?utm_medium=Search&utm_source=Google&utm_campaign=DE_B2B_Paid_Marketing_Search_Google_Generic&gclid=EAIaIQobChMIj4jN2JX5-gIVehoGAB0siQDQEAAYASAAEgIly_D_BwE); Stand 18.10.2022

## **7. Versicherung**

Ich versichere, dass ich die vorgelegte Ausarbeitung ohne fremde Hilfe verfasst und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Ich bestätige ausdrücklich, Zitate und Quellenangaben mit größter Sorgfalt und Redlichkeit in der vorgeschriebenen Art und Weise kenntlich gemacht zu haben.

---

Ort, Datum

---

Unterschrift