

Smoothomat – Healthy 2 Go

Sich gesund zu ernähren stellt in der modernen Gesellschaft eine immer größere Herausforderung dar. Zeitdruck, mangelnde Angebote oder der unschlagbare Preis von Fastfood sind einige der Gründe, weshalb sich immer mehr Menschen immer ungesünder ernähren.

Diese Fehlernährung führt langfristig zu einem immer größeren Anstieg sogenannter „Wohlstandskrankheiten“, also solchen Krankheiten, die durch eine über längere Zeit stattfindende, falsche Nährstoffaufnahme entstehen oder zumindest begünstigt werden.

Eine nähere Betrachtung dieses Problems lässt einen schnell feststellen, dass es sich hierbei keineswegs um eine bewusste Fehlernährung handelt, sondern vielmehr um Unwissenheit und Bequemlichkeit.

Um dieser Entwicklung etwas entgegensetzen zu können, gibt es unterschiedliche Möglichkeiten. Eine naheliegende ist, dass der Verbraucher stärker aufgeklärt werden muss. Die Lösung des Problems kann aber auch wo anders liegen, so können beispielsweise die sich ändernden Essgewohnheiten aufgegriffen und im Sinne der Gesundheitserziehung genutzt werden.

Die Entwickler des *Smoothomat* sind diesen Schritt gegangen. Der Name des Produktes lässt den Verbraucher schon ahnen, worum es hierbei geht. Der *Smoothomat* ist ein Automat, der Smoothie frisch herstellt. Das Ausgefallene an dieser Erfindung ist, dass dies auf möglichst nachhaltige Art und Weise geschieht. Beispielsweise werden die Smoothies aus tiefgefrorenen Früchten, aus der Überproduktion regionaler Landwirtschaftsbetriebe, produziert. So können gleich mehrere Nachhaltigkeitsaspekte miteinander verbunden werden. Die Verwendung von Produkten der umliegenden landwirtschaftlichen Betriebe leistet einen Beitrag zur Regionalität und fördert die örtliche Wirtschaft. Gleichzeitig bedeutet die Verwendung regionaler Erzeugnisse, dass keine großen Transportwege benötigt werden. Auf diese Weise leistet der *Smoothomat* auch einen Beitrag zum Klimaschutz.

Die Smoothies sollen in verschiedenen Größen verfügbar sein und so den individuellen Anforderungen der Verbraucher gerecht werden.

In einem zweiten Schritt könnte über die Einrichtung von „Flagshipstores“ nachgedacht werden. In diesen Geschäften könnte dann eine noch breitere Auswahl an Zutaten angeboten werden. Auch eine allgemeine Erweiterung der Produktpalette wäre denkbar, so könnte man auch über ein Angebot von Müsli oder anderen Produkten auf Getreidebasis nachdenken.

Es handelt sich beim *Smoothomat* also um eine innovative Idee mit großem Potential. Zur Realisierung der Idee ist es natürlich noch ein weiter Weg. Es müssen Investoren gefunden werden und die genaue technische Umsetzung muss erarbeitet werden. Es ist geplant, dass die Entwicklung des *Smoothomat* an der Universität Duisburg-Essen stattfinden soll. So haben die Studierenden auf der einen Seite einen starken Praxisbezug während ihres Studiums, da sie ein Produkt mitentwickeln können, welches später



tatsächlich auf den Markt gebracht wird. Auf der anderen Seite können so die Kosten für die Entwicklung relativ gering gehalten werden.

Die Entwickler sind davon überzeugt, dass in Zukunft an jeder Ecke ein *Smoothomat* stehen wird und einen Beitrag zur gesunden Ernährung, zur Förderung der regionalen Landwirtschaft und zum Umweltschutz leisten wird.



Projektteam: Sylke Lützenkirchen (Dozentin), Hatice Aytaskin, Hasret Dogan, Leonie Lambertz, Doreen Liebelt, Melina Stiefelhagen,

Bericht: Nils Sotmann und Marcel Jechoreck

