

# Struktur des Vortrags zur Lebensmittelverschwendung

## Version 1.3

Stand vom 14.05.2013

---

10 Minuten Zeit: 10	Begrüßung - Vorstellen der Gruppe, Übersicht zum Thema,
5 Minuten Zeit: 15	Kurze Inhaltsangabe und Ablauf - Aufzählung der einzelnen Punkte des Vortrags - Verständnisfragen zulassen
30 Minuten Zeit: 45	Film zeigen: Taste the waste: (30 Minuten-Fassung)
10 Minuten Zeit: 55	Kurze Diskussion über den Film: Fakten herausstellen, z. B.: 82 Kg pro Person pro Jahr, € 235 pro Person pro Jahr im Haushalt
10 Minuten Zeit: 65	Thema 1: Allgemeines zum Thema Lebensmittelverschwendung: Lebensmittelkette → Feld, Industrie, Einzelhandel, Restaurants, Haushalt
5 Minuten Zeit: 70	Thema 2: MHD-Problematik darstellen einschließlich Verbrauchsdatum, Planen für den Einkauf, Rezepte für Reste
5 Minuten Zeit: 75	Thema 3: Konkrete Beispiele zeigen: Kühlschrankzonen darstellen, krumme Gurken, Obst . Eventuell Exemplare mitbringen
5 Minuten Zeit: 80	Thema 4: Internationalen Aspekt behandeln - Einfluss auf die Weizenpreise durch Verschwendung
10 Minuten Zeit: 90	Abschließende Diskussion
Handout und Rezepte verteilen	

# Struktur des Vortrags zur Lebensmittelverschwendung

## Version 1.3

Stand vom 14.05.2013

---

Stichworte zu den einzelnen Positionen:

Thema 1:

- Das eigene Verhalten der Schüler ansprechen, Thema Schulbrot als Beispiel
- Wertigkeit von Lebensmitteln ansprechen
- Die Kette Erzeuger → Großhandel → Zwischen/Einzelhandel → Verbraucher und die dazugehörigen Anteile bei der Lebensmittelverschwendung besprechen
- Auf die Aigner Studie hinweisen

Thema 2:

- MHD kurz erläutern, Beispiele geben
- Verbrauchsdatum kurz erläutern, Beispiele geben
- Grafik für Kühlschrankszonen
- Beispiel für Einkaufszettel und -planung geben

Thema 3:

- Wenn möglich, anregen, dass der Lehrer anschließend eine Versuchsreihe mit Joghurt startet. Es werden mit der Klasse Joghurts gekauft und diese in Abständen sensorisch überprüft. Da muss sichergestellt sein, dass die Kühlkette eingehalten wird. Selbst die Broschüren vom BMELV weisen darauf hin, dass Joghurts mit überschrittenem MHD nur nach sensorischer Prüfung beurteilt werden sollten
- Das gleiche kann auch mit Bananen durchgeführt werden. Es werden im Supermarkt grüne Bananen gekauft und diese werden in Abständen sensorisch überprüft. Hier ist es nicht notwendig, dass die Kühlkette eingehalten wird.
- Ganz wichtig: Bei dem Terminus „zu verbrauchen bis“ gibt es keine Toleranz. Hier kann es gesundheitlich bedenklich werden.
- Thema Foodcoops und Lebensmittel aus lokaler Produktion ansprechen.

Thema 4:

- Den Zusammenhang zwischen Lebensmittelverschwendung und steigenden Preisen für Grundnahrungsmitteln erläutern
- Darauf hinweisen, dass wir das bezahlen können, aber Leute in Entwicklungsländern nicht.