

Vortrag zur Lebensmittelverschwendung (Entwurf 3)

Stand vom 09.12.2012

5 Minuten Zeit: 5	Begrüßung - Vorstellen der Gruppe, Übersicht zum Thema
5 Minuten Zeit: 10	Kurze Inhaltsangabe und Ablauf - Aufzählung der einzelnen Punkte des Vortrags - Verständnisfragen zulassen
30 Minuten Zeit: 40	Film zeigen : Taste the waste : (30 Minuten-Fassung)
10 Minuten Zeit: 50	Kurze Diskussion über den Film: Fakten herausstellen, z. B.: Kg pro Person pro Jahr, € pro Person pro Jahr
10 Minuten Zeit: 60	Thema 1: Allgemeines zum Thema Lebensmittelverschwendung mit Bezug zum täglichen Erfahren der Schüler und Lehrer
10 Minuten Zeit: 60	Thema 2: MHD-Problematik darstellen einschließlich Verbrauchsdatum, Kühlschrankszonen darstellen, Planen für den Einkauf, Rezepte für Reste
5 Minuten Zeit: 65	Thema 3: Konkrete Beispiele zeigen: Kartoffeln, Bananen, Honig, Entweder mit realen Exemplaren oder Fotos davon. Hintergrundinfos dazu.
15 Minuten Zeit: 85	Thema 4: Internationalen Aspekt behandeln - Einfluss auf die Weizenpreise durch Verschwendung etc, ROLLENSPIEL
5 Minuten Zeit: 90	Unseren Film vom Workshop zeigen (1,5 Minuten) Abschließende Diskussion
Handout verteilen, dazu gehört auch unser (überarbeiteter) Flyer zum Film	

Vortrag zur Lebensmittelverschwendung (Entwurf 3)

Stand vom 09.12.2012

Das ganze wird eine Powerpoint Präsentation, die sich an diesen Zeitvorgaben orientiert.

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:

- 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.

Ausführliche Folienvorgaben finden sich in den Dokumenten:

- **Kernsätze für die Folieninhalte zum Thema MHD**
- **Kernsätze für die Folieninhalte zum Thema internationaler Aspekt**