

Angebot für Berufliche Schulen und Bildungsträger

FORTBILDUNG FÜR LEHRKRÄFTE



Foto: VZ MV



HINTERGRUND

Der „richtige“ Einkauf von Lebensmitteln ist für viele Verbraucher eine Herausforderung. Bunte Bilder, schöne Worte oder Siegel stehen den häufig klein gedruckten und schwer auffindbaren Pflichtangaben auf Lebensmittelverpackungen gegenüber. Die Hersteller gestalten die Verpackungen oft so, dass die Unterscheidung zwischen Information und Werbung schwer fällt. Hinzu kommen Marketingstrategien, die in Supermärkten angewendet werden, und Verbraucher dazu bringen sollen, mehr einzukaufen als benötigt.



ZIELGRUPPE

Lehrkräfte

+++ Die Fortbildung kann auch als Abrufveranstaltung über das Institut für Qualitätsentwicklung MV (IQ MV) organisiert werden.+++



ZIELSETZUNG

Die Lehrkräfte

- erwerben Kenntnisse zur Lebensmittelkennzeichnung
- erhalten einen Einblick in Werbestrategien der Hersteller
- erweitern ihre Konsumkompetenz im Lebensmittelbereich

für sich selbst und in ihrer Multiplikatorenfunktion



KONZEPT

Die unten stehenden Themenvorschläge (Module) bieten wir Ihnen in Ihren oder ggf. in unseren Räumen an als:

I Vortrag

Wissensvermittlung zu Themen aus einem oder zwei Modulen

I Einkaufstraining

Wissensvermittlung zu Themen aus einem oder mehreren Modulen; praktische Elemente wie Quiz, Verkostungen oder Spiele; Erfahrungen austauschen und Einkaufsverhalten reflektieren

Unsere Angebote für Berufliche Schulen und Bildungsträger stellen wir Ihnen gerne im Einzelnen vor. Dabei können Sie praktische Elemente aus den Angeboten ausprobieren.

Lebensmittelklarheit – Was Verbraucher beim Einkauf wissen sollten (Basismodul)

- die wichtigsten Elemente der Lebensmittelkennzeichnung
- Irreführung und Täuschung beim Lebensmitteleinkauf

Ist das noch gut oder muss das weg?

- Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum verstehen
- Hinweise für die Lagerung nach dem Öffnen

Nährwertkennzeichnung und Nährwertwerbung

- Nährwertkennzeichnung verstehen
- Was bedeutet Werbung wie „proteinreich“, „Kalziumquelle“, „energiereduziert“?

Durchblick im Labeldschungel

- Label, Siegel, Zeichen auf Lebensmittelverpackungen verstehen
- Was bedeuten „Bio“, „Fair“, „ohne Gentechnik“ oder der Nutriscore?

Woher kommen unsere Lebensmittel?

- Pflichtkennzeichnung und freiwillige Herkunftsangaben
- Was steckt hinter „aus der Region“, „Heimat“ oder „von hier“?

Ist Gesundheit käuflich?

- Werbung mit Gesundheitsversprechen
- Sinn und Unsinn von angereicherten Lebensmitteln (z.B. Säfte mit Vitaminzusatz) und Nahrungsergänzungsmitteln

Fett- und Zuckerfalle Supermarkt

- Versteckte Fette und Zucker in Lebensmitteln
- fett- und zuckerarme Alternativen erkennen

Mehr Durchblick beim Einkauf von Fleisch

- Pflichtkennzeichnung bei Fleisch
- Haltungskennzeichnung oder Tierwohllabel – Wo ist der Unterschied?

Moderne Getränke – Fitness, Wellness, Energy?

- Werbung und Wirklichkeit
- Zutaten und Nährwerte einschätzen

Superfood – super gut?

- Trendlebensmittel mit Gesundheitsversprechen
- Was bringen Hanfprodukte, Chia oder Kokosöl?

Vegetarisch und vegane Ersatzprodukte – besser als das Original?

- Zutaten und Nährwerte von tierischen Lebensmitteln und deren Ersatzprodukten
- Kennzeichnung und Werbung

Verschiedene Esskulturen – wie gelingt der Lebensmitteleinkauf?

- Die wichtigsten Elemente der Lebensmittelkennzeichnung
- Irreführung und Täuschung beim Lebensmitteleinkauf
- Kann man unerwünschte Zutaten, wie Alkohol, Schweinegelatine, erkennen?

Fit und gut drauf mit Sportlerlebensmitteln?

- Zutaten, Nährwerte und Werbung
- Was bringen Eiweißshakes, Kohlenhydratgele oder Energieriegel?

Sinn und Unsinn von Nahrungsergänzungsmitteln

- Werbung für Nahrungsergänzungsmittel kritisch hinterfragen
- Wann können sie sinnvoll sein? Welche Risiken gibt es?

Onlinehandel mit Lebensmitteln

- Lieferdienste von Supermärkten, Kochboxen oder Online-Fachhändler
- Was ist anders als im Supermarkt?

Essen – aber sicher!

- Wer ist verantwortlich und wie funktioniert die Lebensmittelüberwachung?
- Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln kennen und vermeiden

Das Einmaleins der Lebensmittelhygiene

- Hygiene bei Lebensmitteleinkauf, -Transport, -Lagerung und -Zubereitung
- Welche Lebensmittel sind besonders empfindlich?

Schön verpackt, um welchen Preis?

- Vor- und Nachteile verschiedener Verpackungsmaterialien
- Wohin damit? Verpackungen weiter nutzen oder richtig entsorgen

Manche mögen's nicht heiß!

- Kennzeichnung von Küchenutensilien verstehen
- Bambus, Bienenwachstücher oder Biokunststoff - Alternativen zu Plastik?



ZEITBEDARF

nach Vereinbarung

VORAUSSETZUNGEN

Raum mit Projektionswand

Beamer und Laptop (kann im Bedarfsfall durch die VZ MV gestellt werden)



KOSTEN

Vorträge ab 40,00 € pro Stunde

Einkaufstrainings nach Vereinbarung

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

Verbraucherzentrale M-V e.V. | Fachbereich Lebensmittel und Ernährung | Strandstraße 98 | 18055 Rostock



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages