



NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IN DER GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

Inhalt

Hintergrundinformationen	2
Methodisch-didaktische Hinweise	3
Rahmenlehrplanbezug	3
Kompetenzziele	3
Unterrichtsskizze	3
Zeitaufwand für die Unterrichtsdurchführung	4
Materialbedarf	4
Ideen und Anregungen	4
Literatur und Links	5
Interessantes auf oekolandbau.de	5
aid-Medien	5
Weblinks	6
Arbeitsmaterial	6
Folie F 1: Was heißt Nachhaltigkeit?	7
Folie F 2: Aspekte der Nachhaltigkeit	8
Folie F 3: Was verbinden Sie mit dem Begriff „Nachhaltige Ernährung“?	9
Arbeitsauftrag A 1: Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung	10
Lösungsvorschlag zu A 1: Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung	12
Arbeitsauftrag A 2: Nachhaltige Ernährung in Bildern	14
Arbeitsauftrag A 3: Nachhaltigkeitswoche in der Gemeinschaftsverpflegung	15
Impressum	16

Hintergrundinformationen BIO

Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter stehen auch bei der Verpflegung von größeren Personengruppen häufig vor der Herausforderung ein besonderes Ernährungskonzept umzusetzen. Eine nachhaltige Ernährung ist hier nur eines von unzähligen Beispielen. Doch die Nachhaltigkeit hat sich mittlerweile zum Trendthema entwickelt: Supermarktketten veranstalten Nachhaltigkeitswochen, Caterer entwickeln eigene Nachhaltigkeitsphilosophien ... Auch Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter sollten also wissen, was genau dies bedeutet und vor allem auch, wie sich dieser Ernährungsstil in ihrer beruflichen Praxis umsetzen lässt.

Im Laufe der Bearbeitung dieser Unterrichtseinheit werden die angehenden Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter erkennen, dass sich die vielfältigen Forderungen auf eine überschaubare Anzahl von Grundsätzen reduzieren lassen: Umweltschutz, Zukunftsfähigkeit, Verantwortung und ökologische Landwirtschaft sind die Gesichtspunkte, unter denen das Thema nachhaltiger Ernährungsstil Eingang in den Unterricht finden kann.

Die nachfolgenden Materialien sollen den Schülern die Einbindung des ökologischen Landbaus in ein zukunftsfähiges Ernährungskonzept verdeutlichen. Da die Einheit einen modularen Aufbau hat, ist ein Aufgreifen der Thematik auch möglich, wenn nur recht wenig Zeit zur Verfügung steht.

Weitere Informationen, die für den Bereich Hauswirtschaft hilfreich sind, stehen im Großverbraucherportal unter www.oekolandbau.de/grossverbraucher und im Verbraucherportal unter www.oekolandbau.de/verbraucher zur Verfügung. Vertiefende Informationen zur nachhaltigen Ernährung finden Sie zudem unter www.oekolandbau.de/grossverbraucher/grundlagen/hintergrund/nachhaltige-ernaehrung und www.oekolandbau.de/verbraucher/wissen/nachhaltigkeit.

Methodisch-didaktische Hinweise

Rahmenlehrplanbezug

Die Einheit orientiert sich an den Inhalten des Rahmenlehrplans zur Berufsausbildung für Hauswirtschafter und Hauswirtschafterinnen

- 1. Ausbildungsjahr
Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren
- 2. Ausbildungsjahr
Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen

Kompetenzziele

Die Schülerinnen und Schüler ...

- benennen Kennzeichen und Beweggründe für einen nachhaltigen Ernährungsstil.
- beziehen aufgrund gesammelter Informationen eigene Positionen und können diese vertreten.
- arbeiten praxisorientiert und teamorientiert.
- setzen Informationen visuell um.

Unterrichtsskizze

Einstieg

Der Einstieg ins Thema erfolgt als Klassengespräch. Zunächst sammeln die Schülerinnen und Schüler mit *Folie F 1* Ideen, was Nachhaltigkeit bedeutet. Auf *Folie F 2* werden dann die drei Aspekte der Nachhaltigkeit thematisiert. Mit diesem Hintergrundwissen wird dann auf *Folie F 3* eine Mindmap erstellt, bei der die Schülerinnen und Schüler Vorschläge sammeln, was eine nachhaltige Ernährung bedeutet.

Die Mindmap von *Folie F 3* wird in der Erarbeitungsphase erneut benötigt. Sie sollte daher für die Klasse kopiert werden.

Erarbeitung

In der Erarbeitungsphase lernen die Schülerinnen und Schüler die Grundsätze und Vorteile einer nachhaltigen Ernährung nach Koerber/Maennle/Leitzmann kennen (*Arbeitsauftrag A 1*).

Mit *Arbeitsauftrag A 2* werden dann die auf der Mindmap fixierten Ideen mit den Grundsätzen zusammengeführt und eigene Schwerpunkte gesetzt.

Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100
Stunden**

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung der Herstellung qualitativ hochwertiger Speisen und Getränke für eine vollwertige Ernährung. Um den ernährungsphysiologischen Wert der Lebensmittel zu erhalten oder zu verbessern, wählen sie zur Herstellung von Speisen und Getränken geeignete Verfahren und Techniken aus. Die dazu erforderlichen Geräte und Maschinen können sie bedienen und einsetzen sowie die Hygienevorschriften verantwortungsbewusst umsetzen. Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung der Tischkultur bewusst und können die jeweiligen Speisen und Getränke angemessen anrichten und servieren. Sie sind in der Lage, Arbeitsvorhaben einzeln und im Team zu planen, durchzuführen, zu kontrollieren und zu beurteilen.

Lernfeld 5: Personengruppen verpflegen

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Ziel

Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit sowie die Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Sie kennen Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen. [...] Unter Berücksichtigung der jeweiligen Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen erstellen die Schülerinnen und Schüler auch mit Hilfe branchenspezifischer Anwenderprogramme Kostpläne. Bei der Planung und Herstellung von Mahlzeiten beachten sie den ernährungsphysiologischen sowie den sensorischen Wert der Speisen und Getränke. Verschiedene Möglichkeiten ihrer Verteilung sind ihnen bekannt. Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung des Gesprächs mit den zu versorgenden Personen bewusst und können ernährungsbezogene Informationen weitergeben.

Als Ergänzung zu den Arbeitsaufträgen ist es oft hilfreich, auch andere Medien in die Unterrichtsgestaltung einzubeziehen. Für diese Unterrichtseinheit bieten sich hier zwei sehr gute Filmsequenzen zur nachhaltigen Ernährung an:

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?:

http://www.aid.de/verbraucher/ernaehrung_klimaschutz.php

WissensWerte: Fleisch und Nachhaltigkeit:

<http://e-politik.de/artikel/2014/wissenswerte-fleisch-und-nachhaltigkeit/>

Sicherung

Mit *Arbeitsauftrag A 3* entwickeln die Schülerinnen und Schüler in Kleingruppen Ideen, wie sie verschiedenen Kunden in der Gemeinschaftsverpflegung eine nachhaltige Ernährung schmackhaft machen können. Diese anwendungsorientierte Aufgabe zur Sicherung des Gelernten kann zeitlich sehr variabel durchgeführt werden.

Zeitaufwand für die Unterrichtsdurchführung

Für die Durchführung sollten je nach Art und Weise der Erarbeitung mindestens zwei bis drei Unterrichtsstunden eingeplant werden.

Materialbedarf

- Ausdrucke der Folien
- Kopien der Arbeitsaufträge und des Sachtextes
- Beamer, Overheadprojektor oder Whiteboard
- Computer mit Internetzugang

Ideen und Anregungen

- Einige Anbieter von Außer-Haus-Verpflegung haben bereits ihr Angebot auf Bioprodukte umgestellt. Wenn sich in Ihrer Region ein solches Angebot findet, sollte nach Möglichkeit eine Exkursion dorthin durchgeführt werden. Die Schülerinnen und Schüler können diese mit Interviews vorbereiten.
- Das Thema nachhaltige Ernährung hängt sehr stark mit der Frage nach der Bio-Zertifizierung von Außer-Haus-Verpflegung zusammen. Als Zusatzaufgabe können einzelne Schülerinnen und Schüler oder Kleingruppen dieses Thema als Referate aufbereiten. Hilfreiche Informationen hierzu bietet die Broschüre des BÖLN „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“
www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/broschuere_biozertifikat_final_web-1.pdf
- Ein weiteres Referatsthema kann die Frage sein, wie Bioprodukte in das Angebot einer Gemeinschaftsverpflegung integriert werden können. Die BÖLN-Broschüren „Bio für unsere Kleinen – Kindertagesstätten“ (www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/bio_KITA.pdf) und „Mehr Bio ist machbar – Zur Außer-Haus-Verpflegung an Schulen und Kindertagesstätten“ (www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/052708.pdf) liefern hierzu wichtige Informationen.

Literatur und Links



Interessantes auf oekolandbau.de

Nachhaltige Ernährung

www.oekolandbau.de/grossverbraucher/grundlagen/hintergrund/nachhaltige-ernaehrung

Was heißt Nachhaltigkeit?

www.oekolandbau.de/verbraucher/wissen/nachhaltigkeit/was-heisst-eigentlich-nachhaltigkeit

Prinzipien des Ökolandbaus

www.oekolandbau.de/grossverbraucher/grundlagen/hintergrund/oekologischer-landbau

Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung

www.oekolandbau.de/grossverbraucher/zertifizierung

Schritt für Schritt zum Bioangebot

www.oekolandbau.de/grossverbraucher/grundlagen/einstieg/schritt-fuer-schritt-zum-bioangebot

Bioprodukte integrieren

www.oekolandbau.de/grossverbraucher/grundlagen/einstieg/bioprodukte-integrieren

Verbraucherwissen

www.oekolandbau.de/verbraucher/wissen

Warenkunde

www.oekolandbau.de/haendler/verkaufen/warenkunde

Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung

www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/broschuere_biozertifikat_fi_nal_web-1.pdf

Bio für Kids und Teens in Schulen – Rechenbeispiele

www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/bio_GTS.pdf

Bio für unsere Kleinen – Kindertagesstätten

www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/bio_KITA.pdf

Mehr Bio ist machbar – Zur Außer-Haus-Verpflegung an Schulen und Kindertagesstätten

www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/052708.pdf

aid-Medien

Lebensmittel aus ökologischen Landbau (Heft)

www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 1218, Preis: 2,50 EUR

Bio-Lebensmittel - Fragen und Antworten (Kompaktinfo)

www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 78, Preis: 0,00 EUR

Kennwort Lebensmittel – Basiswissen kompakt (CD-ROM)

www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 3729, Preis: 19,00 EUR

Wegweiser Schulverpflegung – Essen in Schule und Kita (Heft)
www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 1587, Preis: 4,50 EUR

Essen und Trinken in Schulen (Ringordner, Nachschlagewerk)
www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 3839, Preis: 25,00 EUR

Mein Essen – Unser Klima (Heft)
www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 1577, Preis: 2,50 EUR

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? (Unterrichtsmaterial)
www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 3659, Preis: 5,50 EUR

Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (DVD)
www.aid-medienshop.de, Bestellnummer: 7525, Preis: 10,00 EUR

Weblinks

aid infodienst
www.aid.de/verbraucher/nachhaltiger_konsum.php

Verbraucherportal des aid infodienstes e. V.
www.was-wir-essen.de

Bunde Ökologische Lebensmittelwirtschaft
www.boelw.de

Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung
www.nachhaltigeernaehrung.de

Arbeitsmaterial

Einstieg

Folie F 1: Was heißt Nachhaltigkeit?	7
Folie F 2: Aspekte der Nachhaltigkeit	8
Folie F 3: Was verbinden Sie mit dem Begriff „Nachhaltige Ernährung“?	9

Erarbeitung

Arbeitsauftrag A 1: Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung	10
Lösungsvorschlag zu A 1: Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung	12
Arbeitsauftrag A 2: Nachhaltige Ernährung in Bildern.....	14

Sicherung

Arbeitsauftrag A 3: Nachhaltigkeitswoche in der Gemeinschaftsverpflegung	15
--	----

Hinweis

Diese Materialien sind auf unserer Internetseite sowohl als Word- als auch als barrierefreie PDF-Datei zu finden.

Folie F 1: Was heißt Nachhaltigkeit?



GEMEINSAM GUTES TUN.
DIE NACHHALTIGKEITS-INITIATIVE DER **REWE**

SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT

Gute Taten, große Wirkung.
Danke für 1.030.000 €.



aramark

Newsletter | Infomaterial | Presse | Kontakt | Sitemap | Impressum

Zukunft fair antworten!
Unsere Nachhaltigkeitsphilosophie



WWF

Wir ♥ Lebensmittel.

EDEKA und der WWF – eine bärenstarke Partnerschaft.



mensaVital

Im Rahmen der Woche der Nachhaltigkeit, die Eurer Studierendenrat organisiert, serviert Euer Studentenwerk Halle Euch am 19. Juni 2014 in unseren größten halleischen Mensen ein besonderes Angebot aus der mensaVital-Menü-Linie:

Harzmensa:

- > Kartoffel-Erbsen-Eintopf in Sojarahm mit Koriander und Minze, dazu Vollkornbrot
- > Moussaka mit Rindfleisch und Radieschen-Lauch-Salat
- > Hähnchenbruststeak in Sesamkruste mit Basilikum-Knoblauch-Soße, dazu Pfannengemüse und Kartoffelgnocchi
- > Buntbarschfilet mit Tomaten-Champignon-Kruste, Pinienkernen und Estragonsoße, dazu Wildreis
- > Schweinerückenstreifen in Estragon-Senf-Soße mit Möhrengemüse und Sommerweizen
- > Süßer Nudelauflauf mit Aprikosen und Walnüssen
- > Vollkornspaghetti mit Champignons, Ananas und Erbsen in veganer Rahmsauce

Mensa Tulpe:

- > Veganes Soja-Chili mit Kräuterris

Weinbergmensa:

- > Gemüsecurry mit Kokos-Curry-Soße und Couscous
- > Chinesische Bratnudelpfanne mit buntem Gemüse

Mensa Franckesche Stiftungen

- > Vegane Limettenpasta mit Erbsen, Pilzen und Nüssen
- > Griechisches Gemüsegratin mit Reinsnudeln

Heidemensa:

- > Gemüsecurry mit Kokos-Curry-Soße und Couscous
- > Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse & Crème fraîche

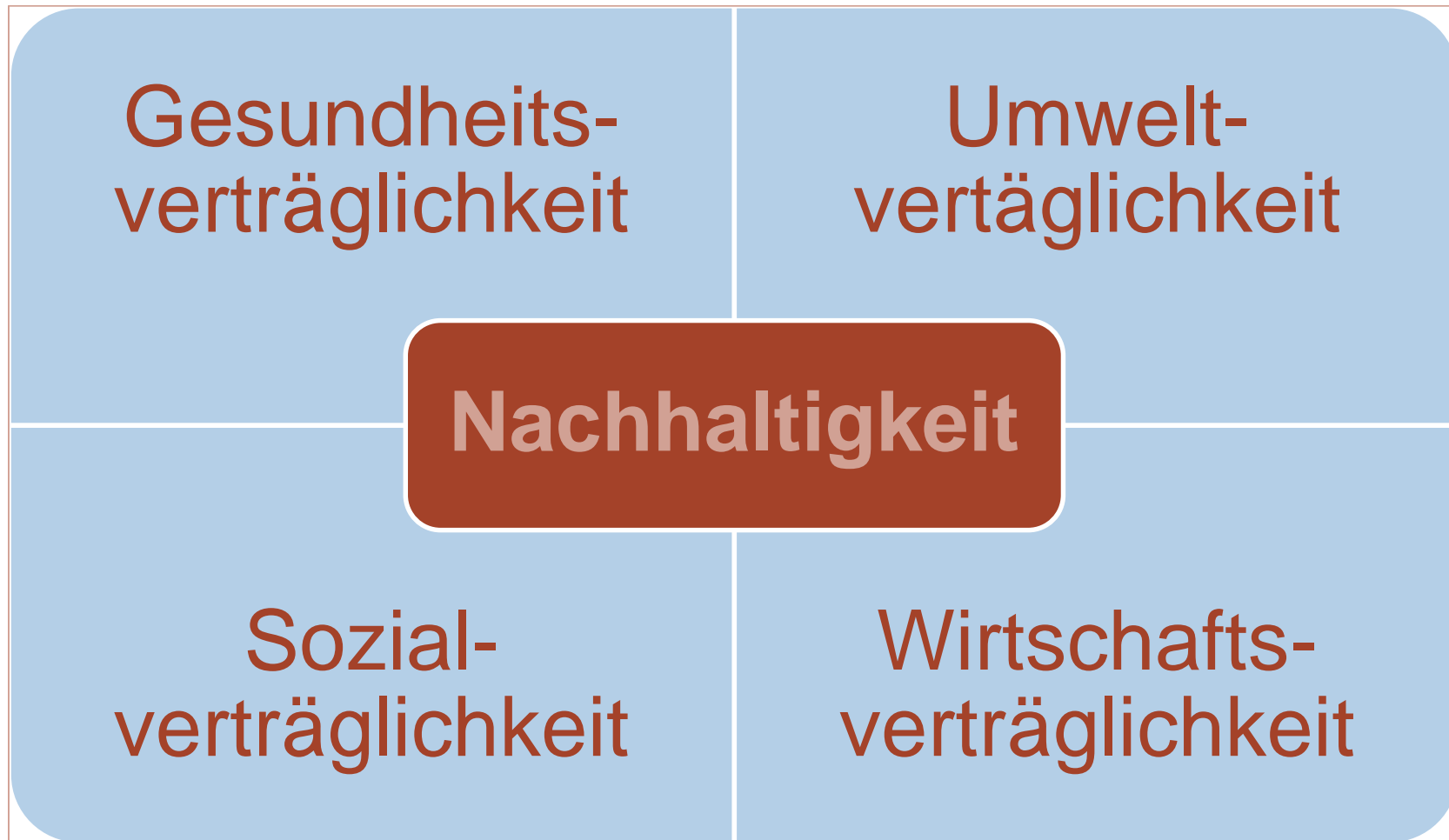
am 19.6.
in Eurer Lieblingsmensa :)

Gesund, nachhaltig und lecker in den Mensen essen

Überzeugt Euch selbst und erfahrt, wie lecker es ist. Was ist besser als zu Hause kochen?

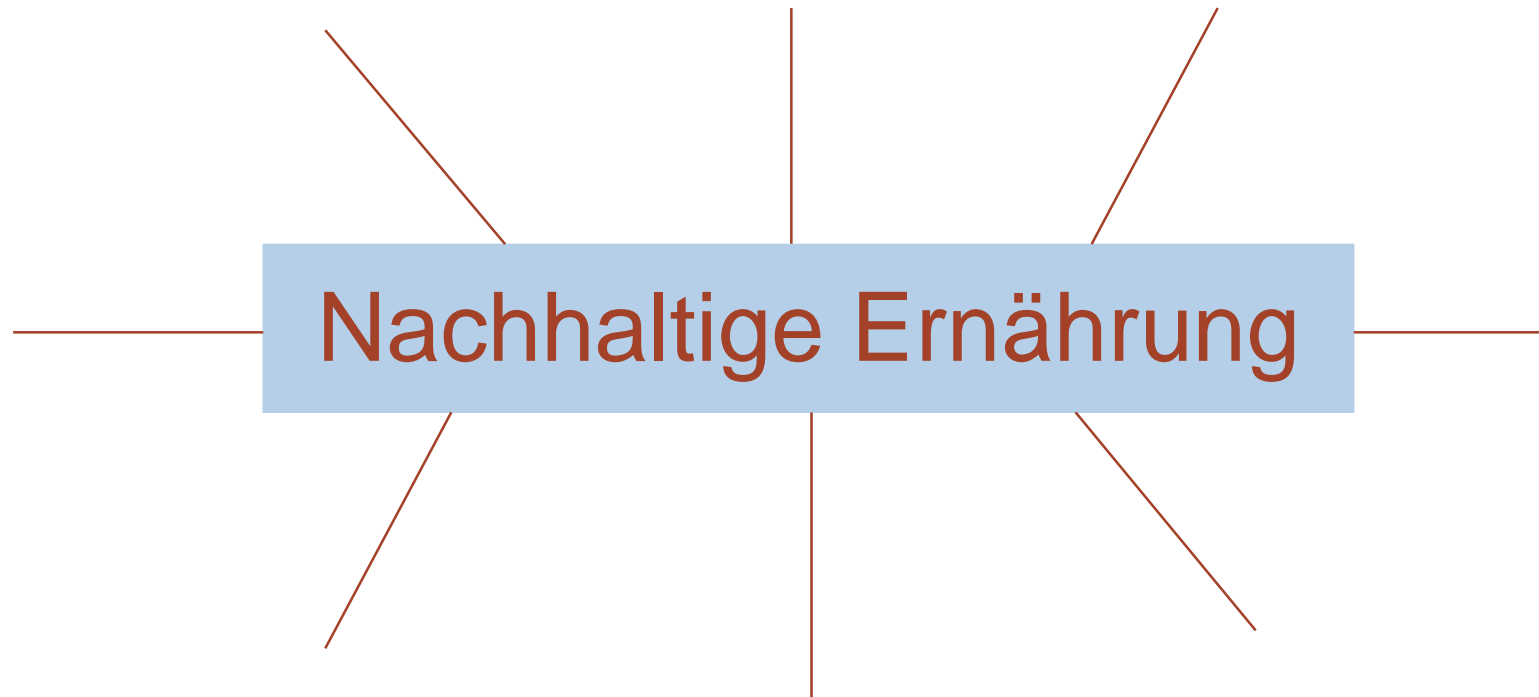
frisch, sondern vor allem
kann man es unter
ital-iss-ganz-leicht/
wie/aktionen
ital. Iss ganz leicht.

Folie F 2: Aspekte der Nachhaltigkeit



Folie F 3:

Was verbinden Sie mit dem Begriff „Nachhaltige Ernährung“?



Arbeitsauftrag A 1: Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung

Aufgaben

1. Lesen Sie die sieben Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung. Schlagen Sie gegebenenfalls Fachbegriffe nach und recherchieren Sie im Internet Hintergrundinformationen zu den sieben Grundsätzen einer nachhaltigen Ernährung. Im Ökolandbauportal unter www.oekolandbau.de finden Sie viele hilfreiche Informationen hierzu.
2. Ergänzen Sie gemeinsam mit einer Partnerin oder einem Partner die Grundsätze mit ihren jeweiligen Vorteilen zu ganzen Sätzen. Mehrfachzuordnungen sind möglich.
3. Besprechen Sie in der Klasse die Ergebnisse. Notieren sie als gemeinsames Klassenergebnis jeweils einen Grundsatz mit seinen jeweiligen Vorteilen auf einem Plakat.

Grundsätze

1. Überwiegend lakto-vegetabile Kostformen mit wenig tierischen Lebensmitteln (Fleisch, Fleischwaren, Eiern) und einem hohen Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln ...
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur produziert werden ...
3. Regionale Produkte mit kurzen Transportwegen und der Möglichkeit zum Ausreifen ...
4. Produkte aus saisongerechtem Anbau, zum Beispiel ohne beheizte Unterglaskulturen im Winter ...
5. Gering oder mäßig verarbeitete Lebensmittel, die roh, unverarbeitet oder schonend erhitzt verzehrt werden ...
6. Umweltverträglich verpackte Lebensmittel mit wenig Restmüllaufkommen ...
7. Sozialverträgliche Produkte, zum Beispiel aus fairem Handel ...
8. Genussvolle und bekömmliche Speisen ...

Vorteile

- ... liefern weniger gesättigte Fettsäuren und Cholesterin.
- ... liefern viele komplexe Kohlenhydrate sowie Ballaststoffe.
- ... enthalten noch (fast) alle wertvollen Inhaltsstoffe.
- ... bedürfen keiner Futtermittelimporte aus Entwicklungsländern.
- ... sichern die Nahrungsmittelversorgung und die Existenz der Bauern in Entwicklungsländern.
- ... fördern Bodenfruchtbarkeit und -erhalt, Artenvielfalt und artgerechte Tierhaltung.
- ... vermindern Krankheiten wie Übergewicht, Verstopfung, Bluthochdruck, Gicht, Diabetes mellitus, Gallensteine, erhöhte Blutfettwerte etc. und deren Folgekosten.
- ... verbrauchen weniger Energie und Rohstoffe.
- ... sättigen, ohne zu viel Energie zu enthalten.
- ... erhalten die Ernährungsgrundlage und die Lebensräume in Entwicklungsländern.
- ... schmecken intensiver.
- ... werden ohne Verwendung von chemisch-synthetischen Wachstumsregulatoren, Tierarzneimitteln als Futterzusatzstoff oder von gentechnisch veränderten Organismen produziert.
- ... schaffen durch Weiterverarbeitung am Hof neue Arbeitsplätze.
- ... streben gleichwertige Lebenschancen für alle Menschen an.
- ... sichern die Existenz kleiner und mittlerer Betriebe.
- ... bewirken eine geringere Freisetzung von CO₂ und anderen Treibhausgasen bzw. Schadstoffen.
- ... reduzieren die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen wie Farb- und Konservierungsstoffen, Emulgatoren oder Aromen.
- ... sind geringer mit Nitrat und Pflanzenschutzmitteln belastet.
- ... tragen durch die Kreislaufwirtschaft zu einer aktiven Verminderung systembedingter Gesundheitsrisiken bei.
- ... steigern das Wohlbefinden.

(nach Koerber/Männle/Leitzmann)

Lösungsvorschlag zu A 1: Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung

- 1. Überwiegend lakto-vegetabile Kostformen mit wenig tierischen Lebensmitteln (Fleisch, Fleischwaren, Eiern) und einem hohen Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln ...**
 - liefern weniger gesättigte Fettsäuren und Cholesterin.
 - liefern viele komplexe Kohlenhydrate sowie Ballaststoffe.
 - bedürfen keiner Futtermittelimporte aus Entwicklungsländern.
 - vermindern Krankheiten wie Übergewicht, Verstopfung, Bluthochdruck, Gicht, Diabetes mellitus, Gallensteine, erhöhte Blutfettwerte etc. und deren Folgekosten.
 - sättigen, ohne zu viel Energie zu enthalten.
 - bewirken eine geringere Freisetzung von CO₂ und anderen Treibhausgasen bzw. Schadstoffen.
- 2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur produziert werden ...**
 - bedürfen keiner Futtermittelimporte aus Entwicklungsländern.
 - fördern Bodenfruchtbarkeit und -erhalt, Artenvielfalt und artgerechte Tierhaltung.
 - verbrauchen weniger Energie und Rohstoffe.
 - erhalten die Ernährungsgrundlage und die Lebensräume in Entwicklungsländern.
 - schmecken intensiver.
 - werden ohne Verwendung von chemisch-synthetischen Wachstumsregulatoren, Tierarzneimitteln als Futterzusatzstoff oder von gentechnisch veränderten Organismen produziert.
 - schaffen durch Weiterverarbeitung am Hof neue Arbeitsplätze.
 - streben gleichwertige Lebenschancen für alle Menschen an.
 - bewirken eine geringere Freisetzung von CO₂ und anderen Treibhausgasen bzw. Schadstoffen.
 - reduzieren die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen wie Farb- und Konservierungsstoffen, Emulgatoren oder Aromen.
 - sind geringer mit Nitrat und Pestiziden belastet.
 - tragen durch die Kreislaufwirtschaft zu einer aktiven Verminderung systembedingter Gesundheitsrisiken bei.
- 3. Regionale Produkte mit kurzen Transportwegen und der Möglichkeit zum Ausreifen ...**
 - verbrauchen weniger Energie und Rohstoffe.
 - schmecken intensiver.

- bewirken eine geringere Freisetzung von CO₂ und anderen Treibhausgasen bzw. Schadstoffen.
- 4. Produkte aus saisongerechtem Anbau, zum Beispiel ohne beheizte Unterglaskulturen im Winter ...**
- verbrauchen weniger Energie und Rohstoffe.
 - bewirken eine geringere Freisetzung von CO₂ und anderen Treibhausgasen bzw. Schadstoffen.
 - sind geringer mit Nitrat und Pestiziden belastet.
- 5. Gering oder mäßig verarbeitete Lebensmittel, die roh, unverarbeitet oder schonend erhitzt verzehrt werden ...**
- enthalten noch (fast) alle wertvollen Inhaltsstoffe.
 - verbrauchen weniger Energie und Rohstoffe.
 - schmecken intensiver.
 - reduzieren die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen wie Farb- und Konservierungsstoffen, Emulgatoren oder Aromen.
- 6. Umweltverträglich verpackte Lebensmittel mit wenig Restmüllaufkommen ...**
- verbrauchen weniger Energie und Rohstoffe.
- 7. Sozialverträgliche Produkte, zum Beispiel aus fairem Handel ...**
- sichern die Nahrungsmittelversorgung und die Existenz der Bauern in Entwicklungsländern.
 - erhalten die Ernährungsgrundlage und die Lebensräume in Entwicklungsländern.
 - sichern die Existenz kleiner und mittlerer Betriebe.
- 8. Genussvolle und bekömmliche Speisen ...**
- steigern das Wohlbefinden.
 - schmecken intensiver.

(nach Koerber/Männle/Leitzmann)

Arbeitsauftrag A 2: Nachhaltige Ernährung in Bildern

Sie kennen nun die Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung nach Koerber/Männle/Leitzmann. Stimmen diese mit den von Ihnen zu Beginn der Unterrichtseinheit gesammelten Ideen einer nachhaltigen Ernährung überein?

Aufgaben

1. Schauen Sie sich die zu Beginn der Unterrichtseinheit erstellte Mindmap noch einmal an. Finden Sie alle Grundsätze in Ihrer Mindmap wieder? Gibt es Aspekte, die in den Grundsätzen nicht beachtet wurde?
2. Formulieren Sie vier eigene Grundsätze, die für Sie eine nachhaltige Ernährung ausmachen.
3. Zeichnen Sie zu Ihren Grundsätzen je einen Cartoon oder gestalten Sie ein Icon, das diesen Grundsatz symbolisiert. Stellen Sie diese in der Klasse vor.

Arbeitsauftrag A 3: Nachhaltigkeitswoche in der Gemeinschaftsverpflegung

Sie haben nun bereits die Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung kennengelernt. Doch wie lassen sich diese in den Berufsalltag in der Gemeinschaftsverpflegung integrieren?

Finden Sie sich in Kleingruppen zusammen:

Gruppe 1: Mensa einer Ganztagschule

Gruppe 2: Kantine einer Sparkasse

Gruppe 3: Verpflegung der Patienten eines Krankenhauses

Gruppe 4: Cateringunternehmen, das eine Kita beliefert

Aufgaben

1. Beschreiben Sie in knapper Form Ihre Gemeinschaftsverpflegung.
2. Sie planen in naher Zukunft Ihr Angebot vollständig auf Bioprodukte umzustellen und es zertifizieren zu lassen. Doch bevor Sie diesen Schritt gehen, möchten Sie zunächst Ihre Kunden mit einer „Woche der nachhaltigen Ernährung“ auf den Geschmack bringen. Entwickeln Sie Ideen, wie Sie diese Woche gestalten möchten.
3. Visualisieren Sie Ihre Ideen für Ihre Mitschülerinnen und Mitschüler mit eingängigen Motiven. Seien Sie kreativ!

Tipp: Viele Infos und Ideen bietet das Ökolandbau-Portal www.oekolandbau.de, zum Beispiel unter www.oekolandbau.de/grossverbraucher/betriebsmanagement/kommunikation/aktionen-und-messen.

Impressum

Herausgeber Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und
andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

aid infodienst
Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. (aid)
Heilsbachstraße 16
53123 Bonn

Text Barbara Dilberowic, Berufliche Schulen Neusäß
(Ursprungstexte)
Sandra Thiele, aid (Neutexte und Überarbeitung)

Redaktion Sandra Thiele, aid
Dr. Martin Heil, aid

Bilder Titelbild: © BLE, Bonn/Dominic Menzler
weiter Bilder: siehe Bildrand

Grafik Arnout van Son (Piktogramme, Kopf- und Fußzeilen)
Sandra Thiele, aid

Nutzungsrechte

Die Nutzungsrechte an den Inhalten der PDF- und Word-Dokumente liegen ausschließlich beim Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und beim aid infodienst e. V. (aid). Die Bearbeitung der Inhalte (Text und Grafik) dieser Dateien für die eigene Unterrichtsplanung ist unter Wahrung der Urheberrechte erlaubt. Für die von Lehrkräften bearbeiteten Inhalte übernehmen BÖLN und aid keine Haftung.

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN, www.bundesprogramm.de).

UN-Dekaden-Maßnahme



Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft ist mit seinen Maßnahmen und Projekten im Bereich Forschung und Information im Rahmen der UN-Weltdekade "Bildung für nachhaltige Entwicklung" als offizielle Maßnahme ausgezeichnet.