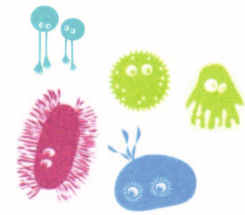


REINER GENUSS – EIN INTERAKTIVER WORKSHOP ZUM RICHTIGEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN



HINTERGRUND

Durch die richtige Lagerung von Lebensmitteln halten Lebensmittel länger. So wird weniger in den Müll geworfen. Zusätzlich helfen hygienische Lagerung, Zubereitung und Verzehr, gesundheitliche Risiken zu minimieren. Der Workshop „Reiner Genuss“ rückt die Wertschätzung von Lebensmitteln und den richtigen Umgang mit ihnen in das Blickfeld der Teilnehmenden.



DAS PROJEKT

Der Workshop „Reiner Genuss“ vermittelt in 6 Stationen den richtigen Umgang mit Lebensmitteln. Die Teilnehmenden erfahren Näheres über Mikroorganismen, die Lebensmittel verderben lassen. Sie bekommen Tipps, worauf sie aus hygienischer Sicht beim Einkauf, Transport und bei der Lagerung von Lebensmitteln achten sollten, damit diese nicht vorzeitig verderben. Auch die verschiedenen Temperaturzonen des Kühlschranks lernen die Teilnehmenden kennen und erfahren, wie man Lebensmittel richtig zubereitet und im Falle von Mängeln reklamiert.



ZIELGRUPPE

Schülerinnen und Schüler der weiterführenden Schulen, Multiplikatoren



ZIELSETZUNG

In der interaktiven Ausstellung sollen die Teilnehmenden

- Grundregeln zum hygienischen Umgang bei der Zubereitung von Lebensmitteln kennenlernen.
- lernen, was beim Einkauf und der Lagerung von Lebensmitteln zu beachten ist.
- sich Einkaufskompetenzen aneignen, z.B. zur unterschiedlichen Kennzeichnung mit Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum.
- in ihrer Eigenverantwortung gestärkt und angeregt werden, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.
- die verschiedenen Institutionen und ihre Aufgaben bei der Lebensmittelreklamation kennenlernen (Verbraucherzentrale, Lebensmittelüberwachung, Eichamt).



KONZEPT

An 6 Stationen setzen sich die Teilnehmenden mit den kritischen Punkten beim Einkauf, bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln auseinander. In zahlreichen praktischen Übungen erfahren sie zum Beispiel, welchen Stellenwert Mikroorganismen bei der Lebensmittelherstellung und beim Verderb von Lebensmitteln haben, welche Lebensmittel aus hygienischer Sicht sensibel sind und wie mit ihnen umzugehen ist. Darüber hinaus werden die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung, des Eichamts und der Verbraucherzentralen beleuchtet.

Die Fragen auf dem dazugehörigen Arbeitsblatt können die Teilnehmenden anhand von Informationen auf den bereitgestellten Displays und Spielen beantworten.

Verbraucherzentrale Brandenburg – Workshopsteckbrief „Reiner Genuss“

STATIONEN



…❖ **Mikroorganismen** | Was sind Mikroorganismen? Welche Mikroorganismen sind nützlich, welche machen krank? Welche lassen Lebensmittel verderben und welche Personen sind besonders gefährdet?



…❖ **Einkauf & Transport** | Woran erkenne ich frisches Fleisch oder frischen Fisch? Wie kaufe ich richtig ein? Was ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum und was ein Verbrauchsdatum? Was versteht man unter einer Kühlkette?



…❖ **Lagerung** | Der Kühlschrank ist der wichtigste Lagerort für Lebensmittel. Aber gehören alle Lebensmittel hinein? Wo befindet sich die kälteste Stelle im Kühlschrank? Wo ist der wärmste Bereich? Welche Regeln sollten befolgt werden beim Lagern?



…❖ **Zubereitung** | Welche allgemeinen Regeln gibt es für das Zubereiten von Lebensmitteln? Was ist bei der Verarbeitung von Fisch und Fleisch zu beachten? Wie stark sollten Lebensmittel erhitzt werden?



…❖ **Institutionen** | Welche Aufgaben übernimmt das Eichamt? Welche Einrichtung prüft Hygiene- und Qualitätsmängel? Wer hilft im Falle einer Reklamation?



…❖ **Hygienekoffer** | Mit Hilfe des „Hygienekoffers“ wird gezeigt, ob die Teilnehmenden ihre Hände mit der richtigen Technik waschen, um krankmachende Keime ausreichend zu entfernen. Richtiges Händewaschen ist wichtig beim Verarbeiten von Lebensmitteln.

RAUMBEDARF

Für die Veranstaltung benötigt man einen Klassenraum sowie Tische für 6 Stationen (1–2 Tische pro Station), PC-Technik, Beamer oder Whiteboard.

ZEITBEDARF

insgesamt: max. 3 Schulstunden (pro Station ca. 15 Minuten)

KOSTENANTEIL

30,00 € pro Workshop zuzüglich einem Fahrkostenanteil

Ansprechpartner

Das Projekt wird durch eine Mitarbeiterin der Verbraucherzentrale Brandenburg e.V. durchgeführt.

Sie möchten, dass wir den Workshop bei Ihnen durchführen? Sprechen Sie uns an. Wir beantworten Ihre Fragen und planen den Workshop mit Ihnen.

…❖ **Verbraucherzentrale Brandenburg e. V.**

Bereich: Lebensmittel und Ernährung, Telefon: 0331 / 298 71 53, E-Mail: eb@vzb.de