



LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Tatort Tonne

1

ORDNE RICHTIG ZU

Lebensmittel in die richtige Abteilung

Du kannst mit FACHgerechter Lagerhaltung einen wesentlichen Beitrag leisten, damit Lebensmittel nicht im Müll landen. Schau das [MARLENE-Video zur Lebensmittellagerung der Abfallwirtschaft Tirol Mitte \(ATM\)](#) aufmerksam an.

Löse im Anschluss die Arbeitsaufgaben!

Milch,
Eier, Tomaten,
Joghurt, Marmelade,
Apfelsaft, Käse, Mehl,
Bananen, Brot, Müsli,
Hühnerfleisch, Nudeln,
Butter, Rapsöl, Zucker,
Schinken, Salatgurke,
Kopfsalat, Karotten,
Faschiertes, Zitronen,
Zwiebeln, Knoblauch,
Schokolade



DEIN VORRATSSCHRANK



DEIN KÜHLSCHRANK



- Filtere Lebensmittel heraus, die nicht in den Kühlschrank gehören und begründe dies.
- Ordne jene Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, den richtigen Klimazonen des Kühlschranks zu.
- Erkläre, weshalb z.B. Äpfel und Tomaten von anderem Obst und Gemüse getrennt aufbewahrt werden sollen.
- Begründe, weshalb offene Lebensmittel im Kühlschrank stets abgedeckt werden sollen.
- Beschreibe das FIFO-Prinzip „first in – first out“.
- Erkläre, wie häufig dein Kühlschrank gereinigt werden sollte und welches Reinigungsmittel sich am besten eignet.
- **BONUS-AUFGABE:** Gestalte aus den Inhalten der oben angeführten Punkte ein Merkblatt und platziere dieses in deiner Küche zu Hause. Bringe ein Foto davon in den Unterricht mit.

2 PRAXIS-CHECK

Checke deinen Kühlschrank und deinen Vorratsschrank!



Sortiere die Lebensmittel nach der Haltbarkeit.

Reinige bei dieser Gelegenheit gleich deinen Kühlschrank und deinen Vorratsschrank.



Beachte beim erneuten Einräumen das FIFO-Prinzip „first in – first out“.



Sammle Rezepte, wie du deine Lebensmittel verarbeiten kannst.



Gestalte einen Wochenplan mit deinen Speisen.



Gestalte aus deinem Praxis-Check ein Portfolio (analog oder digital). Beschreibe deine Erfahrungen, die du bei der praktischen Umsetzung gesammelt hast. Lade deine Dokumentation in deiner Lernplattform hoch oder bringe diese in die Schule mit.

