

## Umsetzungsvorschlag

Thema:	<b>Lebensmittelverschwendung</b>
Schularten/Schulstufen:	AHS, BMS, BMHS, BS
Materialübersicht:	
Umfang:	3 UE à 50 Min.
Fachgebiete:	<p><b>Fachspezifische Gegenstände:</b></p> <p>Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Haushaltsökonomie und Ernährung, Haushaltsmanagement, Lebensmittelverarbeitung, Umweltmanagement, Ernährungslehre und Warenkunde, Gegenstände des Cluster Landwirtschaft und Ernährung, Gegenstände des Clusters ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, Spezifikation Feinkostfachverkauf, Lebensmittelhandel</p> <p><b>Fächerverbindende Gegenstände:</b></p> <p>Deutsch, Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft, Betriebswirtschaft und Projektmanagement, Rechnungswesen und Controlling, Naturwissenschaften, Berufsorientierung, Projekt- und Qualitätsmanagement, Volkswirtschaft</p>
Erwarteter Kompetenzerwerb:	<p><b>Die Lernenden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• schätzen den jährlich entstehenden Lebensmittelmüll in Österreich.</li> <li>• treffen eine fachliche Unterscheidung zwischen Lebensmittelabfällen und ordnen Beispiele dafür richtig zu.</li> <li>• recherchieren Verursacher für Lebensmittelabfälle.</li> <li>• diskutieren über Verursacher von Lebensmittelabfällen und fassen Gründe für die Lebensmittelverschwendung zusammen.</li> <li>• erklären den Unterschied zwischen MHD und Verbrauchsdatum.</li> <li>• recherchieren Möglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und analysieren daraus Optionen zur persönlichen Umsetzung.</li> <li>• erarbeiten Maßnahmen zur fachgerechten Lebensmittellagerung.</li> <li>• analysieren mögliche Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und setzen Maßnahmen individuell in die Praxis um.</li> <li>• setzen Maßnahmen individuell um und reflektieren im Anschluss ihre Erfahrungen in der Klasse.</li> </ul>



## Vorbereitungen:



- [MHD-Poster „Ist das noch gut?“](#) bestellen
- Umfrage vorbereiten (digital oder analog)
- Verpackungen mit MHD und mit Verbrauchsdatum mitbringen
- Arbeitsblatt kopieren oder online zur Verfügung stellen
- Infografik „Vermeidbare Lebensmittelabfälle“ via Website öffnen oder ausdrucken
- Infografik „Lebensmittelhaltbarkeiten“
- Lebensmittelverpackungen für MHD und Verbrauchsdatum organisieren (oder Bilder vorbereiten)
- Möglichkeiten zur Recherche abklären (z.B. EDV-Raum reservieren, Möglichkeiten der Smartphone-Nutzung)
- Für 2. UE: Flipchartbogen + Präsentierkärtchen + Stifte vorbereiten
- Zur Sachanalyse: Factsheet Lebensmittelverschwendung <https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/factsheet-lebensmittelverschwendung.pdf>

## Videos:



[Lebensmittelretten mit MARLENE – Projekt der Abfallwirtschaft Tirol Mitte \(ATM\), Video „Wie geht richtige Lagerhaltung?“](#)

[Die Tafel Österreich: Topfen selbst gemacht](#)

[Die Tafel Österreich: Topfen selbst gemacht mit englischem Untertitel \(Homemade Curd\)](#)

[Lebensmittelretten mit MARLENE - Projekt der Abfallwirtschaft Tirol Mitte \(ATM\) Video „Was heißt mindestens haltbar bis?“](#)

## Zusatzmaterial:



Land schafft Leben **Topfenexperiment:** Schritt-für-Schritt Anleitung zu einem süßen und pikanten Topfenrezept. Hier geht´s zum Video [Die Tafel Österreich: Topfen selbst gemacht](#)

[Podcast #28: Lebensmittelverschwendung: Tatort Tonne – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Podcast #42: Die Retter der Tafelrunde – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Podcast #85: Zu gut, um Müll zu sein – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Podcast #113: Sparen wir uns den Mist! – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Podcast #163: Marmelade statt Mülltonne – wer nichts weiß, muss alles essen!](#)

[Die Tafel Österreich: MHD-Steckkarte „Ist das noch gut?“](#)

[Die Tafel Österreich: MHD-Poster „Ist das noch gut?“](#)

[Die Tafel Österreich: Sensorik Labor mit Sinn: Teaser-Video](#)

[Die Tafel Österreich: Sensorik Labor Journal](#)

[Die Tafel Österreich: Sensorik Labor: Video Mein Kühlschrank](#)

[Mit englischem Untertitel: My Fridge](#)

[Die Tafel Österreich: Sensorik Labor: Video Joghurt Verkostung](#)

DIE UMWELTBERATUNG Linksammlung zu den Inhalten des Webinars „Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schule“  
<https://www.umweltberatung.at/webinar-lebensmittelabfaelle-inderschule>

Umfangreiche Materialien der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) erstellt im Zuge des EU-Projekts STREFOWA  
<https://boku.ac.at/wau/abf/downloads#/faq/c382917>

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen   Lehrstoff   Inhalt	Methode   Materialien Medieneinsatz	Sozial- form
5 Min.	<b>K: Kontakt/Einstieg/Kernidee:</b> Frage an die Gruppe: Habt ihr schon einmal ein Lebensmittel weggeworfen? Wenn ja, welches? Was waren die Gründe dafür?	Diskussion in der Gruppe ODER Abstimmung mittels digitalen Tools (z.B. Mentimeter) Projektion des Gruppenergebnisses auf Whiteboard	Kollaboratives Arbeiten
15 Min.	<b>I: Information</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menge an weggeworfenen Lebensmitteln thematisieren</li> <li>• Unterschiedliche LM-Abfälle erklären</li> <li>• Unterschied MHD und Verbrauchsdatum erklären</li> </ul>	<b>Arbeitsblatt „Tatort Tonne: Lebensmittelverschwendung“</b> wird in der Klasse bearbeitet.  <b>Infografik</b> Vermeidbare Lebensmittelabfälle <b>Verpackungen</b> zeigen MHD/zu verbrauchen bis... <b>Infografik</b> Lebensmittelhaltbarkeiten  Oder Bilder von Land schafft Leben siehe Link zum Etiketten-Checker  <a href="#">Die Tafel Österreich MHD-Poster „Ist das noch gut?“</a> in der Klasse platzieren (bleibt in der Klasse)	
5 Min.	<b>O: Organisation</b> Arbeitsauftrag erklären, Rahmenbedingungen klären, Klärung allfälliger Fragen, Rechercheauftrag definieren, Infos zur Erstellung der Ranking-Liste, Dokumentation des Arbeitsauftrages erläutern, Erwartungen bekannt geben.		
20 Min.	<b>S: Selbständiges Arbeiten</b> Arbeitsauftrag laut Arbeitsblatt	Online-Recherche zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Erstellung der individuellen Ranking-Liste zur Vermeidung von LM-Abfällen (Arbeitsblatt)	Partnerarbeit/ Einzelarbeit
5 Min.	<b>K: Kontrolle</b>	Unterstützung beim Arbeitsprozess, Kontrolle über Arbeitsfortschritt, Ausblick auf die nächste Stunde => Fertigstellung der Recherche ggf. als HÜ	

Ende 1. UE			
5 Min.	<b>K: Kontakt/Einstieg:</b> Gemeinsame Wiederholung der letzten Stunde. „Tatort Tonne“ Unterschiede LM-Abfälle, Verursacher für LM-Abfälle, Unterschied MHD/Verbrauchsdatum.	Gemeinsame <b>Wiederholung</b> der letzten Stunde. „Tatort Tonne“. Präsentationen von individuellen Beispielen zur Vermeidung von LM-Abfällen Einstieg in die fachgerechte Lagerhaltung mittels Videos:  <a href="#">Wie geht richtige Lagerhaltung?</a> <a href="#">Lebensmittelretten mit MARLENE – Projekt der Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM)</a>	Kollaboratives Arbeiten
5 Min.	<b>I: Information</b> Verweis auf das Poster „Ist das noch gut?“	<b>Arbeitsblatt Tatort Tonne:</b> Information zur fachgerechten Lagerhaltung	Plenum
10 Min.	<b>O: Organisation</b> Arbeitsauftrag erklären, Rahmenbedingungen klären.	Arbeitsauftrag zur Lagerhaltung im Team oder als Einzelarbeit durchführen. Auch als <b>Bonus-Aufgabe</b> für individuelles Arbeiten möglich. <b>Praxis-Check</b> erläutern, mögliche Fragen klären	
20 Min.	<b>S: Selbständiges Arbeiten</b> Arbeitsauftrag laut Arbeitsblatt	Erarbeitung des Arbeitsauftrages, ggf. Fertigstellung via Hausübung	Einzelarbeit/ Partnerarbeit
10 Min.	<b>K: Kontrolle</b>	Unterstützung beim Arbeitsprozess, Kontrolle über Arbeitsfortschritt	
Ende 2. UE			
	<b>Zusatzmaterial:</b> Es ist zu viel Milch im Kühlschrank über? Was kann man daraus machen? Wir haben eine Schritt-für-Schritt Anleitung zu einem süßen und pikanten Topfenrezept erstellt. Land schafft Leben <a href="#">Topfenexperiment süß und pikant</a> Hier geht´s zum <a href="#">Video Die Tafel Österreich: „Topfen selbst gemacht“</a>		
	<b>Zusatzmaterial:</b> Lebensmittelverschwendung am Beispiel Apfel: <b>Rechenbeispiel</b>		

5 Min.	<b>K: Kontakt/Einstieg</b>	Gemeinsames Aufzeigen des Status quo zum Arbeitsauftrag, Präsentationsreihenfolge festlegen.	Plenum
5 Min.	<b>I:/O: Information/Organisation</b> Ablauf Präsentationen erläutern, Reflexion/wesentliche W-Fragen thematisieren	Abklärung der Vorgehensweise hinsichtlich Präsentation des Praxis-Checks  <b>Beispiele:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist es dir beim Praxis-Check ergangen?</li> <li>• Was war besonders einfach/schwierig?</li> <li>• Worauf bist du besonders stolz?</li> <li>• Welche theoretischen Inhalte hast du in die Praxis umgesetzt?</li> <li>• Worauf wirst du zukünftig achten?</li> </ul>	Einzelarbeit/ Partnerarbeit
30 Min.	<b>S: Präsentation</b>	Schüler/innen präsentieren ihre Erfahrungen, die sie beim Praxis-Check gesammelt haben und erläutern ihre Dokumentationen.	Einzelarbeit/ Partnerarbeit
10 Min.	<b>K: Kontrolle</b>	Lehrer*in gibt Feedback zu den Präsentationen und Dokumentationen.	