

Urheberschaft und geistiges Eigentum von:

Projektleitung:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinerstr. 48 / 2. OG, 1040 Wien, Österreich, www.rma.at

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

Projektpartner (in alphabetischer Reihenfolge):

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genua, Italien, www.aiabliguria.it/

Alessandro Triantafyllidis, Giorgio Scavino, Francesca Coppola

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05 Budweis, Tschechische Republik, www.jcu.cz/?set_language=cs

Prof. Jan Moudry, Dr. Jan Moudry

Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Deutschland, www.oekoherz.de

Sara Flügel, Franziska Galander

Die Aufgaben können alleine oder in Gruppen bearbeitet werden. Als ‚Hausaufgabe‘ oder in Dialog und Diskussion.

Aufgabe 1: Definieren sie “Nachhaltige Entwicklung“ und leiten sie das Konzept „Nachhaltige Lebensmittel“ daraus ab.

Aufgabe 2: Nennen sie mindestens fünf Punkte in denen intensive, konventionelle Landwirtschaft der Natur schadet.

Aufgabe 3: Beschreiben Sie wie die Produktion in konventioneller Landwirtschaft und Massentierhaltung die Qualität der daraus entstehenden Lebensmittel beeinflusst.

Positive Effekte auf die Qualität	Negative Effekte auf die Qualität

Aufgabe 4: Geben Sie Beispiele wie Großküchen zu nachhaltiger Landwirtschaft beitragen können. Legen Sie besonderen Augenmerk auf die die in Ihrer Küche angewendet werden können.

Aufgabe 5: Beschreiben Sie die Stärken, Schwächen, Chancen und Herausforderungen im Bezug auf die Verwendung von nachhaltigen Lebensmitteln (biologisch, frisch, regional, Verkleinerung der Fleischportion und saisonal).

Teilnehmer können sich dabei auf ein Kriterium von Nachhaltigkeit beschränken oder eine allgemeinere Analyse vornehmen.

Aufgabe 15: Nennen Sie mindestens drei Vor- und Nachteile von Halbfertig und Fertigprodukten.

Verwendung von Halbfertig und Fertigprodukten in Großküchen	
Vorteile	Nachteile

Aufgabe 16: Nennen Sie Prinzipien von umweltfreundlicher Produktverarbeitung.

Aufgabe 17: Welche Verarbeitungstechniken sind per EU Gesetzgebung für die Verarbeitung von biologisch deklarierten Lebensmitteln zugelassen?

Aufgabe 20: Geben Sie Gründe an warum biologische Lebensmittel normalerweise teurer als konventionell produzierte Lebensmittel sind.

Aufgabe 21: Vergleichen Sie die Kosten eine Pizza mit convenience Produkten mit einer Pizza aus eigener Produktion:

	<i>Convenience Pizza</i>	<i>Pizza aus eigener Produktion</i>	Differenz (%)
Lohnkosten			
Betriebskosten			
Kosten der Rohmaterialien			
TOTAL			

Aufgabe 22: Vergleichen Sie die Kosten von Fertig- Pommes Frites mit Pommes Frites aus eigener Produktion:

	<i>Fertig Pommes Frites</i>	<i>Pommes Frites aus eigener Produktion</i>	Unterschied (%)
Lohnkosten			
Betriebskosten			
Kosten der Rohmaterialien			
TOTAL			

Wissensüberprüfung

1. Das Konzept der nachhaltigen Entwicklung, & das Konzept der Nachhaltigkeit.
2. Ökologische, soziale und ökonomische Aspekte der Nachhaltigkeit.
3. Die Prinzipien nachhaltiger Landwirtschaft.
4. Anforderungen an regionale Produkte.
5. Vorteile von regionalen Lebensmitteln.
6. Begriff der Saisonalität.
7. Vorteil der Verwendung von saisonalen Lebensmitteln?
8. Nutzen von regionalen und saisonalen Lebensmitteln für die Gesellschaft?
9. Definition von biologischen Lebensmitteln.
10. Grundprinzipien des Pflanzenanbaus in biologischen Anbausystemen.
11. Artgerechten Tierhaltung in Biologischer Landwirtschaft.
12. Unterschiede zwischen biologischer und konventioneller Produktion.
13. Gesetzliche Grundlagen zur Produktion von biologischen Lebensmitteln in der EU.
14. Qualitätsunterschiede zwischen biologischen und konventionellen Lebensmitteln.
15. Sensorische Eigenschaften von Bio-Lebensmitteln.
16. Technologische Qualität der konventionellen und biologischen Produktion.
17. 18. Hygienische Qualität von biologischen und konventionellen Lebensmitteln.
18. Faktoren die die Qualität von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beeinflussen.
19. Standards für biologische Lebensmittel. Welche Organisation setzt sie um?
20. Kennzeichnung von biologischen Lebensmitteln.
21. Prinzipien der Verarbeitung für biologische Lebensmittel.
22. Nachhaltige Lagerung und Transport.
23. Verbotene Techniken und Hilfsstoffe bei biologischer Produktion.
24. Biologische Lebensmittel in Supermärkten und auf Wochenmärkten.

1.1.1 Themen für individuelle Bearbeitung- Beispiele

(Teilnehmer können aus den Kursinhalten gerne auch ein eigenes Thema wählen)

1. Überblick über die Kenntnis grundlegender Konzepte der Lebensmittelproduktion.
2. Bewertung der Unterschiede in der sensorischen Qualität ausgewählter regionaler, saisonaler, biologischer Produkte mit konventionellen Produkten.
3. Bewertung n der sensorischen Eigenschaften ausgewählter biologischer Produkte auf den Konsumenten.

4. Vorschlag der technologischen Qualitätsparameter für ausgewählte Bio-Produkte.
5. Strategie zur Erweiterung des Marktes mit regionalen, saisonalen und ökologischen Produkten in Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten.
6. Saisonale Verfügbarkeit ausgewählter regionaler Lebensmittel.
7. Preisspannen zwischen ausgewählten konventionellen und biologischen Lebensmitteln.
10. Möglichkeiten einen nachhaltigen Konsum von Lebensmitteln zu fördern.