



PROJEKT REKUK

Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger
Verpflegung und Küchenmanagement für Köche
und Küchenleiter von Großküchen

Übungsmappe Nachhaltiger Speiseplan



Haftungsausschuss:

Die Unterstützung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Befürwortung der Inhalte dar, die nur die Ansichten der Autoren widerspiegeln. Die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



RRNNMMMAAAA
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



Urheberschaft und geistiges Eigentum von:

Projektleitung:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinierstr. 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



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



REKUK
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ÜBUNG 2: Welche Lebensmittel bieten Sie außerhalb der Saison an? Bieten Sie Lebensmittel an die in Ihren Breiten gar nicht wachsen (exotische Früchte, Meeresfisch etc.).

Lebensmittel	Speise in der es verarbeitet wird	Wird die Speise gut angenommen?



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



R R R R R M M M M M A A A A
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Sommer:

Suppe:

Salat:

Hauptspeise:

Nachspeise:

Herbst:

Suppe:

Salat:

Hauptspeise:

Nachspeise:

Winter:

Suppe:

Salat:

Hauptspeise:

Nachspeise:

ÜBUNG 10: Geben Sie mindestens 3 Vorteile an die eine nachhaltige Menügestaltung mit sich bringt.

ÜBUNG 11: Geben sie mindestens 3 Prinzipien der biologischen Landwirtschaft an:

ÜBUNG 12: Sind regionale, saisonale Lebensmittel oder biologische Lebensmittel die von weiter her kommen nachhaltiger? Begründen Sie ihre Antwort.

ÜBUNG 13: Sind folgende Aussagen richtig oder falsch?

-Der Co2 Ausstoß von Lebensmitteln steigt mit der Verarbeitungsstufe.

- Wahr
- Falsch

Convenience Lebensmittel sparen Geld durch die geringeren Personalkosten bei der Zubereitung auch wenn sie teurer sind als frische Lebensmittel.

- Wahr
- Falsch
-

-Biologisches Fleisch emittiert mehr eq CO₂/kg.

- Wahr
- Falsch

Die Preise für konventionelle Lebensmittel berücksichtigen nicht die ökologischen und sozialen Folgekosten ihrer Herstellung und Verarbeitung.

- Wahr
- Falsch



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



R R R R R M M M M M A A A A A
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ÜBUNG 17: Geben Sie je mindestens 2 Vor- und Nachteile für verschiedene Ausgabesysteme an.

Schöpfsystem:

Vorteile:	Nachteile:
-----------	------------

Tablettsystem:

Vorteile	Nachteile
----------	-----------

ÜBUNG 18: Geben Sie mindestens drei Optionen an wie ein vorhandener Speiseplan Ressourceneffizienter gestaltet werden kann:

ÜBUNG 19: Werden die angebotenen Speisen ihrer Küche auf die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmer abgestimmt? Wenn ja wie?

ÜBUNG 20: Wie unterschieden sich die österreichischen Herkunftsbezeichnungen: „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (z.B. Tiroler Bergkäse g.U.)

"geschützte geografischer Angabe" (z.B. Steirischer Kren g.g.A.)

ÜBUNG 21: Was sind mögliche Herausforderungen bei der Umstellung des Speiseplans, welche sind Ihnen vielleicht schon persönlich begegnet. Nennen Sie mindestens 3 Beispiele und wenn möglich zu Ihrer Situation passende Lösungsansätze.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



R R R R R M M M M M A A A A
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ÜBUNG 22: Welche Lebensmittelgruppe hat die höchsten Co2 Emissionen?
Kreuzen Sie die zutreffende Antwort an und begründen Sie Ihre Antwort.

- Getränke
- Gemüse und Salat
- Obst
- Brot Getreide und Beilagen
- Milch und Milchprodukte
- Fleisch, Wurst, Fisch und Ei
- Fette und Öle
- Sonstige (Kuchen, Mehlspeisen, Knabberien)