

Was heißt bei Lebensmitteln „gute Qualität“? Was erwarten Jugendliche?

Essen muss schmecken, makellos aussehen, wenig kosten, bequem sein, zum Lifestyle passen ... dann greifen Jugendliche gern zu. Doch welche Rolle spielen Aspekte wie fair, bio, klimafreundlich und nachhaltig für unser Konsumverhalten?

Wie viel Bio steckt in Bio-Produkten vom Discounter?

*Faire Bananen?
Was steckt dahinter?*

*Smoothies schmecken super,
sind praktisch, aber auch teuer.
Wie gesund sind sie wirklich?*

*Das Schokomüsli schmeckt nur süß, aber nicht
nach Schokolade. Wurde da gemogelt?*

Viele Schülerinnen und Schüler wollen mehr wissen. Wer jedoch clever und qualitätsorientiert konsumieren will wie es die Ernährungs- und Verbraucherbildung¹ fordert, muss die Dimensionen von Qualität erkennen und durchschauen.

Das vorliegende Medienpaket „Lebensmittelqualität beurteilen“ leistet einen Beitrag zur Verbraucherbildung. Die attraktiven Fragekarten mit dem bunten Mix aus Informationen, Links und alltagsnahen Impulsen motivieren Schülerinnen und Schüler (im Folgenden abgekürzt mit SuS), „ihre“ Lebensmittel kritisch unter die Lupe zu nehmen und deren Qualitätswerte zu bewerten. Eine spannende Sache, denn „im Mittelpunkt stehen immer die Lernenden und ihre echten Fragen aus dem Alltag“, so Prof. Dr. Silke Bartsch von der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe, die den aid bei diesem Medienpaket beraten hat.

Ob Müsli, Schokolade, Kaugummi, Smoothies oder Joghurt – an jedem Lebensmittel lassen sich Fachinhalte wie Lebensmittelkennzeichnung, nachhaltige und soziale Produktion und weitere Qualitätswerte wie gesund, fair, bio, regional, klimafreundlich, bequem, praktisch, cool erarbeiten. Am Ende haben die SuS nicht nur eine Menge über ihr Produkt herausgefunden, sondern sind auch in der Lage, qualitätsorientiert einzukaufen.

Die Idee zum aid-Qualitätsfächer entstand aus der Unterrichtspraxis mit dem aid-Methodenbaustein „Schülerwarentest mit Lebensmitteln“² (s. Seite 15).

Inhalt dieses Leitfadens

- 1 Vorwort 3
- 2 Das Konzept des aid-Qualitätsfächers 4
- 3 Einsatzmöglichkeiten in der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung 7
- 4 Einsatzmöglichkeiten beim Schülerwarentest ... 8
- 5 Hilfreiche Linkadressen
Zum Abschluss: Mein Qualitätsfächer 9
- 6 Fragekarten zum aid-Qualitätsfächer –
Eine Übersicht 11
- 7 Wissenschaftlicher Hintergrund 13
- 8 Medienhinweise 15

Das Medienpaket – Steckbrief

- Baustein zur fächerübergreifenden Ernährungs- und Verbraucherbildung in weiterführenden Schulen
- flexibel und modular einsetzbar; ideale Ergänzung bei Schülerwarentests
- Poster fürs Klassenzimmer mit übersichtlicher Darstellung der acht Qualitätswerte im aid-Qualitätsfächer
- 36 Fragekarten für die Hand der SuS mit Impulsen zur Weiterarbeit an den eigenen Fragen
- Fragekarten als bearbeitbare Arbeitshilfen auf CD
- Das Ziel: reflektiert und verantwortungsbewusst konsumieren

Systemvoraussetzungen

Die pdf-Dateien sind lesbar mit Adobe Reader® ab Version 5.0.
Die Word-Dateien sind lesbar ab Microsoft Word 2003.

Nutzungsrechte

Die Nutzungsrechte an den Inhalten der PDF- und Word-Dokumente liegen ausschließlich beim aid infodienst. Die Bearbeitung der Inhalte (Text und Grafik) dieser Dateien für die eigene Unterrichtsplanung ist unter Wahrung der Urheberrechte erlaubt. Die Weitergabe der pdf- und Word-Dokumente in der Originalfassung oder in der bearbeiteten Fassung an Dritte ist unzulässig. Für die von Lehrkräften bearbeiteten Inhalte übernimmt der aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz e.V. (aid) keine Haftung.

¹ REVIS – Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen. Unterlagen zum Projekt REVIS unter www.evb-online.de

² Bartsch, S., Brüggemann, I.: Schülerwarentest mit Lebensmitteln. Methodenbaustein zur Verbraucherbildung in den Klassen 5 bis 13. aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz e. V., Bonn 2014, Bestell-Nr. 3709

Das Konzept des aid-Qualitätsfächers

Mehrperspektivisch – flexibel – handlungsorientiert

Im Qualitätsfächer wird deutlich: Jedes Lebensmittel hat neben dem Gesundheit- und Genusswert weitere Werte wie den Eignungswert, den sozialen und emotionalen Wert. Das Poster lenkt die Aufmerksamkeit der Lernenden auf acht Dimensionen und fordert auf, sich damit auseinanderzusetzen.

Doch was steckt hinter den Wertbegriffen? Damit die SuS diese abstrakten Begriffe besser verstehen, sind jedem Qualitätswert im Außenkreis des Fächers mindestens drei Prüfpunkte im Innenkreis zugeordnet. Beim ökologischen Wert stehen beispielsweise die Schlagwörter: Saisonale Produktion, Umweltbelastung, Verpackungsmüll und artgerechte Tierhaltung. Zu diesen und allen anderen Begriffen im Innenkreis gibt es eine eigene Fragekarte für die Hand der SuS. Sie enthält ausformulierte Fragen und auf der Kartenrückseite Hilfen in Form von kurzen Texten und Links. So können die SuS selbstständig und mehrperspektivisch

die Qualität ihres Lebensmittels hinterfragen und einen eigenen Qualitätsfächer erstellen.

Bei allen Themen stehen die Lernenden und ihr Handeln im Alltag im Vordergrund. Die Impulse unter „Denk mit!“ fordern auf, über das eigene Handeln nachzudenken. Zusätzlich schließt jeder Wert mit einer Fragekarte „Zum Nachdenken“ ab. Hier sollen die SuS reflektieren, was ihre neuen Erkenntnisse für den Alltag bedeuten.

Es ist nicht vorgesehen, die Karten der Reihe nach oder gar vollständig zu erarbeiten. Jede Karte ist thematisch in sich abgeschlossen und kann unabhängig von den anderen eingesetzt werden, z. B. „Heute schauen wir nur auf die Nährstoffe ...“. Durch den flexiblen Einsatz der Karten und mithilfe der bearbeitbaren Word-Dokumente kann die Lehrkraft jede Fragekarte entsprechend der Altersstufe beliebig vereinfachen und weitere Karten erstellen.



Jeder Qualitätswert hat ein Symbol, das sich auch auf den Karten wiederfindet.

Jedem Qualitätswert (Außenkreis) sind im Innenkreis mindestens drei Prüfpunkte zugeordnet. Diese werden auf den dazugehörigen Fragekarten so erklärt, dass die Lernenden selbstständig weiterarbeiten können.

Poster und Fragekarten bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Mehrperspektivisch und roter Faden

Die Fragekarten ermöglichen eine mehrperspektivische Betrachtung der Lebensmittelqualität. Da SuS dazu neigen, die Qualität an wenigen einzelnen Kriterien festzumachen wie Geschmack, Aussehen und Verpackungsdesign, erweitern Poster und Fragekarten den Blick und lenken die Aufmerksamkeit der SuS auf weitere Aspekte. Begriffe wie ökonomischer, ökologischer, sozialer und soziokultureller Wert sind jedoch abstrakt und wenig greifbar. Daher gibt es zu allen Begriffen auf dem Poster Fragekarten, die den Lernenden helfen, einzelne Werte besser zu verstehen.

Methodisch denkbar ist es, eine größere Unterrichtseinheit (circa 1 bis 3 Unterrichtsstunden je Wert) entsprechend dem Qualitätsfächer auszurichten. Das Poster zieht sich dann wie ein roter Faden durch den Unterricht. Zunächst können die Lernenden die Fragekarten arbeitsteilig erarbeiten und dann in Kombination mit handlungsorientierten Aufgabenstellungen anwenden. Hierfür bieten die Rückseiten vielfältige Hilfen.

Möglich ist auch – entsprechend einem Spiralcurriculum – über längere Zeiträume oder Klassenstufen hinweg Bezug zum Qualitätsfächer zu nehmen. Hier bietet das Poster den SuS eine gute Orientierung, wenn es im Fachraum dauerhaft angebracht ist.

Schülergruppen mit fachlichen Kenntnissen in einzelnen Bereichen können auch einzelne Werte auswählen, die sie arbeitsteilig (Gruppenpuzzles, Expertengruppen) ausarbeiten und über Plakate oder Mindmaps fixieren. Diese Arbeitsergebnisse sind wertvolle Vorarbeiten, wenn später Schülerwarentests durchgeführt werden.



Das Poster im Fachraum bietet Orientierung.

Flexibel – einzelne Segmente – Differenzierung

Das Poster kann mit und ohne Fragekarten stehen. Ebenso können einzelne Fragekarten unabhängig von dem Poster ihren Einsatz finden. Denkbar ist auch, einzelne Fächersegmente herauszugreifen; für den Anfang genügt vielleicht der Gesundheitswert oder der Genusswert.

Daneben bieten die Fragekarten viel Potenzial zur Differenzierung durch Schülerlinks, Zusatzfragen und handlungsorientierte Zusatzaufgaben. Außerdem sind die Fragen auf der Kartenvorderseite von leicht nach schwer sortiert, sodass einzelne SuS mit ausgewählten Fragen arbeiten können.

Echte Lebensmittel

Der Einsatz der Fragekarten ist ausdrücklich an reale Produkte gekoppelt, denn die Lernenden sollen ihre Lebensmittel und deren Verpackungen handlungsorientiert hinterfragen. Die Rückseiten der Fragen liefern Impulse zur Weiterarbeit mit den eigenen Fragen und sollen die SuS auf Ideen bringen! Was untersucht wird, wählen die SuS selbst oder die Lehrkraft bestimmt einen Themenschwerpunkt. Bei manchen Fragekarten ist es sinnvoll, bestimmte Lebensmittelgruppen vorzugeben, beispielsweise bei Karte 23 „Saisonale Produktion“ ein Obst- oder Gemüseprodukt.

Wichtig ist bei allen Fragekarten, dass die Handlungsorientierung im Mittelpunkt bleibt. Diese wird auch durch weitere handlungsorientierte Arbeitsaufträge auf der Kartenvorderseite gewährleistet.





Die Idee zu vorliegendem Medienpaket entstand aus der Unterrichtspraxis mit dem aid-Methodenbaustein „Schülerarentest mit Lebensmitteln“. Hier sind Poster und Fragekarten eine ideale Ergänzung, beispielsweise bei der Recherche oder der Festlegung der Beurteilungskriterien (Planungsschritt 5).

Hilfe zur Festlegung von Beurteilungskriterien, Prüfpunkten und zur Sensibilisierung für die Gewichtung

Im Qualitätsfächer auf dem Poster zeigt der Außenkreis mögliche Beurteilungskriterien; die dazu passenden Fragekarten helfen, fachlich begründete Prüfpunkte zu finden. Außerdem werden die SuS durch die intensivere Auseinandersetzung mit der Thematik für die Gewichtung der Beurteilungskriterien sensibilisiert. Auch kann es sein, dass die Fragen zu den Arbeits- und Produktionsbedingungen die SuS anregen, diesen Themenbereich stärker zu gewichten, als sie es ohne diese Informationen getan hätten.

Hilfe zum Differenzieren des Bewertungsmaßstabs

Bisher durchgeführte Schülerarentests haben gezeigt, dass sich SuS schwer tun, objektive Kriterien zu finden und Noten zu vergeben. Häufig wird das Mundgefühl mit dem Geschmack vermischt oder nur geraten. Oft wird auch der Gesundheitswert mit dem subjektiven Geschmacksempfinden gleichgesetzt nach dem Motto: Wenn mir der Joghurt gut schmeckt, ist er wahrscheinlich auch gesund! Hier können die Fragekarten helfen, Gesundheitswert von Geschmack zu trennen: Wie kann ich den Gesundheitswert des Joghurts herausfinden? Welche Angaben aus der Nährwerttabelle brauche ich dafür? Wie sind sie zu vergleichen?

Unterstützung bei fehlendem Computer- und Internetzugang

Wenn im Unterricht kein Zugang zu Computerräumen und/oder Internet gegeben ist, können die SuS mit dem Grundwissen und den Impulsen auf den Fragekarten wichtige Erkenntnisse gewinnen, die über Rechercheaufträge und in Unterrichtsgesprächen vertieft werden.

Unterstützung der Lehrkraft

Die Impulse auf den Fragekarten bieten Lehrenden Entlastung. Wenn sie zu einem Qualitätswert wenige passende Informationen bereithalten, können Lehrende hier ihr Wissen „auffrischen“ oder Tipps aufgreifen.

Differenzierung

Die Fragekarten ermöglichen differenziertes Arbeiten, wenn die Lehrperson nicht für jede Schülergruppe gleichzeitig auf jedes Thema umfassend eingehen kann oder will. Dann kann sich eine Schülergruppe, die den sozialen Wert bei ihrem Schokoladen-Schülerarentest beurteilen möchte, mit der Fragekarte 19 zu Labels für fairen Handel auseinandersetzen. Gleichzeitig kann eine andere Gruppe den emotionalen Wert mithilfe der Fragekarte 34 über Werbung hinterfragen. Dabei beschränkt sich die Schülergruppe mit weniger Vorwissen auf wenige Fragekarten, während die Schülergruppe mit mehr Vorwissen mehr bearbeitet. Sinnvoll ist es vorzugeben, dass jede Schülergruppe beispielsweise 1 bis 3 Fragekarten bearbeiten muss.

Auch die Verweise auf weiterführende Informationen auf der Rückseite der Fragekarten bieten für SuS eine Differenzierung und für Lehrkräfte eine Hilfestellung. So können einzelne SuS selbstständig die angegebenen Internetseiten erkunden. Sind Tablets und WLAN in der Schule verfügbar oder der Einsatz von Smartphones im Unterricht erlaubt, kann die Recherche direkt im Unterricht erfolgen. Möglicherweise ergibt die Recherche einzelner SuS einen neuen Impuls, den die Lehrperson für die ganze Klasse aufgreifen kann. Daneben bietet das Material vielfältige Ideen zur Weiterarbeit in späteren, losgelösten Unterrichtssequenzen.



Gesundheitswert**Karte 1: Lebensmittelkennzeichnung**

- Wie lautet der Name des Lebensmittels?
Was sagt dir dieser Name?
- Welche Informationen kannst du aus der Bezeichnung des Lebensmittels ablesen?
- Welche Angaben schreibt der Gesetzgeber für verpackte Lebensmittel vor? Kennzeichne sie auf deiner Verpackung.

Karte 2: Nährwertangaben

- Welche Nährwerte stehen auf der Verpackung?
- Wie kannst du den Nährwert erkennen und bewerten?
- Wie kannst du die Nährwerte für dich nutzen?

Karte 3: Zutaten

- Wie viele Zutaten enthält das Lebensmittel?
Was bedeutet die Reihenfolge?
- Welche Zutaten enthält das Lebensmittel?
- Welche davon sind typisch für das Produkt?
Welche sind Zusatzstoffe?

Karte 4: Zucker

- Wie viel Zucker enthält das Lebensmittel?
- Hinter welchen Namen und an welcher Stelle versteckt sich Zucker in der Zutatenliste?
- Wie bewertest du die Zuckermenge?

Karte 5: Allergien und gesundheitsbezogene Angaben

- Welche Verpackungsinformationen sind für Menschen mit einer Allergie wichtig?
- Welche Werbeaussagen zum Nährwert oder Gesundheitswert findest du auf der Verpackung?
- Welche Personen lassen sich von den Gesundheitsversprechen beeindrucken?

Karte 6: Zum Nachdenken ...

- Welche Informationen sind für dich wichtig, wenn du ausgewogen essen und trinken möchtest?

Eignungswert**Karte 7: Haltbarkeit**

- Wie lange ist das Produkt unter welchen Bedingungen haltbar?
- Wann sind das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und wann das Verbrauchsdatum wichtig?
- Für wen ist welche Packungsgröße geeignet?

Karte 8: Lagerung

- Gibt es auf der Verpackung Hinweise zur Lagerung?
Wenn ja, welche?
- Wie musst du das Lebensmittel lagern, wie verpacken?
- Kannst du die Verpackung nach dem Öffnen zur weiteren Lagerung nutzen?

Karte 9: Zubereitung

- Welche Zubereitungstipps stehen auf der Verpackung?
- Brauchst du noch weitere Zutaten?
- Wie viel Zeit brauchst du, um dein Gericht zuzubereiten?

Karte 10: Zum Nachdenken ...

- In welchen Situationen kaufst du oder verwendest du ein Convenience-Produkt? Warum?

Genusswert**Karte 11: Aussehen und Geräusche**

- Wie sieht das Lebensmittel ohne Verpackung aus?
- Wie hört sich das Lebensmittel an, wenn du reinbeißt?
Wie kannst du hören, ob das Lebensmittel frisch ist?

Karte 12: Geschmack und Geruch

- Wie riecht das Lebensmittel?
- Wie schmeckt das Lebensmittel?
- Wie kannst du den Geschmack bewerten?

Karte 13: Mundgefühl und Konsistenz

- Wie fühlt sich das Lebensmittel im Mund an?
- Welche Konsistenz hat das Lebensmittel?

Karte 14: Zum Nachdenken ...

- Wie muss das Lebensmittel sein, damit es für dich „perfekt“ ist?
Beschreibe: Aussehen, Mundgefühl, Konsistenz, Geruch, Geräusche und Geschmack.

Ökonomischer Wert**Karte 15: Produktion und Verarbeitung**

- Wo wurde das Lebensmittel erzeugt und verarbeitet?
Woher kommen die Zutaten?
- Welche Eigenschaften und Produktmerkmale sind für die Verarbeitung wichtig?
- Worauf kommt es aus Sicht der Betriebe an?

Karte 16: Handel und Transport

- Wo wurde das Lebensmittel verkauft? Wo kann es noch gekauft werden?
- Was ist bei dem Lebensmittel in verschiedenen Einkaufsstätten anders?
- Was ist aus Sicht des Handels wichtig?

Karte 17: Verbraucher/-innen

- Welchen Preis würdest du für das Lebensmittel bezahlen?
Gib deinen höchsten und niedrigsten Preis an.
- Worauf kommt es dir beim Kauf des Lebensmittels an?
Was ist am allerwichtigsten, zweitwichtigsten, ...? Warum?

Karte 18: Zum Nachdenken ...

- Wie sollte deiner Meinung nach der Verkaufspreis auf Produktion, Verarbeitung und Handel aufgeteilt werden?

Sozialer Wert**Karte 19: Fairness**

- Wurde das Lebensmittel unter fairen Bedingungen produziert und verarbeitet? Welche Informationen gibt dir die Verpackung?
- Wie verlässlich sind diese Informationen?

Karte 20: Wertschätzung

- Welche Arbeiten fallen bei der Herstellung des Lebensmittels an, bis es an dich verkauft werden kann?
- Was verdienen die Erzeuger am Lebensmittel?
- Was passiert mit dem Lebensmittel, wenn es nicht verkauft oder verbraucht werden kann?

Karte 21: Regionale Produktion

- Findest du Angaben auf der Verpackung, woher die Zutaten kommen und wo das Lebensmittel verarbeitet wurde?
- Welche Logos für regionale Produkte kennst du? Warum werden diese Logos vergeben?
- Wie können Verbraucher die regionale Landwirtschaft unterstützen?

Karte 22: Zum Nachdenken ...

- Was ist für dich ein fairer Preis für das Lebensmittel?
- Wärest du bereit, für regionale oder fair gehandelte Produkte mehr zu bezahlen? Wenn ja, wie viel?

Soziokultureller Wert**Karte 29: Image und Lifestyle**

- Eignet sich das Lebensmittel, um zu zeigen, wer du bist?
- Wie lange gibt es das Lebensmittel schon? Wer kennt es, wer isst es?
- Wie beliebt ist das Lebensmittel bei deinen Eltern, in der Schule, ...?

Karte 30: Geschichte und Kultur

- Wird das Lebensmittel auf der ganzen Welt gegessen? Wenn nein, welche Gründe gibt es dafür?
- Gibt es heute oder gab es früher für das Lebensmittel ein Tabu? Für wen?
- Hat sich das Image des Lebensmittels im Laufe der Zeit verändert?

Karte 31: Essatmosphäre

- In welcher Umgebung, Situation und in welcher Gesellschaft isst du das Lebensmittel am liebsten?
- Wo, wann, mit wem essen andere Personen das Lebensmittel?

Karte 32: Zum Nachdenken ...

- Ergänze den Satz: Essen macht mich nicht nur satt. Es bedeutet für mich auch ...
- Mit Lebensmitteln und Essen können auch persönliche Botschaften verbunden sein. Welche fallen dir ein? Welche sind dir wichtig?

Ökologischer Wert**Karte 23: Saisonale Produktion**

- In welcher Jahreszeit werden die Zutaten des Lebensmittels geerntet?
- Können diese Zutaten bei uns zur jetzigen Jahreszeit geerntet werden?
- Warum kann man das Lebensmittel das ganze Jahr über kaufen? Welche Folgen hat das ganzjährige Angebot?

Karte 24: Umweltbelastung

- Wie belasten Produktion, Verarbeitung und Transport des Lebensmittels unsere Umwelt?
- Wie sieht der ökologische Fußabdruck zu dem Lebensmittel aus?

Karte 25: Bio-Siegel

- Welche verlässlichen Hinweise auf eine ökologische Produktion findest du auf der Verpackung?
- Welche Informationen geben dir die Bio-Siegel?
- Wie kannst du die Labels auf der Verpackung beurteilen?

Karte 26: Verpackungsmüll

- Wie ist das Lebensmittel verpackt? Welche Rohstoffe werden für die Verpackung benötigt? Denke dabei auch an die Farben, den Klebstoff usw.
- Wie kann eine Verpackung für das Lebensmittel aussehen, die zweckmäßig ist, möglichst wenig Materialien braucht und das Lebensmittel sicher schützt?
- Was geschieht mit der Verpackung, wenn sie nicht mehr gebraucht wird?

Karte 27: Artgerechte Tierhaltung

- Enthält das Lebensmittel Zutaten von Tieren? Wenn ja, welche?
- Ist das Lebensmittel für eine vegetarische oder vegane Kost geeignet?
- Unter welchen Bedingungen leben in Deutschland die Tiere, die für die Erzeugung des Lebensmittels gebraucht werden?

Karte 28: Zum Nachdenken ...

- Wie müsste für dich der ideale umweltgerechte Kreislauf des Lebensmittels und seiner Verpackung aussehen?

Emotionaler Wert**Karte 33: Verpackungsdesign**

- Was gefällt dir am Verpackungsdesign besonders gut, was gut? Was gefällt dir gar nicht?
- Beschreibe Farben, Bilder und sonstige Besonderheiten, die du auf der Verpackung siehst.
- Welche Erwartungen sind mit diesen Gestaltungselementen verbunden? Wie wirken sie auf dich?

Karte 34: Werbung

- Wie wird das Lebensmittel in den Medien beworben? Wer wirbt dafür?
- Wen soll das Lebensmittel ansprechen?
- Welches Image hat das Produkt oder der Markenname?

Karte 35: Erinnerungen und Gefühle

- In welcher Situation hast du das Lebensmittel gegessen?
- Welche Gefühle verbindest du mit diesem Lebensmittel?

Karte 36: Zum Nachdenken ...

- Mit welcher Verpackung und welcher Werbung kann man dich am besten zum Kauf bewegen? Erstelle das perfekte Verpackungs- und Werbekonzept für dein Lebensmittel.



HANDEL UND TRANSPORT

*Wo wurde das Lebensmittel verkauft?
Wo kann es noch gekauft werden?
(Wochenmarkt, Supermarkt, Discounter, Internet ...)*

*Was ist bei dem Lebensmittel in
verschiedenen Einkaufsstätten anders?*

*Was ist aus Sicht
des Handels wichtig?*



Der Kühlschrank ist leer und keine Zeit einzukaufen

Was tun? Wieder den kleinen Bruder losschicken? Die Nachbarn anpumpen? Oder vielleicht Brot, Butter, Käse und Gemüse einfach im Online-Supermarkt bestellen?

Das Internet-Geschäft mit Lebensmitteln ist in Deutschland noch ein Nischenmarkt und häufig regional begrenzt. Doch Umfragen zufolge sind viele Leute durchaus daran interessiert, sich Lebensmittel nach Hause liefern zu lassen.



Denk mit!

Würdest du Lebensmittel im Internet kaufen? Welche Gründe sprechen dafür, welche dagegen? Worauf musst du achten? Schau dir die interaktive Grafik an: www.vz-nrw.de > Suche: Lebensmittel online kaufen

Ihr habt immer noch nicht genug?

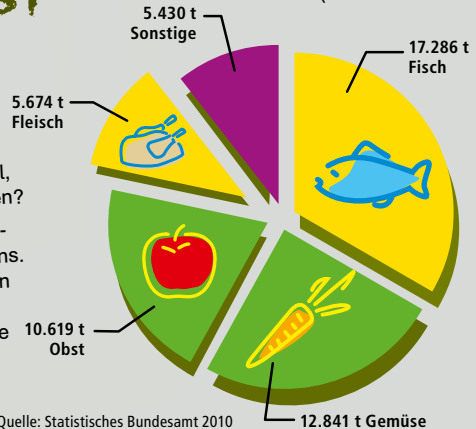
- **Mache eine Umfrage: Was weiß dein Händler/Verkäufer über die Produktion und Verarbeitung des Lebensmittels?**
- **Stell dir vor, du wärst Händler/Verkäufer. Was würdest du tun, um dein Lebensmittel gut zu verkaufen? Erstelle ein Verkaufskonzept. Denke dabei auch an Preis, Standort im Laden, Präsentation, Aussehen ...**

Der Lebensmittelhandel macht Geschäfte mit Rohstoffen und Zutaten. Er kauft sie ein, lagert sie, führt sie zusammen und liefert sie unverändert weiter. Wichtig für Händler ist daher, dass die Produkte haltbar, lagerfähig, transportfähig, preisgünstig im Einkauf sind und im Verkauf Gewinne erzielen.

Jetzt bist du dran

- Wo wurde das Produkt weiterverarbeitet?
- Wo landen Lebensmittel, die nicht verkauft werden?
- Viele Lebensmittel kommen per Flugzeug zu uns. Warum? Welche Folgen haben Flugtransporte für die Umwelt? Welche Alternativen gibt es?

Lebensmitteltransporte per Luftfracht nach Deutschland 2008 (aus Drittländern)



Quelle: Statistisches Bundesamt 2010



HANDEL UND TRANSPORT

**Wo wurde das Lebensmittel verkauft?
Wo kann es noch gekauft werden?**
(Wochenmarkt, Supermarkt, Discounter, Internet ...)

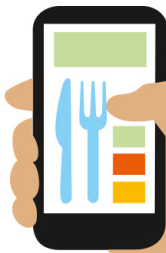
**Was ist bei dem Lebensmittel in
verschiedenen Einkaufsstätten anders?**

Was ist aus Sicht des Handels wichtig?



Der Kühlschrank ist leer und keine Zeit einzukaufen

Was tun? Wieder den kleinen Bruder losschicken? Die Nachbarn anpumpen? Oder vielleicht Brot, Butter, Käse und Gemüse einfach im Online-Supermarkt bestellen? Das Internet-Geschäft mit Lebensmitteln ist in Deutschland noch ein Nischenmarkt und häufig regional begrenzt. Doch Umfragen zufolge sind viele Leute durchaus daran interessiert, sich Lebensmittel nach Hause liefern zu lassen.



Der Lebensmittelhandel

macht Geschäfte mit Rohstoffen und Zutaten. Er kauft sie ein, lagert sie, führt sie zusammen und liefert sie unverändert weiter. Wichtig für Händler ist daher, dass die Produkte haltbar, lagerfähig, transportfähig, preisgünstig im Einkauf sind und im Verkauf Gewinne erzielen.

Denk mit!

Würdest du Lebensmittel im Internet kaufen?

Welche Gründe sprechen dafür, welche dagegen? Worauf musst du achten? Schau dir die interaktive Grafik an: www.vz-nrw.de > Suche: Lebensmittel online kaufen

Jetzt bist du dran

- Wo wurde das Produkt weiterverarbeitet?
- Wo landen Lebensmittel, die nicht verkauft werden?
- Viele Lebensmittel kommen per Flugzeug zu uns. Warum? Welche Folgen haben Flugtransporte für die Umwelt? Welche Alternativen gibt es?

Ihr habt immer noch nicht genug?

- Mache eine Umfrage: Was weiß dein Händler/Verkäufer über die Produktion und Verarbeitung des Lebensmittels?
- Stell dir vor, du wärst Händler/Verkäufer. Was würdest du tun, um dein Lebensmittel gut zu verkaufen? Erstelle ein Verkaufskonzept. Denke dabei auch an Preis, Standort im Laden, Präsentation, Aussehen ...

Lebensmitteltransporte
per Luftfracht nach Deutschland 2008
(aus Drittländern)

