

VORTRÄGE

Die Vorträge kosten 260 €, Online-Vorträge 210 €. Themen mit * sind wegen BMEL-Förderung für 130 € im Angebot.

- **Ernährungstipps für Senioren*:**
Gesunde Ernährung, Online-Einkauf, Lebensmittelkennzeichnung, Essen auf Rädern und Nahrungsergänzungsmittel richtig verstehen
- **Teller statt Tonne*:**
Keine Chance für Lebensmittelverschwendung
- **Insekten auf dem Teller:**
Speiseinsekten als Lebensmittel der Zukunft
- **Die süße Falle:**
Wo der Zucker überall drinsteckt
- **Essen mit Genuss:**
Sichere, leckere und gesunde Ernährung
- **Klarheit und Wahrheit:**
Lebensmittelkennzeichnung unter der Lupe
- **Klimaschutz schmeckt:**
Klimagesunde Ernährung im Alltag erleben
- **Schön verpackt um welchen Preis:**
Die bunte Welt der Lebensmittelverpackungen
- **Veggie-Trend:**
Vegetarische und vegane Ernährung im Blick

WORKSHOPS

„Gut Essen macht stark“ für Schulen

Lernen an Stationen (Ess-Kult-Tour) für Schulen im Gebiet „Sozialer Zusammenhalt“ (kostenfrei)

- Schulklassen ab Stufe 7
- Förderung von Kompetenzen rund um Lebensmittel und Ernährung
- Stationen zu Themen wie eigenes Essverhalten, Werbung, nachhaltiger Konsum

„Veggie-Ernährung: Darauf kommt es an“

Interaktiver Workshop für Schulen rund um vegane und vegetarische Ernährung

- Schulklassen ab Stufe 8
- Basismodule und ergänzende Materialien
- Handbuch, Quiz und Mitmachaktionen
- Veggie-Produkte unter der Lupe

„Klimaschutz beim Einkaufen & Essen“

Interaktiver Workshop rund um Klimaschutz beim Einkaufen und Essen

- Schulklassen ab Stufe 5
- Digitale Schnitzeljagd und ergänzende Materialien
- Globaler Zusammenhang von Ernährungsverhalten und Klimawandel
- Persönlichen Einfluss erkennen und klimafreundliches Verhalten in den Alltag integrieren

„Gut Essen macht stark“ für Kitas

Individuelle Beratungen und Aktionen für Kitas im Gebiet „Sozialer Zusammenhalt“ (kostenfrei)

- Optimierung der Kita-Verpflegung
- Stärkung der interkulturellen Kompetenz
- Einbindung von Ernährungsbildung
- Sensibilisierung von Eltern und Kita-Team

„Teller statt Tonne“

Interaktiver Workshop rund um die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- Schulklassen ab Stufe 5
- Quiz mit hilfreichen Tipps für den Alltag
- Folgen der Lebensmittelverschwendung für die Umwelt erkennen
- Förderung eines bewussten Umgangs mit Lebensmitteln

„Insekten auf dem Teller“

Lernen an Stationen rund um Insekten als Nährstoffquelle

- Schulklassen ab Stufe 7
- Chancen und Hürden der neuartigen Lebensmittel
- Einordnung bezüglich der Umwelteigenschaften und Nährwerte proteinhaltiger Lebensmittel
- Antworten und Tipps für die Integration in den Alltag



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Unsere Kompetenzen:

Lebensmittelsicherheit und -qualität
Lebensmittelrecht und -kennzeichnung
Lebensmittelwerbung und -marketing
Essen mit Genuss für die Gesundheit

Sie haben Ideen und Wünsche?

Kommen Sie gerne auf uns zu. Wir bieten:

- Informations- und Aktionsstände bei diversen Veranstaltungen
- Workshops und Vorträge zu diversen Themen nach Absprache

Sie haben Interesse an unseren Angeboten?

Nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf:

Referat Lebensmittel & Ernährung
Tel.: (0431) 590 99 151
oder
ernaehrung@vzsh.de

Sie wollen mehr über unsere Arbeit erfahren?

Dann besuchen Sie unsere Webseite
www.verbraucherzentrale.sh
und folgen Sie uns auf



verbraucherzentrale
Schleswig-Holstein

REFERAT LEBENSMITTEL & ERNÄHRUNG 2022

