

Name:

Datum:

Erkundung des Marktangebots zu Soja-Lebensmitteln

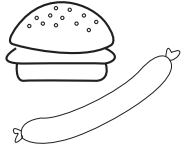
Sie erfahren, wie man eine Markterkundung durchführt.

Sie trainieren die Fähigkeiten, die man hierzu braucht.

Sie lernen Lebensmittel und Getränke neu kennen.

1. Ein Soja-Lebensmittel auswählen

Es gibt eine Reihe von Lebensmitteln, die aus Sojabohnen hergestellt werden. Wählen Sie ein Soja-Lebensmittel aus, das eine interessante Erweiterung im Kostplan oder Speisenangebot Ihres Betriebes sein könnte.



Hier ein paar Anregungen: z. B. Tofu Natur, Geräucherter Tofu, Tofu-Bratlinge, Tofu-Würstchen, Tofu-Burger, Soja-Drinks, Knabber-Soja, Soja-Joghurt, Soja-Schnitzel, Tempeh, Miso, Edamame....

Falls Sie hiervon etwas noch nicht kennen, oder sogar noch nie gehört haben, recherchieren Sie zuerst einmal, was es ist. Vielleicht interessiert es Sie ja danach erst recht. Oder Sie finden ein ganz anderes Soja-Lebensmittel, das Sie interessiert.

2. Informationen über das Produkt besorgen

Für eine Markterkundung muss man zuerst wissen, worauf es bei diesem Produkt ankommt. Informieren Sie sich über das Soja-Lebensmittel und seine wichtigen Produkteigenschaften.

So können Sie vorgehen:



Recherchieren Sie im Internet zu diesem Soja-Lebensmittel. Beispiele für geeignete Internetadressen sind www.verbraucherzentrale.de oder www.aid.de.



Recherchieren Sie im Internet auch auf den Seiten der Hersteller. Geben Sie hierzu in eine Suchmaschine den Suchbegriff zum Beispiel so ein: "Hersteller+Miso".



Fragen Sie bei den Lieferanten Ihres Betriebes nach, ob sie dieses Soja-Lebensmittel im Angebot haben. Suchen Sie auch nach möglichen Lieferanten.



Befragen Sie Lieferanten, was es ist, wie es hergestellt wird, wie man es zubereiten kann, ob es Bio-Ware ist, was man daraus zubereiten kann, wie es schmeckt, wie gesund es ist, was es kostet...

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Erkundung des Marktangebots zu Soja-Lebensmitteln

3. Sich beraten lassen

Welche Eigenschaften des Soja-Lebensmittels sind besonders wichtig?



Erkundigen Sie sich z.B. bei der Verbraucherzentrale über das Soja-Lebensmittel. Wo es in der Nähe eine Verbraucherzentrale gibt findet man im Internet auf www.verbraucherzentrale.de/beratung.



Recherchieren Sie, ob das Soja-Lebensmittel in der Zeitschrift TEST von Stiftung Warentest oder in der Zeitschrift ÖKO-TEST schon einmal getestet worden ist. Vielleicht befassen sich auch Aufsätze in beruflichen Fachzeitschriften mit diesem Soja-Lebensmittel.



Befragen Sie Berufskolleginnen und -kollegen in Betrieben, die das Soja-Lebensmittel schon einsetzen, nach ihren Erfahrungen, warum sie es einsetzen und worauf man bei Beschaffung, Verarbeitung und Anbieten dieses Produkts achten sollte.

4. Angebote einholen

Welche Angebote gibt es zu diesem Soja-Lebensmittel?

Tragen Sie über die gefundenen Angebote dieses Soja-Lebensmittels die Informationen zusammen, die für Sie wichtig sind. Vielleicht interessiert Sie:

- Was kostet es? Was kostet eine Portion der zubereiteten Speise?
- Welche Eigenschaften hat das Soja-Lebensmittel?
- In welcher Vielfalt wird es angeboten?
- Ist es Bio-Ware oder konventionelle Ware?
- Aus welchen Zutaten wurde es hergestellt?
- Wo wurden die Sojabohnen, aus denen es hergestellt wurde, angebaut und geerntet: in Deutschland, in der EU, außerhalb der EU?
- Wurden die Sojabohnen konventionell oder ökologisch angebaut?
- Wo wurde das Soja-Lebensmittel hergestellt?
- Wieviel Nahrungsenergie enthält eine Portion?
- Welche Nährstoffe und wieviel davon enthält das Soja-Lebensmittel?
- Wie viel Prozent der Nahrungsenergie und der Nährstoffe, die für die Ernährung empfohlen werden, sind in einer Portion enthalten?

5. Marktübersicht erstellen

Wählen Sie aus: Welche Informationen, die Sie über das Soja-Lebensmittel herausgefunden haben, könnten auch für Ihren Betrieb interessant und wichtig sein? Erstellen Sie für eine Vorstellung des Soja-Lebensmittels in einer Mitarbeiterbesprechung eine Tischvorlage oder eine Präsentation. Stellen Sie die Ergebnisse der Erkundung zu diesem Soja-Lebensmittel im Betrieb oder der Schule vor.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Projektträger Bundesinstitut
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks