bildungs
netzwerk
naturkost

Qualität von Lebensmitteln erkennen

Heute sollen unsere Lebensmittel die besten und sichersten sein, die wir je zur Verfügung hatten. Sagt die Lebensmittelindustrie. Doch stimmt das? Landauf, landab suchen Menschen nach Orientierung bei der Ernährung. Warum eigentlich, wenn sie doch die sichersten und besten Lebensmittel täglich zur Verfügung haben?

Basisinfo

Nachdem die Industrie mit ihren bequemen Produkten bereits mächtig das Zepter in unserer heimischen Küche schwingt, haben wir da noch eine Chance auf „unsere Ernährung" einzuwirken? In unserem Seminar schauen wir uns verschiedene Lebensmittel einmal genauer an. Wie werden sie industriell hergestellt? Wie war und ist ihre handwerkliche, ganz traditionelle Fertigung? Gibt es da Unterschiede? Macht die Art und Weise der Herstellung tatsächlich was mit der Qualität? Und wenn ja, was machen die Lebensmittel mit uns? Wir lernen hinzuschauen, wo es nichts mehr zu schauen gibt: Wir kümmern uns um das „clean label", die reduzierten Zutatenlisten auf den Lebensmitteln. Wir tauchen in die Chemieküche der Industrie ein und bringen ansTageslicht, was allzu gerne verheimlicht und verborgen wird.

Wer sich gesund ernähren will, kommt heute um gewisse Kenntnisse nicht mehr herum. Zu undurchschaubar ist die Lebensmittelwelt, zu kreativ und gewieft die Lebensmittelindustrie. Wer sich ein X für ein U vormachen lassen will, braucht sich nur in die Tiefen der Lebensmittelproduktion zu begeben. Kein Wunder, dass die Branche mehr als verschwiegen agiert. Es soll ja niemand beunruhigt werden. Wir kümmern uns drum. Faktenbasiert und mit eindrücklichen Beispielen. Und wir geben Tipps, wie man sich wirklich gut und qualitätsvoll ernähren kann.

Inhalte

Wie die Industrie unser Essen herstellt. Rohwaren, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und Enzyme eingeschlossen.

Wir zeigen die Unterschiede zur traditionellen Lebensmittelfertigung auf. Und geben Informationen darüber, wo wir mehr Qualität für unser Essen bekommen.

Es gibt eine Fülle von Tipps, welche Lebensmittel wo am besten einzukaufen sind. Und wie man sich einfach, unkompliziert und auch noch gesund damit ernähren kann.

Zielgruppe

Alle GroßhandelsmitarbeiterInnen, BioladeninhaberInnen und MitarbeiterInnen

Voraussetzungen

Sie benötigen einen Internetanschluss und ein Endgerät. Ca. 2 Tage vor dem Webinar erhalten Sie eine E-Mail mit dem Link zum Webinar-Raum.

Lothar Wondrak

- Bio-Ladner seit fast 30 Jahren

Termin:	08.10.2024
Zeit:	14.00 - 16.00 Uhr
Kosten:	Teilnahmegebühr p.P.: 49,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	bildungsnetzwerk naturkost
	Webinar

Anmeldeschluss am 25.09.2024

bildungs
netzwerk
naturkost

Qualität von Lebensmitteln erkennen

Dienstag, 08.10.2024, 14.00 - 16.00 Uhr, Webinar

Teilnahmegebühr p.P.: 49,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: Kdnr.: GH: Partnerladen: ◯

PLZ: Ort: Strasse:

Telefon: Mail:

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Kontoinhaber: IBAN: Ausland BIC:

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen.
Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinabrten Bedingungen.

Datum: Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder