

# Mit Zwischenmahlzeiten ins Finale

Verpflegung bei Wettkämpfen und Vereinsveranstaltungen

Modul 9



Günstig oder ungünstig? **I**



Bitte bewerten Sie die aus dem Stapel gezogenen Lebensmittel. Machen Sie bei den beschriebenen Situationen und den genannten Zielgruppen ein (+), wenn Sie die

Lebensmittel ernährungsphysiologisch für geeignet halten, bzw. ein (-), wenn Sie die Lebensmittel als ungeeignet ansehen.

Lebensmittel	Bewertung		
	Sportler		Zuschauer
	Leichtathletikwettkampf bei hochsommerlichem Wetter	Crosslauf für Groß und Klein bei nassem und kühlem Wetter	

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

## Günstig oder ungünstig? II

Bitte füllen Sie die nachfolgende Tabelle aus. Auf der linken Seite sind Situationen beschrieben, die aus hygienischer Sicht kritisch sein können. Bitte tragen Sie in der

rechten Spalte ein, wie mit der Situation umgegangen werden sollte, um keine Gefährdung entstehen zu lassen.

Kritische Situation	Handlungsmöglichkeiten
Am Imbissstand ist viel los. Spontan entscheiden sich Zuschauer, das Verkaufspersonal zu unterstützen. Sie reichen die Snacks aus, sodass die Verkäuferin nur noch die Bezahlung übernehmen muss.	
Ein Sportler nimmt erkältungsbedingt selbst nicht am Wettkampf teil. Er möchte den Verein trotzdem unterstützen und beim Verteilen der Lebensmittel helfen.	
Damit Abfall gespart wird, verzichtet der Verein beim Vereinsfest auf Einweggeschirr. Die benutzten Teller und das Besteck werden abgespült und wieder verwendet.	
An den Verpflegungsstellen zum Herbstlauf wird selbst gekochte Suppe angeboten. Am Ende der Veranstaltung ist sie zwar nur noch lauwarm, aber die Teilnehmer freuen sich über etwas Warmes.	
Hinter dem Ausgabestand für Snacks liegt ein Hund und beobachtet jede Wurst, die verkauft wird.	
Zum öffentlichen Vereinsfest ist es überraschend sonnig und warm geworden. Deshalb wird kurz entschlossen der Grill aus dem Abstellraum geholt und ein Vereinsmitglied erklärt sich bereit, zu grillen und das Grillgut zu verkaufen.	
Die Kuchen und Salate, die auf der offenen Ausgabetheke stehen, sind nicht beschriftet. Die Gäste zeigen deshalb auf das, was sie haben möchten.	