



# Projekttitle: Food for Tomorrow

> Projektleitung: acib GmbH

> Laufzeit: 01.06.17 – 31.07.19

## Welche Möglichkeiten bietet Ihr Projekt für PädagogInnen, die einen Kooperationszuschuss beantragen möchten?

Neue, zukunftsweisende Lebensmittelprodukte sollen viele Anforderungen auf einmal erfüllen und das stellt eine große Herausforderung an die Produktentwickler und die Lebensmittelproduzenten dar. Noch dazu müssen diese Lebensmittelprodukte gut schmecken! Andererseits nehmen Medienberichte zu, in denen von Lebensmittelskandalen berichtet wird.

Mit diesem Projekt werden die Schülerinnen und Schüler mit dem entsprechenden Fachwissen ausgestattet, um einerseits Medienberichte kritisch zu hinterfragen und andererseits wird ihnen die Wichtigkeit der Forschung auf dem Gebiet der Lebensmittel vermittelt.

## Projektpartner

### Unternehmenspartner:

- > Fischer Brot GmbH
- > Mayer Schokoladen GmbH
- > Voglsam GmbH

### Wissenschaftlicher Partner:

- > Fachhochschule Oberösterreich Studienbetriebs GmbH

### Schulische Bildungseinrichtungen:

- > Volksschule 2 Wels
- > Praxis Volksschule der PH OÖ
- > IBMS Wels
- > Georg von Peuerbach Gymnasium
- > BRG Wels Wallererstraße
- > BRG Hamerling
- > Bruckner Gymnasium Wels
- > HTL Lebensmitteltechnologie Wels

## Projektziele

- > Spannende Einblicke in die Forschungsfelder der Lebensmittelindustrie geben
- > Workshops zu Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelunverträglichkeit durchführen
- > SchülerInnen entwickeln eigene Produktideen für Lebensmittel mit Mehrwert und setzen diese in „Hands on“ Aktivitäten selbst um
- > Sichtbar machen wie Ergebnisse der Forschung in die Produktentwicklung einfließen
- > Kinder und Jugendliche für Naturwissenschaften und Forschung begeistern
- > Aufzeigen wie wichtig Teamarbeit und Internationalität in der Forschung sind

## Was passiert im Projekt?

Im Rahmen des Projekts sollen SchülerInnen unterschiedlichster Altersklassen aus mehreren Bildungseinrichtungen der Frage nachgehen, wie man Lebensmittelprodukte entwickelt und analysiert. Ein Schwerpunkt ist vor allem Obst und Gemüse als Rohstoffbasis für Lebensmittel mit Mehrwert („Superfood“) und es wird die Frage beantwortet, woher die präventive Wirkung von Obst und Gemüse kommt. Was sind physiologisch angepasste Lebensmittel und wie wirken sie z.B. zur Leistungssteigerung? Auch werden Einblicke in die Aufklärung molekularer Wirkmechanismen und Lebensmitteldesign gegeben. Das wird mit altersgerechten Experimenten und Erklärungen verständlich gemacht. Gerade die Fächer Biologie und Chemie bieten sich an, dieses Thema im Unterricht fächerübergreifend zu gestalten.

Im ersten Projektjahr werden die unterschiedlichen Aspekte des Themas in Form von Seminaren erarbeitet. In den anschließenden Workshops im OpenLab an der FH Wels lernen die SchülerInnen verschiedene Analysemethoden kennen, um Lebensmittelallergien auf der Spur zu sein oder zu zeigen, wie man Lebensmittelsicherheit gewährleistet. SchülerInnen der HTL Lebensmitteltechnologie werden zusätzlich Experimentierstationen aufbauen und somit das Thema der Lebensmittel den jüngeren SchülerInnen näherbringen.

Die Kinder und Jugendlichen dürfen am Ende des ersten Projektjahres das Erlernete bei einem Elternabend oder an einem „Tag der offenen Tür“ mit Experimentierstationen, wo die SchülerInnen in die Rolle des Forschers schlüpfen, vorstellen.



Im zweiten Projektjahr wird der Schwerpunkt auf die Produktentwicklung gelegt, wo gezeigt wird, wie durch Innovation neue Lebensmittel mit Mehrwert („Superfoods“) entwickelt werden. Auf Basis von Fallbeispielen über eine erfolgreiche Produktentwicklung der teilnehmenden Unternehmen sollen die SchülerInnen selbst Ideen für Lebensmittel mit Mehrwert entwickeln. Diese Ideen werden in die Praxis umgesetzt. Dabei wird auf eine altersgerechte Herangehensweise geachtet. Die MitarbeiterInnen von den wissenschaftlichen, aber auch von den Unternehmenspartnern stehen beratend zur Verfügung. Die SchülerInnen können die Labore der FH Wels für Experimente nutzen. Am Ende des Projektjahres werden die Produkte bei einer Abschlussveranstaltung allen beteiligten Schulklassen und den Eltern vorgestellt. Eine Verkostung der Lebensmittel mit Mehrwert aber auch von typischen Lebensmitteln aus den Herkunftsländern der SchülerInnen rundet die Abschlussveranstaltung ab.

Insgesamt sind acht Schulen aus den Städten Linz und Wels am Projekt „FOOD FOR TOMORROW“ beteiligt. Die zwei Wissenschaftspartner sowie die beteiligten Unternehmen sind im oberösterreichischem Zentralraum angesiedelt. Betriebsführungen dienen dazu, dass Kinder und Jugendliche innovative Unternehmen in ihrer Region kennenlernen. Die SchülerInnen sollen einen Praxisbezug zu den in der Schule unterrichteten Fächern bekommen.

**Kontakt und Information für Kooperationszuschüsse:  
acib GmbH**

**Projektleitung:** DI Marianne Haberbauer  
**Telefonnummer:** 0664 887 83 151  
**E-Mail:** marianne.haberbauer@acib.at

Nutzen Sie weitere spannende Angebote aus dem Förderschwerpunkt Talente des Bundesministeriums für Verkehr, Innovation und Technologie (BMVIT).

[www.ffg.at/talente](http://www.ffg.at/talente)