

Und jetzt?

Wir, das oö Landesgremium des Lebensmittelhandels und die OÖGKK, planen im Rahmen des Projekts „Lebensmittel.G'sund“ noch einiges mehr:

- ▶▶ Broschüren und Lehrunterlagen erstellen
- ▶▶ Berufsschulen mit an Bord holen, um die Ernährungskompetenz der WarenkundelehrerInnen bei der Ausbildung von angehenden VerkäuferInnen zu erhöhen
- ▶▶ Weiterbildungsangebote für bereits ausgebildete VerkäuferInnen anbieten
- ▶▶ Best-Practice Beispiele vor den Vorhang holen



Setzen Sie Lebensmittel.G'sund in Ihrem Unternehmen um – wir unterstützen Sie dabei mit einer Plakatvorlage.

Kontaktieren Sie dazu das oö. Landesgremium Lebensmittelhandel – wir freuen uns auf Ihre Ideen!

Haben Sie Fragen?

Gerne sind wir für Sie da! Sie erreichen uns unter:
 Telefon: 05-90909-4312 oder unter
 E-Mail: handel1@wkoee.at.

Ihre Ansprechpartner der WKOÖ sind Fr. Maly und Fr. Hendorfer.

Besuchen Sie uns auch unter www.wko.at/ooe/lebensmittelhandel.

Über Ihre Erfahrungsbereichte, Best-Practice-Beispiele, Ideen zum Thema Lebensmittel.G'sund, freuen wir uns sehr! Kontaktieren Sie uns und präsentieren Sie Ihre individuelle Umsetzung von „Lebensmittel.G'sund“.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!



MASSNAHMEN AM POS



Gesundheitskompetenz im Lebensmittelhandel

Das öö Landesgremium des Lebensmittelhandels und die OÖ Gebietskrankenkasse setzen sich zum Ziel, die Gesundheitskompetenz im Lebensmittelhandel zu fördern, eine Gesundheitspartnerschaft Landesgremium OÖ Lebensmittelhandel/OÖGKK als innovatives Kooperationsmodell zu präsentieren und gesunde Lebensmittel zu unterstützen.

Dafür steht das Projekt „Lebensmittel.G’sund“. Machen Sie mit und bauen Sie als Lebensmittelhändler Ihre Gesundheitskompetenz aus, übernehmen Sie einfach einen unserer Vorschläge oder seien Sie selber kreativ. Präsentieren Sie Ihren Kunden g’sunde Lebensmittel direkt am Point of Sale!

Lebensmittel.G’sund

Tipps für Ihre Aktionen am POS

G’sund im Fokus

- ▶ Schwerpunktplatzierung innerhalb der Saison mit zusätzlichen Infobroschüren, z. B. beim Tag des Apfels
- ▶ Platzierungen im Kassensbereich überdenken

G’sunde Geschenkkörbe

- ▶ Zu unterschiedlichen, g’sunden Themen, entsprechende Geschenkkörbe anbieten, z. B. Fitnesskorb, Obstkorb, Balancekorb, Regionalkorb...

Ihnen sind keine Grenzen gesetzt!



Feinkost G’sund

- ▶ Information der Kunden über die Nährwertkennzeichnung: „Schau auf’s Etikett“
- ▶ Vermehrt Verkostungen von „gesunden“ Alternativen, auch in der Feinkost, anbieten: z. B. Vollkornbrot, fettreduzierte Käsesorten, regionale Apfelsorten
- ▶ Mehr regionale und saisonale Produkte anbieten z. B. rote Rüben und dazu auch Rezepte auflegen.

G’sunde Verkostungen

- ▶ Gesunde Lebensmittel wie z. B. Äpfel am Tag des Apfels gemeinsam mit Rezeptvorschlägen anbieten
- ▶ Saisonale, regionale Produkte in einer Verkostung anbieten.



G’sund kochen

- ▶ Alternativen im Catering/Lieferservice einbauen
- ▶ Ernährungsstammtische organisieren
- ▶ Kochkurse oder Kochvorführungen für Kunden organisieren

G’sunde Jause

- ▶ Informationskampagnen für Schüler ab der 5. Schulstufe als Kooperation regionaler Lebensmittelhandel und Schule initiieren z. B. um den Geruchs- und Geschmacksinn zu schärfen, die Bedeutung von gesunder Ernährung zu erkennen, verschiedene Lebensmittel kennen zu lernen (Obst- und Gemüsesorten der entsprechenden Saison)
- ▶ Schüler durch Exkursionen näher zum Produzenten bringen, z. B. einen Wandertag in einen Obstgarten, einen Besuch bei einem Biobauern oder in eine Bäckerei organisieren
- ▶ Gesunde Jause als Alternative sowohl im Geschäft als auch bei Lieferungen in Schulen aktiver anbieten.

