

Modul für Berufsbildungsabschlüsse in der Gastronomie zum Thema



Globaler Bericht über den „Stand der Technik und bewährte Praktiken beim nachhaltigen Kochen“

Vorbereitet von:





INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG	3
1. WICHTIGSTE ERGEBNISSE DES BENCHMARKING BESTEHENDER LEHRPLÄNE FÜR NACHHALTIGES KOCHEN UND ANDERE RELEVANTE INHALTE.....	4
1.1 Zusammenfassung des Benchmarking.....	4
1.2 Zusammenfassung der Ergebnisse	14
1.2.1 Berufsbildung versus Weiterbildung/Einrichtungen/Zielgruppen	14
1.2.2 Lernmethoden	15
1.2.3 Dauer.....	17
1.2.4 Zertifizierung.....	17
1.2.5 Häufigste Inhalte/Themen	18
2. WICHTIGSTE ERGEBNISSE DER BEWÄHRTEN VERFAHREN AUS INTERVIEWS UND SEKUNDÄRFORSCHUNG	20
2.1 Zusammenfassung der bewährten Praktiken	20
2.2 Zusammenfassung der Ergebnisse	30
3. SCHLUSSFOLGERUNGEN AUS DEM RUNDTISCHGESPRÄCH.....	34
SCHLUSSFOLGERUNG.....	37





EINFÜHRUNG

Dieser Bericht wird im Rahmen des Ergebnisses 1 – VET-ECOoking Trainingsrahmen und Lehrplanstruktur erstellt und sieht insgesamt drei Hauptaktivitäten vor, nämlich: Benchmarking; Sammlung von Fallstudien und bewährten Verfahren; und Runder Tisch.

Die erste Aktivität, die von den Partnern durchgeführt wurde, war das Benchmarking, das darauf abzielte, die bestehenden Berufsbildungslehrpläne zum Thema nachhaltiges Kochen und andere relevante Inhalte zu identifizieren. Durch eine intensive Sekundärforschung wurden diese Initiativen aufgelistet und kategorisiert, wobei die Ziele, Zielgruppen, Niveaus und eine Beschreibung der Lehrpläne berücksichtigt wurden.

Die Sammlung von Fallstudien und bewährten Verfahren zum Thema nachhaltiges Kochen war die anschließende Aktivität. Die Interviews für dieses Ergebnis richteten sich an: RestaurantbesitzerInnen, ManagerInnen und VerbraucherInnen; ErzeugerInnen (Landwirtschaft, Fischerei oder Viehzucht); ExpertInnen für Nachhaltigkeit; Einzelhandelsfachleute (Lebensmittelhändler, Restaurants, VerkäuferInnen, usw.) und BerufsausbilderInnen im Bereich der Gastronomie. Das Hauptziel der Interviews bestand darin, Informationen über Fallstudien und bewährte Verfahren im Bereich umweltfreundliches/nachhaltiges Kochen zu sammeln. Die gesammelten Informationen sollten als Anregung für die Definition eines Ausbildungsrahmens und einer Lehrplanstruktur zum Thema „Nachhaltiges Kochen“ für berufsbildende Kochkurse dienen.

Drittens wurden Rundtischgespräche organisiert, um eine Debatte über die nachhaltige Küche und ihre Zukunft zu fördern. Die TeilnehmerInnen wurden unter Berücksichtigung ihrer Fachkenntnisse und ihres Hintergrunds ausgewählt: RestaurantbesitzerInnen, ManagerInnen und VerbraucherInnen, ErzeugerInnen (Fischerei oder Viehzucht), ExpertInnen für Nachhaltigkeit, Einzelhandelsfachleute (Restaurants, VerkäuferInnen, usw.), BerufsausbilderInnen im Bereich der Gastronomie.

Der vorliegende Bericht fasst die oben beschriebenen Aktivitäten zusammen, indem er einen allgemeinen Überblick über das gesammelte Material und die erzielten Schlussfolgerungen gibt. Der Bericht „Stand der Technik und bewährte Praktiken beim nachhaltigen Kochen“ fasst somit die wichtigsten Ergebnisse zusammen.





1. WICHTIGSTE ERGEBNISSE DES BENCHMARKING BESTEHENDER LEHRPLÄNE FÜR NACHHALTIGES KOCHEN UND ANDERE RELEVANTE INHALTE

1.1 Zusammenfassung des Benchmarking

Land	Portugal
Titel	Vollständiger Kurs über natürliches und gesundes Kochen
Art der Ausbildung	Unentgeltliche Ausbildung / Informelle Zertifizierung
Art der Einrichtung	Online-Kochschule
Dauer	3 Monate (Minimum) – 12 Monate (Maximum)
Zielgruppe	Jeder Interessierte, der möchte: <ul style="list-style-type: none">• Lernen Sie, wie man mit natürlichen und nahrhaften Zutaten gesund kocht;• Lernen Sie, wie Sie mit einfachen, selbstgemachten Gewürzen Geschmack, Textur und Farbe in ihre Mahlzeiten bringen können;• Gewinnen Sie Selbstvertrauen bei der Zubereitung ausgewogener Mahlzeiten;• Vereinfachen Sie das Kochen, um Zeit zu sparen und immer gesunde Alternativen zur Hand zu haben;• Lernen Sie, wie man recycelt und die Küche organisiert, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden;• Verzehren Sie mehr pflanzliche Zutaten und nutzen Sie das Beste, was jede Jahreszeit zu bieten hat.
Relevanz	Diese Praxis kann als Benchmark für das Projekt dienen, da sie sich auf verschiedene und vielfältige Themen konzentriert, die den Schülern helfen, zu lernen, wie man das ganze Jahr über Mahlzeiten mit verschiedenen Zutaten auf nachhaltige Weise zubereitet. Daher kann





	<p>sie als Inspiration für die Erstellung von Lehrplänen für die Berufsbildung dienen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehr vollständige Lehrpläne mit verschiedenen Themen; • Online-Kurs, der überall absolviert werden kann (vorher gab es das Präsenzformat, aber wegen der COVID-19 ist derzeit nur der Online-Kurs verfügbar); • Es bietet eine Vielzahl von Hilfsmitteln pro Modul, einschließlich synchroner und asynchroner Sitzungen; • Die Teilnehmenden haben eine Woche Zeit, um jedes Modul zu absolvieren, was bedeutet, dass sie in ihrem eigenen Tempo vorankommen können, ohne sich zu beeilen und im Rahmen ihrer Verfügbarkeit;
--	--

Land	Portugal
Titel	Nachhaltige Kochpraktiken
Art der Ausbildung	Teil eines Berufsbildungskurses
Art der Einrichtung	Berufsbildende Schule
Dauer	50 Stunden
Zielgruppe	Auszubildende in der beruflichen Bildung
Relevanz	<p>Diese Praxis kann als Maßstab für das Projekt herangezogen werden, da dieser Kurs einen neuen Lernansatz umfasst, der die besten internationalen Praktiken und Erfahrungen sowie einen wachsenden Ansatz für die Bedürfnisse und Erwartungen des Wirtschaftsmarktes beinhaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie ist kostenlos; • Ein Praktikum ist inbegriffen; • Der Lehrplan ist so konzipiert, dass er an neue Profile und Kompetenzen angepasst werden kann;





	<ul style="list-style-type: none"> • Der Lehrplan umfasst sozio-emotionale Komponenten (Soft Skills) aus den Bereichen Wirtschaft, Management und Führung; • Die Schule unterhält enge Beziehungen zum Markt/zum Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen im Tourismussektor, die durch Praktika im Lehrplan gefördert werden.
--	--

Land	Portugal
Titel	Nachhaltiger und verantwortungsvoller Tourismus
Art der Ausbildung	Teil eines Berufsbildungskurses
Art der Einrichtung	Berufsbildende Schule
Dauer	25 Stunden
Zielgruppe	Schüler der Stufe 5
Relevanz	<p>Diese Praxis kann als Maßstab für das Projekt herangezogen werden, da dieser Kurs einen neuen Lernansatz umfasst, der die besten internationalen Praktiken und Erfahrungen sowie einen wachsenden Ansatz für die Bedürfnisse und Erwartungen des Wirtschaftsmarktes beinhaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie ist kostenlos; • Ein Praktikum ist inbegriffen; • Der Lehrplan ist so konzipiert, dass er an neue Profile und Kompetenzen angepasst werden kann; • Der Lehrplan umfasst sozio-emotionale Komponenten (Soft Skills) aus den Bereichen Wirtschaft, Management und Führung; • Die Schule unterhält enge Beziehungen zum Markt/zum Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen im Tourismussektor, die durch Praktika im Lehrplan gefördert werden.





Land	Griechenland
Titel	„Nachhaltige Lebensmittelsysteme: eine mediterrane Perspektive“
Art der Ausbildung	VET-Kurs
Art der Einrichtung	Plattform für Bildung
Dauer	20 Stunden (2/Modul)
Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Studierende im Grund- oder Hauptstudium mit Interesse an den wichtigsten Herausforderungen für die Mittelmeerregion; • Derzeitige und künftige PraktikerInnen in den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittel und Getränkesektoren, die nützliche Einblicke in aktuelle und künftige Trends und Geschäftsmöglichkeiten gewinnen möchten; und • Politische Entscheidungsträger und regionale AkteurInnen, die ihr Wissen über Agrarpolitik, Investitionen und Entscheidungsfindung in der Region und weltweit vertiefen wollen.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Die größte Stärke des Kurses ist, dass er für alle leicht zugänglich ist, da er kostenlos und online ist; • Die Lehrpläne bieten eine Vielzahl von Themen; • Bei den Ausbildern handelt es sich um ausgewiesene Fachleute mit einschlägiger Erfahrung; • Es gibt keine Voraussetzungen.

Land	Griechenland
Titel	„Einen hungrigen Planeten ernähren“
Art der Ausbildung	Kurs für berufliche Aus- und Weiterbildung
Art der Einrichtung	Bildungsplattform des SDSN
Dauer	3-5 Stunden/Modul
Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • ErnährungswissenschaftlerInnen, Landwirtschaftsfachleute und andere PraktikerInnen, die an den neuesten Entwicklungen auf diesem Gebiet interessiert sind; • PraktikerInnen der nachhaltigen Entwicklung – einschließlich derer, die für internationale Hilfsorganisationen und gemeinnützige Organisationen in den Bereichen Armut, Ernährung und Landwirtschaft arbeiten und den Lebenszyklus



	<p>der Nahrungsmittelproduktion und der Ernährungssicherheit verstehen wollen;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Private AkteurInnen, z. B. solche, die sich im sozialen Unternehmertum engagieren oder in diesen investieren und die Unterstützung der lokalen Landwirtschaft; • HochschulabsolventInnen und fortgeschrittene StudentInnen in den Bereichen Landwirtschaft, Wirtschaft, internationale Entwicklung und anderen Fachrichtungen, die sich mit den sich überschneidenden Faktoren befassen, die sich auf die Landwirtschaft und die Lebensmittelproduktion/den Lebensmittelkonsum auswirken.
Relevanz	<p>Dieser Kurs kann als Benchmark für das VET-ECooking Projekt verwendet werden, da er folgendes Wissen bietet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wie sich der Bereich im Laufe der Zeit entwickelt und verändert hat und wie sich die jüngsten Entwicklungen, wie z. B. fortschrittliche Technologien, auf die Landwirtschaft auswirken; • Was Ernährungssicherheit ist und wie sich Armut, Ungleichheit und andere Faktoren auf die Ernährung nicht nur von Einzelpersonen, sondern von ganzen Ländern auswirken; • Alles über Vorschriften, die die Produktion, den Handel und andere Aspekte der Landwirtschaft beeinflussen; • Beispiele aus der Reis- und Viehwirtschaft sowie die Erfahrungen von KleinbäuerInnen.

Land	Griechenland
Titel	Seminar für Führungskräfte „Lebensmittel und Getränke KOSTENKONTROLLMANAGEMENT Restaurant nachhaltiges Wachstum“
Art der Ausbildung	Seminar
Art der Einrichtung	NGO-Einrichtung
Dauer	4 Tage
Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel und Getränke und HotelbetreiberIn • Lebensmittel und Getränke und HotelbetriebswirtIn • Lebensmittel- und Getränke-ManagerIn/AssistentIn • Lebensmittel- und Getränke-ManagerIn • ChefköchIn • Supply ManagerIn





Relevanz	Das Webinar kann als Maßstab für das VET-ECooking-Projekt dienen, da es die Schlüsselfaktoren für die effektive Verbindung von Agrar- und Ernährungswirtschaft, Gastronomie und Tourismus in Griechenland hervorhob und die Grundlagen für einen umfassenden Strategie- und Geschäftsplan in naher Zukunft legte.
-----------------	---

Land	Griechenland
Titel	„Lebensmittelchemie, Ernährung und Gesundheit, Kreislaufwirtschaft und zukünftige Nachhaltigkeit von Lebensmitteln“
Art der Ausbildung	Webinar
Art der Einrichtung	Hochschulallianz
Dauer	10 Stunden
Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Bachelor-StudentInnen; • MasterstudentInnen; • DoktorandInnen; • StudentInnen, Postgraduierte und Berufstätige, die die Grundlagen der Ernährung erlernen oder ihre Kenntnisse und Fähigkeiten auffrischen möchten; • Personen, die in der Lebensmittelindustrie tätig sind und eine nicht-ernährungswissenschaftliche Ausbildung haben (z. B. MitarbeiterInnen aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Recht, Marketing, Personal und Kommunikation); • Angehörige der Gesundheitsberufe, die mit PatientInnen und KundInnen zu tun haben.
Relevanz	Es kann als Benchmark für das Projekt VET-ECooking verwendet werden, da es sich auf die Gesundheit, die Erforschung der menschlichen Ernährung, bioaktive Verbindungen in Gesundheit und Krankheit und die Wechselwirkung zwischen Lebensmitteln, Diät und Ernährungstherapien konzentriert.

Land	Griechenland
Titel	„Ausbildung und Training des Personals von Lebensmittelunternehmen in Lebensmittelhygiene und Sicherheit“
Art der Ausbildung	Berufsausbildung und Zertifizierung
Art der Einrichtung	Nationale Bildungs- und Zertifizierungsstelle
Dauer	10 Stunden
Zielgruppe	Das Personal von Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, lagern, transportieren, vertreiben oder im Einzelhandel,





	im Lebensmittelvertrieb, in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Konditorei tätig sind, oder Lebensmittelherstellungs- oder Lebensmittelverarbeitungs-labors sind.
Relevanz	Diese Kurse können als Benchmark für das VET-ECooking-Projekt verwendet werden, weil EFET eine öffentliche Einrichtung ist, die vom Ministerium für den Wiederaufbau des Produktions-, Umwelt- und Energiemarktes beaufsichtigt wird und für die Festlegung der Qualitätsstandards und Grundsätze der Lebensmittelkontrolle zuständig ist.

Land	Deutschland
Titel	Schulung und Ausbildung von MitarbeiterInnen der Lebensmittelbranche zu KöchInnen, Restaurantfachleuten, Küchenfachleuten, Hotelfachleuten, Fachkräften im Gastgewerbe
Art der Ausbildung	Teil eines Berufsbildungskurses, am Ende des Kurses sind die SchülerInnen professionelle KöchInnen
Art der Einrichtung	Berufskolleg Nelly-Pütz Düren, Berufsbildende Schule
Dauer	Die duale Ausbildung in Betrieb und Schule dauert 3 Jahre (Ausbildungsvertrag IHK). Unter bestimmten Voraussetzungen, bei entsprechend guten Leistungen, kann die Ausbildung mit Zustimmung des Betriebes und der IHK auf 2 ½ Jahre verkürzt werden. Die Berufspraxis wird durch den Ausbildungsbetrieb vermittelt, das theoretische Wissen wird überwiegend in der Berufsschule gelehrt. Der Unterricht findet in Teilzeit an 1-2 Wochentagen parallel zur Ausbildung am Arbeitsplatz statt. (14 Stunden pro Woche) <ul style="list-style-type: none"> • 1. Jahr: 2 Schultage pro Woche, (14 Stunden pro Woche); • Jahr 2: 1 Schultag pro Woche (7 Stunden pro Woche) und 1 Schultag pro Monat (7 Stunden); • Jahr 3: 1 Schultag pro Woche und 1 Schultag pro Monat.
Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> • Auszubildende in der beruflichen Bildung; • Menschen mit oder ohne qualifizierten Abschluss; • SchulabbrecherInnen, StudienabbrecherInnen; • Benachteiligte Menschen; • Deutschkenntnisse mindestens B1; • Lehrlingsausbildung für Restaurantfachmann/-frau, Küchenfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Fachkraft im Gastgewerbe.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Anerkannter Abschluss in ganz Europa; • Praktische Ausbildung in einem realistischen Arbeitskontext in Unternehmen, Restaurants, Hotels, Küchen usw.; • Ausbildung für benachteiligte Menschen; • Kostenfrei; • Offizielle Zertifizierung durch die Industrie- und Handelskammer



	<ul style="list-style-type: none"> • Teilzeitausbildung gemäß den Vereinbarungen mit Unternehmen möglich (wichtig für bestimmte Gruppen wie Alleinerziehende); • Der Berufschulabschluss ist gleichwertig mit dem Sekundarschulabschluss für SchülerInnen ohne vorherigen Schulabschluss.
--	---

Land	Deutschland
Titel	Workshop für biologische Lebensmittel – gesundheitsfördernde Ernährung für einen nachhaltigeren Lebensstil
Art der Ausbildung	Aus- und Weiterbildungsangebote in der veganen Küche für EinsteigerInnen, EnthusiastInnen und Profis mit Workshops, Veranstaltungen, Restaurant und Blogs
Art der Einrichtung	BioGenusTeam Schulungszentrum, Koch- und Produktschule für biologisch-vegane Küche
Dauer	8 Stunden
Zielgruppe	Profil der TeilnehmerInnen: <ul style="list-style-type: none"> • MitarbeiterInnen + EigentümerInnen; • Fachleute für Lebensmittelhandel, Gastronomie, Hotel- und Tourismusbranche; • QuereinsteigerIn und BerufsanfängerIn in der Biobranche; • Personen, die Neues lernen oder vorhandene Kenntnisse auffrischen wollen.
Relevanz	Dieser Kurs kann als Benchmark für das Projekt verwendet werden, da er Informationen zu den folgenden Bereichen liefert: <ol style="list-style-type: none"> 1. Der Ursprung - die Entstehung der Bio-Branche; 2. Die Produkte - Zusatznutzen "ökologisch"; 3. Verkostung + Rezepte; 4. Kochen + moderne Ernährungsformen; 5. Klima - Was haben Ihre Lebensmittel mit dem Klima zu tun?

Land	Deutschland
Titel	Ausbildung in biologischer Ernährung
Art der Ausbildung	Aus- und Weiterbildungsangebote in der veganen Küche für EinsteigerInnen, EnthusiastInnen und Profis mit Workshops, Veranstaltungen, Restaurants und Blogs, kostenfreie Bildung
Art der Einrichtung	BioGourmetClub, Aus- und Weiterbildungsangebote in der veganen Küche für EinsteigerInnen, EnthusiastInnen und Profis mit Workshops, Veranstaltungen, Restaurant und Blogs
Dauer	Stunden insgesamt: 594 Stunden
Zielgruppe	Alle Menschen, die kochen lernen und ihre Essgewohnheiten ändern wollen:





	<ul style="list-style-type: none"> • Angehörige der Gesundheitsberufe; • DiätassistentInnen; • ErnährungswissenschaftlerInnen; • HaushälterInnen; • KöchInnen; • BeraterInnen für Gesundheit; • MitarbeiterInnen aus dem Naturkosthandel; • KochlehrerInnen.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Die DozentInnen bieten die Möglichkeit eines fachlichen Austauschs zu Themen der nachhaltigen Zubereitung von Mahlzeiten mit Zutaten; • Vielfältige Themen in den Lehrplänen; • Praktika.

Land	Österreich
Titel	Nachhaltiges Lebensmittelmanagement
Art der Ausbildung	Lehrgang eines Fachhochschulabschlusses „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“
Art der Einrichtung	Fachhochschule
Dauer	6 Semester / 180 ECTS
Zielgruppe	Personen mit Abitur, Hochschulreife oder einschlägiger beruflicher Qualifikation mit Zusatzprüfungen, die sich für nachhaltiges Lebensmittelmanagement interessieren. Deutsch ist die Unterrichtssprache, deren Kenntnisse (mindestens auf Niveau B2) vorausgesetzt werden.
Relevanz	<p>Es gibt eine Kombination aus theoretischer Ausbildung und drei Berufspraktika. Im fünften Semester des Bachelor-Studiengangs haben die Studierenden zudem die Möglichkeit, an einer unserer Partnerhochschulen zu studieren. Da die Studienrichtung „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ Mitglied im WACE-Netzwerk ist, können sie auch diese internationale Gemeinschaft nutzen, um weltweit Kontakte zu knüpfen und Erfahrungen zu sammeln.</p> <p>Dieser Bachelor-Abschluss ist als Benchmark für das Projekt VET-ECOoking nützlich, da er Einblicke in die Welt der Fachhochschulen gibt und zeigt, wie nachhaltiges Lebensmittelmanagement auf dieser Ebene gelehrt werden kann.</p>



Land	Österreich
Titel	Lebensmitteltechnologie und Ernährung
Art der Ausbildung	Lehrgang eines Fachhochschulabschlusses „Lebensmitteltechnologie und Ernährung“
Art der Einrichtung	Fachhochschule
Dauer	6 Semester, 180 ECTS
Zielgruppe	Personen mit Abitur, Hochschulreife oder einschlägiger beruflicher Qualifikation mit Zusatzprüfungen, die sich für Lebensmitteltechnologie und Ernährung interessieren. Deutsch ist die Unterrichtssprache, deren Kenntnisse (mindestens auf Niveau B2) vorausgesetzt werden.
Relevanz	<p>Der Studiengang ist sehr praxisorientiert. Genauso wichtig ist die Forschung. Die Forschung konzentriert sich auf die Charakterisierung von Rohstoffen, insbesondere von Obst und Gemüse. Die Klärung der Prävention von Obst und Gemüse auf molekularer Ebene erfolgt mit modernster Molekularbiologie, Zellbiologie und Biophysik. Die ernährungsphysiologische Wirkung wird in klinischen Studien untersucht.</p> <p>Dieser Bachelor-Abschluss ist als Benchmark für das Projekt VET-ECooking nützlich, da er Einblicke in die Welt der Fachhochschulen gibt und zeigt, wie Lebensmitteltechnologie und Ernährung auf dieser Ebene gelehrt werden können. Er dient als Beispiel dafür, wie ein Bachelor-Studiengang in diesem Bereich aufgebaut ist und funktioniert.</p>

Land	Österreich
Titel	Kurs: Vegan und vegetarisch geschulte KöchInnen in Schulen
Art der Ausbildung	Kurs an der Pädagogischen Hochschule
Art der Einrichtung	Pädagogische Hochschule
Dauer	Der Kurs dauert 1 Semester und besteht aus einem Modul.
Zielgruppe	Allgemeine Zulassungsvoraussetzung für den Lehrgang ist der Nachweis einer einschlägigen Lehrbefähigung für den Unterricht in Ernährungs- und Hauswirtschaftslehre oder eines Diplomabschlusses in Ernährungs- und Hauswirtschaftslehre oder eines Bachelorabschlusses





	<p>in Ernährungspädagogik und einschlägiger Lehrtätigkeit. LehrerInnen für das Unterrichtsfach Ernährungslehre oder Hauswirtschaft an Tourismusschulen sowie an den entsprechenden Berufsschulen erfüllen ebenfalls die Zulassungsvoraussetzungen für den Lehrgang. Die schriftliche Anmeldung zum Studiengang erfolgt auf dem Dienstweg. Die Zuweisung zum Lehrgang erfolgt nach Erfüllung der Zugangsvoraussetzungen durch den zuständigen Institutsleiter der Pädagogischen Hochschule in Wien. Die Einstufung und Zulassung erfolgt vorbehaltlich der Genehmigung durch die Dienstbehörde.</p>
Relevanz	<p>LehrerInnenfortbildung: Die Teilnehmenden können das erworbene Wissen fachdidaktisch und zielgruppenorientiert aufbereiten, reflektieren und weiterentwickeln. Es findet eine rege Vernetzung mit den Kooperationspartnern statt.</p> <p>Der Rahmen dieses Kurses kann als Inspiration für die Erstellung des VET-ECOKing-Schulungsmoduls dienen. Insbesondere im Hinblick auf die Ausbildung von Lehrern zum Thema nachhaltiges Kochen könnte dieser Kurs wertvolle Anregungen bieten.</p>

1.2 Zusammenfassung der Ergebnisse

1.2.1 Berufsbildung versus Weiterbildung/Einrichtungen/Zielgruppen

Die Benchmarking-Analyse in den vier Ländern des Konsortiums zeigt, dass es nicht viele Optionen gibt, wenn es um nachhaltiges Kochen geht, unabhängig vom EQR-Niveau. So ist zum Beispiel der Mangel an Modulen, die das Thema in der beruflichen Bildung abdecken, bezeichnend und spiegelt möglicherweise in gewisser Weise den Widerstand bei der Aufnahme in die Lehrpläne wider. Die Inhalte der Kochkurse scheinen immer noch von einem traditionellen Ansatz geprägt zu sein, was zum großen Teil auf die Inflexibilität der Ausbildungsprogramme zurückzuführen ist, die auf nationaler Ebene festgelegt und einheitlich angewandt werden.

Das fehlende Angebot und die steigende Nachfrage nach nachhaltigeren Praktiken und nachhaltigen Gerichten veranlasst die Auszubildenden, diese Art von Kursen und Schulungen außerhalb der formalen Bildung zu suchen. In Portugal wurden andere Kanäle identifiziert, über die es möglich ist, eine Zertifizierung zu erhalten, wenn auch auf informellem Wege. Diese sind jedoch kostspielig und daher für die meisten unzugänglich. Die Tendenz scheint ähnlich zu sein, wenn man sie mit den bestehenden Lehrplänen in Griechenland, Deutschland und Österreich vergleicht. In Griechenland beispielsweise richtet sich der Großteil der bestehenden Lehrpläne





(sporadische Ausbildung) an Fachleute mit einiger Erfahrung im Bereich der Nachhaltigkeit, und es gibt nicht viele Berufsbildungskurse zu diesem Thema, die sich an junge Menschen richten. In Deutschland lassen sich dieselben Praktiken bestätigen, da die berufsbildenden Kurse keine ausreichenden Informationen über Nachhaltigkeit im Kochsektor enthalten. Die Einrichtungen, die Weiterbildungskurse anbieten, sind teuer und richten sich meist nicht an junge Menschen. In Österreich hingegen wurden keine Lehrpläne für Berufsbildungskurse zum Thema nachhaltiges Kochen gefunden (zumindest sind sie nicht öffentlich zugänglich). Die einzigen Informationen über nachhaltiges Kochen wurden im Rahmen von Universitätsstudiengängen gefunden, deren Inhalte sich offensichtlich von denen der berufsbildenden Schulen unterscheiden.

Es wird erwartet, dass die Nachfrage nach nachhaltigem Kochen zunehmen wird, sodass die Einführung neuer Techniken und die Aufnahme neuer Module in die Koch- und Konditorkurse von großer Bedeutung sind. In diesem Sinne zeigt die allgemeine Schlussfolgerung aus dem Benchmarking der Länder der Partnerschaft, dass es in der Tat notwendig ist, ein Ausbildungsmodul über nachhaltiges Kochen einzuführen und den Bildungsinhalt an die Bedürfnisse der Berufsbildungskurse und der Auszubildenden in der Berufsbildung anzupassen.

1.2.2 Lernmethoden

Die Länder der Partnerschaft haben die Online-Methode (Online-Schulung; asynchrone Sitzungen) als die häufigste Methode bei den analysierten Schulungen und Kursen identifiziert. Dennoch werden auch die persönlichen Sitzungen erwähnt. In Portugal z. B. bevorzugt das formale Bildungssystem das persönliche, arbeitsorientierte und schülerzentrierte Lernen, während das informelle System heutzutage das Online-Lernformat bevorzugt. Gerade in diesem Land ist diese Diskrepanz auch symptomatisch für die unterschiedlichen Zielgruppen. Tatsächlich sind informelle Angebote tendenziell offen für alle, und daher sind flexible Lernformen ein wichtiges Anliegen. Interessanterweise sind sogar einige Kurse, die vor der Covid-19-Pandemie in einem hybriden Format angeboten wurden, heute nur noch in diesem Format verfügbar.

In Österreich bevorzugen die identifizierten Studiengänge auch Präsenzveranstaltungen und berufsbegleitendes Lernen. Alle Kurse beinhalten eine Kombination aus praxisorientiertem und forschungsorientiertem Ansatz, aber es ist sehr wichtig zu bedenken, dass sie Teil eines Universitätsabschlusses sind. Die Studierenden haben Zugang zu verschiedenen Labors, in denen sie ihre praktischen Arbeiten durchführen können, was ihnen bei der Vorbereitung von





Seminar- und Bachelorarbeiten hilft. Die Auszubildenden werden auch ermutigt, selbstständig und im Team zu arbeiten.

Das Online-Format ist auch in Griechenland und in Deutschland sehr beliebt für Schulungen zum Thema Nachhaltiges Kochen. In Griechenland werden einige der Lehrpläne als Online-Schulungen auf Bildungsplattformen und einige als einzelne Seminare oder Webinare angeboten. Die Schulungen, die auf Online-Plattformen angeboten werden, sind kostenlos, können im eigenen Tempo absolviert werden und bieten dem Lernenden vollen Zugang zum Lehrplan und zu allen Modulen. Sie enthalten sowohl theoretische Materialien als auch Videos von aufgezeichneten Vorlesungen. Darüber hinaus werden bewährte Praktiken und Fallstudien zur Verfügung gestellt, anhand derer die Lernenden tatsächlich von praktischen Beispielen lernen können. Quiz und Bewertungstests ermöglichen es den Teilnehmenden, ihre Fortschritte zu verfolgen, und ein Online-Forum bietet Raum für Diskussionen. Andere Schulungen sehen auch ein interaktives Online-Seminar vor, bei dem Live-Diskussionen zwischen Fachleuten und den Teilnehmenden gefördert werden. Die Erteilung eines Zertifikats hängt von der Absolvierung der Online-Bewertungstests ab.

In dieser Hinsicht kann man auch feststellen, dass die Menschen die Möglichkeit zu genießen scheinen, die Materialien in ihrem eigenen Tempo zu erforschen, anstatt in einem exklusiven, persönlichen Unterrichtssystem zu sein.

Die Analyse in Deutschland unterstreicht auch, wie wichtig es ist, die Bildungsinhalte an die Bedürfnisse und Anforderungen des Arbeitsmarktes anzupassen. In diesem Sinne scheint es klar zu sein, dass eine Mischung von Methoden (hybride Methodik) wichtig ist, um verschiedene Arten von Unterricht zu schaffen. Dies bedeutet die Einbeziehung von persönlichem, arbeitsbezogenem Lernen, Online-Lehr- und Selbstlerneinheiten, Webinaren, Videos und Chats. Unabhängig vom methodischen Ansatz müssen alle Lehrpläne theoretische und praktische Einheiten sowie eine abschließende Bewertung enthalten.

Es ist daher wichtig festzustellen, dass trotz der in einigen Ländern obligatorischen Präsenzunterrichtsmethodik die Covid-19-Ära auch die Bedeutung der Einbeziehung von Online-Plattformen in den Unterricht unterstrichen zu haben scheint. Sowohl SchülerInnen als auch LehrerInnen sind zunehmend bereit, ihren persönlichen Unterricht mit Online-Ressourcen zu kombinieren.

In diesem Sinne kann man schlussfolgern und empfehlen, ein Hybridsystem zu verwenden, das einen kombinierten Lernansatz ermöglicht. Die Einführung eines gemischten Systems ist besonders wichtig, weil die Einrichtungen, die den Schülern in der Schule zur Verfügung stehen,





um die praktischen Komponenten durchzuführen, zu Hause fehlen könnten (Geräte, Zutaten, usw.).

1.2.3 Dauer

Die Dauer der Kurse und Module, die im Rahmen der Partnerschaft ermittelt wurden, variiert je nach Art der Ausbildung selbst. Dies bedeutet, dass es einen erheblichen Unterschied zwischen einem sporadischen Online-Seminar und einem Modul gibt, das beispielsweise Teil eines Berufsbildungskurses ist. In diesem Sinne ist es nicht überraschend, dass die Dauer dieser Schulungen zwischen 10 und 50 Stunden variiert, je nach Kurs/Modul und sogar je nach Land. In Portugal sind 25 bis 50 Stunden die Mindest- bzw. Höchstdauer für die genannten Module/Kurse. In Deutschland liegt der Durchschnitt bei 20-30 Stunden. In Griechenland bewegen sich alle im Benchmarking aufgeführten Lehrpläne zwischen 10 und 20 Stunden. Im speziellen Fall Österreichs wird die Dauer in Semestern berechnet, da die identifizierten Kurse zu universitären Abschlüssen gehören, was uns keinen guten Vergleichszeitraum ermöglicht.

Es ist also klar, dass die Einbindung eines Ausbildungsmoduls in die Berufsausbildungslehrgänge konsequent und detailliert sein muss, indem hybride Sitzungen mit theoretischem und praktischem Unterricht kombiniert werden. Die unten aufgeführten Themen (2.1.5) scheinen einen Ausbildungsplan zu erfordern, der eine Vielzahl von Lernzielen und -ergebnissen abdeckt, die derzeit nicht in diesen Kursen enthalten sind. Es ist auch wichtig zu beachten, dass es sich für einen erheblichen Prozentsatz der Auszubildenden und Ausbilder um neue Themen handelt, die zusätzliche Aufmerksamkeit und weitere praktische Sitzungen erfordern. Aus diesem Grund kommt man zu dem Schluss, dass ein Berufsbildungsmodul über nachhaltiges Kochen mindestens 50 Stunden umfassen sollte.

1.2.4 Zertifizierung

In allen Partnerländern bieten die Benchmarking-Kurse eine Zertifizierung an, entweder formell oder informell, wobei letzteres am häufigsten der Fall ist.

In Portugal werden die Module, die Teil des formalen Bildungssystems sind, erst dann zertifiziert, wenn der Auszubildende den gesamten Kurs absolviert hat, d. h. der Auszubildende muss alle Pflichtmodule abschließen, um ein Zertifikat zu erhalten. Normalerweise kann dies drei bis vier Jahre dauern. Das Gleiche gilt in Österreich. Das bedeutet, dass es kein spezielles Zertifikat gibt, das den Abschluss eines Moduls über nachhaltiges Kochen bescheinigt.



Andererseits gibt es informelle Zertifizierungen für diejenigen, die bereit sind, einen Kurs außerhalb des formalen Bildungssystems zu belegen, wie es in Portugal, Griechenland und Deutschland üblich ist.

1.2.5 Häufigste Inhalte/Themen

In allen Partnerländern konnten einige gemeinsame Themen in Bezug auf nachhaltiges Kochen identifiziert werden. Lebensmittelsicherheit, Bewirtschaftung von Lebensmittelabfällen, Kreislaufwirtschaft, Lebensmittelsystem und Lieferkette sowie Lebensmittelkonservierung sind übergreifende Inhalte. Ein weiteres wichtiges Thema ist die ökologische Produktion von Lebensmitteln. Da die untersuchten Studiengänge in Österreich zu den universitären Abschlüssen gehören, stehen auch weiterführende Inhalte wie Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie und Ernährungsphysiologie auf dem Lehrplan. Diese sind jedoch auch in unserem Kontext sehr nützlich, da sie uns einen Einblick in die Lehrinhalte der höheren Bildungsebene geben und wichtige Hinweise und Informationen liefern. So könnte beispielsweise das Lebensmittelrecht ein relevanter Aspekt sein, der berücksichtigt werden sollte.

Land	Identifizierte Inhalte/Themen
Deutschland	<ul style="list-style-type: none"> • Ökologische Produktion von Lebensmitteln; • Textur und Wert von Lebensmitteln; • Lagerung von Lebensmitteln; • Ökologische Lieferketten; • Recycling von Lebensmitteln; • Verringerung und Vermeidung von Abfällen; • Zubereitung von gesundem Essen; • Kreislaufwirtschaft; • Zubereitung von gesundem Essen; • Entwicklung von Zubereitungstechniken und Rezepten; • Konservierung von Lebensmitteln.
Griechenland	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Entwicklung und die SDGs; • Lebensmittelsysteme und die Lieferkette; • Lebensmittelsicherheit; • Bewirtschaftung von Lebensmittelabfällen; • Inverkehrbringen von Produkten.
Österreich	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen und sensorische Wissenschaft; • Lebensmittelchemie; • Lebensmitteltechnologie; • Prävention und Gesundheitsförderung;





	<ul style="list-style-type: none"> • Abfalltechnologie; • Ernährungsphysiologie; • Industrielle Lebensmittelproduktion; • Nachhaltigkeit; • Lebensmittelrecht; • (Lebensmittel-)Hygienemanagement und Management der Lieferkette.
--	---

Einer der informellen Kurse, der vom portugiesischen Partner bewertet wurde, scheint einen stärker praxisorientierten Ansatz zu haben:

Land	Identifizierte Inhalte/Themen
Portugal	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des natürlichen Kochens (Küchenorganisation; Nachhaltigkeit; Abfall; Schneidetechniken; Zubereitung von Zutaten); • Gewürze und viel Geschmack (Saucen und Brühen; Schnelle Gewürze; Einfache, vollständige und geschmacksintensive Rezepte); • Molkereiprodukte und Nicht-Molkereiprodukte (Milch, Käse, Joghurt, Butterarten, Cremes tierischen und pflanzlichen Ursprungs; gesunde Rezepte mit hochwertigen Zutaten); • Lebendige Lebensmittel, die uns schützen (Gekeimt, fermentiert, Probiotika; Rezepte und Techniken zur Stärkung des Immunsystems); • Konservieren und ganzjährig verwenden (Konservierungsmethoden; Rezepte mit Zutaten aus anderen Jahreszeiten); • Vollkorn, Ballaststoffe und Geschmack (Verarbeitung und Zubereitung; Körner, Mehle und Flocken; Einfache Rezepte und Techniken; Vollwertige Mahlzeiten); • Gemüse und mehr Gemüse (Kochmethoden und -techniken für alle Gemüsesorten; Außergewöhnliche Rezepte, vollständige Mahlzeiten);





	<ul style="list-style-type: none">• Tierisches und pflanzliches Eiweiß (Eiweiß auswählen, zubereiten und ersetzen; abwechslungsreiche Mahlzeiten während der Woche);• Brot, Teig und Nebenprodukte (Teig aus nährstoff- und geschmacksintensiven Zutaten; Brot, Pizza, Kuchen, Torten, Toasts, Gebäck, Pfannkuchen und vieles mehr);• Kuchen und unwiderstehliche Süßigkeiten (Die besten Zutaten für besondere Anlässe; Kuchen, Muffins, Müsliriegel, Kekse, Torten, Mousses und andere Desserts);• Planung und Vorkochen von Mahlzeiten (Wochenplanung; Ausgewogene Mahlzeiten; Zeitgewinn; Vorbereiten von Zutaten und Mahlzeiten);• Hausgemachte Reinigungsmittel (einfache und umweltfreundliche Rezepte für alle Arten von Oberflächen).
--	--

Die formellen Kurse scheinen sich hauptsächlich mit organisatorischen Fähigkeiten und der Kontrolle der Lebensmittelkosten zu befassen, sodass die genauen Inhalte in Bezug auf nachhaltiges Kochen nicht angegeben werden. Ausgehend von den informellen Kursen ist es daher auch möglich, wichtige Themen aufzulisten. Diese decken eine beträchtliche Anzahl von relevanten Aspekten ab und sollten zusammen mit den bereits erwähnten für das Schulungsmodul unseres Projekts berücksichtigt werden, sowohl für die theoretischen als auch für die praktischen Sitzungen.

2. WICHTIGSTE ERGEBNISSE DER BEWÄHRTEN VERFAHREN AUS INTERVIEWS UND SEKUNDÄRFORSCHUNG

2.1 Zusammenfassung der bewährten Praktiken

Land	Portugal
-------------	-----------------



Titel	Kitchen Dates
Kurze Zusammenfassung	Kitchen Dates ist ein Projekt zur Vermittlung von Kenntnissen über Lebensmittel und nachhaltige Ernährung, das wertvolles Wissen, Informationen und Tipps für einen nachhaltigeren Lebens- und Ernährungsstil vermittelt.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Klärung von Fragen im Zusammenhang mit einer veganen und nachhaltigeren Lebensweise; ○ Förderung der ausschließlichen Verwendung von lokalen Produkten; ○ Organisation von Workshops zu den Themen Kochen ohne Abfall, mit fermentierten Lebensmittel, handwerklich hergestelltem Brot mit langsamer Fermentation, natürlichen Süßungsmittel, frischer Pasta, Teig, mehr als Brot; ○ Verpackungsfreie Politik

Land	Portugal
Titel	Projeto Matéria
Kurze Zusammenfassung	Das Projeto Matéria ist ein von Chefkoch João Rodrigues ins Leben gerufenes gemeinnütziges Projekt, das von Turismo de Portugal finanziert und von ICEL und der Nationalen Kommission der UNESCO unterstützt wird. Das Projekt zielt darauf ab, nationale ErzeugerInnen zu fördern, die landwirtschaftliche und tierische Produktionsverfahren anwenden, die Natur und Umwelt als grundlegende Elemente der portugiesischen Kultur respektieren.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Kartierung der nationalen Erzeuger; ○ Storytelling: Erzählen Sie die Geschichten dieser Menschen (ProduzentInnen); ○ Förderung und Beteiligung an Initiativen, die zur Stärkung der Netzwerke zwischen Erzeugern, Restaurants und der breiteren Öffentlichkeit beitragen; ○ Organisation von und Teilnahme an Bildungsinitiativen mit Kindern, um ihr Wissen und ihre Neugier über Lebensmittel und deren Herkunft zu fördern; ○ Förderung der ErzeugerInnen als aktiven Teil des Gastronomiesektors und als grundlegendes Element der portugiesischen Kultur; ○ Online-Plattform mit einer Sammlung von portugiesischen ErzeugerInnen, geordnet nach Region, Produkt und Name; ○ Website mit einem nach Produkten gegliederten Saisonkalender und der jeweiligen Verfügbarkeit.





Land	Portugal
Titel	Too Good to Go
Kurze Zusammenfassung	Too Good to Go ist eine Online-Plattform und App für Restaurants, Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Hotels und KundInnen, die darauf abzielt, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Über die App können KundInnen Produkte kaufen, die kurz vor dem Auslaufen sind.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ablassen der Reste; ○ Attraktive Preise für die KundInnen; ○ Kampf gegen Lebensmittelverschwendung; ○ Website mit Lehrmaterial über Nachhaltigkeit für Unternehmen und VerbraucherInnen im Allgemeinen.

Land	Portugal
Titel	Fruta Feia
Kurze Zusammenfassung	Fruta Feia ist ein Projekt zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung, insbesondere von Obst und Gemüse, durch die Schaffung eines alternativen Marktes für Obst und Gemüse, das nach den herkömmlichen Handelsnormen als „hässlich“ gilt.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Wertvolle Früchte, die für den Handel nicht attraktiv sind; ○ Bewerten Sie die Produkte, die nicht verkauft werden, und führen Sie diese Produkte dem Markt zu; ○ Einzelne VerbraucherInnen und Unternehmen können sich registrieren und Teil der Bewegung werden.

Land	Portugal
Titel	EAT4CHANGE
Kurze Zusammenfassung	EAT4CHANGE ist ein internationales Projekt, das durch das Programm DEAR der Europäischen Kommission finanziert wird. Es zielt darauf ab, eine nachhaltige Ernährung zu fördern, indem es den Menschen zeigt, wie der Übergang reibungslos, langsam und einfach sein kann, und





	gleichzeitig mit den Unternehmen und politischen Behörden zusammenarbeitet, um die Einführung nachhaltigerer Produktionsverfahren zu fördern.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sensibilisierung für die Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten auf unseren Planeten; ○ Menschen zu einem gesunden Lebensstil motivieren; ○ Organisation von Initiativen und Kampagnen für nachhaltige Gerichte; ○ Verbreitung von nachhaltigen Ernährungsgewohnheiten; ○ Rechner, der die Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten auf die Umwelt aufzeigt; ○ Jahreszeitlicher Kalender und Rezepte.

Land	Griechenland
Titel	„A Box of Sea“
Kurze Zusammenfassung	„A Box of Sea“ ist eine von Greenpeace geförderte Praxis, bei der es um Fang und Lieferung von frischem Fisch, der von FischerInnen mit geringer Intensität auf nachhaltige Weise gefangen wurde. Sie fischen auf eine Art und Weise, die für die Meere nicht schädlich ist Leben, denn sie werfen keine toten Fische ins Meer zurück und fangen die Arten der Saison und in der richtigen Größe.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ● Milde Angeltechniken; ● Schafft Netzwerke für den Fischmarkt; ● Nutzt eine Plattform, um FischerInnen und Einzelpersonen zu verbinden.

Land	Griechenland
Titel	"RECOIL"
Kurze Zusammenfassung	"RECOIL" fördert das Recycling von Altspesiefetten und deren energetische Verwertung durch Umwandlung in Biodiesel mit Hilfe eines einfachen chemischen Verfahrens.
Relevanz	Kreislaufführung von Öl

Land	Griechenland
Titel	Präzisionslandwirtschaft





Kurze Zusammenfassung	Präzisionslandwirtschaft ist eine landwirtschaftliche Managementmethode, die auf IKT für die optimale Messung, Beobachtung und Produktion von Waren basiert. Das Zentrum für Ausbildung und lebenslanges Lernen der Hellenic Open University bietet einen Ausbildungskurs zum Thema „Anwendungen in der Präzisionslandwirtschaft“ an.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Null Abfall; • Neue Technologien; • Nachhaltige Landwirtschaft.

Land	Griechenland
Titel	„Ausbildung und Zertifizierung von Kenntnissen und Fähigkeiten von Beschäftigten in der Gastronomie“
Kurze Zusammenfassung	Im Rahmen des Programms „Ausbildung und Zertifizierung von Kenntnissen und Fähigkeiten von Beschäftigten in der Gastronomie“, die Schulungsprogramme „Internationale Lebensmittelstandards und Restaurantkunst“ und „Internationale Lebensmittelstandards und Kundenservice in Restaurants“ werden umgesetzt.
Relevanz	Verbesserung der beruflichen Kompetenzen im Bereich des nachhaltigen Kochens

Land	Deutschland
Titel	Breuers Häuschen
Kurze Zusammenfassung	In der Ausbildung achtet der Restaurantbesitzer darauf, dass seine Auszubildenden das Thema Nachhaltigkeit immer wieder lernen und beachten. Seine Speisekarte ist geprägt von saisonalen und regionalen Produkten.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Das Restaurant bietet immer saisonale Produkte an; • Die Produkte werden vor Ort gekauft; • Der Restaurantbesitzer hat ein Pfandsystem für Speisereste eingeführt; • Der Ausbilder achtet auf eine nachhaltige Arbeitsweise; • Die Auszubildenden in der Küche lernen, alle Lebensmittel so zu verarbeiten, dass möglichst wenig Abfall entsteht; • Die Portionsgrößen werden an die KundInnen angepasst (es gibt selten Reste);





	<ul style="list-style-type: none"> • Eigener Anbau von Gewürzen.
--	---

Land	Deutschland
Titel	Neuer Hof Bio Bochröder
Kurze Zusammenfassung	Der Betrieb arbeitet nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes, der biologisch-dynamisch erzeugte Produkte unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten zertifiziert. Ihr tägliches Geschäft und Handeln ist von Nachhaltigkeit geprägt.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Der Betrieb verwendet seine eigenen Produkte; • Es gibt ein autarkes Hühnermobil; • Eigener Hofladen mit Direktvermarktung; • Zusammenarbeit mit örtlichen Supermärkten; • Bieten Sie Hofführungen für verschiedene Zielgruppen an; • Sie sind ein Demeter-Betrieb.

Land	Deutschland
Titel	Bio Gourmet Club
Kurze Zusammenfassung	Der Bio Gourmet Club bringt Menschen zusammen, um die Liebe zu einer gesunden Ernährung zu erleben. Das Angebot ist umfangreich. Alle Menschen, die mehr über nachhaltige und vegane Küche erfahren wollen, sind willkommen.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Online-Veranstaltungen, um ein größeres Publikum zu erreichen; • Verwendung von veganen und regionalen Produkten; • Es gibt verschiedene Angebote (vom klassischen Kochkurs bis zum Eventkochen); • Bildung in der frühkindlichen Entwicklung sowie deren Eltern bis hin zu Seniorenheimen; • Verschiedene Schwierigkeitsgrade (von einfachen Rezepten für den täglichen Gebrauch bis hin zu aufwendigen Gerichten); • Zum Kochen werden nachhaltige Utensilien verwendet; • Grüner Strom; • Nachhaltige Kochmethoden; • Gute Vernetzung mit lokalen und nachhaltigen Partnern; • Angebot eines freiwilligen ökologischen Jahres.

Land	Deutschland
Titel	BioLiese





Kurze Zusammenfassung	Die BioLiese ist ein Online-Shop, der lokale und saisonale Produkte an private und gewerbliche Kunden liefert. Das Leitziel ist es, den CO2-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Soweit möglich, nutzen sie die E-Mobilität für die Lieferung von Waren; • Nachhaltige Routenplanung; • Einkaufen bei lokalen Erzeugern; • Der Großhändler ist ein direkter Nachbar; • Lieferung an lokale PrivatkundInnen; • Lieferung an Handelsunternehmen, die ihren MitarbeiterInnen frisches Obst für eine gesunde Ernährung am Arbeitsplatz anbieten; • Lieferung an Schulen und Kindergärten; • Verwendung von möglichst keinen oder recycelbaren Verpackungen wie Glas und Papier.

Land	Deutschland
Titel	VHS RurEifel
Kurze Zusammenfassung	Die VHS Rureifel bietet bürgerorientierte Bildungsangebote zu sozialverträglichen Preisen für alle Menschen im Prozess des „Lernens durch Leben“. In den letzten Jahren wurde das Thema Nachhaltigkeit weiter fokussiert.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> • Lokale Angebote, um auch immobile Menschen in ländlichen Gebieten zu erreichen; • Kostengünstige Angebote, die alle Bevölkerungsschichten erreichen; • Informationsveranstaltungen (zum Beispiel: Tag der Nachhaltigkeit); • Mischung aus Festangestellten und FreiberuflerInnen, um einen ständigen Informationsaustausch zu ermöglichen und neues Wissen weiterzugeben; • Themenspezifische Kursangebote (Kochkurse für Männer, Kochkurse für Paare usw.); • Einsatz der neuesten energiesparenden Technologien beim Kochen (Induktion).

Land	Österreich
Titel	Rita Bringt's
Kurze Zusammenfassung	Rita Bringt's ist der erste vegetarische Lieferservice in Wien. Sie beziehen ihre Produkte zu 100% aus biologischer Landwirtschaft, vorzugsweise von regionalen Bauern und Produzenten. Sie liefern die frischen Lebensmittel mit Lastenfahrrädern aus. Für die Verpackungen





	verwenden sie 100% recyceltes Papier, Mais- oder Zuckerrohrverpackungen. Sie sind alle vollständig biologisch abbaubar.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Wiens erster Lieferservice und Caterer für vegetarische Bio-Kost; ○ Sie kochen jeden Tag frisch und verwenden 100% biologische, saisonale Zutaten, die hauptsächlich aus der Region stammen. In ihrem Angebot achten sie auf abwechslungsreiche und gesunde Gerichte, die schonend und vor allem mit Leidenschaft zubereitet werden; ○ Um ihren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, verlassen sie sich beim Transport des Mittagessens auf ihre LastenradlerInnen; ○ Ihre Verpackungen bestehen aus Zuckerrohr, Karton oder Biokunststoff, der aus vollständig abbaubaren natürlichen Materialien wie Kartoffel, Maisstärke oder Zellulose hergestellt wird; ○ Zertifiziert mit dem Österreichischen Umweltzeichen; ○ Ihre Verpackungen bestehen aus Zuckerrohr, Karton oder Biokunststoff, der aus vollständig abbaubaren natürlichen Materialien wie Kartoffel, Maisstärke oder Zellulose hergestellt wird. Sie arbeiten kontinuierlich an einem sinnvollen Mehrwegverpackungssystem; ○ Sie vermeiden auch unnötige Abfälle bei der Produktion unserer Lebensmittel. Indem sie genaue Mengen bestellen, können sie sicherstellen, dass nichts weggeworfen werden muss; ○ Bieten Sie öffentliche Kochkurse, Workshops, Kochen im Team und mit FreundInnen an.

Land	Österreich
Titel	Foodsharing
Kurze Zusammenfassung	Foodsharing ist eine sehr spannende Initiative, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu verhindern. Das Prinzip von Foodsharing ist ganz einfach: Die Initiative arbeitet derzeit mit 11 000 Unternehmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz zusammen. Geschulte FoodsaverInnen holen Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, direkt bei den Betrieben ab.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Foodsharing ist eine Initiative, die den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und ein nachhaltiges Lebensmittelsystem fördert; ○ Ihr langfristiges Ziel ist es, die Wegwerfkultur von Lebensmitteln und anderen Ressourcen zu verringern;





	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sie retten Lebensmittel in privaten Haushalten ebenso wie in Unternehmen - gemeinschaftlich, nachhaltig und wertschätzend; ○ Sie verstehen sich als eine Bildungsbewegung; ○ Zahlreiche Lebensmittelretter koordinieren und vernetzen sich über die Online-Plattform foodsharing; ○ Teil der Initiative sind die sogenannten Fair-Divider. Das sind derzeit 37 Kühlschränke an öffentlich zugänglichen Plätzen in Wien, in die man jederzeit überschüssige Waren hineinstellen und auch wieder herausnehmen kann; ○ Neben all diesen Möglichkeiten, der Lebensmittelverschwendung persönlich entgegenzuwirken, gibt es seit einiger Zeit auch auf politischer Ebene eine Gruppe, die ein "Anti-Entsorgungsgesetz" fordert. Ein solches Gesetz, das vorschreibt, dass Unternehmen überschüssige oder unverkäufliche Lebensmittel an die Zivilbevölkerung abgeben oder zumindest nachhaltig wiederverwenden, gibt es bereits in Teilen Belgiens.
--	--

Land	Österreich
Titel	Food Stories
Kurze Zusammenfassung	Das Projekt Food Stories macht lokale und nachhaltige Lebensmittel sichtbar und zugänglicher und fördert eine klimafreundlichere individuelle Lebensmittelauswahl.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sie greift die Bedeutung des zivilgesellschaftlichen Engagements auf, um mehr Menschen zu erreichen und nachhaltige Veränderungen in Lebensstil und Verhalten zu bewirken; ○ Im Rahmen des Projekts wird für ein Pilotgebiet eine stadtteilbezogene „Lebensmittelkarte“ entwickelt, die lokale Lebensmittelangebote und u.a. auch zivilgesellschaftliche Initiativen zur gemeinsamen Lebensmittelversorgung sichtbar macht; ○ Unter dem Motto „Meet & Cook“ wird in rund 30 interaktiven Formaten rund 300 Teilnehmern aus verschiedenen Zielgruppen Alltagswissen vermittelt und die von ihnen wahrgenommene Wirkung abgefragt; ○ „Food Stories“ wird ErzeugerInnen, KöchInnen, VerbraucherInnen, Initiativen der Zivilgesellschaft und anderen AkteurInnen die Möglichkeit geben, sich zu Wort zu melden und Geschichten über Lebensmittel und Gerichte aus verschiedenen Perspektiven zu erzählen; ○ Visualisierung von nachhaltigen Lebensmittelangeboten mittels einer Lebensmittelkarte für das Pilotgebiet im Süden Wiens; ○ Präsentation und Kommunikation der Klimaauswirkungen ausgewählter saisonaler Rezepte;





	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sensibilisierung verschiedener Bevölkerungsgruppen für klimafreundliches Kochen und die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Klima; ○ Einbindung relevanter Stakeholder in der Stadt Wien.
--	---

Land	Österreich
Titel	Too Good To Go
Kurze Zusammenfassung	Too Good To Go ist eine mobile App, die der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken soll. Tatsache ist, dass im Einzelhandel und in der Gastronomie überschüssige Lebensmittel weggeworfen werden. In ihrer Umsetzung verbindet die Too Good To Go App Supermärkte, Bäckereien, Konditoreien, Hotels und andere Gastronomiebetriebe mit KundInnen. Der Mehrwert für KundInnen und LebensmittelanbieterInnen entsteht durch den Verkauf überschüssiger Lebensmittel zu einem günstigeren Preis.
Relevanz	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lebensmittelverschwendung ist ein aktuelles Thema und ein weltweites Problem. Mit Hilfe der App soll diesem Problem entgegengewirkt werden, indem weniger genießbare Lebensmittel entsorgt werden. Und so funktioniert es: Grundsätzlich können sich Supermärkte, Bäckereien, Hotels, Cafés und alle Gastronomiebetriebe als Partner registrieren. In der App können überschüssige Lebensmittel verkauft werden, von einzelnen Produkten wie Obst und Gemüse bis hin zu Kuchen, Sandwiches und Mittagsmenüs. Die KundInnen wiederum haben die Wahl, bei welchem Anbieter sie Lebensmittel kaufen wollen und zahlen direkt über die App ein Drittel weniger als den Normalpreis; ○ Für die Partnerbetriebe ergibt sich daraus ein Mehrwert, indem neue KundInnen erreicht werden können, der Gewinn gesteigert wird, weil Lebensmittel verkauft und nicht weggeworfen werden, ein positives Image in Bezug auf Umweltschutz und soziales Engagement vermittelt wird; ○ Das Problem der Lebensmittelverschwendung ist riesig, ebenso wie die Menge der verfügbaren Informationen und Literatur. Deshalb hat Too Good To Go diese Wissensdrehscheibe eingerichtet, auf der Sie alle Informationen, Ressourcen und Inspirationen finden können, die Sie brauchen: https://toogoodtogo.de/de/movement/knowledge.

Land	Österreich
Titel	Ernährungsrat Wien





Kurze Zusammenfassung	<p>Der Ernährungsrat Wien ist eine Plattform für die Gestaltung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems für Wien. Sie ermöglicht das Zusammenkommen einer Vielzahl von AkteurInnen, vom Anfang bis zum Ende der Lebensmittelwertschöpfungskette und darüber hinaus. Durch diesen umfassenden und offenen Ansatz werden Handlungsspielräume aufgedeckt und erweitert, die es ermöglichen, das Ernährungssystem langfristig in eine sozial gerechte und ökologisch nachhaltige Richtung zu gestalten und zu entwickeln.</p>
Relevanz	<ul style="list-style-type: none">○ Fördert die Beteiligung der Wiener Bevölkerung an der Gestaltung des Wiener Ernährungssystems;○ bündelt das Engagement von Einzelpersonen, Initiativen und Organisationen zur aktiven Gestaltung des Wiener Ernährungssystems;○ Bringt praktisches Wissen, wissenschaftliche Erkenntnisse und die Bedürfnisse der Zivilgesellschaft zusammen;○ Sensibilisierung aller Beteiligten für unterschiedliche Perspektiven, Bedürfnisse und Positionen und Förderung des Dialogs zwischen Wirtschaft, Verwaltung und Zivilgesellschaft;○ Hilft, komplexe Probleme zu erkennen und zu beschreiben und fördert deren umfassende und differenzierte Analyse;○ Ermöglicht eine strategisch koordinierte Lösungsfindung und die Entwicklung von Handlungsvorschlägen;○ Fordert die Umsetzung von Vorschlägen für Maßnahmen auf politischer Ebene;○ Entwickelt und unterstützt Aktionen, Projekte und Initiativen zur Verbesserung des Wiener Ernährungssystems;○ Berücksichtigt in besonderer Weise die Interessen benachteiligter Personengruppen;○ Beteiligt sich an der Entwicklung einer langfristigen Ernährungsstrategie für Wien.

2.2 Zusammenfassung der Ergebnisse

Die Benchmarking-Analyse zeigt, dass es nicht viele Optionen gibt, wenn es um nachhaltiges Kochen geht, unabhängig vom EQR-Niveau. So ist beispielsweise der Mangel an Modulen, die das Thema in der beruflichen Bildung abdecken, bezeichnend und spiegelt möglicherweise in gewisser Weise den Widerstand bei der Einbeziehung in die Lehrpläne wider. In Portugal beispielsweise scheinen die Inhalte der Kochkurse immer noch von einem traditionellen Ansatz geprägt zu sein, was zu einem großen Teil auf die Inflexibilität der Ausbildungsprogramme zurückzuführen ist, die auf nationaler Ebene festgelegt sind und einheitlich angewandt werden. Das fehlende Angebot und die steigende Nachfrage nach nachhaltigeren Praktiken und



nachhaltigen Gerichten veranlasst die Auszubildenden, diese Art von Kursen und Schulungen außerhalb der formalen Ausbildung zu suchen. In der Tat konnten in fast allen Partnerländern andere Kanäle identifiziert werden, über die es möglich ist, eine Zertifizierung zu erhalten, wenn auch auf informellem Wege. Diese sind jedoch kostspielig und daher für die meisten unzugänglich.

Im Rahmen der Interviews wurden Vorschläge gesammelt, wie ein nachhaltiger Kochkurs organisiert werden sollte. In Griechenland schlugen die Befragten vor, dass ein nachhaltiger Kochkurs in verschiedene Phasen unterteilt werden sollte:

- 1) Theoretischer Hintergrund: Vermittlung des allgemeinen Konzepts der Nachhaltigkeit und der Ernährung;
- 2) Herstellung von Rohstoffen und wie der Einzelne sie je nach Standort und Saison auswählen kann;
- 3) Nachhaltige Kochmethoden (in Bezug auf Materialien und Energieressourcen).
- 4) Lebensmittelverschwendung;
- 5) Anwendung dieser Praktiken auf reale Bedingungen.

In Österreich, Deutschland, Portugal und Griechenland tauschten sich die Teilnehmenden auch darüber aus, was bei der Planung eines nachhaltigen Kochkursprogramms beachtet werden sollte:

1) Unverarbeitete Lebensmittel

- Anreize für die Bevorzugung von Bio-Lebensmitteln schaffen;
- die Unterschiede zwischen ökologischen und nicht-ökologischen Produkten zu verstehen
- Sensibilisierung für Lebensmittel und deren Verarbeitung;
- Verstehen Sie das Produkt von seinem Ursprung bis zu seinem Eintreffen in der Küche (Verarbeitung, Transport usw.);

2) Nachhaltige Landwirtschaft, Fischerei und Tierhaltungssysteme:

- Kennenlernen der verschiedenen Anbausysteme;
- Verständnis für Tierhaltung, Agrarwissenschaften und nachhaltige Fischerei (Fischereipraktiken mit geringer Intensität und Respekt für die Meeresumwelt).
- Entwicklung von technischen Fertigkeiten (landwirtschaftliche Werkzeuge und Methoden);



- Berücksichtigen Sie Energie, Infrastrukturen, die Bewirtschaftung organischer Böden, Feuchtgebiete an der Küste, Fischerei und Aquakultur, um das Klima zu entlasten;
- Berechnen und kommunizieren Sie die wirtschaftlichen und ökologischen Vorteile;
- Speicherkapazitäten;
- Verbesserung der beruflichen Kompetenz der Arbeitnehmer durch die Erweiterung von Kenntnissen und Fähigkeiten, die an die ständigen Veränderungen und Herausforderungen der Umwelt und des Arbeitsmarktes angepasst sind.

3) Regionale und saisonale Produkte

- Erklären Sie, woher die Lebensmittel kommen und welche Produkte aus der Region stammen;
- Erläutern Sie die Bedeutung der Verarbeitung von Lebensmitteln vor Ort und geben Sie konkrete Tipps (illustriert mit erfolgreichen Beispielen);
- Einbindung lokaler MarktakteurInnen wie Verbraucherverbände, NRO, Abfallentsorgungsunternehmen, Wirtschaftsverbände, Handelskammern, kommunale Organisationen und Unternehmen;
- Verstehen der Klimaauswirkungen ausgewählter saisonaler Rezepte.
- Anregung zum Selbermachen: Welche Lebensmittel kann ich leicht selbst anbauen?

4) Lebensmittelverpackungen und Wiederverwendung

- die Bedeutung und die Auswirkungen der Bevorzugung unverpackter Produkte zu verstehen;
- Bevorzugen Sie wiederverwendbare Verpackungssysteme.

5) Lebensmittelabfälle

- Erkennen, wie wichtig es ist, keine Lebensmittel zu verschwenden (z. B. weniger zu kochen, als etwas wegzuerwerfen);
- Kaufen Sie die richtige Menge an Lebensmitteln;
- Förderung des verantwortungsvollen Umgangs mit Ressourcen und eines nachhaltigen Lebensmittelsystems;





- Förderung der Abfalltrennung und -entsorgung (Komponenten der Kompostierungsanlage: Komposttonnen, organische Abfälle, Verwendung von Naturdünger);
- Lernen Sie, wie Sie alle Teile des Rohprodukts (z. B. die Frucht, den Keim oder das Blatt) verwenden können, um weniger Abfall zu produzieren;
- Wertvolle Produkte, die nicht kommerziell ansprechend sind, aber in perfektem Zustand für den Verzehr.

6) Energie

- Es wird empfohlen, die Geräte auszuschalten, wenn sie nicht benutzt werden;
- Lernen Sie, wie man mit geringem energetischen Aufwand kocht;
- Informieren Sie sich über den Energieverbrauch bestimmter Geräte (sowohl im Betrieb als auch im Standby-Betrieb; z. B. Kosten für die Waschmaschine: Es lohnt sich nicht, ein Glas allein zu spülen, sondern nur, wenn genügend Gläser in der Waschmaschine sind);
- Eintreten für die Nutzung sauberer Energien;
- Verstehen Sie die Methoden der Energieerzeugung.

7) Pflanzliches Eiweiß

- Förderung der Präferenz für eine fleischreduzierte oder tierfreundliche Ernährung;
- Setzen Sie sich für die Verwendung von Pflanzen und nicht von Tieren ein;
- Fördern Sie die Einführung vegetarischer und/oder veganer Rezepte;

8) Ernährung

- Förderung des Studiums einer nachhaltigen Ernährung;
- den hohen Nährwert bestimmter Lebensmittel und Gerichte zu verstehen.

Hinsichtlich der Methoden konnten einige Empfehlungen und Ideen gesammelt werden, die sowohl für den theoretischen als auch für den praktischen Unterricht geeignet sind:

- Präsentationen und Workshops über nachhaltiges Kochen in Schulen unter Einbeziehung der gesamten Schulgemeinschaft
 - Workshops zu vegetarischen/veganen Rezepten mit Klärung von Fragen zu einem nachhaltigeren Lebensstil;





- Verbreitung bewährter Verfahren unter jüngeren SchülerInnen (frühkindliche Erziehung);
- Zusammenarbeit mit Verbänden (ErnährungswissenschaftlerInnen, vegetarische/vegane Verbände, Nachhaltigkeitsverbände usw.).
- Förderung von Aktivitäten mit Kindern, um ihr Wissen und ihre Neugierde über Lebensmittel und deren Herkunft zu steigern;
 - Eine praktische Einheit in Form von Betriebsbesuchen;
 - Erstellen Sie einen saisonalen Kalender (Verfügbarkeit der Produkte im Laufe des Jahres) und Rezepte;
 - Stärkung der Netzwerke zwischen den ErzeugerInnen, dem Restaurant und der breiteren Gemeinschaft (z. B. durch Kartierung der regionalen Erzeuger und Kennenlernen ihrer Geschichte);
- Organisation von Kampagnen über nachhaltige Gerichte und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen
 - Erstellen Sie einen Rechner, der die Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten auf die Umwelt aufzeigt;
 - Setzen Sie Anreize für die Planung von Mahlzeiten;
 - Vermittlung von Techniken, die die Konservierung von Lebensmitteln ermöglichen;
 - Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (z. B. Rezepte zur Verwendung von Resten);
 - Förderung der Kreislaufwirtschaft, der Wiederverwendung und des Recyclings von verschiedenen Produkten/Materialien.

Es wird erwartet, dass die Nachfrage nach nachhaltigem Kochen zunehmen wird, so dass die Einführung neuer Techniken und die Aufnahme neuer Module in die Koch- und Konditorkurse von großer Bedeutung sind.

3. SCHLUSSFOLGERUNGEN AUS DEM RUNDTISCHGESPRÄCH

Die in jedem der Partnerländer durchgeführten Rundtischgespräche waren wichtig, um einige der zuvor gesammelten Informationen zu bestätigen, aber auch um eine Debatte zu fördern, in



der verschiedene Fachleute ihren Standpunkt darlegen und Ideen austauschen konnten. Bei der Organisation der Rundtischgespräche (ein Gespräch pro Land) wurde mindestens ein Vertreter aus jedem der folgenden Bereiche berücksichtigt: RestaurantbesitzerIn, ManagerIn und VerbraucherIn; ErzeugerIn (Landwirtschaft, Fischerei oder Viehzucht); ExpertIn für Nachhaltigkeit; Einzelhandelsfachleute (LebensmittelhändlerIn, Restaurants, VerkäuferIn usw.) und BerufsausbilderIn im Bereich der Gastronomie.

Angefangen bei der vom Konsortium erstellten Definition des „nachhaltigen Kochens“, das es als *„eine Kochmethode, die frei von Chemikalien ist und auf regionale und saisonale Produkte setzt versteht. Mit anderen Worten, es bedeutet, dass die Lebensmittel regional und mit sauberen Energien erzeugt wurden und dass sie möglicherweise nicht das ganze Jahr über verfügbar sind. Außerdem bedeutet es, dass Recycling und Wiederverwendung von Materialien in der Küche notwendig sind, um möglichst wenig Abfall zu produzieren und Verpackungen zu reduzieren. Wenn der Prozess des nachhaltigen Kochens angewandt wird, werden die verfügbaren Ressourcen nicht erschöpft, und dennoch können alle notwendigen Nahrungsbestandteile bereitgestellt werden“*, konnte man feststellen, dass einige TeilnehmerInnen an den Rundtischgesprächen damit nicht zu 100 % einverstanden sind. In der Tat wurde in Griechenland festgestellt, dass die Methode des nachhaltigen Kochens nicht völlig „chemikalienfrei“ ist, und man einigte sich darauf, sie zu streichen. Der chemische Berater verwies auf das Vorhandensein „zusätzlicher chemischer Zutaten“, da beim Kochen nicht nur Rohzutaten verwendet werden. Es wurde auch vorgeschlagen, den letzten Satz der Definition umzuformulieren, da er den Eindruck erweckt, dass sich die beiden Begriffe widersprechen. Der Hotel- und Landwirtschaftsbesitzer schlug vor: „Wenn das Verfahren des nachhaltigen Kochens angewandt wird, werden die verfügbaren Ressourcen nicht erschöpft und alle notwendigen Nahrungsbestandteile können bereitgestellt werden“.

Die portugiesischen TeilnehmerInnen äußerten ebenfalls Bedenken hinsichtlich der Definition. Einige von ihnen sind der Meinung, dass sich die Definition auf die Zutaten und die Arbeit in der Küche konzentriert und es versäumt, die Bedeutung der Produktions- und Vertriebskette zu berücksichtigen. Nach Ansicht der Teilnehmer muss nachhaltiges Kochen die Verkürzung der Vertriebskette in Betracht ziehen, indem die Herkunft der Produkte und die Auswirkungen des Transports berücksichtigt werden. Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Produktion. Die nachhaltige Küche muss die Produktionsmethoden der von ihr ausgewählten Produkte berücksichtigen und dabei Produkten den Vorzug geben, die auf nachhaltige Weise hergestellt wurden. Außerdem wurde darauf hingewiesen, dass auch die Mengen ein wichtiger Faktor sein





müssen, da die Produktion nur auf die tatsächliche Nachfrage reagieren sollte. Dies sei etwas, das einen Paradigmenwechsel erfordere.

Die griechischen TeilnehmerInnen betonten, dass die nachhaltige Küche derzeit nur wenige Menschen anspricht, da das Wissen über das Thema gering ist und es immer noch als „Premium“-Lebensmittel angesehen wird.

Zusätzlich zu den oben erwähnten Schlussfolgerungen in diesem Bericht lassen sich weitere wichtige Schlussfolgerungen in den Partnerländern, die für die Erstellung des Moduls zum nachhaltigen Kochen relevant sein können, wie folgt zusammenfassen:

- Es ist wichtig, die UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (<https://sdgs.un.org/goals>) vorzustellen und das Bewusstsein für ihre Bedeutung nicht nur für die Umwelt, sondern auch für die Gesellschaft zu schärfen.
- Es ist wichtig, dass wir anfangen, ethischer zu denken, anstatt nicht nachhaltige Methoden der Massenproduktion und des Massenkonsums zu verfolgen, die zur Ausrottung und zu hohen Ausgaben führen. In diesem Zusammenhang scheint es von entscheidender Bedeutung zu sein, sich mit ökologischer und nicht-intensiver Landwirtschaft und Tierzucht vertraut zu machen;
- Anregung zum Nachdenken über Etiketten, die nur zum Schein verwendet werden (nur weil etwas regional ist, heißt das nicht, dass es besser ist – der Begriff „regional“ wird oft nur zum Schein verwendet);
- Förderung der Ablösung des Trends, den Ratschlägen von Fernkochen zu folgen, durch die ordnungsgemäße Durchführung von entsprechenden Kursen;
- Integrieren Sie das Erlernen der erforderlichen Sicherheitsspezifikationen und Zertifizierungen.

Die Ergebnisse des Rundtischgesprächs lassen den Schluss zu, dass nachhaltiges Kochen ein sehr relevantes Thema ist, das in den Lehrplänen für das Gastgewerbe fehlt und behandelt werden muss. Nachhaltigkeit ist ein aktuelles Thema, ein wachsender gesellschaftlicher Wert und eine gefragte berufliche Fähigkeit im Lebensmittel- und Gastronomiesektor, daher sollte ein strukturierterer und tiefergehender Ansatz in die Lehrpläne aufgenommen werden. Irgendwann in der Zukunft werden wir es nicht mehr „nachhaltig“ nennen, sondern nachhaltiges Kochen als normal ansehen.

Trotz aller Fortschritte, die bereits erzielt wurden, hängt die Zukunft des nachhaltigen Kochens immer noch von einem Umdenken ab, das nur durch Aufklärung und eine Änderung der Gewohnheiten sowohl der Fachleute als auch der VerbraucherInnen erreicht werden kann.





Für nachhaltigere Kochpraktiken dürfen sich die Fachleute nicht nur auf das Endprodukt und die Kochmethoden und -prozesse konzentrieren. Sie müssen alle Zyklen der Lebensmittelproduktion und des Verbrauchs kennen und berücksichtigen, von der Herstellung der Zutaten bis zum Verzehr, einschließlich der Abfallentsorgung, sowie der Nutzung und Bewirtschaftung der Ressourcen.

Insgesamt waren sich die TeilnehmerInnen einig, dass Nachhaltigkeit die Zukunft ist und dass die Schaffung eines Ausbildungsmoduls für nachhaltiges Kochen notwendig ist und einen positiven Beitrag für den Lebensmittel- und Gastronomiesektor leisten wird.

SCHLUSSFOLGERUNG

Die Benchmarking-Aktivitäten in den Partnerländern gaben uns die Möglichkeit, die aktuellen Ausbildungsmodule/Kurse zum Thema nachhaltiges Kochen zu analysieren. Es konnte festgestellt werden, dass das derzeitige formelle Bildungssystem nur einen begrenzten Ansatz zu diesem Thema hat und dass die informellen Kurse offenbar effizienter auf die festgestellte Nachfrage reagieren. Allerdings ist auch die Zertifizierung informell, und diese Kurse sind im Allgemeinen kostspielig.

Was die Interviews und die bewährten Praktiken betrifft, so konnte der Gedanke einer wachsenden Nachfrage nach nachhaltigeren Praktiken bekräftigt werden. Die aufgelisteten Initiativen zeigen, dass sowohl die VerbraucherInnen als auch die Unternehmen stärker auf die Umweltauswirkungen achten und bereit sind, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und grüne Praktiken anzuwenden. Auch eine biologischere, organische Küche wird von Tag zu Tag beliebter. In den Interviews wurde auch betont, wie wichtig es ist, nachhaltige Themen in die Lehrpläne aufzunehmen.

Schließlich waren die Rundtischgespräche eine wichtige Aktivität, um Meinungen zu vergleichen und Diskussionen über einige Themen anzustoßen. Es wurde deutlich, dass die Fachleute alle Zyklen der Lebensmittelproduktion und des Verbrauchs kennen und berücksichtigen müssen, von der Herstellung der Zutaten bis zum Verzehr, einschließlich der Abfallentsorgung, sowie der Ressourcennutzung und -verwaltung. Insgesamt waren sich die Teilnehmenden einig, dass Nachhaltigkeit die Zukunft ist und dass die Schaffung eines Ausbildungsmoduls für nachhaltiges Kochen notwendig ist und einen positiven Beitrag für den Lebensmittel- und Gastronomiesektor leisten wird.





Die durchgeführten Aktivitäten waren ausschlaggebend, um den Stand der Technik im Bereich des nachhaltigen Kochens in Portugal zu ermitteln. Der Vergleich zwischen dem bestehenden Angebot und der aktuellen Nachfrage ist ein klares Anzeichen dafür, dass sich die Verbrauchsgewohnheiten zunehmend ändern. Der Markt bevorzugt zunehmend eine umweltbewusstere Küche und Unternehmen mit geringen Umweltauswirkungen. Die Sammlung der bewährten Praktiken hat es dem Konsortium ermöglicht, diese Diskrepanz nachzuvollziehen. Ergänzt wurde dies durch die Interviews und die Rundtischgespräche, durch die es möglich war, ein aktuelles Meinungsbild von ExpertInnen, ErzeugerInnen, EinzelhändlerInnen und LehrerInnen einzuholen. Die nun zusammengefassten Schlussfolgerungen werden zur Planung eines entsprechenden Ausbildungsmoduls beitragen, das die ermittelten Notwendigkeiten berücksichtigt, um auf die bestehenden Bedürfnisse zu reagieren.

