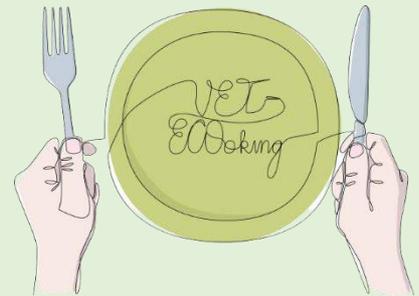


Modul für Berufsbildungsabschlüsse in der Gastronomie zum Thema „Nachhaltiges Kochen“



VET-ECOoking Förderung des nachhaltigen Kochens im Kampf für eine bessere Welt



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Inhaltsübersicht

Kurzfassung	4
Einführung	6
1: Das Projekt VET-ECooking	8
Übersicht	8
Das Ziel	8
untergeordnete Ziele	9
Die Ergebnisse	9
Zielgruppen.....	13
Die Partnerschaft.....	14
2: Ausarbeitung des Lehrplans	17
Der Entwurf	17
Lehrplanentwicklung	18
Aufschlüsselung der Einheiten	20
1. Nachhaltigkei t: Bio-Lebensmittel	21
2. Lebensmittelverschwendung	22
3. Ernährung	24
4. Energie- und Wasserressourcen	25
5. Lebensmittelverpackungen	26
6. Reale Bedingungen und Anwendung nachhaltiger Praktiken	27
7. Nachhaltiges Kochen in der Praxis	28
3: Ausbildungsmethodik	30
Länderübergreifende Präferenzen	30
Ausbildungsverfahren	30
Dauer der Ausbildung.....	30
Blended Learning / kombiniertes Lernen	31
Verfahren der Plattformnavigation.....	33
4: Der europäische und lokale Kontext	36
EQF & ECVET	36
Innovation und globale Relevanz	37
Anpassung an lokale Gegebenheiten	37
5: Pilotversuche	40



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Zielsetzung und Methodik	40
Umsetzung	44
Rückmeldungen	49
6: Das Show-Cooking	57
Überblick über nachhaltige kulinarische Praktiken und Wissensaustausch	57
7: Zukunft des nachhaltigen Kochens	61
Empfehlungen	61
Strategie der Übertragbarkeit.....	62
Umsetzungsplan für Berufsbildungseinrichtungen.....	63
Der Weg nach vorne	64
Schlussfolgerung	66



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Kurzfassung

Das VET-ECooking-Ausbildungsmodul zur nachhaltigen Gastronomie ist ein wichtiger Schritt, um die Bildungslücke in der beruflichen Aus- und Weiterbildung (VET) in Bezug auf nachhaltige und kulinarische Praktiken zu schließen. Diese Initiative entstand aus der grundlegenden Erkenntnis, dass die traditionelle kulinarische Ausbildung häufig einen wesentlichen Aspekt der Nachhaltigkeit vernachlässigt. Ziel des Projektes ist es, das Umweltbewusstsein in die kulinarischen Fertigkeiten einzubringen und eine neue Generation von Köch:innen zu fördern, die nicht nur qualifiziert sind, sondern sich auch für nachhaltige Praktiken einsetzen.

Die Entwicklung des 50-stündigen Schulungskurses war ein wichtiger Bestandteil dieses Projekts. Dieser Kurs wurde sorgfältig konzipiert, um wesentliche kochspezifische Fähigkeiten mit den Grundsätzen der Nachhaltigkeit zu verbinden. Er deckte eine breite Palette von Themen ab, darunter Ressourceneffizienz und Abfallvermeidung, sowie die nachhaltige Beschaffung von Zutaten. Die Methodik verfolgte einen ausgewogenen Ansatz, der theoretisches und praktisches Wissen kombinierte. Dadurch wird sichergestellt, dass die Lernenden nicht nur Nachhaltigkeitskonzepte verstehen, sondern auch in der Lage sind, diese in der realen gastronomischen Welt anzuwenden.

Die Schaffung einer Online-Plattform für vielfältiges Lernen erwies sich als eine bedeutende Innovation in diesem Projekt. Diese Plattform entwickelte sich zu einem Speicherort mit verschiedenen Lernmaterialien wie Videos, Infografiken und praktischen Übungen, die eine reichhaltige, interaktive Lernerfahrung ermöglichen. Die Blended-Learning-Strategie, die Online-Ressourcen mit traditionellen Unterrichtsmethoden kombiniert, erwies sich als äußerst effektiv. Sie kommt unterschiedlichen Lernstilen entgegen und bietet die, in der modernen Bildung, erforderliche Flexibilität, wodurch die Lernerfahrung insgesamt verbessert wird.

Das positive Feedback von Ausbildenden und Auszubildenden, die am Umsetzungsprozess des Projekts teilgenommen haben, beweist den Erfolg des Moduls in den teilnehmenden Ländern Deutschland, Griechenland, Portugal und Österreich. Das Training wurde für seinen innovati-



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





ven Ansatz, die Relevanz des Inhalts und die praktische Anwendbarkeit hoch gelobt. Die Auszubildenden in diesen Regionen haben den Wunsch geäußert, dieses Modul in künftige Unterrichtsstunden einzubauen und es an die spezifischen Bedürfnisse ihrer Schüler:innen anzupassen. Die Anpassungsfähigkeit und Integration des Moduls haben gezeigt, dass es die Bildungslücke in der Berufsbildung erfolgreich schließt.

Durch die Einbeziehung der Nachhaltigkeit in den Kern der kochspezifischen Ausbildung, hat das Ausbildungsmodul VET-ECOoking erfolgreich eine kritische Lücke in der kulinarischen Ausbildung überbrückt. Sein innovativer Blended-Learning-Ansatz und die positive Resonanz in einer Vielzahl der Länder belegen seine Wirksamkeit. Das Projekt stellt nicht nur einen bedeutenden Fortschritt in der Ausbildung im Bereich des Kochens dar, sondern steht auch im Einklang mit umfassenderen Zielen der ökologischen Nachhaltigkeit und ebnet den Weg für künftige Bestrebungen im Bereich der nachhaltigen kulinarischen Praktiken.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Einführung

In einer Zeit, in der es um die Umwelt geht, geht es in der Welt der Gastronomie um mehr als nur um die Befriedigung der Geschmackssinne; es geht ebenfalls darum, einen Wandel in Richtung Nachhaltigkeit herbeizuführen. Das Projekt VET-ECOoking wird zu einem Leuchtturm dieser neuen Ära und leistet Pionierarbeit bei der Integration nachhaltiger Praktiken in die kulinarische Ausbildung. Die vorliegende Publikation geht dem Wesen des VET-ECOoking-Projekts auf den Grund, entschlüsselt seine Entdeckungen und die weitreichenden Auswirkungen, die es auf die Zukunft der Gastronomie haben soll.

In der Küche haben wir einen ungewöhnlichen, aber dennoch starken Partner im Kampf gegen den Klimawandel: Unsere Ernährungsgewohnheiten. Mit unseren Ernährungsgewohnheiten können wir die Umweltauswirkungen der groß angelegten Landwirtschaft wie zum Beispiel der Massentierhaltung, der industriellen Fischerei und der Viehzucht – also Industrien, die für ihren großen ökologischen Fußabdruck berüchtigt sind - erheblich reduzieren. Das Problem der Lebensmittelverschwendung verschärft diese Auswirkungen noch weiter. Derzeitige Defizite in der industriellen Fischerei führen beispielsweise zu einem Verlust an Proteinen, mit denen jedes Jahr 72 Millionen Menschen zusätzlich ernährt werden könnten. Dies zeigt deutlich, wie wichtig es ist, unsere Lebensmittelversorgung nachhaltig zu gestalten.

Die Europäische Kommission hat die Bedeutung dieser Fragen erkannt und unternimmt entscheidende Schritte, um die Lebensmittelverschwendung in der gesamten EU bis 2023 durch verbindliche gesetzliche Vorgaben zu halbieren. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) definiert einen ganzheitlichen Ansatz für Nachhaltigkeit, der die Effektivität der Ressourcen, die Erhaltung der biologischen Vielfalt, das Wachstum des sozialen Wohlergehens, die Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Klimawandel und schwankenden Märkten sowie die Förderung einer effizienten Verwaltung hervorhebt.

Die Auswirkungen des nachhaltigen Kochens gehen jedoch über die Vorteile für die Umwelt hinaus. Im Jahr 2017 wurde jeder fünfte Todesfall in der EU mit ungesunder Ernährung in Verbindung gebracht. Eine Umstellung auf eine pflanzliche Ernährung mindert nicht nur das Risiko



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





chronischer Krankheiten, sondern reduziert auch die Umweltbelastung unserer Lebensmittelsysteme. Dieses wachsende Bewusstsein schürt die Nachfrage nach Bioprodukten, einem geringeren Verbrauch an tierischem Eiweiß, abfallfreiem Kochen und umweltfreundlichen Essensangeboten.

Das Projekt VET-ECOOKING wurde ins Leben gerufen, um diesen unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden. Durch die Einrichtung eines vollständigen Kurses über nachhaltiges Kochen soll ein wichtiger Bedarf in der beruflichen Aus- und Weiterbildung (VET) im Bereich Kochen gedeckt werden. Diese Bemühungen entsprechen dem ökologischen Gebot, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, dem gesundheitlichen Gebot, sich gesünder zu ernähren, dem Bedarf des Arbeitsmarktes an qualifizierten Fachkräften im Bereich des nachhaltigen Kochens und der pädagogischen Notwendigkeit, die Lehrpläne der kulinarischen Berufsbildung zu modernisieren, damit sie den heutigen Vorschriften entsprechen. Damit trägt das Projekt nicht nur zur ökologischen Nachhaltigkeit bei, sondern fördert ebenso gesündere Gemeinschaften und eine proaktivere und zukunftsfähige ernährungsbasierte Industrie.

Wir erfahren mehr über das strategische Konzept des VET-ECOOKING-Projekts, den einzigartigen Lehrplan und die weitreichenden Auswirkungen seines Ziels, wenn wir uns eingehender mit dem Projekt befassen. Bei dieser Reise geht es nicht nur darum, die kulinarische Ausbildung neu zu definieren, sondern auch darum, eine Zukunft zu gestalten, in der Gastronomie und Nachhaltigkeit untrennbar miteinander verbunden sind, was eine bessere Welt für kommende Generationen verspricht.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





1: Das Projekt VET-ECOoking

Übersicht

Die VET-ECOoking-Initiative ist ein innovatives Projekt im Bereich der kulinarischen Ausbildung, das darauf abzielt, den Kochansatz künftiger Köch:innen zu verändern. Das Hauptziel des Projekts besteht darin, eine neue Generation kulinarischer Fachleute heranzuziehen, die nicht nur köstliche Mahlzeiten zubereiten können, sondern auch auf ihre Umweltauswirkungen achten. Dieses Ziel drückt sich in der Schaffung eines bahnbrechenden Ausbildungsmoduls für Kochkurse im Rahmen der beruflichen Aus- und Weiterbildung (VET) aus, welches sich auf nachhaltige Kochansätze konzentriert.

VET-ECOoking geht strategisch auf drei miteinander verknüpfte Bedürfnisse ein:

- 🌱 *Soziale und ökologische Nachhaltigkeit:* Konzentration auf die Nachhaltigkeitsanforderungen der Lebensmittelindustrie.
- 🌱 *Anforderungen des Arbeitsmarktes:* Deckung des Bedarfs der Gastronomie an Fachleuten für nachhaltiges Kochen im Einklang mit dem Verbrauchertrend zu biologischer und nachhaltiger Ernährung.
- 🌱 *Lehrplan-Innovation:* Aktualisierung der Lehrpläne für die berufliche Bildung, um „grüne Kompetenzen“ einzubeziehen und mit den aktuellen und zukünftigen Anforderungen des Arbeitsmarktes in Einklang zu bringen.

Das Ziel

Das übergeordnete Ziel besteht darin, nachhaltiges Kochen zu einem obligatorischen Bestandteil der kulinarischen Ausbildung in der gesamten EU zu machen. VET-ECOoking will dies erreichen, indem es den ökologischen Fußabdruck der Lebensmittel- und Getränkeindustrie verkleinert und mit den aktuellen Marktbedingungen in Verbindung bringt. Das Projekt wurde von dem dringenden Wunsch inspiriert, die Auswirkungen des Lebensmittelsektors auf die Umwelt und die Gesundheit anzugehen. Angesichts der Tatsache, dass die Europäische Union mit Problemen wie der massiven Lebensmittelverschwendung und den schädlichen Auswirkungen der Massenproduktion zu kämpfen hat, möchte VET-ECOoking Kochprofis mit dem



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Wissen und den Fähigkeiten ausstatten, die sie brauchen, um etwas zu verändern. Das Projekt steht im Einklang mit mehreren wichtigen EU-Politiken und -Zielen, darunter der „Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa“ und die „Farm-to-Fork-Strategie“.

untergeordnete Ziele

Es gibt eine breite Palette von Zielen:

1. *Entwicklung eines Moduls zum nachhaltigen Kochen:* Integration eines umfassenden Moduls zum Thema nachhaltiges Kochen in die nationalen Lehrpläne für Berufsausbildungen im Bereich Kochen.
2. *Verbesserung der Fertigkeiten für nachhaltige Gastronomie:* Förderung von Hard- und Soft-Skills bei Berufsschüler:innen, um sie in die Lage zu versetzen, qualitativ hochwertige und nachhaltige Gastronomieprodukte herzustellen.
3. *Vorbereitung der Auszubildenden auf grüne Ernährungsoptionen:* Die Berufsschüler:innen sollen mit den Kompetenzen ausgestattet werden, die sie zur Bewältigung der Herausforderungen am Arbeitsplatz benötigen, insbesondere im Hinblick auf das Angebot umweltfreundlicherer Ernährungsoptionen.
4. *Förderung der Berufsbildung im Kochbereich:* Das Profil der Berufsbildung im kulinarischen Bereich soll gestärkt werden.
5. *Für die Ziele der nachhaltigen Entwicklung eintreten:* Nutzung des Kochens als Plattform zur Förderung des Bewusstseins für die wichtigsten Ziele der nachhaltigen Entwicklung, insbesondere für die Ziele im Zusammenhang mit Lebensmitteln.

Die Ergebnisse

Das Projekt VET-ECooking hat zu bedeutenden Ergebnissen geführt, die zur Förderung nachhaltiger Kochpraktiken im Bereich der kulinarischen Bildung beigetragen haben. Die wichtigsten Ergebnisse des Projekts lauten wie folgt:

Ergebnis 1



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Rahmen für die Berufsbildung und Struktur der Lehrpläne

A1) Benchmarking von bestehenden Lehrplänen

In dieser Phase wurde eine umfassende Sekundärforschung in Schulen, Universitäten und anderen Bildungseinrichtungen in jedem teilnehmenden Land durchgeführt. Der Schwerpunkt lag auf der Bewertung der pädagogischen Ansätze, die für die Vermittlung von nachhaltigem Kochen verwendet werden, und der Bewertung der Auswirkungen dieser Schulungsprogramme.

A2) Sammlung von Fallstudien und bewährten Praktiken

Jedes Partnerland sammelte mindestens fünf beispielhafte Praktiken im Zusammenhang mit nachhaltigem Kochen, sowohl im Bereich der Ausbildung als auch auf dem Arbeitsmarkt, die als Modelle für den Lehrplan dienen sollten. Darüber hinaus führte jeder Partner Online- und/oder persönliche Interviews mit Fachleuten zu diesem Thema durch, wobei insgesamt etwa 100 Interviews gesammelt wurden

A3) Organisation von Diskussionsforen am runden Tisch

An diesen Diskussionen, die in jedem Land stattfanden, nahmen verschiedene Interessengruppen wie Restaurantbesitzer:innen, Produzent:innen, Nachhaltigkeitsexpert:innen und Berufsausbilder:innen teil. Ziel war es, gemeinsam eine Vision für die Zukunft des nachhaltigen Kochens zu entwickeln.

A4) Nationale Berichte über nachhaltiges Kochen

In diesen Berichten wurden die Ergebnisse der Aktivitäten A1, A2 und A3 zusammengestellt, darunter–Benchmarking-Ergebnissen, bewährten Praktiken und Schlussfolgerungen des Runden Tisches, um einen umfassenden Überblick über den Stand des nachhaltigen Kochens zu geben.

A5) Definition der Curricula





Auf der Grundlage der bei den vorangegangenen Aktivitäten gewonnenen Erkenntnisse legte die Partnerschaft die Ausbildungsstruktur und -methodik für das Modul „Nachhaltiges Kochen“ in den berufsbildenden Kochkursen fest und orientierte sich dabei an den EQF- und ECVET-Grundsätzen, wo dies möglich war.

Ergebnis 2

Erstellung von VET-ECOoking-Ressourcen, Entwicklung einer Plattform und Pilottests

A6) Entwicklung von Inhalten und Schulungsressourcen

Aufbauend auf den Erkenntnissen aus Ergebnis 1 entwickelten die Partner umfassende Schulungsinhalte und -ressourcen, darunter Präsentationen, praktische Übungen und operative Leitlinien für Lehrer:innen. Diese Ressourcen wurden von Umweltorganisationen, Berufsbildungsanbieter:innen und Restaurantmitarbeitende validiert, um ihre Relevanz und Wirksamkeit sicherzustellen.

A7) Entwicklung der Schulungsplattform

Es wurde eine anwendungsfreundliche Plattform geschaffen, die alle Schulungsressourcen enthält, wobei der Schwerpunkt des Tests auf Funktionalität und Benutzer:innenfreundlichkeit lag. Die Plattform wurde mit interessierten Personen aus jedem Land getestet, um die Bedienbarkeit zu gewährleisten.

A8) Pilotversuche

An der Pilotphase waren Auszubildende und Auszubildende von Berufsbildungseinrichtungen in allen Partnerländern beteiligt, um die Wirksamkeit und Anwendbarkeit des Lehrplans und der Ressourcen von VET-ECOoking zu testen. Diese Phase umfasste ebenfalls eine Show-



Kofinanziert von der Europäischen Union

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Cooking-Veranstaltung, die den Austausch von Erfahrungen und bewährten Verfahren zwischen Auszubildenden und Auszubildenden förderte.

A9) Endgültige Veröffentlichung – „Förderung des nachhaltigen Kochens im Kampf für eine bessere Welt“:

Die vorliegende Abschlussveröffentlichung soll eine detaillierte Beschreibung der VET-ECOo-king-Methodik und der wichtigsten Schlussfolgerungen aus dem Projekt liefern. Sie dient als Leitfaden für Berufsbildungsanbieter:innen im Gastronomiesektor in ganz Europa, um die Projektergebnisse zu übernehmen und umzusetzen sowie nachhaltige Kochpraktiken auf breiter Ebene zu fördern.

Darüber hinaus zielt das Projekt auf Folgendes ab:



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Zielgruppen

Das Projekt VET-ECOoking richtet sich an eine Vielzahl von Zielgruppen, die alle eine wichtige Rolle im kulinarischen und pädagogischen Ökosystem spielen. Zu diesen Gruppen gehören:

-  **Auszubildende in der beruflichen Aus- und Weiterbildung (VET):** Das Projekt richtet sich in erster Linie an Auszubildende, die in Kochkursen eingeschrieben sind. Die Auszubildende befinden sich an einem kritischen Punkt ihrer Ausbildung, an dem die Einbeziehung nachhaltiger Kochpraktiken einen bedeutenden Einfluss auf ihre künftige berufliche Praxis haben kann. Ziel des Projektes ist es, den Lernenden die Fähigkeiten und das Wissen zu vermitteln, welches sie benötigen, um sich in ihrer zukünftigen beruflichen Laufbahn für eine nachhaltige Gastronomie einzusetzen.
-  **Pädagog:innen und Auszubildende im Bereich der Kochbranche:** Pädagog:innen und Auszubildende spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung des neuesten Lehrplans für nachhaltiges Kochen. Das Projekt zielt darauf ab, sie mit den Werkzeugen, Ressourcen und Schulungen auszustatten, die sie benötigen, um die nächste Generation von Köch:innen erfolgreich anzuleiten und zu motivieren. Das Projekt sorgt für einen Multiplikatoreneffekt, indem es die Auszubildende befähigt, mit der Zeit ein größeres Publikum zu erreichen.
-  **Fachleute:** Küchenchef:innen, Gastronom:innen und andere kulinarische Fachleute werden ebenfalls angesprochen. Durch das Aufzeigen der Vorteile und der Machbarkeit einer nachhaltigen Küche hofft das Projekt, die derzeitigen Praktiken der Branche zu beeinflussen. Dies ist entscheidend für die Entwicklung eines Marktes, der nachhaltige Gastronomie schätzt und fordert.
-  **Lokale Gemeinschaft:** Das Projekt zielt auch darauf ab, die größere Gemeinschaft zu erreichen, zu der lokale Lebensmittelhändler:innen, Erzeuger:innen und Verbraucher:innen gehören. Das Projekt zielt darauf ab, ein unterstützendes Umfeld für nachhaltige Praktiken zu schaffen, indem ein gemeinschaftsweites Bewusstsein und eine Vorliebe für nachhaltiges Kochen gefördert wird.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





- Politische Entscheidungsträger und Bildungsbehörden:** Das Projekt hofft, Einfluss auf politische Entscheidungsträger:innen und Bildungsbehörden zu nehmen, indem es die Wirksamkeit und Bedeutung der Einbeziehung des nachhaltigen Kochens in die Lehrpläne der allgemeinen und beruflichen Bildung nachweist. Ziel ist es, die Einbeziehung der Nachhaltigkeit in die nationale Bildungspolitik und -standards zu fördern.
- Gruppen, die sich für Umwelt und Gesundheit einsetzen:** Durch die Zusammenarbeit mit Gruppen, die sich für den Umweltschutz und die Gesundheitsförderung einsetzen, versucht das Projekt, seine Ziele mit umfassenderen Initiativen abzustimmen, die darauf abzielen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, eine gesunde Ernährung zu fördern und die Umweltauswirkungen der Lebensmittelindustrie zu verringern.

Die Partnerschaft

Das Konsortium, das sich hauptsächlich aus Berufsbildungsanbietern im kulinarischen Sektor zusammensetzt, stellt einen kritischen Mangel an nachhaltigen Kochkursen in den aktuellen Lehrplänen fest. Dieses Projekt zielt darauf ab, diese Lücke zu schließen, indem Lernoptionen mit den sich ändernden Anforderungen der kulinarischen Industrie verknüpft werden.

	Die low-tec gemeinnützige Arbeitsmarktförderungsgesellschaft Düren mbH ist eine gemeinnützige Gesellschaft, die 1996 als Tochterkomplementärin der Evangelischen Kirchengemeinde Düren gegründet wurde.
	Eurotraining ist eine nationale Bildungseinrichtung, die sich auf die Bereitstellung von Berufsbildungskursen auf tertiärer Ebene sowie auf verschiedene andere Ausbildungsmöglichkeiten für Erwachsene spezialisiert hat. Ihr Hauptziel ist es, die Lücke zwischen der Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt und



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





	<p>dem Angebot zu überbrücken. Daher sind ihre Dienstleistungen sehr anpassungsfähig, um die sich ständig ändernden Umstände zu berücksichtigen.</p>
	<p>CEPROF steht für „Centros Escolares de Ensino Profissional“, was so viel bedeutet wie „Berufsbildende Schulzentren“. Es handelt sich um ein KMU, das 1991 speziell für die Gründung der Berufsschule von Espinho (ESPE - Escola Profissional de Espinho) gegründet wurde, die ebenfalls 1991 ins Leben gerufen wurde und eine der ältesten berufsbildenden Schulen in Portugal ist (bis 2004 alle berufsbildenden Schulen).</p>
	<p>Der portugiesische Verband der Start-Ups (APSU) ist ein Verband, der die portugiesischen Start-Ups zusammenbringt, um Synergien zu schaffen, die letztendlich die Umsetzung dieser Unternehmen unterstützen. Um dies zu erreichen, unterstützt APSU die Start-up-Unternehmen in einer Vielzahl von kritischen Bereichen.</p>
	<p>Die Kernkompetenz der „die Berater“ Unternehmensberatungs GmbH liegt in der Erwachsenenbildung. die Berater® bietet ganzheitliche Beratung, coacht Mitarbeiter:innen</p>





	und Führungskräfte und ist spezialisiert auf Soft Skills, Sprach- und IT-Seminare.
--	--



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





2: Ausarbeitung des Lehrplans

Der Entwurf

Der Lehrplan des VET-ECOoking-Projekts wurde nach einem gründlichen Benchmarking-Verfahren entwickelt, bei dem die derzeitigen Lehrpläne für die Berufsbildung im Bereich des nachhaltigen Kochens ermittelt wurden. Das Projekt kombinierte qualitative Methoden, einschließlich Interviews und runder Tische, mit quantitativen Ansätzen wie Fragebögen. Diese Mischung gewährleistete ein ganzheitliches Verständnis des aktuellen Stands der Ausbildung zum nachhaltigen Kochen. In der ersten Phase wurde eine umfangreiche Sekundärforschung durchgeführt, bei der verschiedene Initiativen nach ihren Zielen, Zielgruppen, Niveaus und Lehrplanbeschreibungen definiert wurden. Die anschließende Sammlung von Fallstudien mit insgesamt mehr als 25 bewährten Praktiken aus vier verschiedenen Ländern zum Thema nachhaltiges Kochen hat diesen Prozess noch weiter bereichert. Anschließend wurden in jedem Land etwa 25 Interviews, also mehr als 100 Interviews, mit einer vielfältigen Gruppe von Interessenvertretern geführt, darunter Restaurantbesitzer:innen, Manager:innen, Angestellte, Verbraucher:innen, Erzeuger:innen, Nachhaltigkeitsexpert:innen, Einzelhandelsfachleute und Auszubildende in der beruflichen Bildung und Berufsausbildung in der Gastronomie. In diesen Gesprächen wurden u.a. die Bedürfnisse der einzelnen Interessenvertreter ermittelt. Es wurden hilfreiche Hinweise gegeben, welche Themen in den einzelnen europäischen Ländern nicht ausreichend im Unterricht behandelt werden, die aber in den einzelnen Bereichen in Bezug auf die Nachhaltigkeit von großer Bedeutung sind. In der Folge wurden im Rahmen dieses Prozesses vier Gesprächsrunden organisiert, die eine wichtige Rolle in der Debatte über die Zukunft des nachhaltigen Kochens spielten und Erkenntnisse von Teilnehmenden mit einem breiten Spektrum an Kenntnissen und Hintergründen lieferten. Darüber hinaus boten die Rundtischgespräche Gelegenheit zum Austausch zwischen den Beteiligten und zu fruchtbaren Diskussionen.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Lehrplanentwicklung

Der Lehrplan für das 50-stündige Modul „Nachhaltiges Kochen“ wurde auf der Grundlage der bei diesen ersten Aktivitäten gewonnenen Erkenntnisse erstellt. Der Schulungsrahmen und die Struktur des Lehrplans wurden auf die Empfehlungen der Expert:innen und die durch das Benchmarking, der Fallstudien und der runden Tische ermittelten Bedürfnisse zugeschnitten.

Die Entwicklung des VET-ECOoking-Lehrplans war ein akribischer und gemeinschaftlicher Prozess. Dazu gehörte eine umfassende Analyse der bestehenden kulinarischen Ausbildungsprogramme, der Nachhaltigkeitspraktiken und der spezifischen Bedürfnisse des Berufsbildungssektors. Die Projektpartner berücksichtigten die Ergebnisse und Informationen aus den vorangegangenen Aktivitäten, um die angemessensten und zielführendsten Ausbildungsinhalte und Ressourcen zu entwickeln. Dieser Prozess umfasste umfangreiche Recherchen und iterative Entwurfsphasen, um sicherzustellen, dass die Inhalte sowohl lehrreich als auch praktisch sind. Das Team konzentrierte sich darauf, einen Lehrplan zu erstellen, der nicht nur informativ, sondern auch ansprechend war und interaktive Elemente wie praktische Kochaktivitäten und Videoressourcen enthielt. Alle Partner nutzten alle erforderlichen Elemente wie praktische Arbeitsblätter, informative Flyer und interessante Infografiken zu den einzelnen Themen. Der Gesamtbericht, der die vierte und zentrale Aktivität des VET-ECOoking-Projekts war, umfasst drei Hauptaktivitäten: Benchmarking, Sammlung von Fallstudien und bewährte Praktiken, Interviews und Rundtischgespräche. Diese schlugen 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.





Die anschließende Aktivität 5, der „Schulungsrahmen“, bildete die Grundlage für die Ausarbeitung des gesamten Schulungskurses. Das Modul ist in sieben verschiedene Einheiten gegliedert, die sich jeweils auf einen kritischen Aspekt des nachhaltigen Kochens konzentrieren:

- 1. Nachhaltigkeit: Bio-Lebensmittel:** Eine Einführungseinheit, die den Unterschied zwischen Bio- und Nicht-Bio-Lebensmitteln behandelt, die Lebensmittelkette untersucht und die Verwendung lokaler und saisonaler Produkte empfiehlt;
- 2. Lebensmittelverschwendung:** Diese Einheit befasst sich mit der Nutzung von Ressourcen für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem und erklärt, wie man die Umwelt so wenig wie möglich belasten kann;
- 3. Ernährung:** Es wird betont, wie wichtig es ist, bei der Zubereitung von Speisen auf den Nährwert zu achten und sich aus ökologischen und gesundheitlichen Gründen abwechslungsreich zu ernähren, auch im Hinblick auf eine vegetarische oder vegane Ernährung;
- 4. Energie- und Wasserressourcen:** Förderung der Einführung sauberer Energien und Erforschung von Strategien zur Wiederverwendung von Ressourcen und zur Verringerung des Energie- und Wasserverbrauchs;
- 5. Lebensmittelverpackungen:** Es wird vorgeschlagen, die Umweltauswirkungen von verpackten Produkten zu analysieren und Strategien zur Verringerung dieser Auswirkungen für jede Art von Verpackung festzulegen. Außerdem wird auf die Möglichkeit unverpackter Produkte hingewiesen und darauf, wie Lebensmittel in haltbaren Behältern gelagert werden können;
- 6. Reale Bedingungen und Anwendung nachhaltiger Praktiken:** Lebensmittelrecht und Beschränkungen für nachhaltige Praktiken, Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsverfahren, die mit der Nachhaltigkeit in Einklang stehen, Lieferung, Transport und Logistik sowie Lebensmittelmanagement;





- 7. Nachhaltiges Kochen in der Praxis:** In dieser praktischen Einheit erkunden die Auszubildenden eine Reihe von Produkten, Praktiken und Möglichkeiten zur Zubereitung nachhaltiger Zutaten und Gerichte.

Aufschlüsselung der Einheiten

Das Modul ist in sieben verschiedene Einheiten gegliedert, die sich jeweils auf einen Schlüsselaspekt des nachhaltigen Kochens konzentrieren. Jede Einheit soll den Studierenden ein gründliches Verständnis des Themas vermitteln, wobei bestimmte Lernziele darauf abzielen, ihnen das Know-how und die Fähigkeiten zu vermitteln, die sie für eine nachhaltige Küche benötigen. Der Lehrplan stellt sicher, dass die Lernenden in der Lage sind, nachhaltige Techniken in der realen kulinarischen Welt anzuwenden, indem dieser sowohl theoretische als auch praktische Anwendungen abdeckt.

Im Rahmen der Aktivität 6 „Entwicklung von Inhalten und Schulungsressourcen“ wurde eine Vielzahl von Schulungsressourcen entwickelt und anschließend von Umweltorganisationen, Berufsbildungsanbietern und Restaurantmitarbeitenden validiert. Diese Ressourcen, die auf jede Einheit zugeschnitten sind, stellen sicher, dass die Auszubildenden gut gerüstet sind, um umfassende und ansprechende Schulungen durchzuführen:

- 🍌 **PowerPoint-Präsentationen:** Erläuterung der theoretischen Aspekte der einzelnen Einheiten.
- 🍌 **Arbeitsblätter:** Praktische Übungen für die Einzel- oder Gruppenarbeit.
- 🍌 **Flugblätter und Infografiken:** Bereitstellung von Tipps und Informationen in einem ansprechenden Format.
- 🍌 **Videos:** Mit Rezeptzubereitungen.
- 🍌 **Rezept-Listen:** Eine Sammlung von Rezepten für Suppen, Hauptgerichte, Brunch und Desserts.

In jedem Land wurde eine Reihe von 3 Evaluationssitzungen mit somit insgesamt 12 Veranstaltungen durchgeführt, um die Qualität und Relevanz der Materialien zu überprüfen. An diesen



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Treffen war das Dreieck „Umwelt – Bildung – Markt“ beteiligt. Dieses Dreieck bestand aus Pädagog:innen, Fachleuten aus der Industrie und Nachhaltigkeitsexpert:innen, die ausreichend Informationen und Zeit erhielten, um den Lehrplan und insbesondere die Schulungsmaterialien zu prüfen. Das Feedback aus diesen Sitzungen war entscheidend für die Verfeinerung des Inhalts, um sicherzustellen, dass er den hohen Anforderungen an ein effektives und wirkungsvolles Lernen entspricht. Der Bewertungsprozess war ein iterativer Prozess, bei dem mehrere Feedback-Runden zu Verbesserungen des Lehrplans führten.

1. Nachhaltigkeit: Bio-Lebensmittel			
Inhalt	Lernergebnisse	Zeitraumen	Ressourcen für die Ausbildung
<p>1.1. Die BioLebensmittel</p> <p>1.1.1. Unterschiede zwischen ökologischen und nicht-ökologischen Produkten</p> <p>1.1.2. Die Bedeutung der Verwendung regionaler und saisonaler Produkte</p> <p>1.1.3. Lebensmittel, die ich leicht selbst anbauen kann</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verstehen Sie das Konzept der ökologischen Lebensmittel; • Unterscheiden Sie ökologische und nicht-ökologische Produkte; • Verstehen Sie die Auswirkungen der Wahl der Lebensmittel auf die Umwelt; • Nennen Sie die wichtigsten Schritte der Lebensmittelverarbeitung; 	7 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> • Infografiken (3) • Flugblätter (1) • Arbeitsblätter (3) • PPT-Präsentation (1)



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





<p>1.2. Lebensmittelkette: vom Ursprung bis zur Küche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verstehen Sie, was nachhaltige Ernährung ist; 		
<p>1.3. Lesen und Interpretieren von Etiketten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ermitteln Sie den Nährwert nachhaltiger Gerichte; • Lesen und interpretieren Sie Etiketten und Verfallsdaten. 		

Diese Einheit legt den Grundstein für den gesamten Lehrplan und führt in das Konzept des nachhaltigen Kochens und seine Bedeutung in der heutigen kulinarischen Welt ein. Sie behandelt die Grundlagen der Nachhaltigkeit in der Küche, einschließlich eines Überblicks über nachhaltige Praktiken und deren Auswirkungen auf die Umwelt und die Lebensmittelindustrie. Als einführende Einheit bildet sie die Grundlage für detailliertere Diskussionen in den nachfolgenden Einheiten und vermittelt ein kontextuelles Verständnis, das für das Erfassen komplexerer Konzepte unerlässlich ist.

2. Lebensmittelverschwendung			
Inhalt	Lernergebnisse	Zeitraumen	Ressourcen für die Ausbildung
<p>2.1 Verantwortungsvolle Nutzung von Ressourcen für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verstehen Sie, wie wichtig ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen ist; 	<p>5 Stunden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Infografik (1) • Arbeitsblätter (3) • PPT-Präsentation (1)



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





<p>2.2 Die Bedeutung der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</p> <p>2.2.1 Kauf und Verwendung der richtigen Mengen</p> <p>2.2.2 Wie man alle Teile eines Rohprodukts verwendet</p> <p>2.2.3 Die Verwendung von nicht kommerziell attraktiven Produkten</p> <p>2.3 Abfalltrennung</p> <p>2.3.1 Organische Abfälle</p> <p>2.3.2 Kompostierung und natürliche Düngemittel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erkennen Sie, wie wichtig es ist, keine Lebensmittel zu verschwenden; • Lernen Sie, wie Sie alle Teile eines Rohprodukts verwenden können; • Identifizieren Sie Potenziale bei nicht kommerziellen, attraktiven Produkten; • Erkennen Sie, wie die Abfalltrennung in einer Kreislaufwirtschaft nützlich sein kann. 		
--	---	--	--

Die Verringerung von Lebensmittelabfällen ist ein Schlüsselement des nachhaltigen Kochens, welches die Wichtigkeit dieser Unterrichtseinheit unterstreicht. Sie befasst sich mit Methoden zur Verringerung der Verschwendung in der Küche, wie etwa der richtigen Lagerung, der Wiederverwendung von Resten und der effizienten Verwendung von Lebensmitteln. Die hier erlernten Prinzipien werden beim Kochen in die Praxis umgesetzt und beeinflussen die Entwicklung von Rezepten und die Zubereitung von Mahlzeiten.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





3. Ernährung			
Inhalt	Lernergebnisse	Zeitraumen	Ressourcen für die Ausbildung
<p>3.1 Ernährung und Gesundheit</p> <p>3.2 Der Wandel beginnt an unserem Tisch</p> <p>3.3 Die Bedeutung einer abwechslungsreichen Ernährung und die bestehenden Möglichkeiten</p> <p>3.3.1 Tierisches und pflanzliches Eiweiß</p> <p>3.3.2 Die Einführung alternativer Ernährungsweisen: vegetarische und vegane Gerichte</p> <p>3.4 Nachhaltige Ernährung Nährwert von nachhaltigen Gerichten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verstehen Sie die Bedeutung der Ernährung bei der Zubereitung eines Gerichts; • Erkennen Sie die Auswahl von Lebensmitteln als eine nachhaltige Praxis an; • Erkennen Sie die Vorteile des Verzehr von pflanzlichem Eiweiß und saisonalen Produkten. 	5 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> • Infografik (1) • Arbeitsblätter (4) • PPT-Präsentation (1)



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Diese Lerneinheit verbindet Ernährung und Nachhaltigkeit und behandelt den Gesundheitsaspekt des Kochens. Es geht um Nährwerte, ausgewogene Ernährung und darum, wie langfristige Entscheidungen zu gesünderen Essgewohnheiten führen können. Die ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse dienen als Grundlage für die Entwicklung von Rezepten, die sowohl umweltfreundlich als auch ernährungsphysiologisch ausgewogen sind.

4. Energie- und Wasserressourcen

Inhalt	Lernergebnisse	Zeitrahmen	Ressourcen für die Ausbildung
<p>4.1 Küchenausstattung und Energieverbrauch</p> <p>4.2 Saubere Energien</p> <p>4.3 Strategien zum Kochen mit geringen energetischen Auswirkungen</p> <p>4.4 Wiederverwendung von Wasserressourcen: nachhaltige Praktiken</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ermitteln Sie den Energieverbrauch von Küchengeräten; • Erklären Sie, warum es bei sauberen Energien geht; • Erarbeiten Sie Strategien zur Verringerung der energetischen Auswirkungen; • Ermitteln Sie Optionen für die Wiederverwendung von Wasser und nachhaltige Praktiken der Wassernutzung. 	4 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> • Infografik (1) • Flugblätter (1) • Arbeitsblätter (4) • PPT-Präsentation (1)



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Da die Ressourcenschonung eine entscheidende Komponente der Nachhaltigkeit ist, ist dieses Lehrmodul von entscheidender Bedeutung. Es beschreibt Techniken zur Reduzierung des Energie- und Wasserverbrauchs bei Kochprozessen. Die Einsparungstechniken sind direkt in der Praxis anwendbar und beeinflussen die Küchenmethoden und -praktiken.

5. Lebensmittelverpackungen

Inhalt	Lernergebnisse	Zeitrahmen	Ressourcen für die Ausbildung
<p>5.1 Die Umweltauswirkungen der Verwendung verpackter Produkte</p> <p>5.2 Vorliebe für unverpackte Produkte</p> <p>5.3 Abfallmanagement und Entsorgungsmethoden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erkennen Sie die Umweltauswirkungen von verpackten Produkten; • Verstehen Sie die Vorteile des Kaufs von unverpackten Produkten; • Identifizieren Sie verschiedene Entsorgungsmethoden (z. B. Recycling, anaerober Abbau, Abfall, biologisch abbaubare Polymere). 	4 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> • Infografik (1) • Flugblätter (1) • Arbeitsblätter (4) • PPT-Präsentation (1)

Die Bedeutung dieser Lerneinheit ergibt sich aus der Tatsache, dass die Verpackungsart einen erheblichen Einfluss auf die Umweltauswirkungen von Lebensmitteln hat. Es werden nachhaltige Verpackungsoptionen sowie Möglichkeiten zur Verringerung des Kunststoffver-





brauchs in der Lebensmittelindustrie erörtert. Die Grundsätze dieses Moduls sind von entscheidender Bedeutung, wenn es um die Präsentation und Lagerung von Lebensmitteln geht, da sie sich auf die praktischen Aspekte des Kochens und Servierens beziehen.

6. Reale Bedingungen und Anwendung nachhaltiger Praktiken

Inhalt	Lernergebnisse	Zeitraumen	Ressourcen für die Ausbildung
<p>6.1 Industrielle Lebensmittelproduktion</p> <p>6.2 Lebensmittelrecht</p> <p>6.3 Lebensmittelsicherheit: Hygienemanagement und Management der Lieferkette</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie den Prozess der industriellen Lebensmittelproduktion; • Erkennen Sie die lebensmittelrechtlichen Einschränkungen bei der Anwendung nachhaltiger Kochpraktiken; • Kennen Sie die Vorschriften für die Lebensmittelversorgung und -hygiene. 	5 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> • Flugblätter (4) • Arbeitsblätter (3) • PPT-Präsentation (1)

Diese Einheit ist von zentraler Bedeutung für die Umsetzung theoretischer Konzepte des nachhaltigen Kochens in praktische Anwendungen. Sie konzentriert sich auf das Verständnis von Lebensmittelrecht, Hygiene und Sicherheitsverfahren innerhalb eines nachhaltigen Rahmens. Sie stattet die Auszubildenden mit den Fähigkeiten aus, nachhaltige Kochpraktiken in verschiedenen gastronomischen Umgebungen effektiv zu steuern und zu implementieren.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





7. Nachhaltiges Kochen in der Praxis

Inhalt	Lernergebnisse	Zeitraumen	Ressourcen für die Ausbildung
<p>7.1. Konservierung und Lagerung von Lebensmitteln</p> <p>7.2 Lebensmittelkonservierungstechniken: Chutneys, getrocknete Lebensmittel, Pickles, Pürees und Pulpen</p> <p>7.3. Kochmethoden und -techniken</p> <p>7.4. Nachhaltige Mahlzeiten: Praktiken, Produkte und Rezepte</p> <p>7.4.1. Frühstück & Brunch</p> <p>7.4.2. Appetitanreger</p> <p>7.4.3. Hauptgericht - Fleisch, Fisch und Gemüse</p> <p>7.4.4. Desserts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kennen Sie die besten Methoden zur Konservierung und Lagerung verschiedener Lebensmittel; • Beschreiben Sie verschiedene Arten von nachhaltigen Kochmethoden und -techniken; • Erkennen Sie Techniken zur Haltbarmachung von Lebensmitteln und wenden Sie diese an, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu optimieren; • Seien Sie in der Lage, nachhaltige Rezepte zu erstellen und zu reproduzieren; • Wenden Sie nachhaltige Kochtechniken an. 	20 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> • Videos (9) • Rezepte (4) • PPT-Präsentation (1)





Diese Einheit ist die Synthese aller vorherigen Einheiten und konzentriert sich auf die praktische Anwendung der erlernten Konzepte. Sie besteht aus praktischen Kocheinheiten, in denen die Auszubildenden nachhaltige Kochtechniken, die Beschaffung von Zutaten, Abfallmanagement und Ernährungsprinzipien in realistischen Situationen anwenden. Diese Einheit integriert das gesamte theoretische Wissen aus den vorangegangenen Einheiten und ermöglicht es den Auszubildenden, praktische Erfahrungen mit nachhaltigen Kochpraktiken zu sammeln.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





3: Ausbildungsmethodik

Länderübergreifende Präferenzen

Ausbildungsverfahren

Die Untersuchung ergab, dass in den verschiedenen Ländern unterschiedliche Ausbildungsmethoden bevorzugt werden:

- 🇸🇰 **Griechenland** und **Deutschland**: Online-Schulungen mit Selbststudium, interaktiven Seminaren und einer Mischung aus theoretischen und praktischen Inhalten erfreuen sich bemerkenswerter Beliebtheit.
- 🇸🇰 **Portugal**: Eine Mischung aus persönlichem, arbeitsbasiertem und schüler:innen-zentriertem Lernen in der formalen Bildung, mit einer wachsenden Präferenz für Online-Formate in der informellen Bildung.
- 🇸🇰 **Österreich**: Bevorzugung von Face-to-Face- und berufsbegleitendem Lernen mit starker Betonung von praxisorientierten und forschungsorientierten Ansätzen in den Hochschulabschlüssen.

Die COVID-19-Pandemie hat gezeigt, wie wichtig es ist, Online-Plattformen in Schulungen zu integrieren, und dass hybride Lernmodelle zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Dauer der Ausbildung

Die Dauer der bestehenden Kurse für nachhaltiges Kochen ist sehr unterschiedlich:

- 🇸🇰 **Deutschland**: Ungefähr 20-30 Stunden.
- 🇸🇰 **Portugal**: 25 bis 50 Stunden.
- 🇸🇰 **Griechenland**: Zwischen 10-20 Stunden.
- 🇸🇰 **Österreich**: Die Kurse sind Teil der Universitätsabschlüsse und werden in Semestern gemessen.





Angesichts des Themenspektrums und der Neuheit des Themas für viele Auszubildende ist für das Projekt VET-ECOoking ein 50-stündiges Berufsbildungsmodul zum Thema Nachhaltiges Kochen vorgesehen.

Blended Learning / kombiniertes Lernen

Das Projekt VET-ECOoking verwendet eine Blended-Learning-Strategie, die Präsenz- und Online-Unterricht kombiniert. Der kombinierte Ansatz wird den unterschiedlichen Bedürfnissen der Auszubildenden gerecht, indem er Zugänglichkeit und Praktikabilität gewährleistet.

1. Online-Lernformat:

- 🟢 **Schulungsplattform:** Alle Modulinhalte sind über die spezielle VET-ECOoking-Schulungsplattform zugänglich. Diese Plattform wurde entwickelt, um den Teilnehmenden die Schulungsmaterialien effizient zur Verfügung zu stellen. Die Auszubildenden können über den folgenden Link auf die Plattform zugreifen: [VET-ECOoking Schulungsplattform](#)
- 🟢 **Mehrsprachiger Zugang:** Die Plattform bietet Inhalte in mehreren Partnersprachen an, darunter Englisch, Deutsch, Griechisch und Portugiesisch, um die Verständlichkeit und Zugänglichkeit zu erleichtern.
- 🟢 **Materialien:** Jede Einheit auf der Plattform soll die folgenden Ressourcen bereitstellen:



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





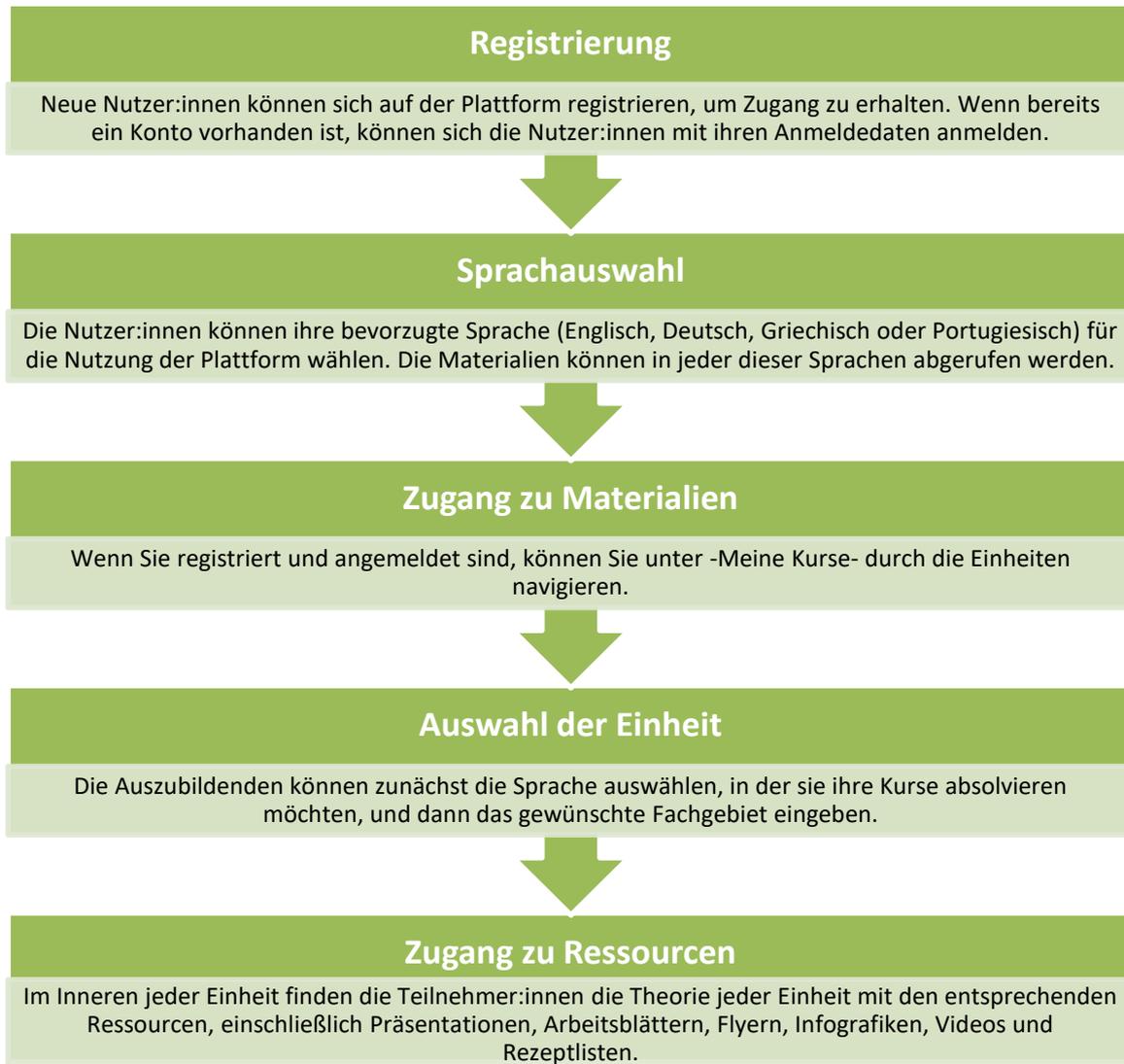
PowerPoint-Präsentation	•Diese Präsentationen umreißen die theoretischen Aspekte jeder Einheit und bieten strukturierte und informative Inhalte. Sie sind in allen 7 Einheiten zu finden.
Flyer	•Um schnelle, leicht zugängliche Informationen in einem visuell ansprechenden Format zu bieten, finden Sie in den Einheiten 1, 4 und 6 Flyer zu den wichtigsten Punkten der Einheit.
Infografiken	•Um das Engagement zu erhöhen, werden Tipps und Informationen in den Einheiten 1, 2, 3, 4 und 5 in einem ansprechenden Format durch Infografiken präsentiert.
Videos	•Für Einheit 7 bieten Videos mit Rezeptzubereitungen eine visuelle Anleitung und verbessern das Verständnis.
Rezeptlisten	•Eine Sammlung von Rezepten für Suppen, Hauptgerichte, Brunch und Desserts bietet praktische kulinarische Einblicke in Einheit 7.
Arbeitsblätter	•Praktische Übungen stehen für Einzel- oder Gruppenarbeit zur Verfügung und ermöglichen es den Teilnehmenden, ihr Wissen anzuwenden und interaktiv zu arbeiten. Sie sind in den Einheiten 1-6 zu finden.





Verfahren der Plattformnavigation

Die Auszubildenden finden die Schulungsmaterialien unter jeder Einheit in der Plattform organisiert. Die Navigation durch die Plattform folgt diesen allgemeinen Schritten:



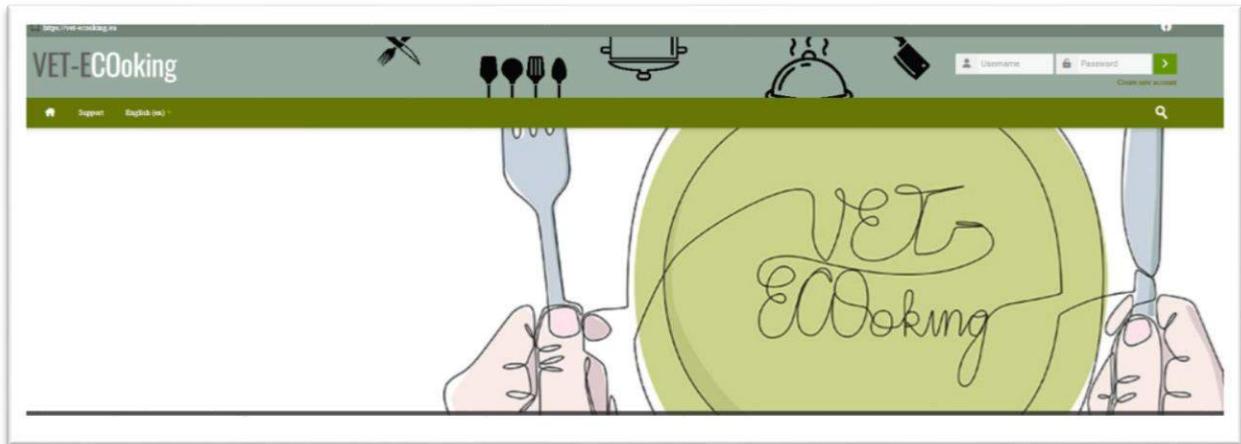


Bild 1: Plattform-Startseite

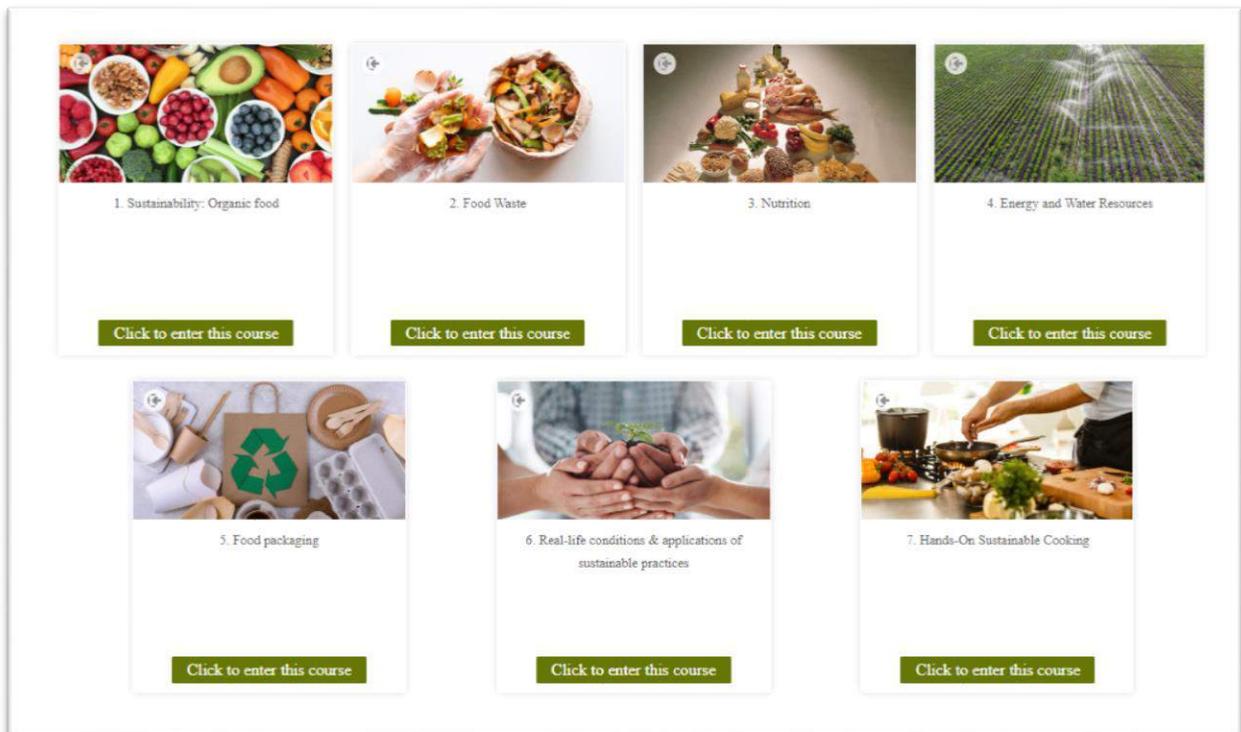


Bild 2: Auswahl der Einheit



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





2. Face-to-Face-Schulung:

- Interaktive Sitzungen:** Diese Sitzungen sind so konzipiert, dass sie eine direkte Interaktion zwischen Ausbildenden und Auszubildenden ermöglichen. Sie legen den Schwerpunkt auf die praktische Anwendung der online erlernten theoretischen Konzepte.
- Praktische Kochseminare:** Die Teilnehmenden kochen selbst und wenden nachhaltige Kochmethoden in einer realen Küchenumgebung an. Dieser praktische Ansatz trägt dazu bei, die erlernten Konzepte zu festigen und die Entwicklung von Fähigkeiten zu verbessern.
- Nutzung von Ressourcen:** Während der Präsenzveranstaltungen verwenden die Auszubildende dieselben Materialien, die auch online verfügbar sind (PowerPoint-Präsentationen, Arbeitsblätter, Flyer, Infografiken), um Konsistenz zu gewährleisten und das Lernen zu verstärken.
- Ergänzende Online-Materialien:** Die Präsenzschulung ist so aufgebaut, dass sie die Online-Lernkomponenten ergänzt und darauf aufbaut, so dass eine zusammenhängende und umfassende Lernerfahrung entsteht.





4: Der europäische und lokale Kontext

EQF & ECVET

Der Lehrplan von VET-ECOoking wurde sorgfältig auf den Europäischen Qualifikationsrahmen (EQR) und das Europäische Leistungspunktesystem für die Berufsbildung (ECVET) abgestimmt. Diese Angleichung stellt sicher, dass die im Rahmen des VET-ECOoking-Projekts erworbenen Qualifikationen und Kompetenzen in allen EU-Mitgliedstaaten anerkannt und übertragbar sind.

1. EQF-Überlegungen:

- Das Modul ist in erster Linie nach dem EQR-Niveau 4 konzipiert und konzentriert sich auf ein breites faktisches und theoretisches Wissen im Bereich des nachhaltigen Kochens.
- Der Schwerpunkt liegt auf der Entwicklung von Fertigkeiten, insbesondere bei der Erarbeitung von Lösungen für spezifische Probleme beim nachhaltigen Kochen.
- Das Modul fördert Verantwortung und Selbstständigkeit und ermutigt die Auszubildenden, nachhaltige Rezepte und Techniken zu entwickeln, die sich an den Deskriptoren des EQR orientieren.

2. ECVET-Anwendung:

- Die Konzentration auf die Lernergebnisse und nicht auf die Ausbildungszeit steht im Einklang mit den ECVET-Grundsätzen.
- Dieser Ansatz erleichtert den Transfer und die Anerkennung von Fähigkeiten über verschiedene Länder und Sektoren hinweg und verbessert die Mobilität und die Karriere-möglichkeiten für Auszubildende.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Innovation und globale Relevanz

Das Projekt VET-ECOoking sticht in seinem Bereich hervor:

- **Innovativer Ansatz:** Im Gegensatz zu vielen bestehenden Programmen ist VET-ECOoking als formales Ausbildungsmodul speziell für Auszubildende der Stufe 4 konzipiert und schließt damit eine Lücke in der formalen Ausbildung zum Thema nachhaltiges Kochen.
- **Globaler Kontext:** Renommiertere Einrichtungen wie Le Cordon Bleu beginnen, ähnliche Schulungen anzubieten, um die globale Bedeutung des nachhaltigen Kochens zu unterstreichen. Allerdings handelt es sich dabei oft um Kurse für lebenslanges Lernen, die nicht in die reguläre Ausbildung der Stufe 4 integriert sind.
- **Unterscheidungsmerkmal:** Das Projekt zielt darauf ab, systematisch Fachkräfte auszubilden, um den Bedarf des Arbeitsmarktes im Bereich des nachhaltigen Kochens zu decken, anstatt sich auf sporadische Initiativen zu stützen.

Anpassung an lokale Gegebenheiten

Der Lehrplan von VET-ECOoking hat zwar einen paneuropäischen Kern, berücksichtigt aber die einzigartigen kulinarischen Traditionen und die Herausforderungen der Nachhaltigkeit in jedem teilnehmenden Land:

● Die kulinarische Vielfalt respektieren

Die kulinarische Landschaft Europas ist eine zusammenhängende Sammlung verschiedener Bräuche, Zutaten und Kochtechniken. Aufgrund seines flexiblen Rahmens kann das VET-ECOoking-Programm eine breite Palette an kulinarischen Traditionen einbeziehen. Diese Anpassungsfähigkeit stellt sicher, dass die Schüler:innen nachhaltige Kochkonzepte mit der ihnen vertrauten lokalen Küche in Verbindung bringen können, was ihre Lernerfahrung interessanter und relevanter macht.

Traditionelle mediterrane Gerichte und Kochmethoden, die im Einklang mit ökologischen Praktiken stehen, könnten beispielsweise in Griechenland in den Lehrplan aufgenommen werden.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





In Deutschland und Österreich hingegen könnte sich der Schwerpunkt auf die Einbeziehung der Nachhaltigkeit in die traditionelle deutsche und österreichische Küche verlagern. Die Anerkennung der kulinarischen Vielfalt fördert nicht nur das Verständnis und die Wertschätzung für das reiche kulinarische Erbe Europas, sondern verbessert auch den Bildungsprozess.

Bewältigung lokaler Nachhaltigkeits Herausforderungen

Die Umwelt, die geografische Lage und die finanzielle Situation sind nur einige der Variablen, die die einzigartigen Nachhaltigkeitsbelange eines jeden europäischen Landes beeinflussen. Da das VET-ECooking-Curriculum auf diese Herausforderungen zugeschnitten wurde, ist es ein effektives Instrument für die lokale Umwelt- und Nachhaltigkeitserziehung.

In Anbetracht der ausgedehnten Küste Portugals und der langjährigen Fischereitraditionen könnte der Lehrplan dort beispielsweise den Schwerpunkt auf nachhaltige Fischereimethoden legen. In Österreich könnten die Verwendung lokaler Zutaten aus den Alpen und nachhaltige Anbaumethoden im Vordergrund stehen. In einem Land wie Deutschland mit einem robusten industriellen Umfeld und einem Engagement für ökologische Nachhaltigkeit könnte sich der Lehrplan auf die Integration nachhaltiger Praktiken in den kulinarischen Rahmen der Städte konzentrieren. In Griechenland mit seiner langen Geschichte und dem mediterranen Klima könnte sich der Lehrplan auf traditionelle griechische kulinarische Praktiken konzentrieren und diese mit modernen Nachhaltigkeitsprinzipien in Einklang bringen. Das Ausbildungsprogramm ermöglicht es den Auszubildenden, zu Katalysatoren für Veränderungen in ihren eigenen Gruppen zu werden, indem es ihnen sowohl Fachwissen als auch Autonomie durch die Auseinandersetzung mit diesen lokalen Nachhaltigkeitsthemen vermittelt.

Engagement für die lokale Industrie

Der Bezug des Lehrplans zur regionalen Lebensmittelindustrie erhöht seine Relevanz zusätzlich. Durch die Berücksichtigung der Bedürfnisse und Praktiken dieser Branchen wird der Lehrplan für das zukünftige berufliche Umfeld der Auszubildenden relevant.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Dieses Engagement könnte Partnerschaften mit lokal gelegenen Restaurants, Lebensmittelherstellern und Umweltgruppen umfassen. Dies könnte eine Zusammenarbeit mit Befürworter:innen der mediterranen Ernährung in Griechenland und Portugal oder mit Hersteller:innen von Bio-Lebensmitteln in Deutschland und Österreich bedeuten. Diese Methode stellt sicher, dass der Unterricht nicht nur theoretisch ist, sondern auch in der Realität der regionalen Lebensmittel- und Nachhaltigkeitsszene verankert ist.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





5: Pilotversuche

Zielsetzung und Methodik

Der 50-stündige Lehrplan für nachhaltiges Kochen wurde im Rahmen der Pilottests des VET-ECOoking-Projekts validiert und verbessert. Im Rahmen des Pilottests wurde eine Teilmenge von 10 bis 15 Stunden untersucht, um die Nützlichkeit, Relevanz und praktische Anwendbarkeit des Materials zu bewerten. An den Pilottests nahm eine Reihe von Teilnehmenden teil, darunter Auszubildende mit umfassender Erfahrung im Kochen und Auszubildende, die neue Konzepte lernen und anwenden wollten. Die Dynamik zwischen Auszubildenden und Auszubildenden war von entscheidender Bedeutung, da sie den Austausch von Ideen und Rückmeldungen erleichterte, die für die Verfeinerung des Lehrplans entscheidend waren. Um eine Gesamtzahl von 8 Auszubildenden und 80 Auszubildenden zu erreichen, erforderte das Verfahren die Einbeziehung von 2 Auszubildenden und mindestens 20 Auszubildenden in jedem der teilnehmenden Länder (Deutschland, Österreich, Griechenland und Portugal). In den folgenden Abschnitten werden die verschiedenen Aspekte der Durchführung der Schulung detailliert beschrieben, wobei die verwendeten Ressourcen, Räume, Techniken und Verfahren hervorgehoben werden.

Im Rahmen des Pilotprojekts wurden 3 verschiedene **Zeitpläne** angeboten (Intensivkurse, Abendkurse, Wochenend-Workshops), um verschiedenen Zeitplänen und Lernvorlieben gerecht zu werden.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Intensiv

- 1 Woche
- 3 Stunden/Tag
- Sie ermöglicht es den Teilnehmenden, sich in das Material und die Aktivitäten zu vertiefen, was zu einer Bootcamp-ähnlichen Erfahrung führt. Es kann jedoch anstrengend sein und erlaubt möglicherweise keine tiefgreifende Reflexion oder Anwendung des Gelernten in der realen Welt.

Abendklassen

- 3 Wochen
- 1-1,5 Stunden/Tag
- Dies eignet sich gut für Teilnehmende, die nur abends nach der Arbeit oder Schule Zeit haben. Es ermöglicht mehr Wiederholung und Reflexion in größeren Abständen, kann aber den Schwung über einen längeren Zeitraum hinweg bremsen.

Wochenend-Workshop-Modell

- 2 Wochenenden
- 3,75 Stunden/Tag
- Diese Variante eignet sich für diejenigen, die an den Wochentagen arbeiten oder studieren. Die Intensität bleibt erhalten, aber zwischen den beiden Wochenenden bleibt eine Woche Zeit für Reflexion und Selbststudium.

Dieser Ansatz gewährleistete eine umfassende Evaluierung des Lehrplans, die alle sieben Einheiten abdeckte und verschiedene Schulungsmaterialien wie Präsentationen, Arbeitsblätter und Videos verwendete.

Den Ausbildenden wurde eine Vielzahl von Materialien zur Verfügung gestellt, die ihnen helfen sollten, eine intensive und interaktive Schulungserfahrung zu vermitteln. Darunter befanden sich Präsentationen, Arbeitsblätter, Flyer, Infografiken und Videos. Diese vielfältigen Ressourcen sorgten dafür, dass die Schulungen nicht nur gründlich, sondern auch ansprechend waren und den verschiedenen Lernstilen und -vorlieben gerecht wurden.

Der Lehrplan wurde so konzipiert, dass er anpassungsfähig ist und es den Ausbildenden ermöglicht, den Inhalt auf die Bedürfnisse und den Wissensstand ihrer Auszubildenden abzustimmen. Die Ausbildenden hatten die volle Kontrolle über den Ablauf und die Methodik der Sitzungen, wobei der Einsatz von partizipativen Techniken, Gruppendynamik, Simulationen und anderen aktiven Lernmethoden stark gefördert wurde. Es wurden auch Eisbrecher und



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Auflockerungen vorgeschlagen, um die Teilnehmenden bei der Stange zu halten und zu begeistern.

Der Schulungsablauf wurde strategisch so geplant, dass 20-30 % des 50-stündigen Moduls in diesem Zeitrahmen von 10-15 Stunden abgedeckt werden konnten. Dies erforderte eine sorgfältige Auswahl von Inhalten, die das Wesentliche des gesamten Lehrplans widerspiegeln. Nachfolgend finden Sie eine Aufschlüsselung der vorgeschlagenen Inhalte für jede Einheit, die die Auszubildende für die Durchführung ihrer Schulungen heranzogen:



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Nachhaltigkeit: Bio-Lebensmittel

- Einführung in die Nachhaltigkeit und ihre Bedeutung
- Präsentation (bei Bedarf gekürzt), um einen Überblick zu geben
- 1 Flyer, der die wichtigsten Punkte hervorhebt
- 1 Arbeitsblätter, um die Auszubildenden zu aktivieren

Lebensmittelverschwendung

- Präsentation zur Erläuterung der Bedeutung der Reduzierung von Lebensmittelabfällen
- 1 Infografik für eine visuelle Darstellung
- 1 Arbeitsblätter, das praktische Möglichkeiten zur Abfallvermeidung aufzeigt

Ernährung

- Schlüsselbegriffe der Ernährung
- Präsentation zur Erläuterung der Grundlagen
- 1 Infografik für eine visuelle Zusammenfassung
- 1 Arbeitsblätter für die praktische Anwendung

Energie- und Wasserressourcen

- Präsentation zur Erläuterung der Grundlagen
- 1 Infografik für eine visuelle Zusammenfassung
- Arbeitsblätter zur praktischen Anwendung

Lebensmittelverpackungen

- Präsentation, die die Umweltauswirkungen von Lebensmittelverpackungen beleuchtet
- 1 Infografik für eine visuelle Zusammenfassung
- 1 Arbeitsblätter mit dem Schwerpunkt auf nachhaltige Alternativen

Reale Bedingungen

- Übersichtspräsentation
- 4 Flyer, die sich jeweils auf Portugal, Österreich, Deutschland und Griechenland konzentrieren, um eine lokale Perspektive zu vermitteln
- 1 Arbeitsblätter für ein praktisches Verständnis

Nachhaltiges Kochen in der Praxis

- Präsentation, die das Wesentliche hervorhebt
- 1 Rezepte, die vorzugsweise ausgewogene Mahlzeiten darstellen (z.B. Hauptgerichte)
- 1 Videos, in denen Rezepte zur visuellen Anleitungen nachgekocht werden
- Kochaktivitäten, bei denen die Auszubildenden ein ausgewähltes Rezept mit den Schüler:innen zubereiten





Umsetzung

Die Pilottestphase des VET-ECOoking-Projekts war ein entscheidender Schritt zur Validierung der Wirksamkeit und Praktikabilität des Moduls „Nachhaltiges Kochen“. In allen Partnerländern wurde bei der Durchführung der Pilottests der Schwerpunkt auf die praktische Anwendung, das Engagement und die umfassende Sammlung von Feedback gelegt. Diese Phase lieferte unschätzbare Einblicke in die praktische Anwendbarkeit des Schulungsmaterials und die Relevanz des Lehrplans für die unterschiedlichen Bedürfnisse von Berufsschüler:innen und Auszubildenden.

1. Deutschland:

Der Pilottest des Moduls VET-ECOoking in Deutschland dauerte insgesamt vier Tage und umfasste 52 Auszubildende und 3 Auszubildende. Jeder Tag war für 5 Stunden angesetzt und konzentrierte sich auf die Einheiten 1, 2, 4 und 7. Der Aufbau begann mit einer Begrüßung auf der Online-Plattform, gefolgt von PowerPoint-Präsentationen, die das Thema des Tages vorstellten. Anschließend erhielten die Auszubildenden Flyer und/oder Infografiken und bearbeiteten Aufgaben mit Hilfe von Arbeitsblättern. Das Zubereiten und Probieren verschiedener Gerichte war Teil des praktischen Teils. Die Inhalte und Aktivitäten wurden sorgfältig ausgewählt und gemeinsam mit den Kursleiter:innen geplant, wobei das Lernniveau der Teilnehmenden und der bestehende Lehrplan berücksichtigt wurden, um die Integration des Moduls in ihre Bildungserfahrung zu gewährleisten.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Bild 3: Pilotversuche in Deutschland



Bild 4: Pilotversuche in Deutschland



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





2. Portugal

In Portugal nahmen 20 Auszubildende und 3 Auszubildende am VET-ECooking-Pilotversuch teil. Die Schulung wurde auf drei synchrone Sitzungen aufgeteilt, um ein besseres Verständnis des Lehrplans zu ermöglichen. Während des Pilottests wurde jeder Einheit eine Stunde gewidmet, wobei eine zusätzliche vierstündige Sitzung, ausschließlich den praktischen Aspekten von Einheit 7, gewidmet war. Die Online-Plattform wurde genutzt, um auf Schulungsmaterialien wie PowerPoint-Präsentationen, Übungen und Videos zuzugreifen. Mit diesem Ansatz sollte den Teilnehmenden ein umfassendes Verständnis des Lehrplans vermittelt werden, wobei der Schwerpunkt auf der praktischen Anwendung in Lerneinheit 7 lag, in der die Teilnehmenden nachhaltige Rezepte entwickelten.



Bild 5: Pilotversuche in Portugal



Bild 6: Pilotversuche in Portugal



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





3. Griechenland

In Griechenland waren an dem VET-ECOoking-Pilotversuch 2 Auszubildende und 20 Auszubildende beteiligt. Die Schulung war als intensives Programm strukturiert, das vier Sitzungen über zwei Wochen umfasste, die jeweils vier Stunden dauerten. Dieses Format ermöglichte eine eingehende Erkundung des gesamten Lehrplans für nachhaltiges Kochen, der alle sieben Einheiten abdeckte. Die Schulung kombinierte Online-Ressourcen mit gedruckten Materialien wie Flyern und Arbeitsblättern für jede Einheit. Dieser Ansatz gewährleistete eine umfassende Lernerfahrung, die theoretisches Wissen mit praktischer Anwendung verband.



Bild 7: Pilotversuche in Griechenland

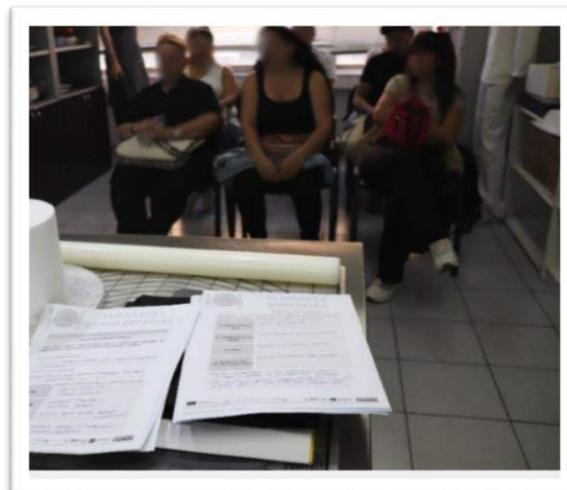


Bild 8: Pilotversuche in Griechenland



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





4. Österreich

Am Pilotversuch von VET-ECooking in Österreich, der bei TOP-Lokal durchgeführt wurde, nahmen 18 Auszubildende und 4 Auszubildende vier Tage lang teil. Dieser einzigartige Rahmen, der sich auf die Ausbildung von Langzeitarbeitslosen für den Gastronomiesektor konzentriert, bot ein ideales Umfeld für die Umsetzung des VET-ECooking-Moduls. Die Sitzungen umfassten die Einheiten 1, 2, 4 und 7, die auf der Grundlage der Bedürfnisse und Hintergründe der Auszubildenden ausgewählt wurden. Die Auszubildenden nutzten das „Ausbildungsmodul für Berufsbildungskurse“ für kurze Einführungspräsentationen, gefolgt von interaktiven Aktivitäten mit Arbeitsblättern, Flyern, Infografiken und Rezepten. Mit diesem Ansatz wurde sichergestellt, dass die Schulung ansprechend, relevant und zugänglich war und dem Ziel des Programms entsprach, die Teilnehmenden für eine erfolgreiche Karriere in der Gastronomie zu rüsten.



Bild 9: Pilotversuche in Österreich



Bild 10: Pilotversuche in Österreich



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Rückmeldungen

Das positive Feedback und die konstruktiven Vorschläge von Lehrkräften und Studierenden aus den verschiedenen Ländern zeigen, dass das Modul die Chance auf eine breitere Anwendung und Wirkung hat. Die gewonnenen Erkenntnisse waren ausschlaggebend für die Verbesserung des Lehrplans, um sicherzustellen, dass er gründlich, interessant und relevant für die Anforderungen der kulinarischen Industrie sowie für die ökologische Nachhaltigkeit bleibt.

Länderspezifika:

1. Deutschland:

-  **Ausbildende:** Das Ausbildungsmodul wurde wegen seiner guten Methodik, seines informativen Inhalts und seiner Relevanz für die künftige kulinarische Ausbildung sehr geschätzt. Die Auszubildenden schätzten die Ausgewogenheit zwischen theoretischem und praktischem Material und fanden den Kursablauf ausgezeichnet. Sie planen, den Inhalt anzupassen und in ihren zukünftigen Unterricht zu integrieren, mit Vorschlägen für mehr Praxisorientierung und erweiterte Informationen.
-  **Teilnehmende:** Die Teilnehmenden bewerteten die Schulung im Allgemeinen sehr positiv in Bezug auf die Vielfalt der Aktivitäten, die Relevanz der Inhalte und die Nützlichkeit der Ressourcen. Sie fanden die Ausgewogenheit zwischen Theorie und Praxis gut und die auf der Plattform verwendete Sprache für die meisten zugänglich. Die Schulung wurde sowohl für die berufliche als auch für die persönliche Nachhaltigkeitspraxis als wichtig erachtet. Zu den Verbesserungsvorschlägen gehörten mehr praktische Aktivitäten, kürzere Präsentationen und sprachliche Anpassungen für Nicht-Muttersprachler:innen.
-  **Gesamteindruck:** Die Pilotschulung war erfolgreich bei der Vermittlung von Wissen über nachhaltige Kochpraktiken und wurde sowohl von den Auszubildenden als auch von den Teilnehmenden positiv aufgenommen. Das Feedback deutet auf eine solide Grundlage mit Raum für Verbesserungen in Bezug auf praktische Anwendungen und sprachliche Zugänglichkeit hin.



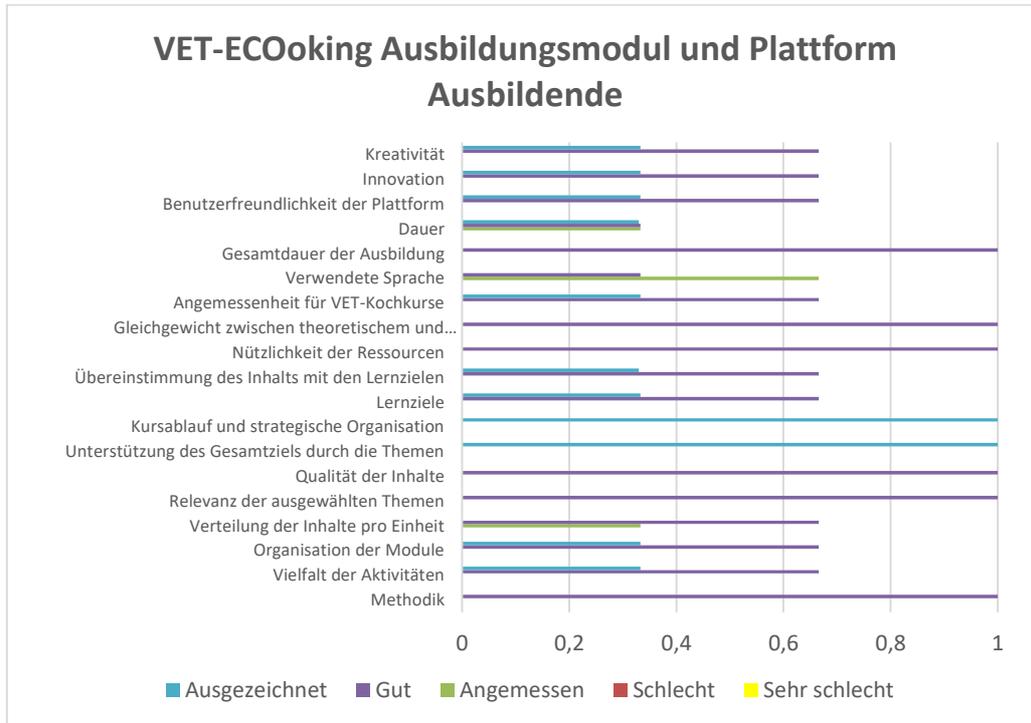


Abbildung 1: Bewertung des VET-ECooking-Schulungsmoduls und der Plattform durch Auszubildende in Deutschland

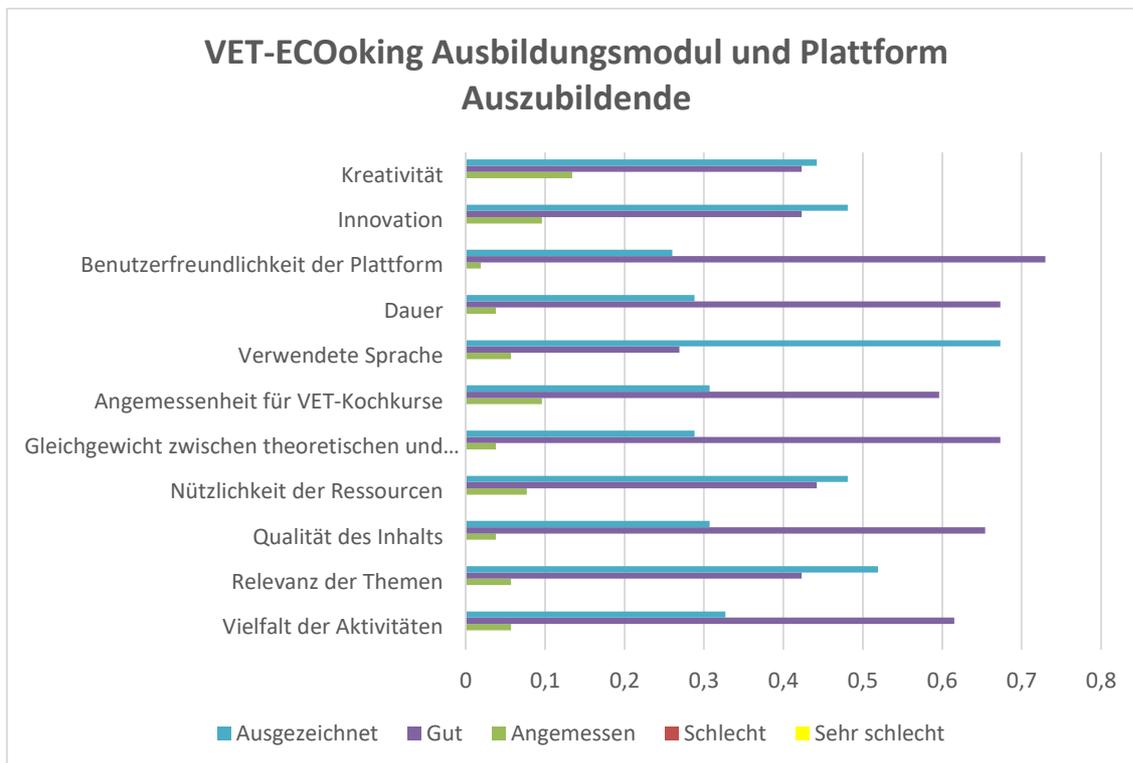


Abbildung 2: Bewertung der VET-ECooking-Ausbildungsmodule und der Plattform durch Auszubildende in Deutschland



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





2. Portugal

- **Ausbildende:** Sie bewerteten das Modul in allen Aspekten einhellig als ausgezeichnet und hoben seine Schlüsselrolle bei der Aufklärung über nachhaltige Lebensmittelpraktiken hervor. Sie betonten die Bedeutung des Moduls für die Minimierung der Umweltauswirkungen und den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.
- **Auszubildende:** Sie gaben gemischte Bewertungen ab, wobei die Mehrheit verschiedene Aspekte als ausgezeichnet bewertete, aber einige fanden den theoretischen Teil weniger ansprechend. Die Rückmeldungen reichten von sehr gut und interessant bis hin zu langweilig, mit Vorschlägen für mehr praktischen Unterricht.
- **Gesamteindruck:** Die Schulung wurde im Allgemeinen gut aufgenommen, insbesondere wegen der praktischen Anwendung und der Konzentration auf nachhaltige Kochpraktiken. Die meisten empfanden sie als bereichernd und relevant, aber es gibt Raum für Verbesserungen, um die theoretischen Inhalte ansprechender zu gestalten und die praktischen Einheiten zu erweitern.

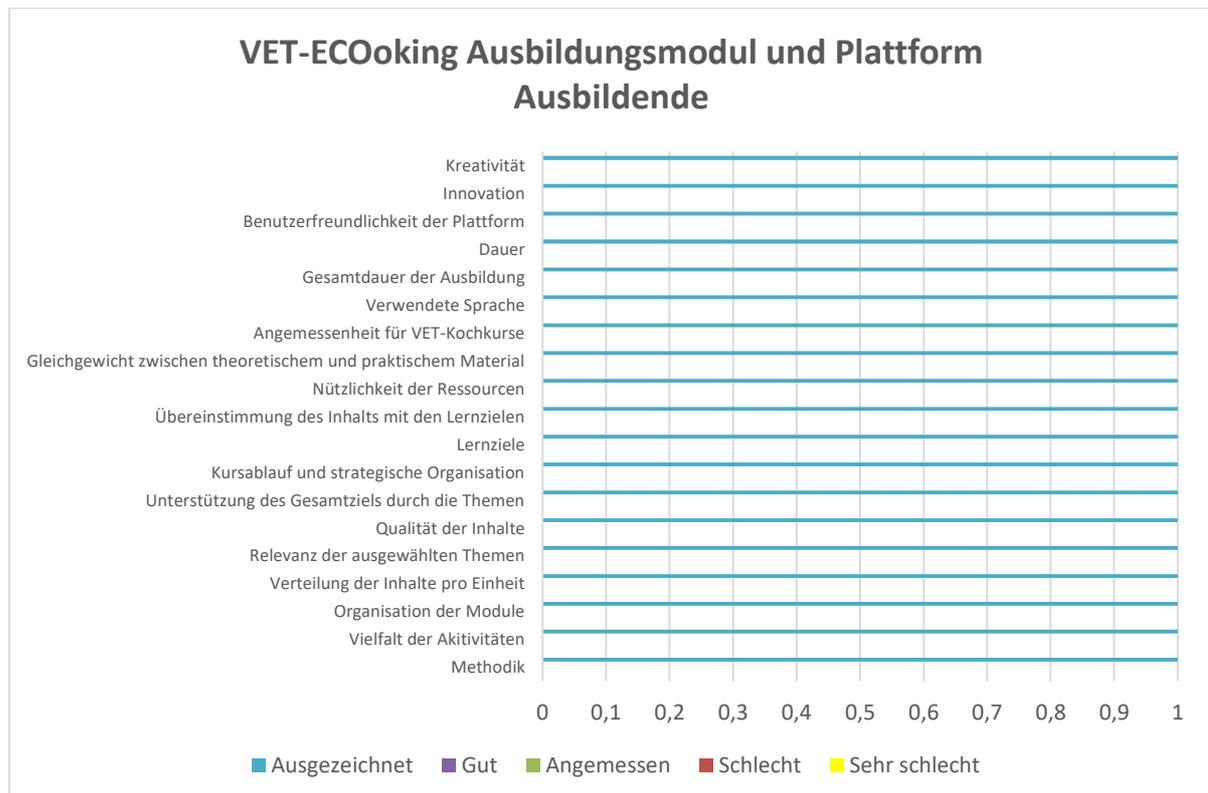


Abbildung 3: Bewertung des VET-ECOOKING-Schulungsmoduls und der Plattform durch Auszubildende in Portugal



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.



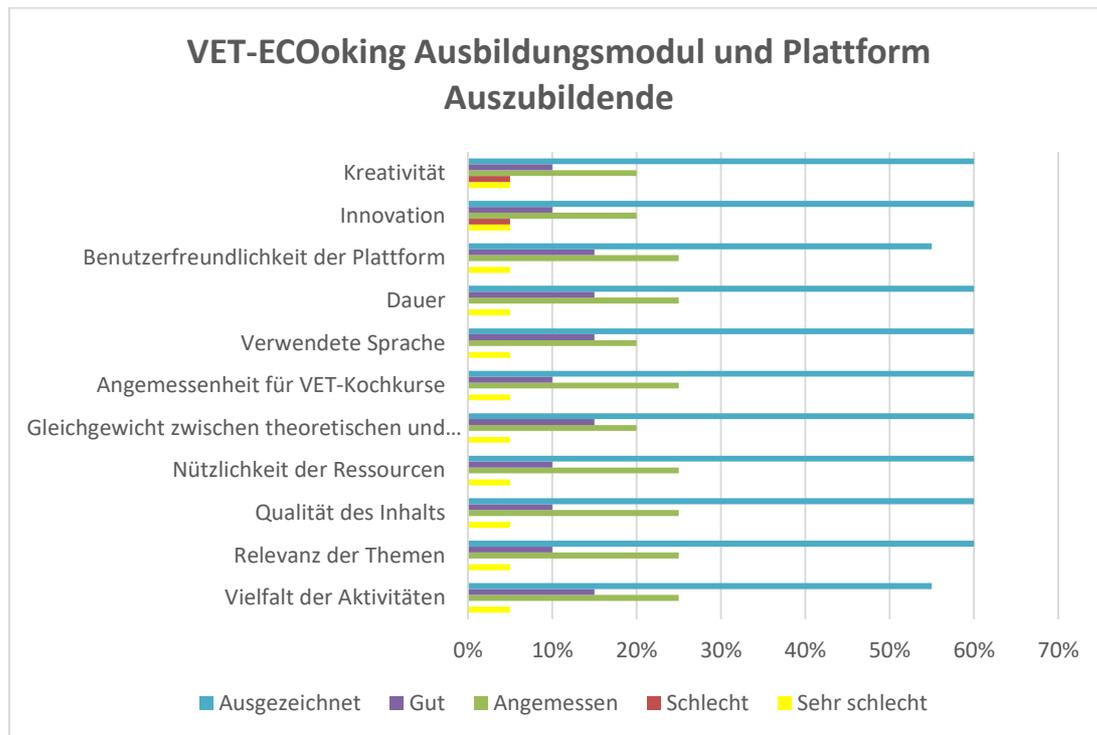


Abbildung 4: Bewertung der VET-ECOoking-Schulungsmodul und der Plattform durch Auszubildende in Portugal

3. Griechenland:

- Ausbildende:** Sie bewerteten das Modul unter verschiedenen Aspekten hoch und lobten insbesondere die Methodik, die Qualität der Inhalte und die Relevanz. Sie schlugen spezifischere Inhalte für Konditoreien und Bäckereien und eine tiefere Erforschung regionaler Praktiken vor.
- Auszubildende:** Die praktischen Kochkurse und der Fokus auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen wurden geschätzt, wobei die Mehrheit diese Aspekte als ausgezeichnet bewertete. Einige wünschten sich mehr interaktive Plattformfunktionen und tiefergehende Inhalte zu bestimmten Nachhaltigkeitsthemen.
- Gesamteindruck:** Die Schulung wurde als umfassend und aufschlussreich empfunden und deckte Themen des nachhaltigen Kochens effektiv ab. In den Rückmeldungen wurde das praktische Lernen sehr geschätzt und es wurden Bereiche genannt, die weiter vertieft und verbessert werden sollten.



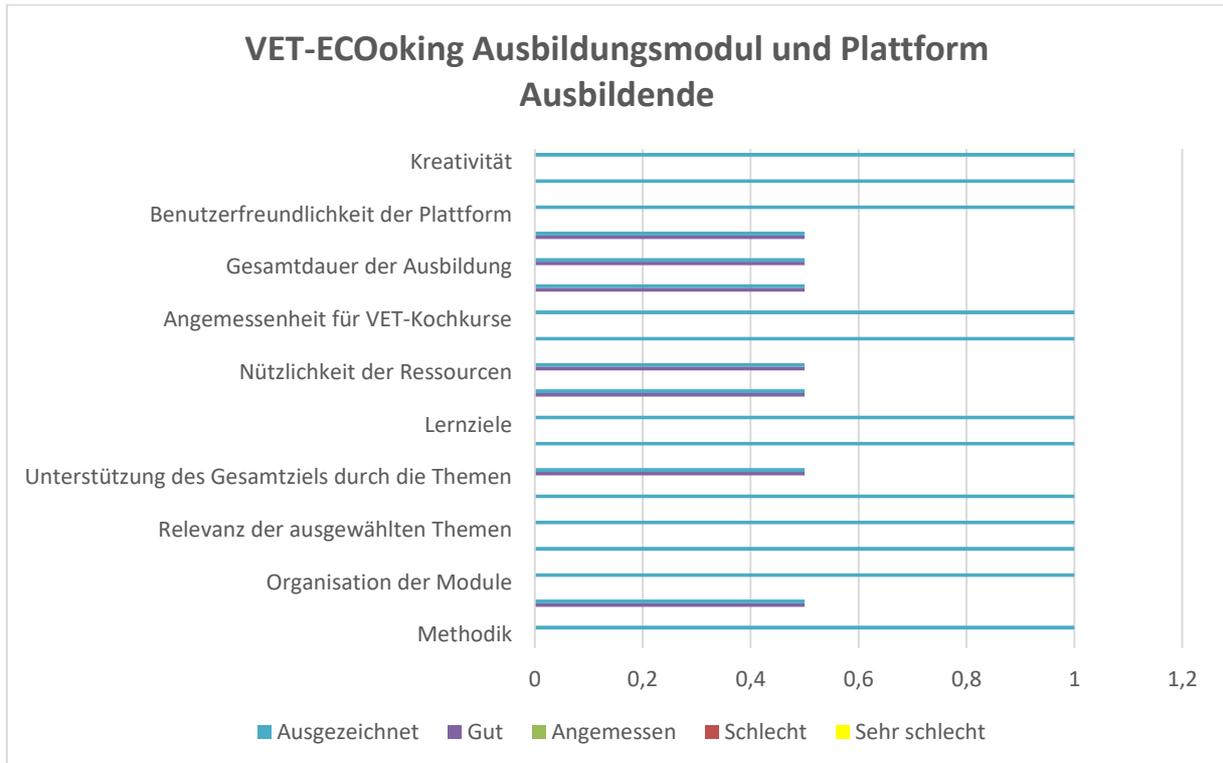


Abbildung 5: Bewertung der VET-ECOoking-Schulungsmodul und der Plattform durch Auszubildende in Griechenland

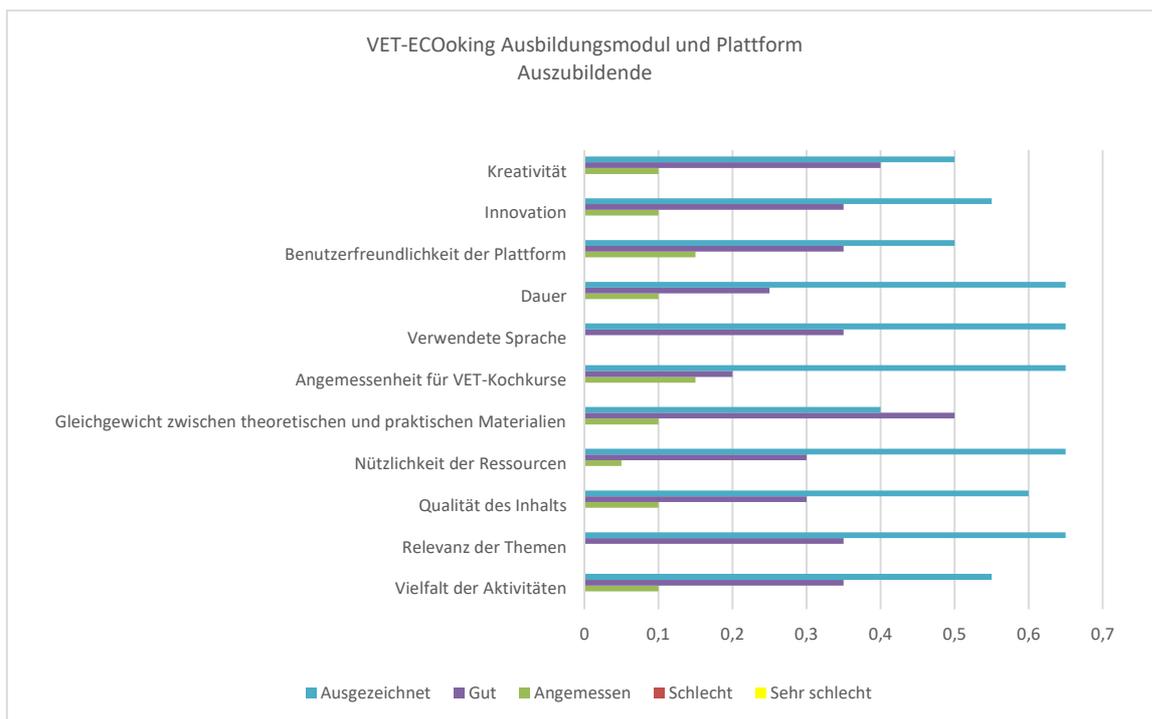


Abbildung 6: Bewertung der VET-ECOoking-Schulungsmodul und der Plattform durch Auszubildende in Griechenland



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





4. Österreich

- **Ausbildende:** Sie bewerteten die meisten Aspekte des Moduls positiv, insbesondere die Methodik, die Vielfalt der Aktivitäten und die Qualität des Inhalts. Sie merkten jedoch an, dass die Sprache ein Hindernis darstellte und wiesen auf die Notwendigkeit einer Vereinfachung und mehr Sprachoptionen hin. Die Relevanz des Inhalts wurde anerkannt, aber die Notwendigkeit von Vorbereitungsarbeiten aufgrund von Sprachproblemen wurde hervorgehoben.
- **Auszubildende:** Sie gaben hohe Bewertungen für alle Aspekte ab und schätzten die Vielfalt, Relevanz und Qualität der Inhalte. Sie empfanden die Plattform als nützlich und hilfreich, insbesondere wegen ihrer Zugänglichkeit nach der Ausbildung. Sie schlugen jedoch Verbesserungen bei der Einfachheit der Sprache und mehr Sprachoptionen vor, und einige hatten technische Probleme mit der Website.
- **Gesamteindruck:** Sowohl Auszubildende als auch Auszubildende empfanden das Modul als nützlich, insbesondere in Bezug auf den Inhalt und die praktische Anwendung. Der Bedarf an sprachlicher Vereinfachung und mehr Sprachoptionen war ein gemeinsames Thema und deutete auf ein Hindernis für die Zugänglichkeit hin. Das Modul wurde wegen seines umfassenden Ansatzes und seiner praktischen Relevanz gut aufgenommen, aber Verbesserungen bei der sprachlichen Zugänglichkeit und den technischen Aspekten der Plattform könnten die Erfahrung noch verbessern.



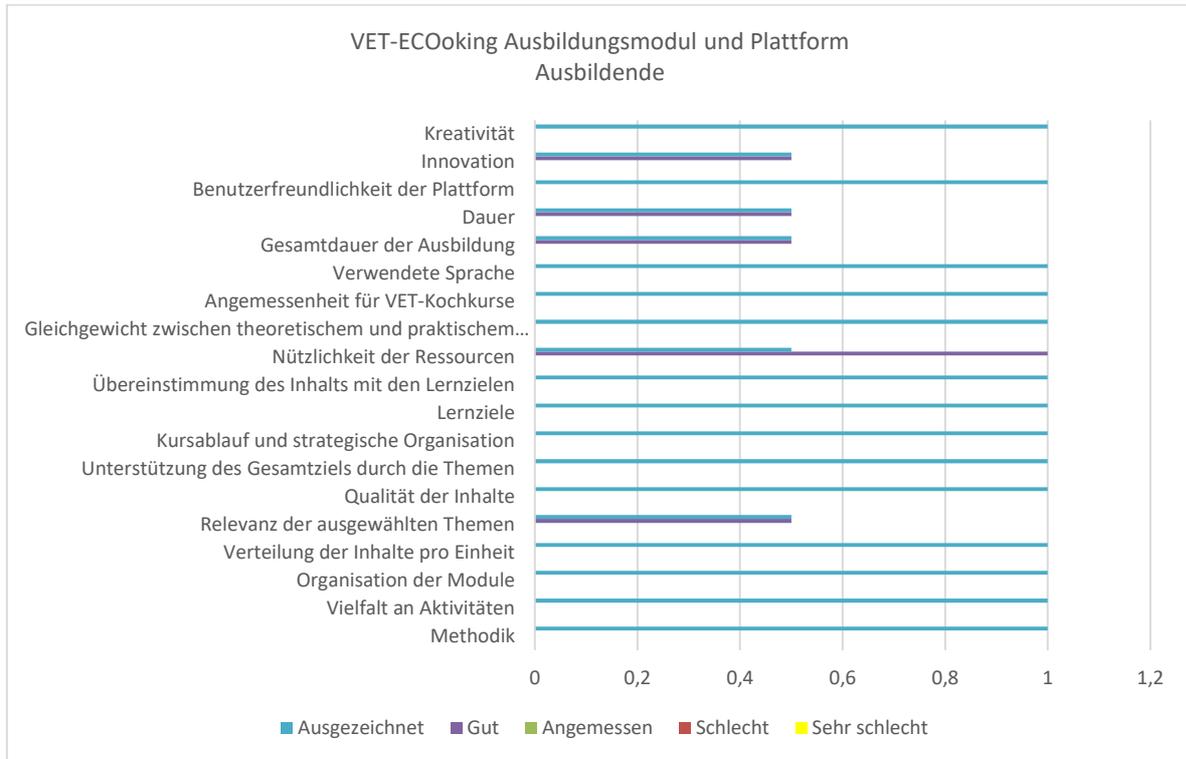


Abbildung 7: Bewertung des VET-ECooking Trainingsmoduls und der Plattform durch Auszubildende in Österreich

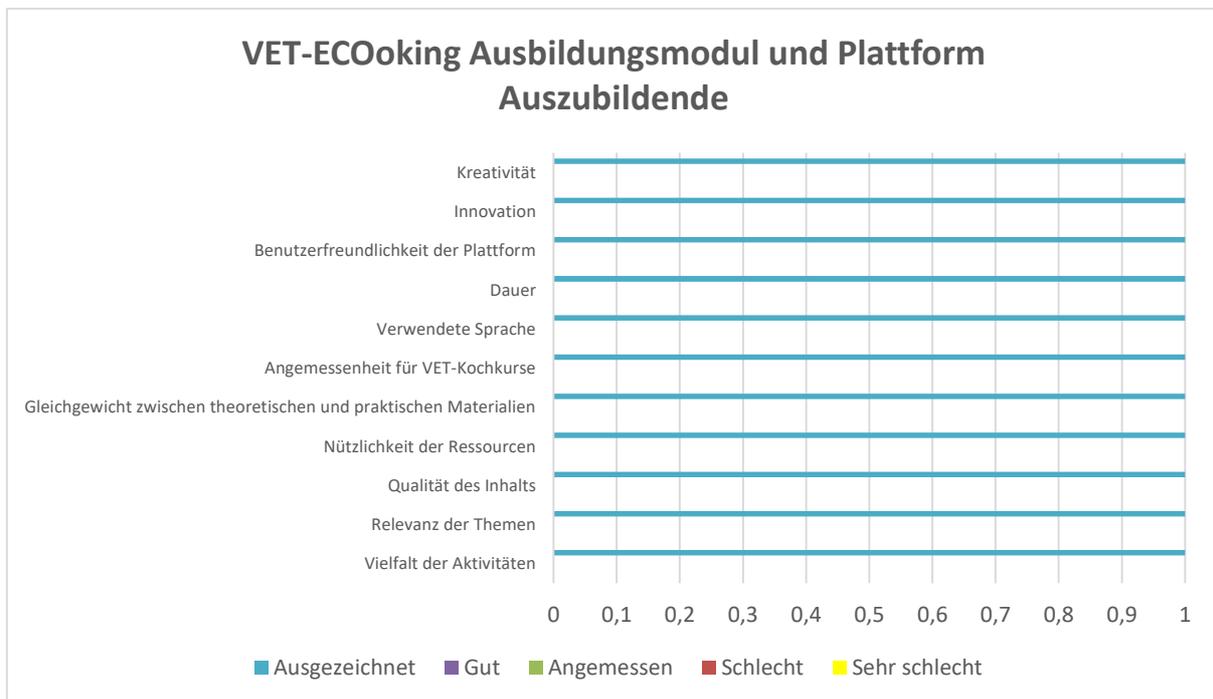


Abbildung 8: Bewertung der VET-ECooking Ausbildungsmodule und -plattform durch Auszubildende in Österreich



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Das wichtigste Ergebnis des Pilotversuchs war die spürbare Auswirkung auf die Wahrnehmung und Praxis der Auszubildenden in Bezug auf nachhaltiges Kochen. Viele Auszubildende berichteten von einem gesteigerten Bewusstsein für Nachhaltigkeitsfragen im kulinarischen Bereich und äußerten ein großes Interesse daran, diese Praktiken in ihre zukünftigen kulinarischen Bemühungen einzubeziehen.

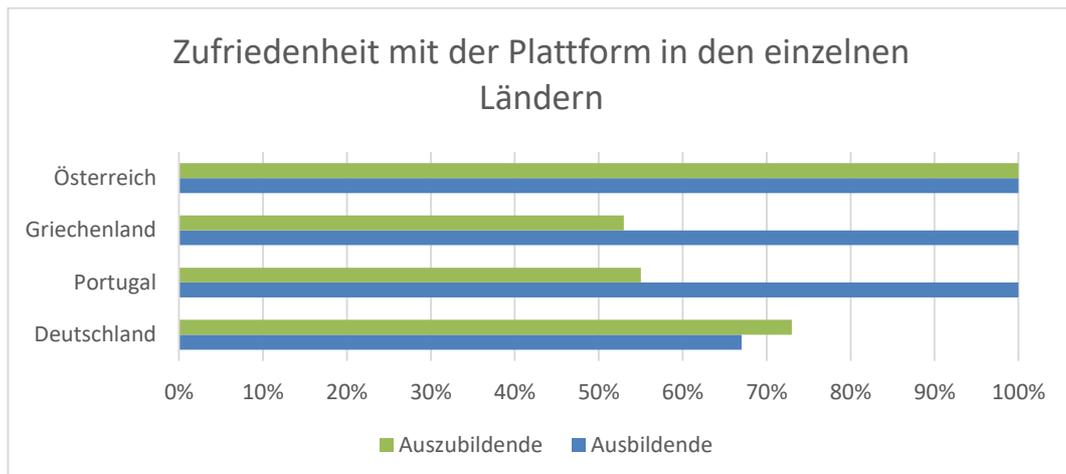


Abbildung 9: Prozentsatz der Bewertungen „ausgezeichnet“ in Bezug auf die Zufriedenheit mit der Plattform in den einzelnen Ländern

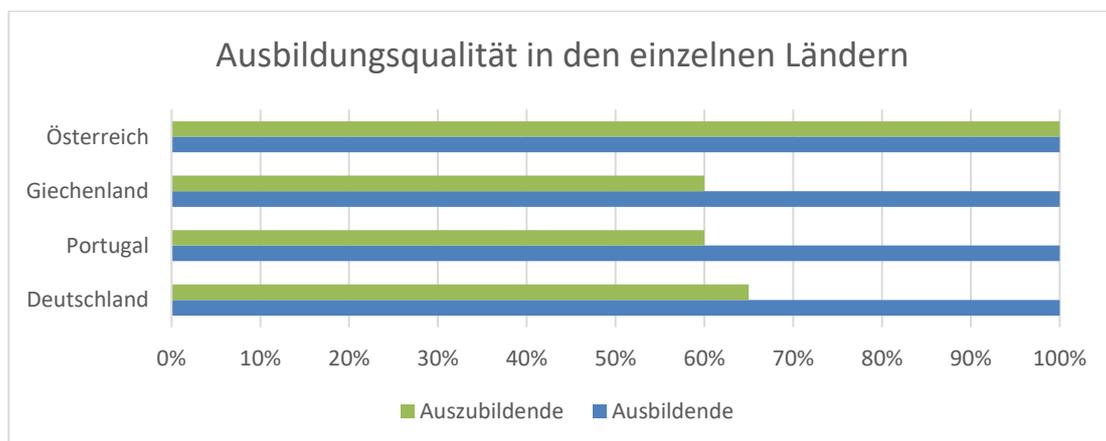


Abbildung 10: Prozentsatz der ausgezeichneten Bewertungen in Bezug auf die Qualität der Trainings in den einzelnen Ländern

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Pilottests eine Mischung aus strukturiertem Lernen, interaktivem Engagement und kritischem Feedback waren, die alle eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung des endgültigen VET-ECOoking-Lehrplans spielten. Bei diesen Tests ging es nicht nur darum, die Wirksamkeit des Lehrplans zu bewerten, sondern auch darum, seine Auswirkungen auf die künftige Generation kulinarischer Fachkräfte zu verstehen.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





6: Das Show-Cooking

Überblick über nachhaltige kulinarische Praktiken und Wissensaustausch

Das Show-Cooking war weit mehr als nur eine Präsentation kulinarischer Fertigkeiten; es war ein gemeinsamer Austausch von Gedanken, Erkenntnissen und Vorschlägen zwischen Auszubildenden und Auszubildenden aus den Partnerländern. Jeder Partner wählte ein oder zwei Rezepte aus, die die Grundsätze des nachhaltigen Kochens verkörperten, wie z. B. die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die Verwendung regionaler und biologischer Zutaten und die Anwendung energieeffizienter Kochmethoden. Diese Veranstaltung zeigte nicht nur praktische Anwendungen des nachhaltigen Kochens, sondern ermöglichte auch Diskussionen, die diese Praktiken mit größeren Nachhaltigkeitsthemen verknüpften. Ein spannendes Merkmal der Show-Cooking-Veranstaltung war die Einbeziehung eines Online-Kahoot-Quiz, das Fragen enthielt, die sich aus den entwickelten Materialien ergaben. Bei diesem interaktiven Quiz traten alle Nationalitäten als Gruppen in einem freundschaftlichen Wettbewerb gegeneinander an, um ihr Wissen über nachhaltige Kochpraktiken zu testen.

Während wir die einzelnen Aspekte der Beiträge der einzelnen Länder untersuchen, ist es wichtig, die zugrundeliegende Einheit des Ziels anzuerkennen: die vollständige Einbeziehung der Nachhaltigkeit in die kochspezifischen Künste. Jedes Rezept und jede Diskussion spiegelte das Engagement für eine nachhaltigere und umweltbewusstere kulinarische Zukunft wider, von Griechenlands Zitronenkuchen bis zu Deutschlands Kürbissuppe, von Österreichs Spinatknödeln bis zu Portugals Herbstinspiration.



Bild 11: Einblicke ins Show-Cooking



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Lassen Sie uns darüber nachdenken, wie jedes Land dieses Thema interpretiert und präsentiert hat, indem es der Gesamtgeschichte der nachhaltigen Gastronomie seinen eigenen Stempel aufgedrückt hat.

1. Deutschland

- Die Veranstaltung machte deutlich, dass regionale und saisonale Produkte erschwinglich sind.
- Die meisten Zutaten wurden im örtlichen Hofladen gekauft oder im eigenen Garten geerntet. Auch krummes Gemüse wurde für die Gerichte verwendet.
- Praktische Kochsessions, darunter Kürbissuppe und Pilz Risotto, setzten die Theorie in die Praxis um.
- Die Teilnehmenden erhielten regionale Produkte, um die Gerichte zu Hause nach zu kochen, was die Lernerfahrung verstärkte.

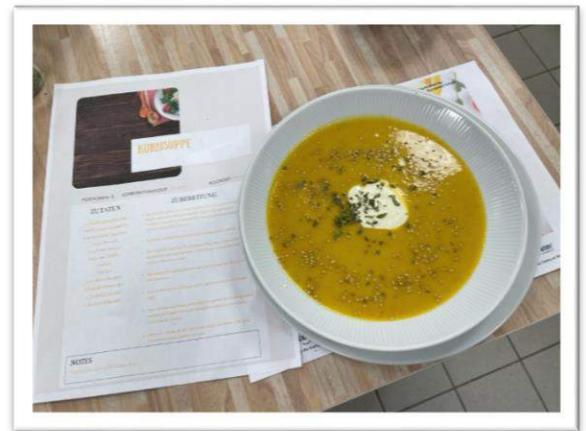


Bild 12: Show-Cooking-Event in Deutschland

2. Portugal

- Die Auszubildenden zeigten ein gesteigertes Bewusstsein für nachhaltiges Kochen, insbesondere bei der Auswahl der Zutaten und der Minimierung von Abfällen.
- Eine praktische Übung bestand darin, ein vom Herbst inspiriertes Rezept mit lokalen, nachhaltigen Zutaten zu kreieren und dabei die sich verändernde kulinarische Landschaft und die Marktnachfrage zu berücksichtigen.



Bild 13: Show-Cooking-Event in Portugal



3. Griechenland

- Das Team präsentierte einen Zitronenkuchen mit saisonalen Zutaten, der ein Beispiel für nachhaltige Küche ist.
- Die Veranstaltung bot ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Theorie und Praxis, wobei sich das Team aktiv an den Diskussionen beteiligte und Erkenntnisse über nachhaltiges Kochen austauschte.



Bild 14: Show-Cooking-Event in Griechenland

4. Österreich

- Die Veranstaltung enthielt interaktive Elemente wie ein Kahoot-Quiz und Debatten, die das Engagement verstärkten.
- Auch wenn einige Auszubildende und Auszubildende nicht online teilnehmen können, dient die aufgezeichnete Veranstaltung als wertvolle Lernressource.



Bild 15: Show-Cooking-Event in Österreich

Die Show-Cooking-Veranstaltung umfasste auch ein interessantes Diskussionssegment, in dem Lehrer:innen und Schüler:innen ihre Erfahrungen und Erkenntnisse austauschten. Die Schlüsselfragen für die Lehrkräfte drehten sich um die Herausforderungen und Erfolge, die während der Pilottests aufgetreten waren, um Änderungen an den Ausbildungsmethoden und um denkwürdiges Feedback oder Erfolgsgeschichten. Diese Diskussion bot nützliche Einblicke in die praktische Anwendung des Lehrplans und seine Auswirkungen auf die Auszubildenden.



Für die Studierenden wurden die interessantesten und wertvollsten Aspekte des Moduls „Nachhaltiges Kochen“ hervorgehoben sowie die Frage, wie ihre Teilnahme ihr Verständnis und ihre Praxis des nachhaltigen Kochens beeinflusst hat. Dieses Feedback war entscheidend für das Verständnis der Effektivität des Moduls aus der Perspektive der Lernenden und unterstrich die realen Auswirkungen des Trainings auf ihr tägliches und berufliches Leben.

Die Show-Cooking-Veranstaltung verband erfolgreich praktische Kochvorführungen mit aufschlussreichen Diskussionen, die die Bedeutung nachhaltiger Kochpraktiken hervorhoben. Der einzigartige Ansatz jedes Landes und die vorgestellten Rezepte spiegelten die unterschiedlichen kulinarischen Traditionen und Herausforderungen der Nachhaltigkeit in Europa wider. Es wurde gezeigt, dass ein nachhaltiges Menü aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise auf europäischer Ebene nachhaltig sein kann. Diese Veranstaltung zeigte nicht nur die praktische Anwendung des VET-ECOoking-Lehrplans, sondern unterstrich auch die Bedeutung der nachhaltigen Gastronomie in der heutigen kulinarischen Ausbildung und Praxis.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





7: Zukunft des nachhaltigen Kochens

Empfehlungen

Die gemeinsamen Bemühungen von Regierungsbehörden, Lebensmittelinstitutionen und anderen Interessengruppen können die Richtung der nachhaltigen Küche in der Zukunft bestimmen. Als Ausbildungsstätte für angehende Köch:innen müssen die Kochschulen das Thema Nachhaltigkeit in ihre grundlegenden Lehrpläne aufnehmen. Diese Synthese erfordert einen praxisnahen Ansatz, bei dem die Lernenden das Wesen der Nachhaltigkeit verstehen, die Verschwendung einschränken und die ökologischen Auswirkungen ihrer Kochpraktiken begreifen. Diese Organisationen sollten die Zusammenarbeit mit regionalen Landwirt:innen und Lebensmittelhersteller:innen fördern und eine „Farm-to-Table“-Strategie unterstützen, die die regionale Wirtschaft ankurbelt und den ökologischen Fußabdruck des Lebensmitteltransports verringert.

Das Umfeld, in dem nachhaltiges Kochen praktiziert wird, wird stark von den Regierungen beeinflusst. Die Durchsetzung von Normen, die die Abfallvermeidung in der Lebensmittelindustrie fördern, und das Angebot von Anreizen für nachhaltige Anbaumethoden sind Beispiele für die entscheidende Rolle, die politische Maßnahmen spielen. Während Restaurants und andere gastronomische Einrichtungen, die nachhaltige Methoden anwenden und fördern, Anreize erhalten können, können Bildungsinitiativen das öffentliche Verständnis für nachhaltige Kochtechniken verbessern. Die Regierungen können ebenso die Forschung zu nachhaltigen Lebensmitteltechnologien unterstützen und neuartige Ansätze für die Lebensmittelproduktion wie Fleisch aus dem Labor und vertikale Landwirtschaft untersuchen, die das Potenzial haben, die Lebensmittelindustrie zu verändern und gleichzeitig ihre Umweltauswirkungen zu verringern.

Landwirt:innen, Händler:innen und Restaurantbesitzer:innen sind Beispiele für Interessengruppen, die ihre Rolle bei der Förderung der Nachhaltigkeit verstehen müssen. Die Einführung nachhaltiger Maßnahmen geht über einfache ethische Grundsätze hinaus; es ist eine Geschäftsstrategie, die bei einem zunehmend umweltbewussten Verbraucher:innenkreis Anklang findet. Restaurants, die nachhaltige Praktiken anwenden – wie z. B. die Verwendung von



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Zutaten aus der Region, die Verringerung von Abfällen und das Angebot von pflanzlichen Menüoptionen – tragen nicht nur zum Schutz der Umwelt bei, sondern ziehen auch Gäste an, die auf Nachhaltigkeit achten. Um der steigenden Nachfrage nach umweltfreundlichen Produkten gerecht zu werden, müssen sich zudem Lieferant:innen und Hersteller:innen anpassen und sich auf nachhaltige Techniken konzentrieren.

Strategie der Übertragbarkeit

Eine gezielte Strategie für die Übertragbarkeit der Projektergebnisse ist von entscheidender Bedeutung, um eine effiziente und umfassende Umsetzung dieser Empfehlungen zu gewährleisten. In dem Plan wird dargelegt, wie das Projekt in mehreren Ländern und Zielgruppen durchgeführt werden kann, ohne dass seine dauerhafte Durchführbarkeit und Wirkung beeinträchtigt wird.

Die Übertragbarkeitsstrategie des Konsortiums beruht auf diesen wesentlichen Grundsätzen:

1. **Relevanz:** Identifizierung und Einbindung von Interessengruppen, die direkt von den Projektergebnissen profitieren werden. Dazu gehören Berufsbildungseinrichtungen, Kochschulen, Restaurants und Umweltorganisationen.
2. **Multiplikation:** Zusammenarbeit mit Akteur:innen, die über umfangreiche Netzwerke verfügen, die eine weite Verbreitung von Projektmaterialien, Ergebnissen und bewährten Verfahren ermöglichen.
3. **Effektivität:** Partnerschaften mit Organisationen, die ein großes Interesse zeigen und über die notwendigen Ressourcen verfügen, um Personalschulungen auf der Grundlage des VET-ECOoking-Lehrplans durchzuführen.
4. **Wirkung:** Zusammenarbeit mit Einrichtungen, die wesentlich zu den positiven und dauerhaften Auswirkungen der Projektergebnisse beitragen können.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





5. **Nachhaltigkeit:** Sicherstellung der kontinuierlichen Nutzung und Relevanz der Projektergebnisse durch die Einbeziehung von Organisationen, die sich für die Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung der Projektinitiativen über den Finanzierungszeitraum hinaus einsetzen.

Umsetzungsplan für Berufsbildungseinrichtungen

Um die Einführung des VET-ECOoking-Kurses durch Berufsbildungsorganisationen zu erleichtern, kann der folgende Stufenplan befolgt werden:

1. **Auswahl der Teilnehmenden:** Identifizierung und Auswahl von Berufsbildungsschüler:innen und Lehrer:innen innerhalb der Einrichtung, die eine Schulung auf der VET-ECOoking-Schulungsplattform absolvieren sollen.
2. **Marktanalyse:** Organisation von Treffen zwischen Lehrer:innen und örtlichen Restaurants, um die aktuelle Marktnachfrage zu verstehen und die Ausbildung entsprechend anzupassen.
3. **Integration in den Lehrplan:** Einbindung des Moduls VET-ECOoking in den bestehenden Lehrplan für die kulinarische Ausbildung, um sicherzustellen, dass Nachhaltigkeit ein grundlegender Aspekt der gastronomischen Ausbildung wird.
4. **Kontinuierliches Feedback und Anpassung:** Einrichtung einer Feedbackschleife mit allen Beteiligten, einschließlich Schüler:innen, Lehrer:innen und Partner:innen aus der Industrie, um das Ausbildungsprogramm kontinuierlich zu verbessern und anzupassen.
5. **Engagement und Sensibilisierung der Gemeinschaft:** Zusammenarbeit mit der breiteren Öffentlichkeit, um das Bewusstsein für nachhaltige Kochpraktiken und die Bedeutung des Umweltschutzes im kulinarischen Bereich zu schärfen.
6. **Langfristige Partnerschaften und Kooperationen:** Förderung langfristiger Partnerschaften mit lokalen Unternehmen, Umweltgruppen und anderen relevanten Organisationen, um die kontinuierliche Relevanz und Wirkung der Schulungen zu gewährleisten.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





- 7. **Überwachung und Bewertung:** regelmäßige Überwachung und Bewertung der Wirksamkeit der Schulungen sowie deren Anpassung, um sicherzustellen, dass mit den Trends der Branche und den ökologischen Herausforderung Schritt gehalten werden kann.

Der Weg nach vorne

Die Vorstellung von der kulinarischen Industrie der Zukunft, in deren Mittelpunkt die Nachhaltigkeit steht, ist ein aufregendes, revolutionäres Konzept. In dieser zukünftigen kulinarischen Szene ist die Nachhaltigkeit ein wesentlicher Bestandteil jeder zubereiteten Mahlzeit und jeder verwendeten Zutat, nicht nur ein Nebeneffekt. In dieser Welt sind die Köch:innen nicht nur Meister:innen des Geschmacks, sondern auch Umweltschützer:innen, die über das Wissen und die Fähigkeiten verfügen, Lebensmittel so zuzubereiten, dass die Umwelt geschützt und erhalten wird.

Initiativen wie VET-ECooking spielen eine wichtige Rolle bei der Neugestaltung der Zukunft der kulinarischen Welt. Diese Bemühungen zielen darauf ab, sicherzustellen, dass die künftigen Generationen von Köch:innen mit dem nachhaltigen Kochen mehr als vertraut sind, indem nachhaltige Praktiken in die Berufsausbildung junger Köch:innen integriert werden. Diese Ausbildung geht über die Zubereitung von Speisen hinaus und umfasst ein Verständnis für das Lebensmittelsystem als Ganzes, von der moralischen Beschaffung von Zutaten bis hin zum Umgang mit Lebensmittelabfällen und der Energieeinsparung in der Küche.

Die Zukunft hält auch die Möglichkeit technologischer Fortschritte bereit, die das nachhaltige Kochen fördern. Fortschritte bei der Entwicklung von Küchengeräten, die den Energieverbrauch senken, Fortschritte bei der Haltbarmachung von Lebensmitteln, die die Haltbarkeit verlängern, ohne die Qualität zu beeinträchtigen, und die Erschließung neuer, umweltfreundlicher Quellen - all das steht in Aussicht. Diese Technologien haben in Verbindung mit einer informierten und umweltbewussten Lebensmittelgemeinschaft das Potenzial, die Umweltauswirkungen der derzeitigen Lebensmittelsysteme erheblich zu verringern.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Die Zukunft der nachhaltigen Küche scheint vielversprechend zu sein. Dazu bedarf es der gemeinsamen Anstrengung aller, von einzelnen Köch:innen bis hin zu einer weltweiten Autorität. Die kulinarische Welt kann eine unbestreitbar entscheidende Rolle in der globalen Bewegung hin zu ökologischer Nachhaltigkeit spielen, indem sie nachhaltige Praktiken akzeptiert, die kommenden Generationen informiert und in technologische Fortschritte investiert. Der Weg ist lang und anspruchsvoll, aber die Ergebnisse, die zu einem viel gesünderen Planeten führen, sind es wert.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Schlussfolgerung

Das Projekt VET-ECOoking hat sich auf eine transformative Reise begeben, um die Kochindustrie durch den Einsatz von Nachhaltigkeitswerten neu zu gestalten. Dieser anspruchsvolle Versuch soll einen bleibenden Eindruck in der kulinarischen Welt hinterlassen.

Die bemerkenswerteste Errungenschaft von VET-ECOoking ist seine Fähigkeit, nachhaltige kulinarische Methoden in die Ausbildung künftiger Köch:innen zu integrieren. Das Projekt hat einen neuen Standard in der kulinarischen Ausbildung geschaffen, indem es einen vollständigen Lehrplan entworfen hat, der nicht nur die kulinarische Ausbildung, sondern auch die kulturellen, wirtschaftlichen und nachhaltigen Elemente von Lebensmitteln umfasst. Die Wirksamkeit und Relevanz des Lehrplans wurde in erfolgreichen Pilotversuchen in den Partnerländern unter Beweis gestellt, an denen eine große Anzahl von Auszubildenden und Auszubildenden teilnahm. Ein weiterer Beleg für diese Leistung war die Organisation erfolgreicher Show-Cooking-Veranstaltungen, bei denen die Grundsätze des nachhaltigen Kochens zum Leben erweckt wurden und gleichzeitig ein Netzwerk von Expert:innen entstand.

Dennoch gab es auf dem Weg dorthin einige Schwierigkeiten, da eine vorausschauende Planung und Anpassungsfähigkeit erforderlich waren, während die Anpassung des Lehrplans an verschiedene kulturelle und pädagogische Gegebenheiten eine Herausforderung darstellte. Das Projekt musste auch die anfängliche Abneigung gegen Veränderungen überwinden, da es darauf abzielte, herkömmliche Kochtechniken durch umweltfreundlichere zu ersetzen.

Das Projekt VET-ECOoking hat weitreichende Auswirkungen, die weit über seine unmittelbaren Ergebnisse hinausgehen. Es hat eine Diskussion darüber angestoßen, wie die Arbeit in der Küche zur Lösung von Umweltproblemen beitragen kann. Die Forschung hat gezeigt, dass Lebensmittelverschwendung, nicht nachhaltiges Essverhalten und Klimawandel mit Hilfe von Kochanleitungen wirksam bekämpft werden können. Sie hat verschiedene Organisationen dazu veranlasst, ihre Kochkurse zu überdenken und die Nachhaltigkeit in ihre Hauptlehrpläne aufzunehmen.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.





Darüber hinaus hat das Projekt aufstrebenden Küchenchef:innen die Fähigkeiten und Informationen vermittelt, die sie benötigen, um eine nachhaltige Küche zu fördern. Die Köch:innen bereiten Lebensmittel nicht nur für die Gegenwart, sondern auch für eine bessere Zukunft zu. Sie stehen für eine Bewegung, die die Umwelt ebenso ehrt wie den Gaumen.

In den verschiedenen Phasen des Projekts wurden Kontakte zu einzelnen Akteur:innen geknüpft, die zu einer nachhaltigen Ernährung beitragen. Einige sind lokal und nach ihren Möglichkeiten vernetzt, andere setzen sich allein für eine bessere und nachhaltigere Welt ein. Jede:r von ihnen teilte seine Erfahrungen und sein Wissen über die eigene Arbeit. So konnte das Konsortium umfangreiches Wissen gewinnen, das im Modul verankert werden konnte.

Das VET-ECOoking-Projekt ist der Beweis für die Kraft des Lernens, der Teamarbeit und der Kreativität bei der Förderung eines nachhaltigen Wandels. Auch wenn das Projekt selbst sein Ende erreicht hat, können seine Kraft und seine Prinzipien die Welt der Gastronomie weiterhin inspirieren und verändern. Jede Mahlzeit, die wir zubereiten und verzehren, kann ein Akt der Umweltverantwortung sein, ein Schritt auf dem Weg zu einer nachhaltigeren und gerechteren Welt.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.

