

**SIX
DAYS
FOR
FUTURE**

STREUOBST KNÖDEL VOLLPENSION

Ernährung & Gastronomie

WORKSHOP

Anleitung & Dokumentation

Inhalt

Vorbemerkung zum Projekt	2
Konzept	3
Lernziele	4
Aufbau	5
Module	7
Erfahrungen	14
Berufeliste	15
Fotodokumentation	16
Linkliste	17
Impressum	18

Vorbemerkung zum Projekt

Im Rahmen des ESF-Bundesprogramms "Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung befördern. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf (BBNE)" werden im Zeitraum 2019 - 2022 deutschlandweit mehrere Projekte umgesetzt, die Fragen nachhaltiger Entwicklung mit Aspekten der Beruflichkeit verbinden.

Das Projekt „Generation Zukunft - die Profis von morgen“ will einen Beitrag zur Förderung nachhaltiger Entwicklung und umweltverträglicher, sozial gerechter Wirtschaftsweisen leisten. Es möchte ressourcen- und klimaschonendes Verhalten sowie Bewusstsein für weltweite Auswirkungen unseres Handelns bei jungen Menschen auf individueller und professioneller Ebene stärken. Dadurch zielt es auf strukturelle Veränderung in verschiedenen Berufsfeldern durch motivierte und kompetente zukünftige Akteur*innen ab. Schließlich verfolgt es das Ziel der Stärkung des gesellschaftlichen Zusammenhaltes und der Teilhabe durch berufliche Selbstverwirklichung und Förderung individueller Lebensentwürfe.

Unter dem Slogan „Six Days for Future – Zukunft ist was du draus machst“ organisieren die Projektpartner*innen arche noVa e.V., Umweltzentrum Dresden e.V. und Valtenbergwichtel e.V. mehrere Workshops und Themencamps für Jugendliche und junge Erwachsene im Alter von 13 bis 24 Jahren. In jeder Aktivität werden themen- und berufsbezogene Kompetenzen und Fertigkeiten vermittelt. Thematische Inputs und interaktive BNE-Methoden, Exkursionen im Sinne von Betriebsbesichtigungen, praktisches Arbeiten unter Anleitung von Expert*innen sowie Angebote zur Berufsorientierung gehören zu den elementaren Bausteinen eines jeden Workshops/Camps. Zudem zielen alle Angebote auf die Förderung der Querschnittsziele ökologische Nachhaltigkeit, Gleichstellung der Geschlechter und Antidiskriminierung ab.

Workshop „Streuobst, Knödel, Vollpension“

Der Workshop "Streuobst, Knödel, Vollpension" ist ein praxisorientiertes und außerschulisches Bildungsangebot für Jugendliche im Alter von 14 - 24 Jahren, die sich in der Phase der ersten Berufsorientierung befinden. Es empfiehlt sich eine Personenzahl zwischen 8 und 12. Das Programm umfasst drei Tage mit Vollverpflegung (Mittagessen, Getränke und Snacks).

Ziel des Workshops ist die Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit in den Bereichen Ernährung, Landwirtschaft und Gastronomie im weitesten Sinne. Die Teilnehmenden beschäftigen sich dabei mit Fragen rund um die eigene Berufs- und Ausbildungswahl, Klima- und Umweltschutz sowie deren Zusammenhang in den genannten beruflichen Bereichen. In unterschiedlichen Formaten wie Workshops, Methoden der BNE oder betrieblichen Exkursionen lernen sie vielfältige Berufe, Unternehmen und Menschen kennen, die sich mit ressourcenschonendem Handeln auseinandersetzen, lernen über die Arbeitswelt von morgen und erproben praktische Tätigkeiten in den Bereichen Landwirtschaft und Gastronomie. Während des gesamten Workshops finden sich Elemente der Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie der Berufsorientierung.

Der Aufbau des Workshops sieht wie folgt aus: Der erste Tag umfasst am Vormittag das Ankommen und ein ausführliches Kennenlernen. Anschließend setzen sich die Jugendlichen mithilfe einer Auswahl von verschiedenen Methoden mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinander und nähern sich diesem auf individueller Ebene. Am Nachmittag findet eine gemeinsame Betriebsexkursion zum Thema „nachhaltige Landwirtschaft“ auf einen solidarischen Landwirtschaftsbetrieb (SoLaWi) statt. Am Tag zwei beschäftigen sich die Teilnehmenden in einem Workshop mit Lebensmittelverschwendung und deren Wertschätzung und kochen gemeinsam mit Profis ein nachhaltiges Menü aus geretteten Lebensmitteln. Anschließend dreht sich im Workshop „Gastro for Future“ alles um die Idee und Entwicklung eines nachhaltigen Gastronomiebetriebes in Gruppenarbeit. Darüber hinaus werden verschiedene Best Practices aus der nachhaltigen Gastronomie vorgestellt. Am letzten Workshop-Tag findet eine Exkursion ins Deutsche Hygienemuseum Dresden und eine Führung durch die Sonderausstellung „Future Food“ statt. Am Nachmittag des letzten Tages setzen sich die Teilnehmenden in einer Methode zur Berufsorientierung mit Berufs- und Ausbildungsmöglichkeiten in den behandelten Branchen auseinander und es gibt einen gemeinsamen Workshop-Abschluss.

Lernziele

Lernziel 1: BNE / Nachhaltigkeit

Die Teilnehmenden...

- wissen, was Nachhaltigkeit ist
- wissen um die Zusammenhänge von Landwirtschaft, Wertschöpfungsketten in der Lebensmittelproduktion und Gastronomie
- reflektieren ihr eigenes Ernährungs- und Konsumverhalten
- können nachhaltige Techniken selbst umsetzen (z.B. Kochen)
- haben sich kritisch mit Gastronomie und Lebensmitteln auseinandergesetzt
- kennen Konzepte der nachhaltigen Gastronomie und Landwirtschaft
- haben Handlungsoptionen kennengelernt
- haben Perspektivwechsel und den Umgang mit Komplexität und Vielfalt geübt
- haben kritisches Denken geschult
- haben ihre Gestaltungskompetenz weiterentwickelt

Lernziel 2: Berufsorientierung

Die Teilnehmenden...

- haben mindestens einen Betrieb/Unternehmen in den Bereichen Gastronomie und/oder Landwirtschaft kennengelernt
- haben etwas Praktisches gelernt (z.B. Kochen eines nachhaltigen Menüs)
- kennen Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten sowie den Arbeitsalltag in einem oder mehreren Berufen aus diesen Bereichen
- haben sich mit mindestens einer Ausbildung oder einem Studiengang näher auseinandergesetzt und kennen Anforderungen, Inhalt und Berufsmöglichkeiten
- haben sich Gedanken über eigene Interessen, Talente & Zukunftswünsche gemacht
- wissen, wo sie weitere Informationen zu Berufen erhalten

Aufbau

Im Folgenden wird der Aufbau des Workshops „Streuobst, Knödel, Vollpension“ schematisch dargestellt. Dafür sind die einzelnen Workshop-Tage mit den jeweiligen Modulen und dem entsprechenden Zeitaufwand abgebildet.

Legende:

	Praktische Workshops
	Exkursionen / Freizeit
	Inputs & BNE-Methoden
	Betriebliche Exkursionen
	Organisatorisches / Allgemeines
	Berufsorientierung

Tag 1:

Dauer	Thema	Methode
1,0 h	Kennenlernen / Organisation	Kennenlern-Spiele und Erwartungsabfrage
1,5 h	Nachhaltigkeit	Input und Methodenauswahl zur individuellen Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit
1,0 h	Mittagessen & Pause	
3,0 h	Nachhaltige Landwirtschaft	Betriebliche Exkursion auf einen Solidarischen Landwirtschaftsbetrieb
0,25 h	Tagesabschluss	Gemeinsame Reflexion in der Gruppe
0,5 h	Teamrunde	Gesprächsrunde im Betreuungsteam, Aufräumen

Workshop | Streuobst Knödel Vollpension

Tag 2:

Dauer	Thema	Methode
0,25 h	Morgenrunde	Warm-Ups, Tagesprogramm und Wünsche
3,0 h	Workshop „Nachhaltig Kochen“	Workshop zu Lebensmittelverschwendung und Kochen eines nachhaltigen Menüs
1,5 h	Mittagessen & Pause	
2,0 h	Nachhaltige Gastronomie	„Gastro for Future“: Entwicklung eines nachhaltigen Gastronomie-Projektes in Gruppenarbeit
0,5 h	Best Practice	Vorstellung nachhaltiger Projekte / Unternehmen
0,25 h	Tagesabschluss	Gemeinsame Reflexion in der Gruppe
0,5 h	Teamrunde	Gesprächsrunde im Betreuungsteam, Aufräumen

Tag 3:

Dauer	Thema	Methode
0,25 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
3,0 h	„Die Zukunft unserer Ernährung“	Exkursion in die „Future Food“-Ausstellung im Deutschen Hygienemuseum Dresden
1,5 h	Mittagessen & Pause	Vor Ort von Betrieb verpflegt
1,5 h	Berufsorientierung	Individuelle Recherche und Auseinandersetzung mit Berufen im Bereich Gastronomie und Tourismus mittels der Methode „Gallery Walk“
0,5 h	Evaluation und Feedback	Fragebögen und verschiedene Feedbackmethoden
0,25 h	Workshop-Abschluss	Gemeinsame Reflexion und Abschied
0,5 h	Teamrunde	Gesprächsrunde im Betreuungsteam

Module

Im Folgenden werden die unterschiedlichen Module des Workshops anhand der verwendeten Methoden und deren Inhalte vorgestellt. Darüber hinaus werden die jeweiligen Lernziele und die benötigten Materialien zusammengefasst. Die Zeitangaben zur Durchführung der einzelnen Module sind ein Richtwert, der an die jeweiligen Gegebenheiten angepasst werden kann.

Modul 1: Kennenlernen

Methode	Inhalt
Kennenlernen, Erwartungsabfrage, Organisatorisches	Zu Beginn geben die Teilnehmenden Anmeldeunterlagen, Fotoerlaubnis und besondere Aufträge der Eltern (wenn vorhanden) beim Workshop-Personal ab. Durch verschiedene Kennenlern- & Namensspiele tauschen sich die Teilnehmenden untereinander und mit dem Team aus und lernen sich kennen. Die Auswahl der Spiele kann individuell getroffen werden. Mittels einer Flipchart wird den Teilnehmenden eine Programmübersicht gegeben. Daran schließt sich eine Erwartungsabfrage mit Moderationskarten an, bei der die Teilnehmenden ihre Erwartungen, Wünsche und Anregungen formulieren und präsentieren können.

Zeit: ca. 1,5 h

Ziele: Das Modul Kennenlernen soll den Teilnehmenden Sicherheit vermitteln, ihnen einen Überblick über das Programm geben und Vertrauen für das gemeinsame Arbeiten schaffen.

Materialien: Je nach Methodenauswahl Flipchart, Beamer & Leinwand, Laptop, Stifte & Moderationskarten etc.

Modul 2: Morgenrunde und Tagesabschluss

Methode	Inhalt
Morgenrunde	In allen Workshops und Themencamps unseres Projektes spielen Morgenrunden eine wichtige Rolle. Oft werden sie durch ein kleines Spiel (Warm Up) begleitet, das auflockern, herunterfahren oder den Gruppenzusammenhalt stärken soll. Morgens sollte außerdem noch einmal auf das Tagesprogramm verwiesen werden. Hier gibt es auch die Möglichkeit auf Probleme, Wünsche oder Erwartungen der Teilnehmenden einzugehen.
Tagesabschluss	Beim Tagesabschluss soll der Tag und das Erlebte noch einmal in angenehmer Atmosphäre reflektiert werden und auf das Wohlbefinden der Teilnehmenden geschaut werden. Darüber hinaus kann schon auf das Programm des nächsten Tages verwiesen werden.

Zeit: ca. 15 – 30 Minuten

Ziel: In den täglichen Morgenrunden und Tagesabschlüssen soll den Teilnehmenden Raum für individuelle und Gruppen-Reflexion gegeben und eine vertrauensvolle Atmosphäre geschaffen werden. Es ist außerdem der Zeitpunkt, um offene Fragen und Unsicherheiten in der Gruppe und mit dem Workshop-Team zu klären.

Materialien: keine, eventuell Flipchart und Karteikarten / Stifte (nach Bedarf).

Modul 3: BNE-Methoden „Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit“

Methode	Inhalt
Aufstellungsspiel	Die TN sollen sich mittels des Aufstellungsspiels dem Thema Nachhaltigkeit annähern und in einen ersten Austausch dazu kommen. Dafür wird eine imaginäre Linie im Raum (z.B. auch durch Klebeband) installiert. Die beiden Pole stehen für „ja, ich stimme zu“ und „nein, ich stimme nicht zu“. Nun werden Fragen zu Nachhaltigkeit und den eigenen Erfahrungen damit gestellt. (z.B. Ich weiß, was Nachhaltigkeit bedeutet etc.). Die TN stellen sich an der Linie auf. Danach kommen sie ins Gespräch und können erläutern, warum sie wo auf der Linie stehen.
Input „Einführung Nachhaltigkeit“	Durch eine Präsentation werden die Geschichte und Entwicklung des Nachhaltigkeitsgedanken und die aktuellen Konzepte einer Nachhaltigen Entwicklung vorgestellt. Darüber hinaus wird auf die Agenda 2030 und die Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen eingegangen und die Idee dahinter erläutert.
„SDG to go“	Bei dieser Methode werden 17 Holzklötze – für jedes SDG einer – auf einen Tisch gelegt und zusätzlich Materialien zur Erläuterung der einzelnen Ziele zur Verfügung gestellt. Die TN überlegen nun gemeinsam, wie die SDGs zusammenwirken können/sollen, um bestimmte Ziele der Nachhaltigen Entwicklung (z.B. Wachstum, Klimaschutz oder Frieden) zu realisieren. Die Klötze sollen so geordnet werden, wie die TN meinen, dass sie zusammenhängen oder wie Synergien zwischen ihnen für die Erreichung dieser Ziele entstehen könnten. Die genutzten SDGs werden in der Gruppe nochmal erläutert und entsprechend auf dem Tisch angeordnet.

Zeit: ca. 1,5 h

Ziele: Die TN setzen sich mittels der vorgestellten Methoden mit der Idee und den Konzepten der Nachhaltigen Entwicklung auseinander. Durch das Aufstellungsspiel und die Beschäftigung mit den SDGs soll das Thema Nachhaltigkeit fassbar werden und die TN angeregt werden, Perspektiven zu wechseln, Zusammenhänge zu ergründen und ihren Bezug dazu reflektieren.

Materialien: Bastelmaterialien, Flipcharts, Stifte, Zukunftsbox „Ernährung“, Tablets, etc.

Modul 4: Betriebsbesichtigungen / Exkursionen

Methode	Inhalt
Exkursion Landwirtschaft	Die Gruppe besucht einen solidarischen Landwirtschaftsbetrieb in der Sächsischen Schweiz (Schellehof in Struppen). Dort erwartet sie eine ca. eineinhalbstündige Führung über den gesamten Hof und eine Einführung in Nachhaltigkeit und ökologische Landwirtschaft. Dabei wird ausführlich erläutert, was die Idee und Geschichte hinter diesem ganzheitlich nachhaltigen Konzept sind und welche Berufe und Branchen unter dem Dach des Hofes vereint sind. Anschließend können die TN einige Tätigkeiten selbst erleben und auf dem Feld zusammen mit einer Erntemaschine Kartoffeln ernten. Anschließend dürfen sie die Kartoffeln und weiteres Gemüse vom Hof mitnehmen (für den Kochworkshop am nächsten Tag).
Exkursion „Future Food“	Um sich intensiv mit den Themen Ernährung, Lebensmittelproduktion, Wertschöpfungsketten und den Perspektiven dieser Bereiche auseinanderzusetzen, besucht die gesamte Gruppe die Sonderausstellung „Future Food“ im Deutschen Hygienemuseum Dresden. Dort erhält sie eine ca. einstündige Führung durch die drei großen Bereiche der Ausstellung („Produzieren – zwischen Feld und Labor“, „Handeln – im Netzwerk des Weltmarktes“ und „Wählen – der Supermarkt der Zukunft“). Anschließend haben die TN Zeit die Ausstellung noch auf eigene Faust zu erkunden. Im Vorfeld wurden den TN einige Fragen (z.B. welche Möglichkeiten einer nachhaltigen Ernährung sind am interessantesten für dich? Was gibt es davon schon? Wo liegen Trends und Risiken der zukünftigen weltweiten Ernährung? usw.) mit auf den Weg gegeben, über die im Anschluss an die Exkursion gemeinsam reflektiert wird.

Zeit: ca. 2,0 h bis 3,0 h

Ziele: Bei der Betriebsexkursion soll den TN die Möglichkeit geboten werden, einen Betrieb und seine Mitarbeitenden kennenzulernen und einen realistischen Einblick in den beruflichen Alltag und in Tätigkeitsbereiche in der nachhaltigen Landwirtschaft zu gewinnen. Im Zuge beider Exkursionen sollen sie sich mit globalen und regionalen Auswirkungen und Perspektiven in den Bereichen Nahrungsmittelproduktion & -Handel und Ernährung als Ganzes auseinandersetzen. Im Anschluss an die Exkursionen sollen die TN gemeinsam Erlebtes reflektieren und sich austauschen.

Materialien: Blöcke, Stifte, eventuell vorbereitete Fragen (-Kataloge) und ÖPNV-Tickets.

Modul 5: Workshop „Lebensmittelverschwendung und Kochen“

Methode	Inhalt
Workshop „Lebensmittelverschwendung“	Der Workshop mit Expert*innen vom Projekt „Zur Tonne“ aus Dresden beginnt mit einem Einstieg in das Thema Lebensmittelverschwendung und -Wertschätzung und Wertschöpfungsketten. Es werden Aussagen in die Runde geworfen wie „Ich biete lieber zu viel als zu wenig essen an, wenn ich Leute einlade“ usw. und alle Teilnehmenden positionieren sich dazu auf einer imaginären Skala im Raum. So entstehen erste Gespräche über Konsumgewohnheiten, Ernährung, Wertevorstellungen. Anhand der Wertschöpfungskette wird nachverfolgt, wo die meisten Lebensmittel verloren gehen. Dieser Teil ist als Spiel gestaltet– indem Teilnehmende erst die Wertschöpfungskette in die richtige Reihenfolge bringen sollen und dann diskutieren, wo die Verschwendung am größten ist.
Workshop „nachhaltig Kochen“	Die Expert*innen vom Projekt „Zur Tonne“ haben eine Auswahl von geretteten Lebensmitteln vom Tafel Dresden e.V. und eine Rezeptausswahl mitgebracht. Zusammen mit den TN wird dann ein mehrgängiges Menü aus diesen Zutaten zubereitet. Fokus liegt dabei auch darauf, die Produkte nach dem Leaf to Root-Prinzip ganzheitlich zu verwenden (z.B. Chips aus Kartoffelschalen oder Pesto aus Karottengrün). Highlight ist neben dem Kochen und der Zubereitung das gemeinsame Essen.

Zeit: ca. 3,0 h

Ziele: Die Teilnehmenden sollen sich in diesem Modul praktisch in berufsspezifischen Tätigkeiten ausprobieren, eigene Fähigkeiten und Interessen reflektieren und neue Fähigkeiten und Kenntnisse erlangen. Durch den Kontakt zu einer Expert*in können sie Einblick in deren Berufsbiografie und den beruflichen Alltag im Bereich Ernährung und Gastronomie bekommen. Die TN sollen sich sowohl im theoretischen Workshop als auch im praktischen Arbeiten mit Problemen in Lebensmittelproduktion und -Handel und mit Lebensmittelverschwendung und -Wertschätzung auseinandersetzen und Lösungen erkennen und erarbeiten.

Materialien: Papier, Stifte, diverse Bastelmaterialien, Farben, eventuell Laptops und Tablets.

Modul 6: Berufsorientierung

Methode	Inhalt
Berufsscharade	Im Raum hängen Infozettel zu verschiedenen Berufen in den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung und Lebensmittelproduktion. Die Teilnehmenden schauen sich diese an; insbesondere auch die dazugehörigen Anforderungen, Ausbildungsdauer- und Art, Job-Möglichkeiten etc. Anschließend wird die Gruppe aufgeteilt und eine Runde Scharade gespielt. Erraten werden muss nicht nur der Beruf, sondern auch dazugehörige Greening-Potentiale (Wie kann ich diesen Beruf nachhaltig gestalten?). Pro genanntem Greening-Potential gibt es einen extra Punkt.
Gallery Walk: „Berufesteckbrief“	Die Teilnehmenden können sich aus einer Auswahl an Berufe-Steckbriefen zu Ausbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie einen für sie interessanten Beruf raussuchen. Zusätzlich liegen Moderationskarten mit Studienmöglichkeiten in diesen Bereichen aus. Die Aufgabe besteht darin, die wichtigsten Fakten zur jeweiligen Ausbildung / zum jeweiligen Studium zu recherchieren und auf einem Plakat zu visualisieren. Außerdem sollen Nachhaltigkeitspotentiale der ausgewählten Ausbildung erarbeitet und ebenfalls auf dem Plakat abgebildet werden. Anschließend stellen die TN ihre Plakate in der Gruppe vor.

Zeit: ca. 1,5 h

Ziele: Die Teilnehmenden erlangen Kenntnisse über Berufe, Anforderungen und über Greening-Potentiale in einzelnen Berufsfeldern. In der eigenen Recherche und Auseinandersetzung mit interessanten Berufsmöglichkeiten setzen sie sich mit Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten auseinander und wissen, wo sie entsprechende Informationen einholen können. Bei der Methode Gallery Walk kommen sie mit den anderen in Austausch, reflektieren und bekommen Inspiration.

Materialien: Infomaterial zu den verschiedenen Berufen, Flipchart-Papier und Bastelmaterialien, Beamer, Laptop & Leinwand, Stifte etc.

Modul 7: Workshop „Nachhaltigkeit in der Gastronomie“

Methode	Inhalt
„Gastro for Future“	Die TN finden sich in Gruppen von zwei bis drei Personen zusammen. Die Aufgabe besteht darin, dass jede Gruppe eine Idee und ein Konzept für einen nachhaltigen Gastronomiebetrieb entwickelt. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – von Eisdiele über Imbissbude bis hin zu Sterne-Restaurant ist alles möglich. Die Gruppen überlegen sich ein ganzheitliches Konzept, das von der Einrichtung über die angebotenen Produkte/ Dienstleistungen bis hin zu Werbung und Arbeitsalltag möglichst alles einschließt. Die Gruppen überlegen außerdem, wie sie ihre Idee Visualisieren (Plakat, Werbespot, Vortrag, Fotostory etc.) und dann vor der gesamten Gruppe pitchen/präsentieren.
„Best Practices“	Im Anschluss an die Methode „Gastro for Future“ und der Präsentation der Ergebnisse, folgt eine Vorstellung verschiedener Projekte / Unternehmen aus dem Bereich der nachhaltigen Gastronomie. In diesem Fall wurden u.a. die Berliner Betriebe „Nobelhardt und Schmutzig“ und „Isla Coffee“ und die Dresdner Projekte „Palais Café“ und „Sprout“ vorgestellt. Darüber hinaus wurde auf Wunsch der TN nochmal intensiver auf das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft eingegangen. Zuletzt wurde noch das Dresdner Projekt „Fairplant“ vorgestellt, dass eine interaktive Stadtkarte von Dresden erstellt hat und pflegt, auf der nachhaltige Unternehmen, Projekte und Initiativen im gesamten Stadtgebiet abgebildet sind.

Zeit: insgesamt ca. 1,5 bis 2,5 h

Ziele: In diesem Modul sollen sich die TN mit nachhaltigen Lösungen, Ideen und damit verbundenen Herausforderungen auseinandersetzen und über konkrete Handlungsoptionen reflektieren. Durch die individuelle Entwicklung eigener Ideen erfahren sie über die Vielfalt an möglichen und schon vorhandenen Konzepten für eine nachhaltigere Berufs- und Konsumwelt. Gestaltungskompetenz, Fähigkeit zum Perspektivwechsel und Reflektion des eigenen Konsumverhaltens werden dabei ebenfalls geschult bzw. gefestigt.

Materialien: Mobile Endgeräte für die Recherche, Flipchart, Beamer, Materialien zum Basteln etc.

Erfahrungen

Die Erfahrungen aus der Planung & Organisation des Workshops, der praktischen Arbeit mit den Teilnehmenden und der Kooperation mit Praxispartner*innen & Referent*innen wurden gesammelt und die wichtigsten hier kurz zusammengefasst. Aus dieser Sammlung sind untenstehend einige Tipps für die praktische Umsetzung dieses oder ähnlicher Bildungsangebote zusammengetragen.

- Die Erfahrung zeigte, dass die Teilnehmenden v.a. bei den Themen eigener Konsum und Ernährung/Lebensmittel sehr motiviert sind zu lernen und sich auszutauschen.
- Das praktische Arbeiten und Ausprobieren macht den TN am meisten Spaß.
- Der Besuch des Landwirtschaftsbetriebes und das Anpacken vor Ort war ein Highlight und hätte laut den TN noch viel mehr Zeit in Anspruch nehmen dürfen.
- Es kommt sehr gut an, wenn die TN aus Workshops und von Besuchen etwas mitnehmen können (z.B. geerntete Kartoffeln und anderes Gemüse)
- Bei einem vollen Programm-Tag, wie bei den Exkursionstagen, sind kleinere Pausen auch neben der An- und Abreise wichtig und nicht zu vernachlässigen.

Tipps:

- | | |
|----------------|--|
| Tipp 1: | Es lohnt sich ausreichend Zeit zum Kennenlernen einzuplanen. Dies schafft eine vertrauensvolle Atmosphäre, die für das Gelingen des Workshops wichtig ist. |
| Tipp 2: | Ausreichend Pausen einplanen, in denen die Teilnehmenden die Möglichkeit haben sich zu bewegen. |
| Tipp 3: | Wert auf das Essen legen. Ein leckeres Essen schafft immer gute Stimmung. Selbst Kochen schweißt die Gruppe zusammen und macht großen Spaß. |
| Tipp 4: | Die Teilnehmenden freuen sich, wenn sie etwas mitnehmen können. Das kann ein selbst erstelltes Plakat, Produkte aus besuchten Firmen oder Ähnliches sein. |
| Tipp 5: | Kreatives Arbeiten unbedingt einbauen und gut anleiten. |

Berufeliste

Die unten angeführte Tabelle führt verschiedene Berufe aus den Bereichen Gastronomie und Landwirtschaft auf, ohne dass sie einen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es handelt sich vielmehr um eine Auswahl an entsprechenden Berufen und Ausbildungsmöglichkeiten, mit der wir in unserem Workshop gearbeitet haben.

Beruf	Art der Ausbildung
Hotelfachmann*/-frau*	Duale Ausbildung
Brauerei- /Getränketechnologie	Studium (grundständig)
Lebensmitteltechnologie	Studium (grundständig)
Restaurantfachmann*/-frau*	Duale Ausbildung
Bäcker/*in	Duale Ausbildung
Koch/Köch*in	Duale Ausbildung
Landwirt/*in	Duale Ausbildung
Agrarwissenschaften	Studium (grundständig)
Fachverkäufer/*in Lebensmittelhandwerk	Duale Ausbildung
Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie	Studium (grundständig)
Hotelmanagement	Studium (grundständig)
Pflanzentechnologe/*in	Duale Ausbildung
Tierwirt/*in	Duale Ausbildung
Gärtner/*in	Duale Ausbildung

Workshop | Streuobst Knödel Vollpension

Fotodokumentation

An dieser Stelle sollen ausgewählte Eindrücke in Form von Fotos, die während der drei Tage entstanden sind, einen kleinen Einblick in die Umsetzung des Themencamps geben.



Die Teilnehmenden des Workshops auf den Feldern des Schellehof in Struppen (bei Pirna).



Das gemeinsame Kartoffel-Ernten auf dem Traktor des Betriebes war eines der Highlights.



Bei einer Betriebsführung konnten wir die vielen Bereiche des Hofes kennenlernen.



Auseinandersetzung mit Wertschöpfungsketten im Bereich Lebensmittelproduktion.



Aus diesen geretteten Lebensmitteln von der Tafel Dresden wurde nachhaltig gekocht.



Zubereitet wurden vegane Burger mit selbstgemachter Mayonnaise und Pesto aus Karottengrün.



In der Ausstellung „Future Food“ drehte sich alles um die Ernährung in Gegenwart und Zukunft.



Das nachhaltige Menü wurde mithilfe einer mobilen Outdoor-Küche zubereitet.



Die veganen Burger wurden mit Ofenkartoffeln vom Schellehof und einem Obstsalat gereicht.

Linkliste

Konzept / Praxispartner*innen:

<https://zur-tonne.de>

<https://www.schellehof.de>

<https://www.dhmd.de/ausstellungen/rueckblick/future-food>

<https://www.greentable.org>

https://sdg12.de/de/aktivitaeten?field_unterziel_target_id%5B13%5D=13&fulltext=&page=3

Module:

<http://www.biwina.de/SDG/>

<https://berufenet.arbeitsagentur.de/berufenet/faces/index?path=null/berufsfelder>

<https://fairplant-dresden.de>

<https://17ziele.de>

<https://zur-tonne.de/blog/unser-eigenes-kochbuch/>

<https://www.workshop-spiele.de/das-kennenlernspiel-mit-aufstellung-und-humor/>

Impressum

Six Days for Futur ist ein Projekt unter der Trägerschaft des arche noVa – Initiative für Menschen in Not e.V. in Partnerschaft mit dem Umweltzentrum Dresden e.V. und dem Valtenbergwichtel e.V.

Herausgeber

arche noVa – Initiative für Menschen in Not e.V.

Weißeritzstraße 3,

01067 Dresden

Tel.: 0351 | 48 19 84 - 0

Fax: 0351 | 48 19 84 - 70

E-Mail: info@arche-nova.org

Internet: www.arche-nova.org

Kontakt:

Projekt „Six Days for Future“

Claudia Holbe

Tel: 0351 481984-69

E-Mail: anmeldung@6days4future.de

Layout: Johannes Metzner

Fotos: arche noVa – Initiative für Menschen in Not e.V.

Copyright: [CC BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

Dresden, März 2022

**SIX
DAYS
FOR
FUTURE**

www.6days4future.de

Prinzipien unserer Arbeit:

- Wir vermitteln unsere Inhalte geschlechter- und diversitätssensibel.
- Jede*r ist willkommen.
- Wir arbeiten möglichst barrierefrei.

KONTAKT



Johannes Metzner



0351 494 3316



anmeldung@6days4future.de



Six Days for Future



6days4future

www.6days4future.de

www.zukunftsberufe.info

Das Projekt "Six Days for Future" wird im Rahmen des ESF-Bundesprogramms "Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu Klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf - BBNE" durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz sowie den Europäischen Sozialfonds gefördert.