

**SIX
DAYS
FOR
FUTURE**

STREUOBST KNÖDEL VOLLPENSION

Gastronomie & Tourismus

THEMENCAMP

Anleitung & Dokumentation

Inhalt

Vorbemerkung zum Projekt	2
Konzept	3
Lernziele	4
Aufbau	5
Module	9
Erfahrungen	17
Berufeliste	18
Fotodokumentation	19
Impressum	20

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 Wirtschaftsweise 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 14 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.

Themencamp „Streuobst Knödel Vollpension“

Das sechstägige Themencamp ist ein für Jugendliche und junge Erwachsene zwischen 14 - 24 Jahren praxisorientiertes Angebot, in dem Berufe und Tätigkeiten im Bereich Ernährung, Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus vorgestellt und (praktisch) kennen gelernt werden können. Teilnehmen können zwischen 12 und 20 Personen. Das Programm umfasst sechs Tage inklusive An- und Abreisetag. Vollverpflegung und Unterbringung sind ebenfalls inbegriffen. Das Themencamp fand vom 18. Bis 23. Juli 2022 im Jugendgästehaus Pirna Liebenthal bei Pirna statt.

Das Camp umfasst mehrere Module, bei denen das praktische Arbeiten unter professioneller Anleitung sowie das Kennenlernen der beruflichen Praxis im Fokus stehen. Neben den Querschnitts-Themen „Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)“ und Berufsorientierung, die auf allen Ebenen ständig stattfinden, steht in diesem Themencamp die Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit in den Bereichen, Landwirtschaft, Ernährung und Tourismus im Vordergrund. Ziel des Camps ist es, dass die Teilnehmenden sich nachhaltig mit der Verbindung und den Zusammenhängen von Klima, Ernährung und Reisen auseinandersetzen. Gemeinsam können sie erfahren, wie Landwirtschaft nachhaltig funktionieren kann und wie wichtig sie als Grundlage für eine nachhaltige Ernährung ist. Durch Betriebsbesuche und praktische Workshops lernen die Teilnehmenden, wo Probleme und Herausforderungen in der Gastronomie und im Tourismussektor liegen und wie diese mit tollen Ideen und Projekten sogar vor der eigenen Haustür gelöst werden. Ziel ist es, dass alle Teilnehmenden sich mit Nachhaltigkeit auseinandersetzen konnten und herausfinden konnten, wie das praktisch in den genannten Berufsfeldern umgesetzt wird und welche alten und neuen Ideen es dafür braucht. Die Teilnehmenden sollen darüber hinaus ihren Horizont hinsichtlich ihrer Berufswahl sowie ihren eigenen Lebensentwürfen erweitern.

Der Aufbau des Themencamps ist didaktisch begründet: Nach einem ausführlichen Kennenlernen und einer ersten Orientierung starten wir mit einer BNE-Methoden, um die Jugendlichen an das Thema Nachhaltigkeit heranzuführen. Anschließend beginnen die praktischen Workshops und Exkursionen. Am letzten Tag stehen die beruflichen Vorstellungen und Wünsche einerseits und die Präsentation des Podcast im Fokus.

Lernziele

Lernziel 1: BNE / Nachhaltigkeit

Die Teilnehmenden...

- wissen, was der Begriff der Nachhaltigkeit meint und meinen kann
- wissen um die Zusammenhänge von Landwirtschaft, Tourismus und Gastronomie
- Lernen nachhaltige Unternehmen/ Menschen in diesen Bereichen näher kennen
- kennen Probleme, Herausforderungen und Lösungsansätze für eine nachhaltige Ausgestaltung von verschiedenen Berufen
- reflektieren ihr eigenes Konsumverhalten
- haben Handlungsoptionen auf individueller und beruflicher Ebene kennengelernt
- haben sich kritisch mit Gastronomie und Lebensmitteln auseinandergesetzt
- haben Perspektivwechsel und den Umgang mit Komplexität und Vielfalt geübt
- haben kritisches Denken geschult

Lernziel 2: Berufsorientierung

Die Teilnehmenden...

- kennen mögliche Wege nach der Schule
- haben sich mit ihren individuellen Interessen, Vorstellungen und Wünschen auseinandergesetzt
- haben mindestens einen Betrieb/Unternehmen in den Bereichen Gastronomie, Tourismus und Landwirtschaft kennengelernt
- wissen, wo sie weitere Informationen zu Berufen erhalten
- haben etwas Praktisches gelernt (z.B. Kochen)

Lernziel 3: Schlüsselkompetenzen







Während des gesamten Workshops wurden folgende Schlüsselkompetenzen gefördert

- Gestaltungskompetenz
- Teamfähigkeit
- Interkulturelle Kompetenzen
- Kommunikationsfähigkeit
- Einfühlungsvermögen
- Kreatives Denken

Aufbau

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

Legende:

	Praktische Workshops
	Inputs & BNE-Methoden
	Betriebsexkursionen
	Berufsorientierung
	Organisatorisches / Allgemeines
	Freizeit / Exkursion

Tag 1:

Dauer	Thema / Name	Methode
1 h	Anreise Betreuer*innenteam und Teilnehmende	Anreisezeitfenster, individuelle Begrüßung der TN, Zimmerbeziehen
2,5 h	Kennenlernen, Organisatorisches, Erwartungsabfrage	Kennenlern- und Namensspiele, Wochenübersicht via Flipchart, Erwartungsabfrage mit Moderationskarten, Belehrung Camp- und Hausregeln
1 h	Abendessen	
3 h	offener Abend + Angebot	Begegnungen schaffen z.B. Spieleabend für Interessierte
0,5 - 1 h	Teamrunde	Gesprächsrunden zwischen Hauptamtlichen und

Themencamp | Streuobst Knödel Vollpension

Tag 2:

Dauer	Thema / Name	Methode
1 h	Morgenangebot optional	ein Teammitglied als Ansprechperson
0,25 h	Morgenrunde	Stimmungsabfrage, Warm up, Tagesablauf vorstellen
3 h	Geländespiel "Klimasiedler"	Mehrständiges Gruppenspiel, bei dem sich alles um Konsum, Klima und Wohlstand dreht und darum, wie Konsum, Wirtschaft und Klima zusammenhängen
2 h	Mittagessen und Pause	
1,5 h	Workshop "SDGs To Go"	Kennenlernen der 17 Nachhaltigkeitsziele und Herstellen von Zusammenhängen und Synergien
1,5 h	Sprachanimation	Die Teilnehmenden bringen sich gegenseitig in spielerische Weise ihre Sprachen bei (z.B. Farben)
1 h	Abendessen	
3 h	Freizeit und Filmangebot	
0,5 - 1 h	Teamrunde	Gesprächsrunden zwischen Hauptamtlichen und

Tag 3:

Dauer	Thema / Name	Methode
1 h	Morgenangebot optional + Frühstück	ein Teammitglied als Ansprechperson
1 h	Frühstück	
0,25 h	Morgenrunde	Stimmungsabfrage, Warm up, Tagesablauf vorstellen
3 h	Betriebsbesuch "Landwirtschaft"	betriebliche Exkursion auf Bio-Landwirtschaftsbetrieb
4 h	Halbtagesausflug / Erlebnispädagogik	Ursprünglich geplant war ein Ausflug in den Indoor-Hochseilgarten. Wegen zu hoher Temperaturen wurde es ein schattiger Wander-Ausflug mit Baden
1 h	Abendessen	
3 h	Freizeit und Spieleangebot	Angebot Spieleabend und Tischtennis
0,5 - 1 h	Teamrunde	Teamenden

Themencamp | Streuobst Knödel Vollpension

Tag 4:

Dauer	Thema / Name	Methode
1 h	Morgenangebot optional + Frühstück	ein Teammitglied als Ansprechperson
0,25 h	Morgenrunde	Stimmungsabfrage, Warm up, Tagesablauf vorstellen
3 h	Betriebsbesuch "nachhaltiger Tourismus"	Die gesamte Gruppe macht einen Ausflug in das Bio Refugium Schmilka und macht dort Führungen durch das ganzheitlich nachhaltige Tourismus-Projekt
2 h	Mittagessen und Pause	
3 h	Workshop "Kochen for Future"	Workshop zu Lebensmittel, Ernährung und Klima mit anschließendem gemeinsamen Kochen
0,5 h	Abendessen	
3 h	Film- und Spiele-Abend	Filmangebot und gemeinsames Spielen
0,5 - 1 h	Teamrunde	Gesprächsrunden zwischen Hauptamtlichen und

Tag 5:

Dauer	Thema / Name	Methode
1 h	Morgenangebot optional + Frühstück	ein Teammitglied als Ansprechperson
0,25 h	Morgenrunde	Stimmungsabfrage, Warm up, Tagesablauf vorstellen
3 h	Workshop "Startup for Future"	für ein nachhaltiges Unternehmen entwickeln und vorstellen
2 h	Mittagessen und Pause	
2 h	Berufsorientierung	Auseinandersetzung mit eigenen Vorstellungen und Fähigkeiten und mit einzelnen Berufen
3 h	Grillen und Abschlussabend	
0,5 - 1 h	Teamrunde	Gesprächsrunden zwischen Hauptamtlichen und

Themencamp | Streuobst Knödel Vollpension

Tag 6:

Dauer	Thema / Name	Methode
1 h	Morgenangebot optional	ein Teammitglied als Ansprechperson
1,5 h	Frühstück und Sachenpacken	
0,25 h	Morgenrunde	Stimmungsabfrage, Warm up, Tagesablauf vorstellen
1,5 h	Abschlussreflexion , Verabschiedung und Abreise	Wochenrückblick, Auswertung, Feedbackmethoden, Fragebögen, Ausblick weitere Camps, Verabschiedung und Abreise
1h	Abreise der Teilnehmenden	
1 h	abschließende Teamrunde	Gesprächsrunden zwischen Hauptamtlichen und Teamenden, Auswertung Camp, Rückbau

Module

Im Folgenden werden die unterschiedlichen Module des Themencamps 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 Richtwerte, die an die jeweiligen Gegebenheiten angepasst werden können.

Modul 1: Kennenlernen

Methode	Inhalt
Kennenlernen, Erwartungsabfrage, Organisatorisches	Zu Beginn geben die Teilnehmenden Anmeldeunterlagen, Fotoerlaubnis und besondere Aufträge der Eltern (wenn vorhanden) beim Camp-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 (Linkliste siehe unten). 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. Camp- und Hausregeln werden erläutert und das Programm für die sechs Tage wird vorgestellt. Außerdem gibt es Raum für Fragen, Wünsche und Anregungen
Sprachanimation	Das Konzept der Sprachanimation stellt eine Ergänzung zum Erlernen einer Fremdsprache dar. Es wird eingesetzt, wenn in einer Gruppe verschiedene Sprachen gesprochen werden. Durch spielerische Elemente werden in der Gruppe gesprochene Sprachen thematisiert und Wörter gelernt. Die Teilnehmenden stellen sich so gegenseitig ihre Muttersprachen vor (z.B. Farben, Zahlen, Schrift etc.)

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. Darüber hinaus stellen sich die Betreuungspersonen / das Workshop-Team vor. Die Sprachanimation baut Hemmungen ab und weckt Neugier auf Sprachen und Personen.

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

Modul 2: Morgenrunde und Tagesabschluss

Methode	Inhalt
Morgenrunde und Tagesabschluss	In jedem Workshop oder Camp spielen morgendliche und abendlich bzw. Tagesabschlussrunden eine wichtige Rolle. Oft werden sie durch ein kleines Spiel (Warmup) begleitet, das auflockern, herunterfahren oder den Gruppenzusammenhalt stärken soll. Morgens sollte noch einmal auf das Tagesprogramm verwiesen, abends auf das Programm des nächsten Tages geschaut werden. Hier gibt es auch die Möglichkeit auf Probleme oder Wünsche einzugehen.

Zeit: jeweils ca. 0,25 h

Ziele: Wachwerden und Energie tanken, Begegnungen schaffen, ins Gespräch kommen, Vertrauen schaffen, Organisatorisches klären, Feedback. 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: Moderationsmaterialien, Warmup-Spiele nach Bedarf und Belieben (siehe z.B. Linkliste)

Modul 3: Teamrunden

Methode	Inhalt
Teamrunden	In jedem Camp und Workshop finden Gesprächsrunden zwischen Hauptamtlichen und Teamenden statt um sich gegenseitig zu den folgenden Punkten auszutauschen und den nächsten Tag zu planen. <ul style="list-style-type: none">- Was ist mir aufgefallen in Bezug auf die TN?- Wo brauche ich Hilfe? Wo kann ich ggf. noch unterstützen?- Welche Aufgaben stehen am nächsten Tag an? Wer ist für was verantwortlich?

Zeit: 0,5 h oder je nach Bedarf

Ziele: Tagesreflexion, Vorbereitung nächster Tag

Materialien: Protokoll bei Bedarf, kann aber auch mündlich passieren

Modul 4: Bildung für nachhaltige Entwicklung

Methode	Inhalt
Präsentation Nachhaltigkeit	Mittels einer Präsentation (PowerPoint) werden der Begriff und die Geschichte von Nachhaltigkeit kurz erläutert. Angefangen über Carl von Carlowitz über das „Drei-Säulen-Modell“ der Nachhaltigkeit bis hin zu den 17 Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen, wird die Bedeutung / werden verschiedene Bedeutungen von Nachhaltigkeit erläutert. Auf dieser Grundlage kann dann im Anschluss eine tiefere Auseinandersetzung mit den 17 Nachhaltigkeitszielen (SDGs) geschehen.
„SDGs-To-Go“	Die 17 Nachhaltigkeitsziele werden im A4-Format (laminiert) auf dem Boden ausgelegt. Die Teilnehmenden können nun diskutieren, was Nachhaltigkeit für sie bedeutet, sich eins oder mehrere Ziele raussuchen, zu dem sie einen persönlichen Bezug haben und dies(e) vorstellen. Nachdem die SDGs einzeln vorgestellt und diskutiert wurden, soll nun das Zusammenwirken zwischen ihnen erarbeitet werden. Die SDGs wirken nie eindimensional und beeinflussen sich darüber hinaus gegenseitig. Die SDG-To-Go-Klötze werden auf den Tisch gelegt und die Gruppe einigt sich auf die Erreichung eines Zieles. Dabei stellt sich die Frage, wie kann das Ziel erreicht werden und wie müssen die anderen Ziele mitwirken? Die Teilnehmenden werden ermuntert, ihre eigenen Vorstellungen zu entwickeln. Die Klötze sollen so angeordnet werden, wie sie meinen, dass sie zusammenhängen oder wie am besten Synergien zwischen ihnen entstehen könnten. Zusätzlich soll dies auch für das Ziel "nachhaltige Ernährung & Gastronomie“ und „nachhaltiger Tourismus“ getan und darüber diskutiert werden. Hier kann das Plakat der Initiative „Green Table“, auf dem 12 SDGs für die Gastronomie dargestellt werden unterstützend genutzt werden (Siehe Linliste).

Zeit: 2,0 – 3,0 h

Ziele: Die Teilnehmenden setzen sich mit Nachhaltigkeit und ihrem individuellen Bezug dazu auseinander und lernen die 17 Nachhaltigkeitsziele kennen. Sie reflektieren ihr Konsumverhalten und ihre alltäglichen Kaufentscheidungen. Die Komplexität und Vielschichtigkeit von Nachhaltigkeit soll erlebbar und erfassbar gemacht werden. Darüber hinaus soll eine erste Verbindung der Nachhaltigkeitsziele zu den Berufsbereichen des Camps hergestellt werden.

Materialien: SDG-Icons (A4-laminiert), SDG-To-Go-Klötze, Plakat „Green Table“, Präsentation

Modul 4: Bildung für nachhaltige Entwicklung

Methode	Inhalt
Planspiel Klimasiedler	In Kleingruppen von 3-4 Personen erwirtschaften sich die Teilnehmenden Rohstoffe, um ihren Wohlstand auszubauen. Dabei gibt es eine Menge Hindernisse zu überwinden und verstrickte Aufgaben zu lösen, wofür gute Teamarbeit nötig ist. Mit dem wachsenden Wohlstand wächst jedoch auch ein Turm an Treibhausgasen und die drohende Klimakatastrophe kann alles ändern. Die Gruppen bewegen sich im Spannungsfeld von eigenem Konsum, Wohlstandserreichung und deren gruppenübergreifenden und globalen Auswirkungen. Bei einer Klimakonferenz in der Mitte des Planspiels können die Gruppen über Abgeordnete besprechen, wie weitere Klimakatastrophen und damit verbundener Wohlstandsverlust verhindert werden können. So können z.B. Absprachen getroffen werden, mehr in Klimaschutz- und Anpassungsprojekte zu investieren.
„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 pitch/präsentieren.

Zeit: Klimasiedler ca. 3,0 h, „Gastro for Future“ ca. 1,5 h

Ziele: Die Teilnehmenden setzen sich mit Nachhaltigkeit und ihrem individuellen Bezug dazu auseinander. Die Komplexität und Vielschichtigkeit von Nachhaltigkeit soll erlebbar und erfassbar gemacht werden. Die Reflexion über eigenen Konsum und die damit zusammenhängenden globalen Auswirkungen, Handlungsoptionen, Verstehen des Konzepts des nachhaltigen Wirtschaftens, Nachhaltigkeit in der Anwendung, Stärkung der sozialen Kompetenz sollen durch das Planspiel Klimasiedler gestärkt werden. Darüber hinaus lernen Sie Probleme, Herausforderungen und Lösungen in der Gastronomie kennen und entwickeln eigene Ideen.

Materialien: Materialien Klimasiedler, Aufgabenblatt „Gastro for Future“, Moderationsmaterialien

Modul 5: Betriebsbesuche

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. Aufgrund der hohen Temperaturen (über 35°) wurden die landwirtschaftlichen Tätigkeiten in der Sonne abgesagt und der Fokus mehr auf die Führung und die Auseinandersetzung mit nachhaltiger Landwirtschaft gelegt.
Exkursion Tourismus und Gastronomie	Die Gruppe besucht einen nachhaltigen Tourismusbetrieb in der Sächsischen Schweiz (Bio Refugium Schmilka). Dort erwartet sie eine ca. einstündige Führung durch das „Bio-Dorf“ und die vielen dazugehörigen Betriebe (Restaurants, Hotel, Ferienhäuser, Bäckerei, Brauerei, den eigenen Garten etc.). Dabei wird ausführlich erläutert, was die Idee und Geschichte hinter diesem ganzheitlich nachhaltigen Tourismuskonzept ist und welche Berufe und Branchen unter dem Dach des Bio Refugiums vereint sind. Anschließend können die TN einige Tätigkeiten selbst erleben und in Gruppen hinter die Kulissen einiger Betriebe im Bio-Dorf schauen. Vor Ort wird die Gruppe mit einem Mittagessen (bio und vegetarisch/vegan) verpflegt.

Zeit: Je Exkursion inklusive An- und Abreise ca. 2,5 - 3,0 h

Ziele: Den Teilnehmenden soll die Möglichkeit geboten werden, einen Einblick in den beruflichen Alltag und entsprechende Tätigkeitsbereiche zu gewinnen. Im Zuge der betrieblichen Exkursionen sollen sie Unternehmen kennenlernen und Arbeitsplätze und –Bedingungen besichtigen. In jedem Fall sollen sich die TN auch mit der nachhaltigen Gestaltung dieser Bereiche und den Chancen und Risiken, die dies mit sich bringt auseinandersetzen und Kontakt zu Fachleuten haben.

Materialien: Erarbeitete Fragen, Bei Bedarf Snacks und Getränke, Tickets ÖPNV (wenn nötig)

Modul 6: Praktischer Workshops – „Kochen for Future“

Methode	Inhalt
Workshop-Teil I "Nachhaltigkeit & Ernährung"	Der erste Teil des Workshops mit den beiden Referent*innen vom Projekt „AHA – anders handeln e.V.“ aus Dresden beginnt mit einem Einstieg in das Thema „nachhaltige Ernährung“. Dabei liegt der Fokus auf der Frage „wo kommt unser Essen her und was hat das mit Nachhaltigkeit zu tun?“ Anhand der Wertschöpfungskette wird nachverfolgt, wo unsere Lebensmittel unter welchen Bedingungen hergestellt werden und welche Wege sie bis auf unseren Teller zurücklegen müssen. Es wird besprochen, welchen CO ₂ -Fußabdruck die verschiedenen Nahrungsmittel haben. Zuletzt gibt es eine Gruppenarbeit, bei der jede Gruppe sich einem anderen Thema widmen kann. Die Themen sind: "Verpackung", "Saisonalität & Regionalität", "Fleisch vs. Alternative" und "Anbau-Art". Jede Gruppe bekommt Recherchematerialien (Artikel, Berichte, Videos etc.) und ca. 20 Minuten Zeit, um zum jeweiligen Thema zu recherchieren.
Workshop-Teil II „Kochen“	Die Referent*innen haben eine Auswahl von geretteten Lebensmitteln (von Foodsharing Dresden und vom Tafel Dresden e.V.) und eine Rezeptauswahl mitgebracht. Zusammen mit den Teilnehmenden wird daraus ein mehrgängiges Menü zubereitet. Die Gruppen aus dem ersten Workshop-Teil bleiben bestehen und sind nun für unterschiedliche Gerichte zuständig. Während eine Gruppe Dips zubereitet und Brötchen backt, kümmert sich eine andere Gruppe um das Hauptgericht (ein senegalesischer Erdnuss-Eintopf namens Mafé). Zwei weitere Gruppen können jeweils beim Thema Salat und Frisches und beim Thema Dessert kreativ werden und selbst entscheiden, was genau sie zubereiten wollen. In allen Gruppen geht es darum möglichst wenig zu verschwenden und möglichst viel von den Lebensmitteln zu verwehren – alle Gerichte sind zudem vegan. Anschließend werden alle Gerichte kurz vorgestellt und die jeweiligen Gruppenthemen besprochen. Nach dem gemeinsamen Essen wird zusammen aufgeräumt.

Zeit: Workshop-Teil I ca. 1,0 h, Workshop-Teil II ca. 2,0 h

Ziele: Die Teilnehmenden setzen sich mit dem Thema nachhaltige und klimafreundliche Ernährung auseinander. Dabei geht es immer um den Zusammenhang von Ernährung, Klima und Mitmenschen. Sie reflektieren ihr eigenes Konsumverhalten und setzen sich mit klimafreundlicher Ernährung auseinander. Beim Kochen lernen sie eine berufsspezifische Tätigkeit kennen. Das Gruppengefühl wird gestärkt und ein eigenes Abendessen mit neuen Rezepten wird zubereitet.

Materialien: Beamer und Leinwand, Infomaterialien und Anschauungsmaterial, eine eingerichtete Küche und ggf. Lebensmittel (in diesem Fall von den Referent*innen mitgebracht)

Modul 7: Berufsorientierung

Methode	Inhalt
Workshop „Jobs for Future“	Die Teilnehmenden können sich aus einer Auswahl an Berufe-Steckbriefen zu Ausbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Gastronomie, Landwirtschaft, Lebensmittel und Tourismus einen für sie interessanten Beruf bzw. eine Aus- oder Weiterbildungsmöglichkeit wählen. Die Aufgabe besteht nun darin, dass die Teilnehmenden alleine oder in Kleingruppen die wichtigsten Fakten zur jeweiligen Ausbildung / zum jeweiligen Studium zusammentragen und auf einem Plakat darstellen. Darüber hinaus sollen Nachhaltigkeitspotentiale der ausgewählten Berufe und Berufsbereiche erarbeitet und ebenfalls auf dem Plakat abgebildet werden. Anschließend stellen die Teilnehmenden /die Gruppen ihre Plakate vor und es wird sich gemeinsam darüber ausgetauscht. Der Workshop lässt sich sehr gut an die Methode „Gastro for Future“ anschließen (s.o.)
Best Practice	Nach dem obigen Workshop können in einem kurzen Vortrag oder bei Bedarf auch mittels einer Präsentation kurz Beispiele von nachhaltigen Firmen und Projekten aus den vorgestellten beruflichen Bereichen durch das Betreuungsteam vorgestellt und erläutert werden.
Austausch mit Fachleuten	Während der Workshops und im Zuge der Betriebsbesuche stellen die Referent:innen und Fachleute jeweils auch immer ihren beruflichen Werdegang vor bzw. stehen für Fragen dazu zur Verfügung.

Zeit: Workshop „Jobs for Future“ und Best Practice-Vorstellung ca. 1,5 – 2,0 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 Gesprächen mit Fachleuten und durch die Vorstellung von Best Practice-Beispielen können sie einen tieferen Einblick in die nachhaltige Wirtschaft bekommen.

Materialien: Infomaterial zu den verschiedenen Berufen, Flipchart-Papier und Bastelmaterialien, Beamer, Laptop & Leinwand, Stifte, Infos zu Best Practice in der Wirtschaft etc.

Modul 8: Feedback / Abschluss

Methoden	Inhalt
„Fünf Finger“ Feedbackmethode	<p>Bei dieser Feedbackmethode bekommen alle Teilnehmenden ein leeres Blatt Papier (DIN A4) und einen Stift. Nun sollen sie ihre Hand auf das Blatt legen und den Handumriss darauf zeichnen. Jedem der fünf Finger wird eine Überschrift zugeordnet:</p> <ul style="list-style-type: none">- Daumen: Das war super- Zeigefinger: Das hätte besser laufen können- Mittelfinger: Das fand ich nicht (so) gut- Ringfinger: das nehme ich mit- Kleiner Finger: Das kam zu kurz / darüber will ich mehr erfahren <p>Nun sollen alle Teilnehmenden zu den jeweiligen Überschriften / Fingern ein kurzes Feedback schreiben. Die Teilnehmenden dürfen (bei Bedarf) ihr Feedback vorstellen. Anschließend sammelt das Workshop die anonymen (nicht mit Namen beschrifteten) Blätter ein.</p>
Offene Feedbackrunde	<p>In einer offenen Feedback-Runde können alle Teilnehmenden noch einmal ihre Eindrücke von den Workshop-Tagen und dem Workshop-Ergebnis teilen und ihre ganz persönliche Einschätzung abgeben. Dies ist auch die Möglichkeit, dass das Workshop-Team selbst auch eine Einschätzung abgibt und mit den Teilnehmenden teilt. Im Anschluss erhalten die Teilnehmenden ein persönliches Teilnahmezertifikat.</p>
Zielscheibe	<p>Auf ein oder mehrere Flipcharts wird eine Zielscheibe gemalt, die in 4 Sektoren aufgeteilt wird. Jeder dieser Abschnitte steht unter einer Überschrift (z.B. Team, Unterkunft, Essen, Workshops, Exkursionen). Die Teilnehmenden können mit Stiften anonym eintragen, wie nahe wir in dem Camp den jeweiligen Zielen gekommen sind und wie gut/schlecht sie einzelne Teile im Camp fanden.</p>

Zeit: circa 1,0 – 1,5 h

Ziele: Feedback von den Teilnehmenden, Verbesserungswünsche, Ideen und Einschätzungen. Zusätzlich wird in diesem Modul auch noch die Möglichkeit eingeräumt, einen anonymen Online-Fragebogen zum Workshop auszufüllen.

Materialien: Flipcharts, Stifte, Teilnahmezertifikate, Informationen zu weiteren Camps/Workshops

Erfahrungen aus dem Themencamp

- In einem mehrsprachigen Camp mit Übersetzung sollte Wert auf Sprachanimation für ein gutes Miteinander gelegt und Raum dafür geschaffen werden
- Aufgrund der Mehrsprachigkeit und Übersetzung sollte überall mehr Zeit eingeplant werden
- Vor allem Betriebsbesichtigungen und die dortigen Vorträge waren für die ukrainischen Jugendlichen schwierig, da sie nur zeitversetzt die Infos und Fakten erfassen konnten. Dies hängt aber auch von den Vortragenden ab
- Im Themencamp herrschten teils Außentemperaturen über 35°. Bestimmte Tätigkeiten und Ausflüge mussten spontan abgesagt oder angepasst werden
- Aufgrund der hohen Temperaturen muss immer für genügend Wasser und andere Getränke gesorgt sein
- Bei einem vollen Programm-Tag, wie bei den Exkursionstagen, sind kleinere Pausen auch neben der An- und Abreise wichtig und nicht zu vernachlässigen
- Genügend Zeit für An- und Abreise bei Betriebsbesuchen einplanen

Weitere Tipps:

- | | |
|----------------|---|
| Tipp 1: | Immer vorher Infos und Vorhersage zu den Wetterbedingungen einholen und das Programm anpassen (z.B. viel Wasser) |
| Tipp 2: | Die kreative Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit schafft einen tollen Zugang zum Thema. Dies sollte - wo es geht - berücksichtigt werden |
| Tipp 3: | Das gemeinsame Kochen bringt Teilnehmenden viel Spaß und schafft ein gutes Gruppenerlebnis. Allerdings müssen die Abläufe bei knapp 20 Personen vorher gut geplant und eingehalten werden |
| Tipp 4: | Ausreichend Pausen einplanen, in denen die Teilnehmenden die Möglichkeit haben sich zu bewegen. |
| Tipp 5: | Morgen- und Tages-Abschlussrunden sind wichtig, um das Programm zu erläutern und etwaige Unsicherheiten der Teilnehmenden zu erfassen und im besten Fall auszuräumen |

Berufeliste

Die unten angeführte Tabelle führt verschiedene Berufe aus den Bereichen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus 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 Camp gearbeitet haben.

Beruf	Art der Ausbildung
Landwirt/ *in	Duale Ausbildung
Tierwirt/*in	Duale Ausbildung
Gärtner/*in	Duale Ausbildung
Bäcker/*in	Duale Ausbildung
Koch/Köch*in	Duale Ausbildung
Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie	Studium (grundständig)
Agrarwissenschaften	Studium (grundständig)
Hotelmanagement	Studium (grundständig)
Tourismusmanagement	Studium (grundständig)
Nachhaltiger Tourismus	Studium (grundständig)
Pflanzentechnologe/*in	Duale Ausbildung
Tierwirt/*in	Duale Ausbildung
Hotelfachmann*/-frau*	Duale Ausbildung
Hotelkaufmann*/-frau*	Duale Ausbildung
Kaufmann*/-frau* Tourismus & Freizeit	Duale Ausbildung
Restaurantfachmann*/-frau*	Duale Ausbildung

Fotodokumentation

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



Bei der Sprachanimation konnten sich die Teilnehmenden gegenseitig und jeweils die Sprachen Russisch und Deutsch spielerisch kennenlernen.



Beim Geländespiel Klimasiedler drehte sich alles um Konsum und Wohlstand und wie beides mit dem Klima/dem Klimawandel zusammenhängt.



Auf dem solidarischen Landwirtschaftsbetrieb Schellehof starteten wir mit einer Einführung zum Thema nachhaltige Landwirtschaft.



Bei unserem Ausflug ins Bio Refugium Schmilka konnten wir viele der nachhaltigen Betriebe, wie z.B. die alte Bio- und Mühlenbäckerei kennenlernen.



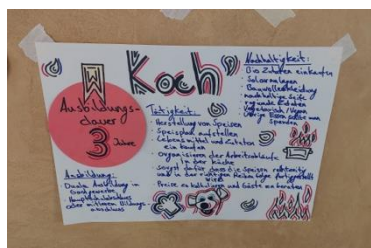
Außerdem konnten wir in Schmilka den Bio-Garten kennenlernen, in dem Kräuter und Gemüse für die Restaurants angebaut werden.



Beim Kochen im Workshop „Kochen for Future“ wurde fleißig geschnippelt, gekocht, gebacken und angerichtet.



Bei der Methode „Jobs for Future“ haben die Teilnehmenden Berufe und deren Greening-Potentiale recherchiert und vorgestellt.



Eine Teilnehmerin hat sich für den Beruf Koch*/Köchin* entschieden und ein anschauliches Plakat entworfen, dass sie vorstellte.



Eine Auswahl an Ideen und Projekten der Gruppen aus dem Workshop „Startup for Future“. Hier sind wirklich tolle nachhaltige Ideen entstanden.

Impressum

Six Days for Future 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, Dezember 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.