

**SIX
DAYS
FOR
FUTURE**

PIZZA PASTA POLAROID

Gastronomie & Tourismus

WORKSHOP

Anleitung & Dokumentation

Inhalt

Vorbemerkung zum Projekt	2
Konzept	3
Lernziele	4
Aufbau	5
Module	8
Erfahrungen	15
Berufeliste	16
Fotodokumentation	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 „Pizza, Pasta, Polaroid“

Der Workshop "Pizza, Pasta, Polaroid" ist ein praxisorientiertes und außerschulisches Bildungsangebot für Jugendliche im Alter von 16-24 Jahren, die sich in der Phase der ersten Berufsorientierung befinden. Es empfiehlt sich eine Personenzahl zwischen 8 und 12. Das Programm umfasst vier Tage mit Vollverpflegung (Mittagessen, Getränke und Snacks).

Ziel des Workshops ist die Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit in den Bereichen Ernährung, Gastronomie und Tourismus 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, Planspielen 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 Ernährung und Gastronomie. Während des gesamten Camps finden sich Elemente der Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie der Berufsorientierung.

Der Aufbau des Workshops sieht wie folgt aus: Der erste Tag umfasst das Ankommen und ein ausführliches Kennenlernen. Anschließend setzen sich die Jugendlichen in einem Workshop mithilfe der Szenario-Methode "Zukunftsbox Ernährung" von Futurium mit den Herausforderungen und Lösungen für die Ernährung und Nahrungsmittelproduktion der Zukunft auseinander. Dabei entwickeln sie gemeinsam ein Wunsch- und ein Horrorszenario und visualisieren diese in zwei Gruppen. Am Tag zwei beschäftigen sich die Teilnehmenden in einem Workshop mit Lebensmittelverschwendung und -Wertschätzung und kochen gemeinsam ein nachhaltiges Menü aus weggeworfenen Lebensmitteln. Anschließend entwickeln sie im Workshop „Gastro for Future“ in Gruppenarbeit einen nachhaltigen Gastronomiebetrieb. Am Tag drei dreht sich alles um nachhaltigen Tourismus. Dafür findet ein Ganztagesausflug in die Sächsische Schweiz statt, bei dem die Gruppe das Bio Refugium Schmilka, ein Leuchtturm-Projekt des nachhaltigen Tourismus in Sachsen, und den Nationalpark Sächsische Schweiz besuchen. Das dort Erfahrene und Gelernte wird am Vormittag des vierten Workshoptages mittels der Methode „Green City Tour“ vertieft, bei der die Teilnehmenden eine touristische Tour durchs „nachhaltige Dresden“ planen. 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 Tourismus, regionalen Wertschöpfungsketten und Gastronomie
- reflektieren ihr eigenes Ernährungs-, Konsum- und Reiseverhalten
- können nachhaltige Techniken selbst umsetzen (z.B. Kochen)
- haben sich kritisch mit Gastronomie und Tourismus auseinandergesetzt
- kennen Konzepte der nachhaltigen Gastronomie und des nachhaltigen Tourismus
- 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 Tourismus 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 „Pizza, Pasta, Polaroid“ 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	Kennenlern-Spiele und Erwartungsabfrage
1,0 h	Organisation	Wochenübersicht via Flipchart, Belehrung Workshop- und Hausregeln
2,0 h	Mittagessen & Pause	
2,5 h	Workshop „Zukunftsszenarien Ernährung“	Szenariotechnik (Zukunftsbox Futurium) und Visualisierung der erarbeiteten Szenarien
0,25 h	Tagesabschluss	Gemeinsame Reflexion in der Gruppe
0,5 h	Teamrunde	Gesprächsrunde im Betreuungsteam, Aufräumen

Workshop | Pizza Pasta Polaroid

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
2,0 h	Mittagessen & Pause	
2,0 h	Workshop „Gatro for Future“	Gruppenarbeit: Entwicklung eines nachhaltigen Unternehmens/Projekts im Bereich Gastronomie
0,25 h	Tagesabschluss	Gemeinsame Reflexion in der Gruppe
0,5 h	Teamrunde	Gesprächsrunde im Betreuungsteam, Aufräumen

Tag 3:

Dauer	Thema	Methode
1,0 h	Fahrt in die Sächs. Schweiz	Fahrt mit ÖPNV
0,25 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
2,0 h	Betriebsexkursion „nachhaltiger Tourismus“	Führung und Betriebserkundung des Bio Refugiums Schmilka
1,5 h	Mittagessen & Pause	Vor Ort von Betrieb gepflegt
2,0 h	Vortrag und Wanderung „Nationalpark“	Vortrag „Nachhaltiger Tourismus in Sachsen“ und Besichtigung des Nationalparks
1,0 h	Fahrt nach Dresden	Fahrt mit ÖPNV
0,25 h	Tagesabschluss	Gemeinsame Reflexion in der Gruppe
0,5 h	Teamrunde	Gesprächsrunde im Betreuungsteam

Workshop | Pizza Pasta Polaroid

Tag 4:

Dauer	Thema	Methode
0,25 h	Morgenrunde	Warm-Ups, Tagesprogramm und Wünsche
3,0 h	Nachhaltiges Dresden	Workshop „Green City Tour“ / Besuch und Essen im Zero Waste Café „Palais Café“
1,0 h	Mittagessen & Pause	
1,5 h	Berufsorientierung	Individuelle Recherche und Auseinandersetzung mit Berufen im Bereich Gastronomie und Tourismus mittels der Methode „Gallery Walk“
1,0 h	Workshop-Abschluss	Feedback, Evaluationsbögen und Abschied
0,5 - 1h	Teamrunde	Gesprächsrunde im Betreuungsteam, Aufräumen

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-Methode „Zukunftsszenarien Ernährung“

Methode	Inhalt
Workshop „Zukunftsszenarien“	Die Szenariotechnik ist eine Methode, um mögliche Zukunftsbilder zu erarbeiten. Die Materialien in der verwendeten Zukunftsbox „Ernährung“ von Futurium helfen den Jugendlichen, sich verschiedene Zukünfte im Bereich Ernährung vorzustellen. In den Bereichen Ernährungsstil, Herstellung von Nahrungsmitteln, Aussehen von Essen, Transport und Produktionsorte werden verschiedene Trends vorgestellt und von den TN zu Szenarien kombiniert. Es wird je ein nachhaltiges Wunschscenario und ein Alptraumscenario erarbeitet. Davon ausgehend beschäftigen sie sich damit, welche Rolle Nachhaltigkeit und Gerechtigkeit dabei spielen. Megatrendkarten, verschiedene Blickwinkel und Herausforderungen ermöglichen eine Vertiefung der Szenarien.
Visualisierung „Zukunftsszenarien“	Die Teilnehmenden entwickeln in zwei Kleingruppen die erarbeiteten Szenarien weiter. Eine Gruppe kümmert sich dabei um das Wunsch-, die andere um das Alptraumscenario. Sie denken die Szenarien weiter und einigen sich dann auf eine Visualisierungsart, mit der sie die Szenarien der gesamten Gruppe präsentieren wollen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Es können Plakate, Kurzgeschichten, Videos, Audio-Formate etc. umgesetzt werden.

Zeit: ca. 3 - 5 h

Ziele: Die Teilnehmenden setzen sich mit Ernährung und Ernährungsweisen, Produktion und Handel von Lebensmitteln und der Zukunft in diesen Bereichen auseinander. Durch die Szenariotechnik können Sie verschiedene Zukunftsmodelle durchspielen und über die jeweiligen Vor- und Nachteile für Umwelt, Mensch und Klima reflektieren. Durch die verschiedenen Szenarien können sie modellhaft erfahren, welche Entscheidungen und Stellschrauben zu welchen Ergebnissen in diesen Bereichen führen. Darüber hinaus setzen sie sich im Prozess dieser Methode mit dem eigenen Konsumverhalten und der individuellen Ernährungsweise auseinander und lernen, wie diese Menschen und Umwelt positiv/negativ beeinflussen können.

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

Modul 4: Betriebsexkursionen

Methode	Inhalt
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 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.
Exkursion Gastronomie	Im Anschluss an den Workshop „Green City Tour“, in dem die TN einen touristischen Ausflug durch das „nachhaltige Dresden“ entwickelt haben, findet eine Exkursion in das Zero Waste Café „Palais Café“ im Dresdner Museum „Japanisches Palais“ statt. Dort erfahren die TN, was hinter den Konzepten Zero Waste und Kreislaufwirtschaft steckt und wie das Café dadurch und durch regionale, saisonale und vegetarische/vegane Produkte versucht möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Darüber hinaus kann über die Verbindung von Tourismus und Kultur mit Nachhaltigkeit reflektiert werden. Die TN werden im Café verpflegt (Klimateller).

Zeit: ca. 2,0 h

Ziele: In dem Modul soll den Teilnehmenden die Möglichkeit geboten werden, einen realistischen Einblick in den beruflichen Alltag und Tätigkeitsbereiche in den Berufsfeldern Gastronomie und Tourismus zu gewinnen. Im Zuge der betrieblichen Exkursionen sollen sie reale Unternehmen kennenlernen, Arbeitsplätze und -Bedingungen besichtigen und im Idealfall schon Kontakte zu potentiellen Arbeitgeber*innen knüpfen. 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. Im besten Fall können sie etwas mit nach Hause nehmen.

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: Workshops zu Nachhaltigkeit in Gastronomie & Tourismus

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.
„Green City Tour“	In mehreren Gruppen von zwei, maximal drei Personen (auch Einzelarbeit ist möglich) setzen sich die TN mit den Fragen auseinander: Wie nachhaltig ist Dresden? Und was kann nachhaltig in Dresden erlebt werden? Mithilfe des Nachhaltigkeits-Stadtplans vom Dresdner Projekt „Fairplant“ und individueller Recherche können die TN nachhaltige Orte in und um Dresden finden. Die Aufgabe besteht nun darin, für eine imaginäre Reisegruppe eine „Green City Tour“ durch Dresden oder in der Nähe der Stadt zu planen. Welche Orte werden besucht? Wo wird gegessen? Gibt es Shopping-Möglichkeiten? Wer oder welches Projekt wäre für eine Vorstellung geeignet? Das und vieles mehr kann in die Tour mit einfließen. Am Ende stellen die Gruppen ihre Green City Tour (am besten auch visuell) vor.

Zeit: jeweils ca. 1,5 bis 2,0 h

Ziele: In beiden Methoden sollen sich die TN mit der nachhaltigen Ausgestaltung der jeweiligen Bereiche und Branchen auseinandersetzen und über konkrete Handlungsoptionen reflektieren. Durch die individuelle Recherche und die 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 sehr motiviert sind zu lernen und sich auszutauschen.
- Das praktische Arbeiten und Ausprobieren macht den TN am meisten Spaß.
- Aber auch der Besuch von nachhaltigen Unternehmen und der Austausch mit den Menschen vor Ort wurde von den TN als sehr bereichernd wahrgenommen.
- Es kommt sehr gut an, wenn die TN aus Workshops und von Besuchen etwas mitnehmen können (diverse Produkte, selbst gemachte Plakate etc.).
- Bei einem vollen Programm-Tag, wie bei dem Exkursionstag in die Sächsische Schweiz, 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. |
| 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 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 Workshop gearbeitet haben.

Beruf	Art der Ausbildung
Hotelfachmann*/-frau*	Duale Ausbildung
Hotelkaufmann*/-frau*	Duale Ausbildung
Kaufmann*/-frau* Tourismus & Freizeit	Duale Ausbildung
Restaurantfachmann*/-frau*	Duale Ausbildung
Bäcker/*in	Duale Ausbildung
Koch/Köch*in	Duale Ausbildung
Fachangestellte*r im Bäderbetrieb	Duale Ausbildung
Sport- und Fitnesskaufmann*/-frau*	Duale Ausbildung
Fachverkäufer/*in Lebensmittelhandwerk	Duale Ausbildung
Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie	Studium (grundständig)
Hotelmanagement	Studium (grundständig)
Kulturmanagement	Studium (grundständig)
Tourismusmanagement	Studium (grundständig)
Nachhaltiger Tourismus	Studium (grundständig)

Workshop | Pizza Pasta Polaroid

Fotodokumentation

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



Das ausgiebige Kennenlernen durch Spiele und Diskussionen in der Gruppe bildet den Einstieg.



Das gemeinsame kreative Arbeiten in kleineren Gruppen kommt bei den Teilnehmenden gut an.



Gemeinsam und in kleinen Gruppen gehen die Teilnehmenden die Zukunftsszenarien durch.



Die Zukunftsbox von Futurium bietet eine gute Grundlage für die Entwicklung der Szenarien.



Eine Gruppe hat das „Alptrahmszenario“ in Form einer fiktiven Geschichte und Visualisierung präsentiert.



Die zweite Gruppe hat ein Plakat zur nachhaltigen Stadt, wie sie in einem Wunschscenario aussehen könnte, entworfen.



Beim Workshop „Nachhaltig Kochen“ wurden weggeworfene Lebensmittel vom Tafel Dresden e.V. verwendet.



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



Aus der Petersilie und dem Karottengrün wurde z.B. eine nachhaltige Pesto zubereitet.

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.