



**NachDenkEr**  
Nachhaltiges Denken Erleben

## Nachhaltigkeit in der betrieblichen Berufsausbildung der Lebensmittelbranche

Gestaltungsorientierte Qualifizierungsmodule für das  
Ausbildungspersonal im Lebensmittelhandwerk und in der  
Lebensmittelindustrie

---

Abschlusstagung BBNE-Transfer  
16. November 2022

GEFÖRDERT VOM



# Ziel des Transferprojekts

- Verbreitung und Verfestigung nachhaltigkeits- und digitalisierungsbezogener Weiterbildungen für das betriebliche Ausbildungspersonal
- Förderung der Gestaltungskompetenz auf Seiten des betrieblichen Ausbildungspersonals (Multiplikatoren\*innen) als integrativer Bestandteil der beruflichen Handlungskompetenz
- Adaption und Weiterentwicklung der Modellversuchsergebnisse u.a. NachLeben und NiB-Scout für die Zielgruppe betriebliches Ausbildungspersonal in Form von kurzzyklischen Qualifizierungsangebote im Blended Learning-Format

---

GEFÖRDERT VOM

# Ziel des Transferprojekts

- Nutzung bestehender Qualifizierungsstrukturen (zB Meisterschulen) sowie vorhandene curriculare Ankerpunkte
- Nachhaltigkeit und Digitalisierung als Querschnittsthemen
- Qualifikationsangebot als Add-on zum Vorbereitungskurs „Ausbildung der Ausbilder“ (ADA-Schein)
- Angebot innerhalb entsprechender Meister\*innen- und Techniker\*innen Lehrgänge

---

GEFÖRDERT VOM

# Ziel des Transferprojekts

- Erkenntnisse hinsichtlich übertragbarer branchenübergreifender Ansätze für eine niederschwellige und dennoch systematische Implementierung
- Begleitendes wissenschaftliches Erkenntnisinteresse:
  - Gelingensbedingungen für einen erfolgreichen Transfer von innovativ-nachhaltigen Bildungsinhalten in die betriebliche Praxis

---

GEFÖRDERT VOM

# Kurzer Rückblick: Modellversuche



- **NiB-Scout**

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

Nach Leben

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



Bundesinstitut für  
Berufsbildung

# NachLeben

## **Nachhaltigkeit in den Lebensmittelberufen (NachLeben)**

Situierte Lehr-Lernarrangements zur Förderung der Bewertungs-, Gestaltungs- und Systemkompetenz in der betrieblichen Ausbildung

---

GEFÖRDERT VOM

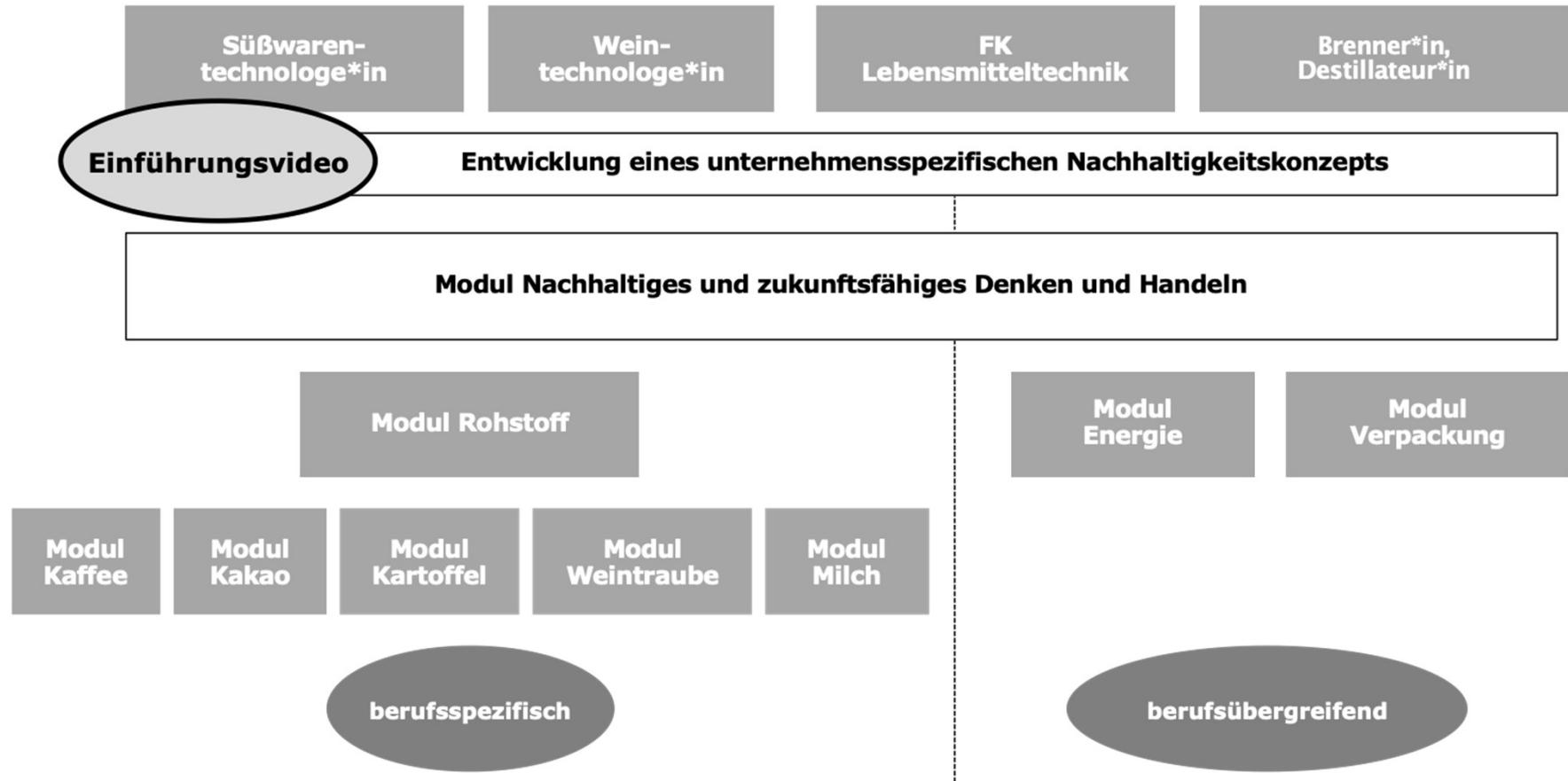
## Ziel des Modellversuchs

- Entwicklung, betriebliche Erprobung, Evaluation und Verbreitung von nachhaltigkeitsorientierten, situierten Lehr-Lernarrangements (Szenarien)
  - Inwieweit lässt sich das Ziel der Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz mit den Ansätzen zur Bewertungs- Gestaltungs- und Systemkompetenz vereinbaren?
    - Vermittlung von thematischen Aspekten zum Thema Nachhaltigkeit
    - Kompetenzförderung durch zeitgemäße didaktische Ansätze
    - Nachhaltigkeitsdimensionen in konkreten beruflichen Handlungsfeldern und -situationen einbetten
  - Zielgruppe I: Auszubildende in den Lebensmittelberufen
  - Zielgruppe II: Ausbilder/innen in der Lebensmittelbranche
- 

GEFÖRDERT VOM

# Ergebnisse: Modulübersicht

---



---

GEFÖRDERT VOM

# Nach Leben

The screenshot shows a web browser window with the title "Start - CoSiTo". The address bar contains "nachleben.cosito.net/index.php/start.html". The page features a navigation bar with colored buttons for different grade levels: Klasse 5/6 (orange), Klasse 7/8 (blue), Klasse 9/10 (green), Klasse 11/12 (pink, highlighted with an orange arrow), Ausbildung (teal), and a question mark icon. There are input fields for "Benutzername" and "Passwort" with a "Anmelden" button. Below the navigation bar, a large white box contains the text "Willkommen auf CoSiTo" and a descriptive paragraph about the website's purpose. A link "Konto anlegen" is visible in the top right corner of this box.

Auf dieser Website werden verschiedene situierte Lernsequenzen dargestellt. Diese beginnen jeweils mit einem Ankervideo, in dem eine Problemstellung geschildert wird sowie Lösungsansätze aufgezeigt werden. Im Anschluss daran werden die Schülerinnen und Schüler anhand einer komplexen Aufgabenstellung an eine Lösung des Problems herangeführt. Diese wird durch verschiedene Materialien und Medien unterstützt.

**<http://www.nachleben.cosito.net>**

GEFÖRDERT VOM





# NiB-Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



Bundesinstitut für  
Berufsbildung

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung

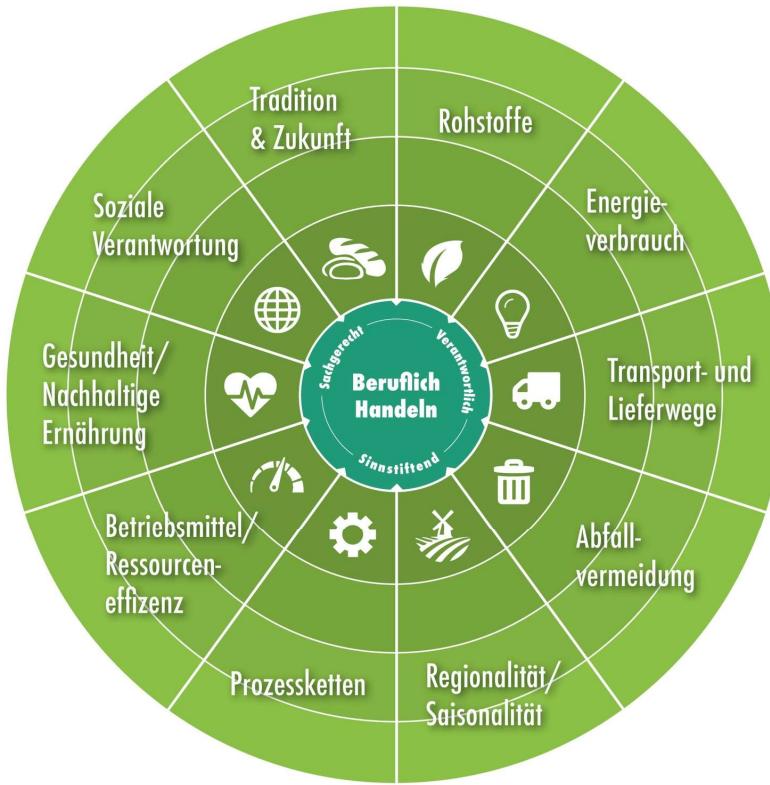


Bundesinstitut für  
Berufsbildung



## Nachhaltigkeitsdimensionen

---



---

GEFÖRDERT VOM



KOMPETENZANFORDERUNGEN		ENTWICKLUNGSSTUFEN		
Saisonalität, Regionalität von Produkten und Rohstoffen kennen und berücksichtigen		1 NOVICE	2 PROFFESIONAL	3 EXPERTE
		Basiswissen zu Regionalität/Saisonalität und Anwendung	Vertiefung und Anwendung	Transfer und Verknüpfung in der Betriebspraxis
<b>BESCHREIBUNG</b>  Regionale Lebensmittel und Saisonalität gehen häufig Hand in Hand, denn nur was die Natur in der entsprechenden Jahreszeit bzw. Saison zu bieten hat, kann in der Region angebaut werden.  Gegenstand dieser Kompetenzdimension ist das umfassende Wissen über die Herkunft und Erzeugung der zum Einsatz kommenden Produkte/Rohstoffe. Weiterführend geht es um Fertigkeiten, die Nutzung und Verwendung solcher Produkte/Rohstoffe in Rezepturen und Backverfahren gemäß weiterer Nachhaltigkeitsaspekte und betrieblichen Kontextfaktoren abzuwägen. Auf der konkreten Handlungsebene steht die Auswahl und Nutzung regionaler, saisonaler Zutaten in neu entwickelten Backwaren/Snacks im Mittelpunkt und ggf. (sofern möglich) die Ausweitung und Etablierung im Betriebskontext.		<ul style="list-style-type: none"><li>- Kenntnisse zu regionalen Erzeugern und konventionellen Produkten (Produktionsbedingungen und Transportwege etc.)</li><li>- Kenntnisse zu Ökosiegeln, Regionalsiegeln etc. von Produkten</li><li>- Auswahl von Produkten gemäß Saisonkalender</li><li>- Kreieren von Angeboten, Backwaren, Snacks unter Auswahl regionaler/saisonaler Zutaten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- lokale/regionale Wert schöpfungsketten verstehen und Vernetzungsmöglichkeiten im Rahmen einzelner Produkte/Angebote erkennen und anwenden</li><li>- Abwägen mit anderen Aspekten von Nachhaltigkeit und betrieblichen Restriktionen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- saisonale und regionale Produkte im Angebot optimal miteinander kombinieren und dies den Kunden kommunizieren</li><li>- Verknüpfungen mit anderen Nachhaltigkeitsdomänen (Zukunfts-fähigkeit, Verbrauchergesundheit, Regionenentwicklung etc.) erkennen</li><li>- Etablierung auf Betriebebene prüfen und ggf. Umsetzung anbahnen</li></ul>
		<ul style="list-style-type: none"><li>- Problembewusstsein schaffen</li><li>- Methoden und Lösungsstrategien verstehen und erproben und Ergebnisse reflektieren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Probleme und Konflikte selbstständig erkennen</li><li>- Methoden und Lösungsstrategien einsetzen und reflektieren</li><li>- aus Fehlern lernen, Strategien anpassen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- selbstständig Entwicklungsziele setzen und realistisch bewerten</li><li>- Methoden und Lösungsstrategien zielorientiert und abwägend einsetzen und reflektieren</li></ul>

GEFÖRDERT VOM



Thementage\_Beispiele.pdf

Start Werkzeuge Dokument

1 / 2 72,7% Anmelden

Kompetenzorientierter Unterricht anhand des Themas Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

**THEMENTAG - Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk - 1. Lehrjahr**

NiB Scout

Zeit	Thema	Inhalte	Methoden	Ablauf - (Lern)Ziele - Kompetenzen	Material
07:30 Uhr bis 07:45 Uhr	Einführung zum Tag	<ul style="list-style-type: none"><li>Besprechung des Tagesablaufs,</li><li>Erläuterung der Themen und Aufgaben</li><li>ggf. Wiederholung vom Vortag</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ausbildervortrag</li><li>Q&amp;A mit Auszubildenden</li><li>Wiederholungsquiz</li></ul>		
07:45 Uhr bis 08:30 Uhr	Theoretische Grundlagen zum Sauerteig	<ul style="list-style-type: none"><li>Sauerteigarten vorstellen/wiederholen</li><li>Rezept besprechen</li><li>Berechnungen durchführen</li><li>Vorbereitung der praktischen Einheit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ausbildervortrag</li><li>Q&amp;A mit Auszubildenden</li><li>Gruppenarbeit, Einzelarbeit</li></ul>		
08:30 Uhr bis 09:15 Uhr	Nachhaltigkeit privat und im Bäckerhandwerk (Einführung)	<ul style="list-style-type: none"><li>Relevanz von Nachhaltigkeit im eigenen privaten Handeln</li><li>Erfassen der Bereiche: Konsum, Ernährung, Mobilität, Energieverbrauch, Abfall</li><li>Nachhaltigkeitsbereiche des Bäckerhandwerks</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Selbstreflektion zum Thema Nachhaltigkeit mit dem ökologischen Fußabdruck: <a href="https://www.fussabdruck.de">https://www.fussabdruck.de</a></li><li>Kategorienkärtchen - in Matrix sortieren (Arbeit in Gruppen)</li><li>Austausch zur eigenen Arbeitsrealität</li><li>Vorstellen der Betriebssituation</li><li>ggf. Beobachtungsaufgabe für die praktische Einheit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Selbsttest Fussabdruck - erster Stopp Ernährung: Wer ist überrascht? Wie sind die Ergebnisse - woran liegt das?</li><li>Was hat das mit der Bäckerausbildung zu tun?</li><li>Transfer zum beruflichen Handeln - Nachhaltigkeitsbereiche des Bäckerhandwerks zusammenbringen - Fußabdruck einer Bäckerei?</li><li>Leitfrage: z.B. Woher kommen die Rohstoffe?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Moderationskoffer,</li><li>Beamer/Laptop</li><li>Internetfähige Geräte (z.B. Smartphone)</li></ul>
<b>15 Minuten Pause</b>					
09:30 Uhr bis 12:00 Uhr	Praktische Einheit „Sauerteig“	<ul style="list-style-type: none"><li>praktisches Arbeiten und Verarbeiten des Sauerteiges, Portionierung, Ruhezeiten,</li><li>Backen</li><li>Ergebnisse vorstellen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>selbstständiges Arbeiten</li><li>Arbeiten in Teams</li><li>Anleitung durch den Ausbilder</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rohstoffe erklären, Hintergrundwissen</li><li>ggf. Verknüpfung mit Thema Energieeffizienz,</li><li>Auswertung der Backergebnisse (Feedback)</li></ul>	
<b>30 Minuten Pause</b>					
12:30 Uhr bis 15:30 Uhr	Praktische Einheit in der Backstube zum Thema „Franzbrötchen“	<ul style="list-style-type: none"><li>praktisches Arbeiten und Herstellen des Plunderteiges, Verarbeitung</li><li>Backen</li><li>Ergebnisse vorstellen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>selbstständiges Arbeiten</li><li>Arbeiten in Teams</li><li>Anleitung durch den Ausbilder</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rohstoffe erklären, Hintergrundwissen</li><li>ggf. Verknüpfung mit Thema Rohstoffe</li><li>Auswertung der Backergebnisse (Feedback)</li></ul>	
15:30 Uhr bis 16:00 Uhr	Säubern der Backstube	<ul style="list-style-type: none"><li>Aufräumen</li><li>Säubern von Geräte und Materialien</li><li>Resteverwertung</li><li>Verwertung der Backwaren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>selbstständiges Arbeiten</li><li>Arbeiten in Teams</li><li>Anleitung durch den Ausbilder</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Verknüpfung mit den Nachhaltigkeitsthemen - Ressourcenschonung, Resteverwertung, Abfallvermeidung, Mülltrennung</li><li>Was passiert mit den fertigen Backwaren?</li></ul>	
16:00 Uhr bis 16:30 Uhr	Zusammenfassung, thematische Klammer, Ausblick auf den nächsten Tag	<ul style="list-style-type: none"><li>Tagesquiz mit Bezugspunkten zu den praktischen Aufgaben des Tages und der Nachhaltigkeitsaspekte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Onlinequiz mit Mentimeter</li><li>Einzelnen oder in Teams</li><li>Diskussion</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Durchführen der Quizrunden</li><li>Auswertung der Ergebnisse,</li><li>Hintergrundinformationen zu Fragen und Antworten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Internetfähige Geräte (z.B. Smartphone)</li></ul>

GEFÖRDERT VOM



Thementage\_Beispiele.pdf

Start Werkzeuge Dokument

2 / 2 72,7% Anmelden

Kompetenzorientierter Unterricht anhand des Themas Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

**PROJEKTTAG - Saisonalität / Regionalität - 1. Lehrjahr**

NiB Scout

Zeit	Thema	Inhalte	Methoden	Ablauf - (Lern)Ziele - Kompetenzen	Material
07:30 Uhr bis 08:00 Uhr	Einführung zum Tag	<ul style="list-style-type: none"><li>• Besprechung des Tagesablaufs,</li><li>• Erläuterung der Themen und Aufgaben</li><li>• ggf. Wiederholung vom Vortag</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ausbildervortrag</li><li>• Q&amp;A mit Auszubildenden</li><li>• Wiederholungsquiz</li></ul>		
08:00 Uhr bis 12:00 Uhr	<p>Projektarbeit zum Thema „Herzhafter Snack mit regional/saisonalen Zutaten“</p> <p>Aufgabenstellung:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwendung saisonalen/ regionalen Zutat</li><li>• Erstellung des Rezeptes, Berechnung der Zutaten, Erstellung Einkaufsliste (Vortag)</li><li>• Kalkulation des Verkaufspreises</li><li>• Kreativer Produktnname</li><li>• ansprechende Präsentation</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktisches Arbeiten in der Backstube</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• selbstständiges Arbeiten in Teams</li><li>• Beobachtung durch den Ausbilder</li><li>• Ansprechpartner, Hilfestellung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selbstständigkeit, Teamarbeit</li><li>• Zeitmanagement</li><li>• Umgang mit Rohstoffen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warenkörbe gemäß Einkaufsliste vom Vortag</li></ul>
<b>Pausen (insgesamt 45 Minuten) individuell</b>					
12:45 Uhr bis 14:30 Uhr	Fortsetzung: Projektarbeit zum Thema „Herzhafter Snack mit regional/saisonalen Zutaten“	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktisches Arbeiten in der Backstube</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• selbstständiges Arbeiten</li><li>• Arbeiten in Teams</li><li>• Anleitung durch den Ausbilder</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selbstständigkeit, Teamarbeit</li><li>• Zeitmanagement</li><li>• Umgang mit Rohstoffen</li></ul>	
14:30 Uhr bis 15:30 Uhr	Präsentation der Ergebnisse und Auswertung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Umsetzung der Aufgabenstellung prüfen</li><li>• Feedback und Verbesserungshinweise</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gruppenpräsentationen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Präsentationsfähigkeit,</li><li>• Kommunikation</li><li>• Erläuterung der fachlichen Vorgehensweise</li></ul>	
15:30 Uhr bis 16:00 Uhr	Säubern der Backstube	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufräumen</li><li>• Säubern von Geräten und Materialien</li><li>• Resteverwertung</li><li>• Verwertung der Backwaren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• selbstständiges Arbeiten</li><li>• Arbeiten in Teams</li><li>• Anleitung durch den Ausbilder</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verknüpfung mit den Nachhaltigkeitsthemen - Ressourcenschonung, Resteverwertung, Abfallvermeidung, Mülltrennung</li><li>• was passiert mit den fertigen Backwaren?</li></ul>	
16:00 Uhr bis 16:30 Uhr	Zusammenfassung, thematische Klammer, Ausblick auf den nächsten Tag	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tagesquiz mit Bezugspunkten zu den praktischen Aufgaben des Tages und der Nachhaltigkeitsaspekte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Onlinequiz mit Kahoot</li><li>• Einzel oder in Teams</li><li>• Diskussion</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Durchführen der Quizrunden</li><li>• Auswertung der Ergebnisse,</li><li>• Hintergrundinformationen zu Fragen und Antworten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Internetfähige Geräte (z.B. Smartphone)</li></ul>

GEFÖRDERT VOM

# Reflexion der Modellversuchsarbeit

---

## Wie kann die Integration von BBNE in die Berufs(aus)bildung gelingen?

- Standardberufsbildposition
- Nachhaltigkeit ist kein Extrathema, sondern ein Querschnittsthema
  - Anknüpfungspunkte aus dem beruflichen Handeln heraus
- Reine Wissensvermittlung ist nicht ausreichend
  - Reflexion/ Diskussion
  - Nachhaltigkeitsdreieck als guter Ankerpunkt
  - Förderung der System-, Bewertungs-, Gestaltungskompetenz
- Zum eigenen Handeln motivieren
  - Nachhaltigkeit ist kein Verzicht
  - Nicht mit Megaproblemen überfordern
  - Dilemmata und Ohnmachtsgefühl
  - Nicht belehren – sensibilisieren
  - Kleine, eigenständige Projekte
- Motivation durch Bewusstmachung, was (implizit) bereits getan wird
- (Weiterbildungs-)Angebote und Materialien für das Berufsbildungspersonal

---

GEFÖRDERT VOM

# Materialien

---

Nach Leben

**Materialien:** [www.nachleben.net](http://www.nachleben.net)



**Lehr-Lernplattform:**  
[www.nachleben.cosito.net](http://www.nachleben.cosito.net)



**NiB-Scout**

**Materialien:** [www.nib-scout.de](http://www.nib-scout.de)



**NIB-Scout APP:**  
[www.app.nib-scout.de/download](http://www.app.nib-scout.de/download)



---

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



Bundesinstitut für  
Berufsbildung



**NachDenkEr**  
Nachhaltiges Denken Erleben

## Nachhaltigkeit in der betrieblichen Berufsausbildung der Lebensmittelbranche

Gestaltungsorientierte Qualifizierungsmodule für das  
Ausbildungspersonal im Lebensmittelhandwerk und in der  
Lebensmittelindustrie

GEFÖRDERT VOM



# Transferprodukte und -ergebnisse

---

Im Ergebnis entstanden kurzzyklische Module, welche Inhalte und Materialien aus den Modellversuchen beinhalten und flexibel innerhalb der entstandenen Transferprodukte eingesetzt werden konnten. Die Transferprodukte von NachDenkEr umfassen:

- Präsenzseminare „Nachhaltig ausbilden“
- Transfer und Integration der Module  
Fortbildungsveranstaltungen/Meisterkurse
- Präsenzseminare „Digitalisierung in der Ausbildung“
- Transfer und Integration der Module in die Weiterbildung der  
überbetrieblichen Ausbilder\*innen
- Web Based Trainings (WBTs) zu den Themen Nachhaltigkeit und  
Digitalisierung

---

GEFÖRDERT VOM



# Interviewstudie

---

## Forschungsfrage:

Was sind aus Sicht des Berufsbildungspersonals Gelingensbedingungen zur Integration neuer Bildungsinhalte in die betriebliche Ausbildungspraxis?

## Datenerhebung:

- Experteninterview (MEUSER/NAGEL, GLÄSER/ LAUDEL)
- Interviewpartner\*innen: Ausbildungsverantwortliche von Ausbildungsbetrieben im Bäckerhandwerk (n=5) sowie Lehrkräfte der überbetrieblichen Ausbildungsstätten (n=5)

## Datenauswertung

- Induktive Kategorienentwicklung (MAYRING)

## Zielstellung

- Aktuelles Bild über das Verständnis und die Umsetzung von Nachhaltigkeit und Digitalisierung innerhalb der betrieblichen Ausbildung
- Bedarfe und Herausforderungen

---

GEFÖRDERT VOM

# Interviewergebnisse

---

## Was wird in der Berufsbildungspraxis des Bäckerhandwerks unter Nachhaltigkeit und Digitalisierung verstanden?

### Nachhaltigkeit

- Komplexer Begriff
- nachhaltige Nutzung von Ressourcen (Lebensmittel)
- Abfall(recycling) - Kunststoff und Gesundheit
- Verzicht, Sparsamkeit

### Digitalisierung

- Nutzung digitaler Endgeräte
- Abwendung von der Arbeit mit Papier
- Nutzung digitaler Medien
- Eng gefasster Digitalisierungsbegriff

---

GEFÖRDERT VOM

# Interviewergebnisse

---

## Wie werden die Themen Nachhaltigkeit und Digitalisierung bereits innerhalb der Ausbildung umgesetzt?

- Beiläufig, durch Reflexionsgespräche oder wenn das entsprechende Material vorhanden ist
- Digitalisierung (i.d.S. Umgang mit Endgeräten und Software) wird vorausgesetzt
- Fokus: Tagesgeschäft und prüfungsrelevante Themen
- Anknüpfungspunkte (Nachhaltigkeit als Querschnittsthema) werden nicht erkannt (Bsp.: Regionalität, Lebensmittelverschwendungen)

---

GEFÖRDERT VOM

# Interviewergebnisse

---

**Was sind aus Sicht des Berufsbildungspersonals Gelingensbedingungen zur Integration neuer Bildungsinhalte in die betriebliche Ausbildungspraxis?**

## Rahmenbedingungen

- Offenheit und Unterstützung durch die Unternehmensleitung
  - Zeit
  - Geld
- Moderne Ausstattung, gute Infrastruktur

## Unterstützende Angebote und Informationen

- Broschüren und Informationsmaterial über Neuerungen
- Umsetzungskonzepte
- Didaktisch-methodisch aufbereitete Materialien
  - Zielgruppenspezifisch
  - Anwendungsorientiert
  - sofort einsetzbar
  - Frei zugänglich
- Weiterbildungsangebote (doppelte Vermittlung)

---

GEFÖRDERT VOM

# Interviewergebnisse

---

**Was sind aus Sicht des Berufsbildungspersonals Gelingensbedingungen zur Integration neuer Bildungsinhalte in die betriebliche Ausbildungspraxis?**

## Kooperationen

- Zusammenarbeit und Absprachen mit beteiligten Akteuren der Ausbildung:  
ÜLU-Stätten, Betrieben und Berufsschulen
- Zeitmangel, Themen alleine zu vermitteln

## Ausbildungspersonal

- Begeistertes Ausbildungspersonal
- Willen zur Weiterbildung
- Offenheit für neue Themen
- Intrinsische Motivation der Auszubildenden wecken

---

GEFÖRDERT VOM

# Fazit



---

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

**Verbundleitung:**

**Michael Rothe**

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk  
Nord (ADB Nord gGmbH)

Zum Handwerkszentrum 1  
21079 Hamburg

E-Mail: [mr@adb-nord.de](mailto:mr@adb-nord.de)

<https://nachdenker-bbne.de>

---

GEFÖRDERT VOM

