



Du bist, wie du isst

Nachhaltig ausbilden in Lebensmittelberufen

Webinar im Rahmen der Modellversuche zur „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE)“

19. Mai 2020

10:00 Uhr

Begrüßung

- *MinR'in Dr. Catrin Hannken, Unterabteilungsleiterin 31- Berufliche Bildung, Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)*
- *Prof. Dr. Hubert Ertl, Forschungsdirektor und Ständiger Vertreter des Präsidenten im Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)*

Nachhaltigkeit schafft Mehrwert: Erfahrungsberichte aus der Praxis

- *Michael Rothe, Geschäftsführer der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Nord gGmbH und Modellversuch Nib-Scout*
- *Dr. Helmut Steinkamp, Leiter des Instituts für Lebensmittelqualität, LUFA Nord-West und Modellversuch NaMiTec*

Nachhaltigkeit und notwendige Kompetenzen: Welche Kompetenzen brauchen die Beschäftigten in Lebensmittelhandwerk und -industrie?

- *Prof. Dr. Julia Kastrup (FH Münster) und Prof. Dr. Werner Kuhlmeier (Universität Hamburg), wissenschaftliche Begleitung der BBNE-Modellversuche der Förderlinie III*

Nachhaltig ausbilden in der Betriebsroutine: In welcher Form erfolgt die nachhaltige Ausbildung in den Unternehmen?

- *Jan Pranger (Leuphana Universität Lüneburg), Modellversuch NaReLe*

Diskussion

11:30 Uhr

Ende des Webinars

ANMELDUNG:

E-Mail an Frau Julia Bazoune (bazoune@bibb.de) **bis zum 10. Mai** mit folgenden Angaben: Name, Institution und E-Mail-Adresse