



**SUSTAINABLE  
FOOD  
ACADEMY**

Salon IV: Wie lässt sich BBNE in Lebensmittelhandwerk u. -industrie konkret umsetzen? Gestaltungshilfen der Modellversuche

---

# NaReLe

## Nachhaltige Resonanzräume in der Lebensmittelindustrie



## Ziele:

### Entwicklung, Erprobung und Transfer von:

- Lernaufgaben für den Einsatz in einer nachhaltig ausgerichteten Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik.

### Förderung von Kompetenzen für ein nachhaltiges berufliches Handeln:

- von Auszubildenden und dem betrieblichen Berufsbildungspersonal,
- am betrieblichen Arbeitsplatz,
- um zukunftsorientierte berufliche Problemstellungen kompetent bewältigen können.

### Verbundpartner:

Leuphana Universität Lüneburg –  
Arbeitseinheit BWP  
Sustainable Food Academy Berlin

### Praxispartner:

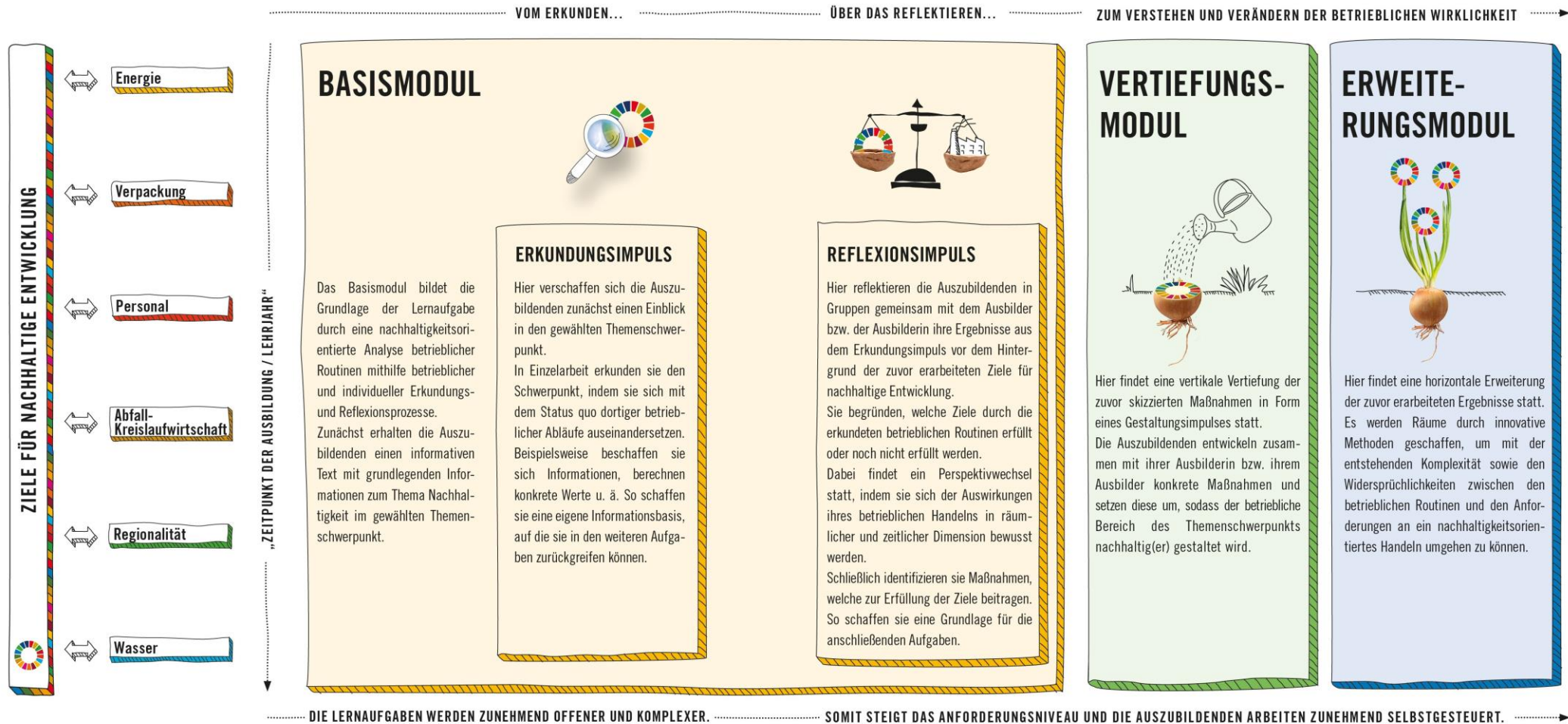
Eugen Block Holding GmbH, Hamburg  
Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG,  
Bohlsen  
Crespel & Deiters GmbH Co. KG,  
Ibbenbüren  
Dried Ingredients Int GmbH, Hamburg  
Harry-Brot GmbH, Schenefeld  
Kröner-Stärke GmbH, Ibbenbüren  
Wernsing Feinkost GmbH, Addrup

### Strategische Partner:

Gewerkschaft Nahrung-Genuss-  
Gaststätten  
United Against Waste e.V.  
Zentrum für nachhaltige  
Unternehmensentwicklung (Private  
Universität Witten/Herdecke gGmbH)



# Ergebnisse: Ein nachhaltiges Lernaufgabenkonzept für die Lebensmittelindustrie

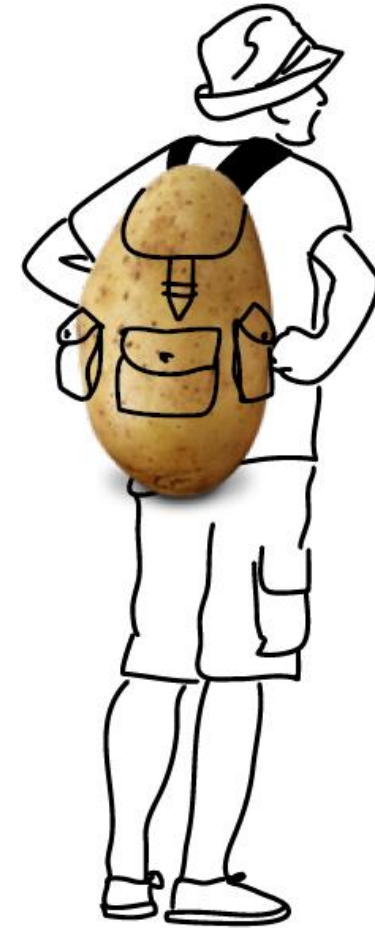


# Ergebnisse: OER-basierte Lernaufgaben entlang der Wertschöpfungskette in der Lebensmittelindustrie



# Welches Konzept steckt hinter den NaReLe-Lernaufgaben?

## Der Entstehungsprozess im Rückblick



# Entstehungsprozess der Lernaufgaben

## Identifizierte Herausforderungen/Schlüsselpunkte

Erster Betriebsbesuch: Umfrage zum Nachhaltigkeitsverständnis mit den Auszubildenden:

## „Lösung“ bei NaReLe

Ein Lernaufgabenkonzept entlang der gesamten Wertschöpfungskette innerhalb der Lebensmittelindustrie:



# Entstehungsprozess der Lernaufgaben

## Identifizierte Herausforderungen/Schlüsselpunkte

Zweiter überregionaler Workshop: Wunsch nach einem „extra“ Nachhaltigkeitsmodul:





- Im Rahmen der gemeinsamen Diskussion zu identifizierten Themen plädiert die Mehrheit für ein „Einstiegsmodul“ zum Thema Nachhaltigkeit,
- Innerhalb der Forschung zur Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung wird dieses Vorgehen kontrovers diskutiert,
- Mögliche Gefahr: Frustration und Widerstand bei den Lernenden.

## „Lösung“ bei NaReLe

Orientierung anhand der „Ziele für nachhaltige Entwicklung“ der Agenda 2030 → mit Basismodul:



# Entstehungsprozess der Lernaufgaben

Identifizierte Herausforderungen/Schlüsselpunkte	„Lösung“ bei NaReLe
<p>Kompetenzen für ein nachhaltiges berufliches Handeln in der Lebensmittelindustrie zeichnen sich durch drei wesentliche Merkmale aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (branchenspezifisches) Wissen über berufliche Sachverhalte,</li> <li>• (branchenspezifisches und übergreifendes) Wissen über Nachhaltigkeit,</li> <li>• (branchenspezifische und übergreifende) Werte und Normen nachhaltigen Handelns.</li> </ul>	<p>Lernaufgaben, die kein Wissen „vermitteln“ wollen, sondern von den betrieblichen Routinen der Lebensmittelindustrie ausgehen:</p> <div data-bbox="1528 492 2178 1218" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p><b>BASISMODUL</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>ERKUNDUNGSPULS</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>REFLEXIONSPULS</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>VERTIEFUNGSMODUL</b></p>  </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>ERWEITERUNGSMODUL</b></p>  </div> </div> </div>

# Entstehungsprozess der Lernaufgaben

Identifizierte Herausforderungen/Schlüsselpunkte	„Lösung“ bei NaReLe
<p>Nicht nur „Ausbilder:innen“ bilden aus. Während der Lernaufgabenerprobungen zeigt sich, dass Personen mit unterschiedlichen Funktionen an der Ausbildung beteiligt sind:</p>	<p>Die Informationen für das Berufsbildungspersonal müssen so gestaltet sein, dass die Lernaufgaben auch spezifisches „Knowhow“ im Bereich Methodik und Didaktik sowie Nachhaltigkeit durchgeführt werden können:</p>
<p>Identifiziertes „Berufsbildungspersonal“ bei den NaReLe-Praxispartnerbetrieben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbilder/-innen,</li> <li>• Fachkräfte,</li> <li>• Geschäftsführende,</li> <li>• Personalverantwortliche,</li> <li>• Werks-, Produktions-, bzw. Abteilungsleitende.</li> </ul>	<p>Jedes Modul enthält:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einen ausführlichen Informationstext zum Thema Informationen zum konkreten Ablauf, zum Ziel, zu benötigten Materialien der jew. Lernaufgaben</li> <li>• Informationen zu Kompetenzen, die bei den Auszubildenden durch die Lernaufgabe gefordert werden sollen</li> <li>• Informationen zu möglichen Fragen, die bei den Auszubildenden bei der Erarbeitung auftreten können</li> </ul>

# Entstehungsprozess der Lernaufgaben

## Identifizierte Herausforderungen/Schlüsselpunkte

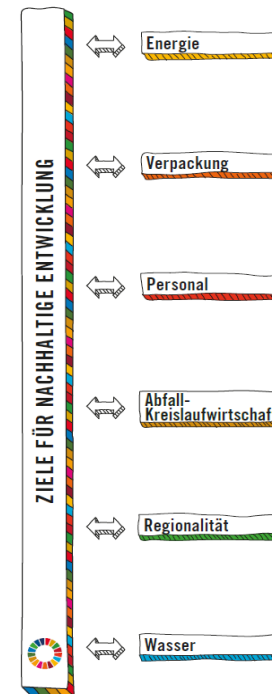
Vielfältigkeit der NaReLe-Praxispartnerbetriebe zeigt: Betriebliches Lernen in der Lebensmittelindustrie hat viele Facetten:

Identifizierte Unterscheidungsmerkmale:

- Betriebsgröße (kleine und mittelständische sowie Großunternehmen),
- Branche (z. B. Backwaren, Feinkost oder Convenience),
- Verarbeitungsstufen (Verarbeitung von landwirtschaftlicher Rohware und/oder Verarbeitung von Rohprodukten zu Tafelware),
- Herstellungsverfahren (z. B. konventionelle Herstellung oder Bio-Zertifizierung).

## „Lösung“ bei NaReLe

Offene Lernaufgaben, die unabhängig von Betriebsgröße und Spezifikation durchführbar sind:



## STATUS-QUO-ANALYSE

ZUM AKTUELLEN STAND IN DEN BASISMODULEN

NUR FÜR DEN AUSBILDER BZW. DIE AUSBILDERIN



### WORUM GEHT'S?

Auf den nächsten zwei Seiten nehmen Sie eine Status-quo-Analyse der Ergebnisse aus den Basismodulen vor. Damit schaffen Sie sich und den Auszubildenden eine Übersicht über den aktuellen Stand der betrieblichen Nachhaltigkeit in den verschiedenen Themenbereichen. Diese dient der Vorbereitung auf die anschließende Auswahl, Entwicklung und Umsetzung einer Maßnahme.



### AUFGABENSTELLUNG:

Fassen Sie die Ergebnisse und Erkenntnisse der Basismodule mithilfe der folgenden Übersicht zusammen.



# Entstehungsprozess der Lernaufgaben

## Identifizierte Herausforderungen/Schlüsselpunkte

Nicht nur für Auszubildende und das betriebliche Berufsbildungspersonal ist eine nachhaltig ausgerichtete Ausbildung von Bedeutung:

Identifizierte inner- und außerbetriebliche Multiplikatoren:

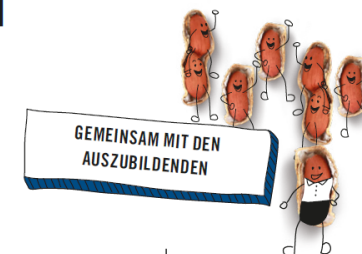
- Nachhaltigkeitsbeauftragte,
- Sicherheitsbeauftragte,
- Mitarbeiter:innen aus der PR bzw. Marketingabteilung,
- Mitarbeiter:innen aus dem Qualitäts- bzw. Produktmanagement,
- Mitarbeiter:innen aus dem Einkauf/Verkauf.
- Kammern, Unternehmensverbände, Gewerkschaften, Vereine, Berufsschullehrkräfte etc.

## „Lösung“ bei NaReLe

Die Lernaufgaben bieten Anknüpfungspunkte um inner- und außerbetriebliche Multiplikatoren „mit ins Boot zu holen“:

### EXKURSION

UM WIDERSPRÜCHLICHKEITEN IN AUSSERBETRIEBLICHEN KONTEXTEN ERFAHRBAR ZU MACHEN

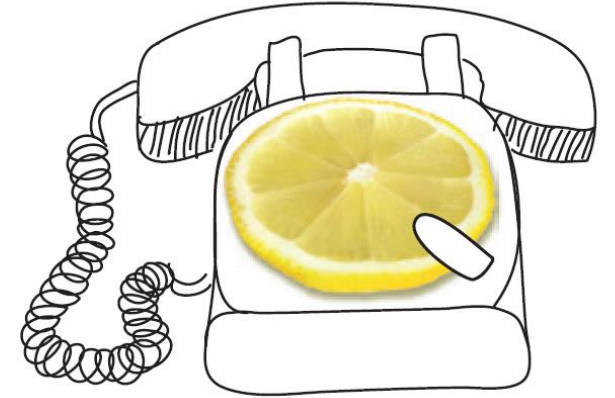


#### INFORMATIONEN UND HINWEISE:

**Recherchetipp:** Wenn die genauen Herkunftsorte der Zutaten nicht direkt ermittelt werden können, dann ist deine Kommunikationsstärke gefragt! Deine Kolleginnen und Kollegen aus der Einkaufsabteilung oder dem Controlling können dir bestimmt weiterhelfen! Wenn du nicht weiterkommst, kannst du natürlich auch deine Ausbilderin bzw. deinen Ausbilder fragen!



Alle Lernaufgaben stehen kostenlos zum Download unter:  
<https://narele.de/narele1/lernaufgaben/> bereit



**LEUPHANA**  
UNIVERSITÄT LÜNEBURG

Jan Pranger (M.Ed.)  
Universitätsallee 1, C1.314  
21335 Lüneburg  
Fon +49 4131 677-2043  
jan.pranger@leuphana.de