

Nachhaltiger Ausbilden

in den Berufsbildern am Beispiel
des Fleischerhandwerks und
der Fleischwarenindustrie

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



bibb Modellversuche
Nachhaltige Entwicklung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

DIE INHALTE IM ÜBERBLICK

	Vorwort	5
	Projektsteckbrief	6
	Zielgruppe	7
	1.	
	Nachhaltigkeit in der Berufsausbildung im Fleischerhandwerk und der Fleischwarenindustrie	
	Das Fleischerhandwerk im Wandel zu mehr Nachhaltigkeit	9
	Welche Themenfelder der Nachhaltigkeit werden im Baukasten adressiert?	13
	2.	
	Nachhaltigkeitsorientiertes Kompetenzmodell für das Fleischerhandwerk	15
	3.	
	Werkzeugkiste für Ausbilder*innen	
	3.1.	
	Die Lernaufgaben	
A	Anmerkungen für das Bildungspersonal	Überblick über die Lerninhalte der Lernaufgaben 19
LA	Lernaufgaben für Auszubildende	Lernaufgabe 1: Tierhaltung
		A 23
		LA 27
		Lernaufgabe 2: Produktion
		A 40
		LA 43
		Lernaufgabe 3: Ressourcenmanagement
		A 53
		LA 57
		Lernaufgabe 4: Technologisierung
		A 67
		LA 69

Lernaufgabe 5: Kommunikation	
	A 77
	LA 79
Lernaufgabe 6: Personal	
	A 87
	LA 89
Methoden der Lernaufgaben und Workshops	97
Webseite und weitere Infos über das Projekt TRANS-SUSTAIN	120
Impressum	120

VORWORT

Das Fleischerhandwerk befindet sich im Wandel – traditionelle Fleischerbetriebe wandeln sich immer stärker in Dienstleistungs- und Hightech-Unternehmen. Verbunden ist diese betriebliche Transformation zugleich mit einer Ausrichtung auf Nachhaltigkeit. Fleischerbetriebe sind deshalb heute stärker in die Nachhaltigkeitsdebatte integriert.

Das Forschungsprojekt TRANS-SUSTAIN beschäftigte sich bewusst mit der Frage nach dem kompetenten Umgang der Beschäftigten mit den Aspekten der Nachhaltigkeit. Im Zusammenhang mit den neuen Berufsbildpositionen bietet diese scheinbare Diskrepanz zwischen der Wirklichkeit der Fleischbranche und den Aspekten der Nachhaltigkeit auch neue Möglichkeiten zur Ausgestaltung ökologischer und sozialer Fähigkeiten in Handwerksbetrieben. Die vorliegende Handreichung liefert einen wertvollen Beitrag zur Erreichung dieses Ziels.

Entstanden ist ein kompetenzbasierter Baukasten, der es ermöglicht, in der beruflichen Ausbildung auf vielfältige Weise verschiedene Nachhaltigkeitsaspekte einfließen zu lassen. Die Werkzeuge im Baukasten bieten Ausbilder*innen innovative Möglichkeiten, Themen des nachhaltigen Denkens und Handelns in die Ausbildungspraxis im Fleischerhandwerk zu integrieren: Mithilfe von Anleitungen, Checklisten und Hinweisen bis hin zu digitalen und interaktiven Tools.

Wir danken allen Projektpartner*innen, Modellbetrieben und Berufsschulen von TRANS-SUSTAIN für die intensive und produktive Zusammenarbeit während des gesamten Forschungsprojektes. Darüber hinaus danken wir besonders Frau Wehde, Frau Gleitsmann und Frau Hölscher sowie allen Schüler*innen für ihre tatkräftige Unterstützung und ihre Flexibilität während der Workshop-Reihe mitten in der Corona-Pandemie.

Wir hoffen, dass wir mit unseren Ergebnissen viele Menschen erreichen, die ihrerseits einen wirkungsvollen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten möchten. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.trans-sustain.de.

PROJEKTSTECKBRIEF

Laufzeit:

01.05.2018 – 31.10.2021

Förderung:

Der Modellversuch Trans-Sustain im Förderungsschwerpunkt „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015-2019 (BBNE)“ wird vom Bundesinstitut für Berufsbildung aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung gefördert.

Förderprogramm:

„Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015-2019“

Homepage:

www.transustain.de

Durchführende:

Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW Berlin),
Fachbereich Wirtschaft und Recht
Universität Erfurt, Fachbereich Berufspädagogik
und Weiterbildung

ZIELGRUPPE

Die Handreichung richtet sich an betriebliches Bildungspersonal sowie an das Bildungspersonal in Berufsschulen für die Berufsbilder des Fleischerhandwerks bzw. der Fleischwarenindustrie.

Mit dem Konzept, dieses Projekt liefert, werden die Verantwortlichen für die betriebliche und berufsschulische Ausbildung von angehenden Fleischer*innen im nachhaltigen Denken und Handeln im Kontext der Ausbildung stärker sensibilisiert. Zudem bekommen sie verschiedene Werkzeuge an die Hand, mit denen sie kompetenzorientiert und selbstgesteuert Nachhaltigkeitsthemen in die Ausbildung einbinden können.

Das Ausbildungspersonal bestimmt maßgeblich die Bildungsinhalte sowie deren methodisch-didaktische Aufbereitung. Das Erzeugen beruflicher Handlungsfähigkeit (BBiG § 1 (2)), welche in Bezug auf Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE) als integrierten Bestandteil begreift, ist dabei das Ziel einer jeden Berufsausbildung. Bildungsinhalte müssen so aufbereitet werden, dass sie das Interesse der Jugendlichen bzw. Auszubildenden wecken und zudem in deren Lebenswelt ansetzen. Das bedeutet, dass Modellversuche in der beruflichen Bildung Ausbilderinnen und Ausbilder sowie Auszubildende adressieren. Berufliche Bildung soll in diesem Fall dazu beitragen, nachhaltiges Denken und Handeln im betrieblichen Ausbildungsprozess zu verankern.

**DIE IDEE
DES KOMPETENZ-
ORIENTIEREN
WERKZEUGKASTENS**

Die vorliegende Handreichung unterstützt Sie als Ausbilder*innen in der Berufsausbildung bzw. im berufsschulischen Unterricht im Fleischerhandwerk und in der Fleischwarenindustrie, sich innovativ und mit erprobten Ansätzen mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen. Sie erhalten mit dieser Handreichung einen umfassenden didaktischen und inhaltlichen Werkzeugkasten, der zur Weiterentwicklung der beruflichen Ausbildung eingesetzt werden kann.

**WAS ENTHÄLT
DER KOMPETENZ-
ORIENTIERTE
WERKZEUGKASTEN?**

- Überblick über die aktuelle Situation in der Berufsausbildung: Es wird deutlich, welche Rolle Nachhaltigkeit im Berufsbild Fleischer*in ausmacht.
- Kompetenzmodell für Nachhaltigkeit: Die neuen Berufsbildpositionen führen zu neuen Themen und anderen Kompetenzen für die Ausbildung im Fleischerhandwerk. Diese wurden innerhalb eines Forschungsprojekts identifiziert und mit den entsprechenden Kompetenzanforderungen verknüpft.
- Analoge und digitale Aufgaben zu Nachhaltigkeit für die betriebliche Ausbildung und die Berufsschule: Aus diesen Grundlagen heraus werden für den Einsatz in der Ausbildungspraxis unterschiedliche Aufgabenformate vorgeschlagen. Diese können analog oder anhand digitaler Werkzeuge und Angebote in den Betrieben, in übergeordneten Lernorten oder in Berufsschulen eingesetzt werden.

Der Werkzeugkasten richtet sich sowohl an die betriebliche sowie schulische Berufsbildung. Sie bekommen als Lehrende mit diesem Werkzeugkasten die Möglichkeit, ihre Auszubildenden oder Schüler*innen (im Folgenden wird stets eine von beiden Bezeichnungen erwähnt) im Umgang mit den verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekten im Berufsfeld zu aktivieren und die Aneignung von Kompetenzen im Kontext der Berufspraxis zu fördern.

1.

Nachhaltigkeit in der Berufsausbildung im Fleischerhandwerk und der Fleischwarenindustrie

Bei genauerer Betrachtung zählt das Berufsbild der Fleischer*in zu den ältesten traditionell gewachsenen Handwerksberufen. Das Fleischerhandwerk hat sich in den vergangenen Jahrzehnten jedoch zunehmend gewandelt: Von einzelnen Verarbeitungsschritten, wie der Schlachtung, bis hin zu einer größeren Fokussierung auf die „Veredelung“ von Fleisch, wie beispielsweise Dry Aging, Beizen, Fermentieren, Pökeln oder Confieren.

Die Branche muss sich heute Herausforderungen, wie Imageverlust des Ernährungshandwerks oder auch sinkender Beschäftigungszahlen stellen. Diese sind u.a. auf einen anhaltenden Bewerbermangel zurückzuführen. Neben der Personal- und Nachwuchsproblematik muss sich die Branche mit weiteren kritischen Aspekten auseinandersetzen, wie dem Wandel des einst hoch angesehenen Berufsbildes oder der Abwanderung von Kund*innen aufgrund von Billigfleisch, auftretender Fleischskandale sowie veränderter Ernährungstrends (beispielsweise des Vegetarismus oder Veganismus). Diese unterschiedlichen Gründe führen zu einem beobachtbaren Sterben kleiner traditionell gewachsener Fleischereien in Deutschland.

Dem gegenüber ist gleichzeitig der Fleischkonsum in Deutschland ungebrochen. Die noch bestehenden kleinen und mittelständischen Fleischereien müssen, um sich langfristig auf dem Markt behaupten zu können, neue Wege gehen. Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema für die Zukunftsorientierung, aber auch für die Differenzierung, mit dem sich nicht nur aus ökonomischer, sondern auch aus ökologischer Perspektive dieses Berufsfeld neu finden und erfinden lassen kann.

**DAS FLEISCHER-
HANDWERK IM WANDEL
ZU MEHR NACHHALTIG-
KEIT**

Neben verschiedenen ethischen und sozialen Implikationen unterliegt die Fleischerzeugung ebenso rechtlichen Normierungen, wie z.B. Tierwohl oder zu Hygienevorschriften. Mit der zunehmenden Diskussion um Nachhaltigkeit und nachhaltige Entwicklung werden weitere Ansprüche an die Fleischindustrie herangetragen.

Die Liste der Anforderungen an die Branche ist lang: Angefangen bei der Produktion von Futtermitteln über die Nutzung großer Flächen für die Tierzucht, dem Wasserverbrauch bis hin zu den Arbeitsbedingungen der Beschäftigten oder Hygienestandards im Arbeitsprozess - die Branche steht regelmäßig im kritischen Fokus der Medien. Dementgegen ist die grundsätzliche Bedeutung der Fleischindustrie bei der Versorgung der Bevölkerung nach wie vor enorm.

All diese gesellschaftlichen Entwicklungen hinterlassen Spuren in der Fleischwirtschaft. Das Thema Nachhaltigkeit birgt aber auch Chancen für eine Transformation und gleichzeitige Stärkung der Position der Branche. Auszubildende im Fleischerhandwerk sind als zukünftige Fleischer*innen in diesem Spannungsfeld tätig und müssen in die Lage versetzt werden, diese Transformation aktiv selbst mitzugestalten und die Chancen, die Nachhaltigkeit ihnen bietet, zu erkennen. Dafür braucht es nicht nur das Adressieren der Inhalte, sondern auch die Aneignung daran angepasster geeigneter neuer Kompetenzen.

**WELCHE THEMENFELDER
DER NACHHALTIGKEIT
WERDEN IM BAUKASTEN
ADRESSIERT?**

Mit dem Einsatz der kompetenzorientierten Werkzeuge des vorliegenden Baukastens werden insbesondere die folgenden sechs Themenfelder adressiert.

- **Nachhaltiger Ressourceneinsatz:** Durch die intensive Nutzung natürlicher Rohstoffe steht die gesamte Fleischwirtschaft vor großen Herausforderungen. Es geht dabei u.a. um nachhaltige Arbeitsweisen bei der Erzeugung von Fleischprodukten.

- **Neue Formen der Wertschöpfung:** Erzeugung von Rohstoffen, u.a. Züchtung von Tieren, bis hin zur Verarbeitung, Umgang mit Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie die technologische Aufstellung des Betriebes.

- **Wandel der Produktionsweisen:** Heute findet ein Wandel von der traditionellen Produktionsweise, die alle Prozessschritte der Fleischerzeugung umfasst, zu ressourcenschonenden und nachhaltigen Prozessen statt.

- **Ganzheitlichkeit der beruflichen Ausbildung:** Die Ausbildung zum Fleischer und der Fleischerin ist grundsätzlich ganzheitlich in ihrer inhaltlichen Ausgestaltung angelegt.

- **Digitalisierung und Technologisierung:** Schreiten auch in der Domäne der Fleischwirtschaft weiter voran. Zusammen mit dem Themen- und Spannungsfeld Nachhaltigkeit ergeben sich neue Herausforderungen - welche die Auszubildenden auf ihrem späteren Berufsweg begleiten werden.

2. Nachhaltigkeitsorientiertes Kompetenzmodell für das Fleischerhandwerk

Als ein zentrales Ergebnis konnten im Projekt TRANS-SUSTAIN sechs Themen der Nachhaltigkeit identifiziert werden, in denen die Unternehmen der Fleischwarenindustrie sich weiterentwickeln und Kompetenzen ausbauen müssen, um nachhaltiges Denken und Handeln in der Unternehmensstruktur und -kultur zu etablieren. Die Nachhaltigkeitsfelder wurden gemeinsam mit Expert*innen der Fleischbranche aus Handwerk, Industrie, Verbänden, Berufsschulen und anderen Institutionen erarbeitet. Sie decken sowohl die Herausforderungen des fleischverarbeitenden Handwerks und der Industrie heute als auch der Zukunft ab.

THEMEN



Tierhaltung

Stallhygiene, Tierwohl,
Futtermittelzusatzstoffe,
Transport



Fertigung & Produktion

Innovative Produkte, Wettbewerb zwischen Handwerk und Industrie, lokale und transparente Produktion



Ressourcenmanagement

Regenerative Energien, CO2 - und Entsorgungsmanagement, Recycling



Technologisierung & Digitalisierung

Digitale Lösungen,
Social Media, Innovation



Kommunikation & Netzwerk

Innovative Produkte, Wettbewerb zwischen Handwerk und Industrie, lokale und transparente Produktion



Personalmanagement & Nachwuchs

Ausbildung, Rekrutierung und Mitarbeiterbindung und -förderung

Ausgehend von diesen ersten Ergebnissen lassen sich konkrete Bereiche definieren, in denen eine Kompetenzentwicklung im Rahmen der beruflichen Bildung stattfinden soll. Das dazugehörige Kompetenzprofil (weitere Infos auf www.trans-sustain.de) orientiert sich an den Personalen Kompetenzen, den Aktivitäts- und Handlungskompetenzen, den Sozial- und Kommunikationskompetenzen und den Fach- und Methodenkompetenzen (s. Abb. 3):

KOMPETENZEN

Personale Kompetenzen

Neugier
Offenheit für Veränderungen
Eigenverantwortung
Anpassungsfähigkeit an Neues

Aktivität- und Handlungs- kompetenzen

Belastbarkeit
Initiative
Innovationsfreude
Einsatzbereitschaft

Fach- & Methoden- kompetenzen

Folgebewusstsein
Planungsverhalten
Markt- und Fachkenntnisse
Übergreifendes Fachwissen
Technisches Verständnis

Sozial- und Kommunikations- kompetenzen

Kooperationsbereitschaft
Dialogfähigkeit
Gewissenhaftigkeit
Kundenorientierung

3.1.

Werkzeugkiste für Ausbilder*innen

Die Lernaufgaben

ÜBERBLICK ÜBER DIE LERNINHALTE DER LERNAUFGABEN

Für jedes der sechs Nachhaltigkeitsfelder wurde eine Lernaufgabe konzipiert. Entsprechend der neuen Standardberufsbildpositionen, und orientiert an Ausbildungsrahmenplan, bieten die Lernaufgaben Anregungen zum Nachhaltigkeitsbezug im Betrieb oder in der Berufsschule. Dabei sind diese bewusst offen angelegt, um den Jugendlichen einen großen Raum für eigene Erfahrungen zu lassen.

Die Lernaufgaben bauen nicht aufeinander auf und können unabhängig voneinander bearbeitet und eingesetzt werden.

- Variieren Sie die Aufgaben gern entsprechend Ihrer Bedingungen.
- Bitte unterstützen Sie Ihre Auszubildenden soweit es geht.
- Informieren Sie vor Beginn der Lernaufgaben ggf. andere Abteilungen, welche unter Umständen in der Lernaufgabe adressiert werden, sodass die Auszubildenden dort Unterstützung bekommen können.

Die Lernziele je Aufgabe finden Sie in den Anweisungen für das Bildungspersonal. Auf den Arbeitsblättern für die Auszubildenden befindet sich jeweils ein kurzer Überblick über die Inhalte der jeweiligen Lernaufgabe.

DAS GRUNDVERSTÄNDNIS DER LERNAUFGABEN

**Anmerkung für das
Bildungspersonal zu
den Lernaufgaben für die
sechs Nachhaltigkeits-
felder**

Die erstellten Lernaufgaben folgen der Logik der vollständigen Handlung und einem gestaltungsorientierten Forschungsansatz:

- Die erste Phase ist immer ein Erkundungsimpuls, welcher entweder strikt in der Aufgabe vorgegeben ist oder sich frei gestaltet. Das Ergebnis dieser Phase ist ein Überblick im jeweiligen Themenfeld, welcher als Ausgangspunkt für die weitere Arbeit dient und somit

auch immer schriftlich fixiert wird. Auf welche Weise dies geschehen soll, ist in der jeweiligen Aufgabe festgehalten.

- Die Ergebnisse werden dann im zweiten Schritt mit dem Ist-Stand im Betrieb abgeglichen.
- Im Abgleich wird ein Änderungsbedarf erkannt, welcher dann durch ein planmäßiges Vorgehen bearbeitet werden soll. Methoden zur Projektfindung, -planung und -begleitung sind als Arbeitsmaterialien bereitgestellt.
- Das Projekt/ die Intervention/ die Idee wird umgesetzt.
- Anschließend wird das Vorgehen und das Ergebnis gemeinsam reflektiert. Hierfür sind Arbeitsmaterialien bereitgestellt.
- Die Lernaufgaben eignen sich sowohl für Einzel- als auch Gruppenarbeit.

Anmerkungen für Bildungspersonal

Tierhaltung

LERNZIELE

Bitte beachten Sie die allgemeinen Hinweise zu den Lernaufgaben.

- Die Auszubildenden recherchieren, unterstützt durch die Lernaufgabe, die Unterschiede zwischen Haus- und Nutztieren.
- Die Auszubildenden lernen Gütesiegel in der Fleischproduktion kennen und erkennen deren Besonderheiten.
- Die Auszubildenden nutzen selbstständig digitale Werkzeuge.
- Die Auszubildenden analysieren die Lieferkette des im Betrieb verarbeiteten Fleisches.
- Die Auszubildenden führen, unterstützt durch die Lernaufgabe und angeleitet durch den*die Ausbilder*in, ein Projekt durch. Dabei lernen sie Methoden des Innovationsmanagements kennen, welche auch für andere Bereiche passend sind.
- Die Lernaufgabe fördert soziale Fähigkeiten sowie die Selbsttätigkeit des Auszubildenden.

Den Erkundungsauftrag zum Tierwohl können die Auszubildenden allein starten. Bitte unterstützen Sie, falls die Recherche nicht voranschreitet.

Material

Zur Recherche wird ein Zugang zum Internet benötigt.

Netzkarte

Es findet sich hier eine Aufgabe, in welcher das Lieferantennetzwerk dargestellt werden soll. Gern können Sie hier unterstützen oder diese Aufgabe durch alle Auszubildenden gemeinsam durchführen lassen.

Material

- Es wird ein Online-Tool für die Erstellung einer Mindmap eingesetzt
- Zugang zum Internet
- Deutschland- oder Weltkarte (je nach Lieferantennetzwerk)
- Pins und Garn

In diesem Abschnitt vergleichen die Auszubildenden ihre Erkenntnisse aus der Recherche mit der Situation im Betrieb. Hier könnten unter Umständen Widersprüche auftreten. Dies ist gewollt. Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit kommt es häufig zu Dilemmata. Wichtig ist der Umgang mit diesen – und auch, dass diese Widersprüche erkannt und transparent gemacht werden. Die Auszubildenden werden eine Tabelle anfertigen, welche Sie dann gemeinsam mit ihm auswerten können.

Material 04

- *Tabelle Situation im Betrieb*

Anhang

Überlegen Sie zusammen mit Ihrem Auszubildenden, ob sich ein Änderungsbedarf ergibt. Auch kleine Änderungen können viel bewegen. Ein erster Ansatzpunkt könnte sein, dass Sie im Ausbildungsverlauf eine Exkursion zu einem Lieferbetrieb planen, um den Auszubildenden Einblicke zu ermöglichen. Lassen Sie sich überraschen, welche Ideen die Auszubildenden entwickeln.

Material 02	Arbeitsblatt <i>6-3-5 Methode</i>	Anhang
Material 03	Vorgehen <i>6-3-5 Methode</i>	Anhang
Material 05	Vorgehen <i>Kopfstandmethode</i>	Anhang
Material 06	Tabelle <i>Kopfstandmethode</i>	Anhang
Material 07	<i>Brainstorming</i>	Anhang
Material aus Internet	<i>Mindmap</i>	www.mind-map-online.de/

Am Ende dieser Aufgabe sollte eine gemeinsame Idee für ein Projekt stehen.

Seite 34	In dieser Phase konstruieren die Auszubildenden, allein, in Gruppe oder gemeinsam mit Ihnen, ein Projekt. Zunächst entscheiden sich die Auszubildenden für ein Projekt.	
Material 08	<i>Zielmatrix</i>	Anhang

Seite 37	In dieser Phase wird das Projekt konstruiert, geplant und umgesetzt. Bitte unterstützen Sie, wo Sie können, lassen aber auch gern Freiräume zu.	
Material 07	<i>Brainstorming</i>	Anhang
Material aus Internet	<i>Mindmap</i>	www.mind-map-online.de/
Material 09	Tabelle <i>Arbeitsschritte</i>	Anhang

Seite 38	Führen Sie gemeinsam mit den Beteiligten ein Auswertungsgespräch. Leitfragen dafür finden Sie in der Lernaufgabe.	
----------	---	--

Tierhaltung

WAS KANNST DU NACH DEM BEARBEITEN DER LERNAUFGABE?

- Du weißt, dass für Nutztiere andere gesetzliche Regelungen gelten, als für Haustiere.
- Du hast im Internet zum Thema Tierwohl recherchiert, was Dir einen guten Überblick über die Thematik gegeben hat.
- Du lernst ein Werkzeug kennen, mit welchem Du eine digitale Mind-map erstellen kannst. Das ist immer praktisch.
- Du hast Dir ein Projekt ausgedacht, es geplant und durchgeführt, vielleicht sogar gemeinsam mit den anderen Auszubildenden Deines Betriebes.

BESCHREIBUNG

In dieser ersten Lernaufgabe beschäftigen wir uns mit den Begriffen *Tierwohl* und *Tiergerechtheit*. Dazu gehört der Umgang mit Tieren, die Haltungsform, Tiergesundheit sowie Tiertransporte und die Art der Schlachtung.

FRAGE 1

Tierwohl und *artgerechte Haltung* sind Begriffe, die Du sicher schon gehört hast. Doch was bedeuten diese überhaupt?

Beschreibe mit eigenen Worten, was Du darunter verstehst.

Notizen:

FRAGE 2

Tierschutz ist der Oberbegriff für artgerechte Haltung und Tierwohl. In einem Gesetz ist geregelt, was *Tierschutz* in Deutschland konkret bedeutet.

Recherchiere im Internet das Tierschutzgesetz. Gleich am Anfang im Paragrafen 2 findest Du Hinweise zu Tierhaltung. Was sagt das Gesetz aus?

Material
aus Internet

Scan diesen QR-Code oder
gehe unter den Link

QR:



Link: cutt.ly/pE042am

Notizen:

Im weiteren Gesetzestext werden auch Themen, wie das Töten von Tieren und weitere Eingriffe an Tieren, wie bspw. Tierversuche, angesprochen.

Für die Haltung von landwirtschaftlichen Nutztieren gelten allerdings erweiterte Regeln. Diese sind festgehalten in der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung. Wodurch unterscheiden sich beide Regelungen?

Nutze diesen Link, um Dich über die Gesetzeslage zu den Tieren, die in Deinem Betrieb verarbeitet werden, zu informieren.

Material
aus Internet

Scan diesen QR-Code oder
gehe unter den Link

QR:



Link: cutt.ly/TE07pYw

Notizen:

RECHERCHE

Das waren jetzt sehr viele Informationen. Gütesiegel sollen Orientierung bei der Fleischerzeugung geben. Eine Auswahl findest Du hier:

Material
aus Internet

Scan diesen QR-Code oder
gehe unter den Link

QR:



Link: cutt.ly/YE07leq

MINDMAP

Fertige eine Mindmap darüber an, wo Du Informationen zur Tierhaltung finden kannst. Nutze dazu die bereits aufgeführten Informationen und suche selbst nach weiteren Quellen. Die Mindmap wird Dir dabei helfen, einen Überblick darüber zu erhalten, wo Du Informationen zur Tierhaltung finden kannst.

Material
aus Internet

Du findest auch online
Werkzeuge, die Dich bei der
Erstellung einer Mindmap
unterstützen, bspw. hier

QR:



Link: cutt.ly/3E07TWM

Notizen:

FRAGE 1

In welcher Verarbeitungsform kommt das Fleisch in Deinem Betrieb an?

Notizen:

FRAGE 2

Von welchen Zulieferbetrieben bezieht Dein Betrieb das Fleisch? Wie lang sind lebende Tiere, falls Dein Betrieb lebende Tiere bezieht, unterwegs? (Kilometer, Stunden)

Notizen:

NETZKARTE

Fertige eine Netzkarte mit den wichtigsten Zulieferbetrieben an (Deutschlandkarte oder regionale Karte, Pins, Faden).

ANALYSE

Überprüfen wir gemeinsam, was Du herausgefunden hast: Du hast jetzt Deinen Ausbildungsbetrieb in Bezug auf Tierwohl untersucht. Was ist Dir dabei aufgefallen? Kannst Du Widersprüche oder Herausforderungen für Deinen Ausbildungsbetrieb entdecken?

Es ist ganz normal, dass Du bei der Beschäftigung mit Nachhaltigkeit auf Widersprüche triffst. Ein Unternehmen kann nur sehr selten alle Anforderungen erfüllen, die an das Unternehmen herangetragen werden. Wichtig ist dabei, die Begründung zu kennen, warum auf eine bestimmte Art gehandelt wird. Die Gründe kannst Du erfragen.

Halte Deine Ergebnisse und Fragen in Form einer Tabelle fest.

Material 04

[Tabelle *Situation im Betrieb*](#)[Anhang](#)**DISKUSSION**

Diskutiere Deine Ergebnisse mit Deiner*m Ausbilder*in.

IDEEN ENTWICKELN

Jetzt, wo Du mit Deiner*m Ausbilder*in über das Thema Tierwohl gesprochen hast und Ihr die Ergebnisse angeschaut habt, gibt es denn etwas, was Du verändern möchtest?

Notizen:

Du möchtest beispielsweise: Einen Zulieferbetrieb besuchen und Dir alles vor Ort anschauen? Die anderen Mitarbeiter über Deine Ergebnisse informieren?

Auf der Suche nach Ideen, welche Veränderungen herbeiführen, kannst Du die folgenden Vorlagen nutzen. Falls Du Hilfe brauchst, informiere Deine*n Ausbilder*in.

6-3-5 Methode

Material 02	Arbeitsblatt 6-3-5 Methode	Anhang
Material 03	Vorgehen 6-3-5 Methode	Anhang

Kopfstandmethode

Material 05	Vorgehen Kopfstandmethode	Anhang
Material 06	Tabelle Kopfstandmethode	Anhang

Brainstorming

Material 07	Brainstorming	Anhang
-------------	-------------------------------	--------

Mindmap

Material aus Internet	Mindmap	www.mind-map-online.de/
-----------------------	-------------------------	--

Notizen:

ZIELMATRIX

Gemeinsam mit Deiner*m Ausbilder*in hast Du jetzt einige Ideen entwickelt. Mit Hilfe der Arbeitsmaterialien könnt Ihr Euch jetzt für eine Idee entscheiden und diese dann umsetzen.

Benutzt Zielmatrix und Klebepunkte/ oder Stifte zum Markieren.

Material 08

[Zielmatrix](#)[Anhang](#)

Notizen:

**ARBEITSSCHRITTE
AUSARBEITEN**

Im nächsten Schritt kommt es darauf an, Dein/Euer Projekt umzusetzen. Dazu ist es wichtig, zu planen welche Arbeitsschritte anfallen und in welcher Reihenfolge diese abgearbeitet werden müssen.

Um die Arbeitsschritte zu sammeln, kannst Du ein Brainstorming machen oder erneut eine Mindmap erstellen.

Material 07

Brainstorming

Anhang

Material
aus Internet

Mindmap

www.mind-map-online.de/

Danach legst Du durch eine Nummerierung die richtige Reihenfolge der Arbeitsschritte, welche beachtet werden muss, fest.

Übertrage die Arbeitsschritte in die Tabelle (Material 09) und hake erledigte Aufgaben ab. Auf diese Weise behältst Du den Überblick. Dort kannst Du auch anfallende Unteraufgaben eintragen, sowie weitere Anmerkungen notieren.

Material 09

Tabelle Arbeitsschritte

Anhang

Notizen:

GESPRÄCH

Herzlichen Glückwunsch! Du hast die Lernaufgabe im Bereich Tierhaltung erfolgreich bearbeitet. Sicher hast Du auf dem Weg auch einige Hürden überwunden, dabei aber auch jede Menge gelernt.

In einem Abschlussgespräch kannst Du Dich mit Deiner*in Ausbilder*in darüber austauschen, was im Projekt so alles passiert ist. Hier einige Fragen, die Euch beim Gespräch helfen können:

- Was war neu für Dich?
- Was ist Dir leichtgefallen?
- Was hast Du als herausfordernd empfunden?
- Haben Dich Deine Kolleg*innen gut unterstützt?

Notizen:

Lernaufgabe 1:
Tierhaltung

Erledigt: ja nein

Offene Fragen oder Anmerkungen:

Anmerkungen für Bildungspersonal

Produktion

LERNZIELE

Bitte beachten Sie die allgemeinen Hinweise zu den Lernaufgaben.

- Die Auszubildenden entwerfen eine eigene Rezeptur für eine nachhaltige Fleisch- oder Wurstzubereitung.
- Dazu setzen sie sich mit verschiedenen Fleischsorten, Zutaten und Zusatzstoffen auseinander.
- Die Auszubildenden kennen die Bedeutung von Regionalität und Saisonalität in Bezug auf Nachhaltigkeit.
- Die Auszubildenden werden zu selbstorganisiertem Arbeiten angeregt.
- Die Auszubildenden tauschen sich mit Kolleg*innen aus, was die sozialen Fähigkeiten steigern kann.

Im ersten Teil der Lernaufgabe werden die Auszubildenden ein Rezept entwickeln. Dazu werden sie in der Aufgabe aufgefordert, eine kleine Marktanalyse durchzuführen. Dies kann bei den Eltern, im Freundeskreis oder sogar bei den Kund*innen im Geschäft geschehen. Gibt es z.B. etwas, was diese sich wünschen? Das Ergebnis der Erkundung stellt eine Rezeptidee dar, welche in ein Rezept inklusive einer Liste der dazugehörigen Zutaten und Arbeitsschritte überführt werden soll.

Material 10

[Zutatenliste](#)[Anhang](#)

Die Auszubildenden arbeiten weiter an der Zutatenliste. Dabei liegt jetzt das besondere Augenmerk auf den Kriterien Regionalität und Saisonalität. Falls dies bei einigen Produkten aufgrund der Zulieferer Ihres Betriebes nicht erfüllt werden kann, erläutern Sie Ihren Auszubildenden bitte die Gründe dazu. Das Ergebnis dieser Einheit ist eine komplettierte Zutatenliste.

Zuletzt werden die Auszubildenden damit konfrontiert, wie und in welcher Weise das gesamte Tier Verwendung in den weiteren Herstellungsprozessen im Betrieb finden kann. Bitte nehmen Sie sich Zeit für die Diskussion mit den Jugendlichen.

Die Auszubildenden bereiten die Zutaten für ihr Produkt vor.

Im Idealfall können die Auszubildenden ihr Produkt selbst herstellen. Ist dies nicht der Fall, endet die Lernaufgabe hier auf eher theoretischer Basis.

Falls die Auszubildenden das Produkt herstellen konnten, geben Sie ihnen bitte Feedback zu Geschmack und Aussehen. Was kann noch verändert werden? Kann das Produkt in das Warensortiment aufgenommen werden? Gelingt den Auszubildenden vielleicht sogar eine Preiskalkulation dazu?

Produktion

WAS KANNST DU NACH DEM BEARBEITEN DER LERNAUFGABE?

- Du hast ein eigenes Rezept kreiert.
- Du erweiterst Dein Wissen über Inhaltsstoffe von Fleischprodukten.
- Du weißt mehr über die Herkunft von Zutaten und weißt, was die Begriffe Saisonalität und Regionalität mit Nachhaltigkeit zu tun haben.

BESCHREIBUNG

In dieser Lernaufgabe wollen wir uns ganz konkret Deinem Tagesgeschäft widmen: Der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie Produkten ohne Fleisch. Lass uns also gemeinsam herausfinden, auf welche Weise Du Nachhaltigkeit in Deiner Tätigkeit entdecken und erreichen kannst.

**ANALYSE UND
INFORMIEREN**

Lernaufgabe 1 Seite 27

Lass uns gemeinsam ein neues Rezept für ein Produkt entwickeln, welches den Ansprüchen von Nachhaltigkeit entspricht. Dazu kannst Du die Informationen nutzen, welche Du in der Lernaufgabe 1 zum Tierschutz bereits erarbeitet hast. Gern kannst Du diese Aufgabe mit Deine*m Meister*in oder einer anderen Person, die Dich unterstützt, durchführen. Los geht's!

**IDEEN ENTWICKELN:
UMFRAGE STARTEN**

Wie kannst Du Ideen für neue Rezepte entwickeln? Nutze Deine Netzwerke! Du kannst beispielsweise Deine Eltern befragen oder Deinen Freundeskreis. Bist Du aktiv in einem Verein?

Auch hier könntest Du eine kleine Umfrage starten. Was wollen diese Personen gern für eine Wurst- oder Fleischspezialität essen, die Du ihnen zubereiten könntest? Wie könnte diese nachhaltig hergestellt werden? Du kannst Dir auch selbst ein Rezept ausdenken.

Notizen:

Fragen, die Du stellen kannst:

- Welche Wurst oder welche andere Fleischspezialität isst Du am liebsten?

- Fällt Dir etwas ein, was daran verändert werden könnte, damit es nachhaltiger wird?
 - ein Gewürz oder Zutat zufügen/weglassen
 - ein Obst oder eine Frucht, die mitverarbeitet werden könnte

- Fallen Deinen befragten Personen regionale Gerichte ein, die in Vergessenheit geraten sind?

Versuche auf diese Weise Inspirationen für Dein Rezept einzuholen.

Notizen:

IDEEN ENTWICKELN: WEITERE RECHERCHE

Hast Du eine Idee? Dann schaue doch, ob dafür schon Rezepte vorhanden sind:

- Bücher
- Internet, z.B. Webseiten von nachhaltigen Fleischerbetrieben
- Betrieb

ZUTATENLISTE

Fertige eine Zutatenliste zu Deinem Produkt an. Nutze zunächst nur die Spalten, Zutaten und Menge. Die anderen Spalten füllen wir im Laufe der Aufgabe.

Material 10

[Zutatenliste](#)

[Anhang](#)

**INFORMIEREN:
REGIONALITÄT UND
SAISONALITÄT**

Bereite die Zutaten Deines Produktes vor. Im Sinne von Nachhaltigkeit gibt es zwei besondere Aspekte, auf die Du Wert legen solltest. Achte dabei auch auf Saisonalität und Regionalität!

Regionalität: Dieser Begriff ist nicht geschützt oder genau definiert und wird daher sehr unterschiedlich genutzt. Die Verbraucherzentrale empfiehlt, dass ein regionales Produkt „aus der Region für die Region“ stammen sollte. Damit ist die Region gemeint, in der sich Dein Betrieb befindet. Regional erzeugte Lebensmittel helfen durch kürzere Transportwege die Ökobilanz Deines Produktes zu verbessern.

Saisonalität: Heimisches Obst und Gemüse ist zu einer bestimmten Zeit des Jahres reif und zum Ernten bereit. Dann ist Erntesaison und daher kommt auch der Begriff Saisonalität. Saisonale Produkte zu verwenden, trägt ebenso zur Schonung des Klimas bei. Hier kannst Du Dich informieren, wann einheimische Gemüsesorten Saison haben:

Material
aus Internet

Scan diesen QR-Code oder
gehe unter den Link

QR:



Link: cutt.ly/TEGVu8X

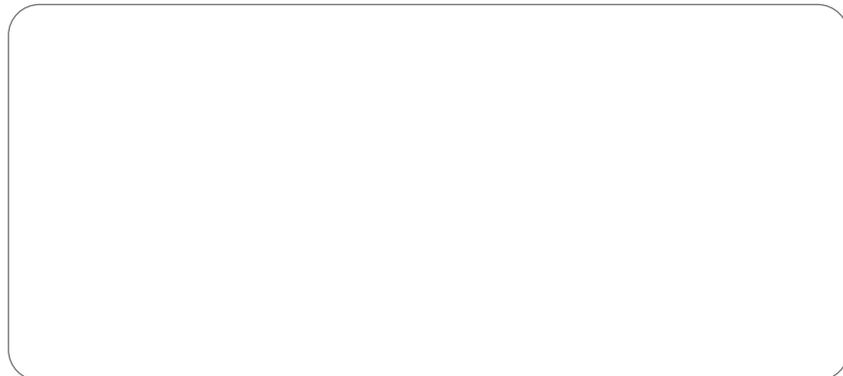
Notizen:

ANALYSE

Finden sich Zutaten in Deinem Produkt, die nicht saisonal, aktuell oder nicht regional erhältlich sind? Das kann passieren und ist auch erstmal kein Problem. Lass uns gemeinsam eine Lösung finden.

- Kannst Du die betroffenen Zutaten ersetzen?
- Kannst Du die betroffenen Zutaten weglassen?
- Welche Zusatzstoffe musst Du noch verarbeiten?
- Haltbarkeit: Überlege, wie lange Dein Produkt haltbar sein soll und für welchen Zweck es gekauft wird?
- Müssen alle Stoffe, die zur längeren Haltbarkeit beitragen, unbedingt zugefügt werden? Was passiert, wenn Du etwas weglassen würdest?

Notizen:

**DISKUSSION**

Diskutiere mit Deinem Ausbilder*in, welche Stoffe Euer Betrieb grundsätzlich verwendet und welche Zusatzstoffe aus den unterschiedlichsten Gründen zugeführt werden müssen.

PUNKTE VERTEILEN

Trage in Deine Materialliste ein, ob Deine Zutaten die Punkte Regionalität und Saisonalität erfüllen. Am besten wäre natürlich, wenn beides zutrifft. Wenn nur eines erfüllt ist, ist das auch völlig in Ordnung. Sicher kannst Du nicht für jede Zutat beide Punkte erfüllen. Versuche es jedoch, bei so vielen, wie möglich, zu schaffen.

Schreibe auch auf, wer die jeweilige Zutat in Euren Betrieb anliefert. Jetzt sind wir schon einen Schritt weiter. Aktualisiere Deine Liste, falls Du Änderungen durchführen musstest.

GESPRÄCH

Kommen wir mal auf das Fleisch zu sprechen, welches Du verwenden möchtest. Welche Stücke vom Tier willst Du einsetzen? Weißt Du, was mit dem restlichen Stücken des Tieres geschieht? Wird das gesamte Tier verarbeitet?

Notizen:

In der Diskussion um mehr Nachhaltigkeit in der Fleischproduktion ist ein Ansatz möglichst das gesamte Tier zu verwenden. Was passiert also mit den Fleischstücken des Tieres, die Du nicht verwendest? Andere Betriebe kaufen bereits vorzerlegte Fleischstück ein.

- Wie können speziell beim Fleisch die restlichen Stücke verwendet werden?
- Was macht Dein Betrieb, um möglichst das gesamte Tier zu verarbeiten?

Besprich dies mit Deiner Ausbilder*in!

VERARBEITUNG

Bitte bereite die Zutaten zur weiteren Verarbeitung vor.

In welchem Verhältnis kommen Deine Zutaten in Dein Produkt?

Material 10

Zutatenliste

Anhang

REAKTIONEN SAMMELN

Auf geht's. Stelle Dein Produkt her und lass Deine Kolleg*innen, Freunde, Familie das Ergebnis probieren.

Was sagen Deine Kolleg*innen zu Deinem Anspruch, das Produkt nachhaltig zu gestalten?

Notizen:

Falls Du das Produkt nicht im Betrieb herstellen kannst, behalte das Rezept und bewahre es gut auf. Vielleicht ergibt sich irgendwann die Gelegenheit es auszuprobieren.

GESPRÄCH

Führe ein abschließendes Gespräch mit Deiner*m Ausbilder*in über Dein Produkt sowie den Herstellungsprozess.

Wie ist das Feedback auf Dein Produkt? Positive und negative Kritik ist immer ein „Geschenk“, um Dein Produkt weiterzuentwickeln. Nimm alles erstmal an und denke am Ende nochmal drüber nach. Was hilft Dir zur Weiterentwicklung des Produkts, was nicht?

Notizen:

Rede am Schluss nochmal mit Deiner Ausbilder*in über dein Produkt.

Ist das so auch in großer Stückzahl herstellbar?

Was fehlt noch und was war gut?

Notizen:

Lernaufgabe 2:
Produktion

erledigt

ja nein

Offene Fragen oder Anmerkungen:

Anmerkungen für Bildungspersonal

Ressourcenmanagement

LERNZIELE

Bitte beachten Sie die allgemeinen Hinweise zu den Lernaufgaben.

→ Die Auszubildenden erkunden den Betrieb anhand verschiedener Kennzahlen, ähnlich einem Audit.

→ Die Auszubildenden führen gemeinsam ein Projekt mit Nachhaltigkeitsbezug durch.

Im ersten Teil der Lernaufgabe werden die Auszubildenden den Betrieb mittels einer Tabelle mit Kennzahlen erkunden. Diese Kennzahlen müssen die Auszubildenden selbst aufnehmen, was auch bedeutet, dass sie Zugang zu diesen bekommen müssen. Daher bereiten Sie bitte andere Abteilungen bereits im Vorfeld darauf vor, die eventuell in diese Lernaufgabe eingebunden werden könnten.

Falls Ihr Betrieb noch keine Nachhaltigkeitsberichterstattung durchführt, kann diese Aufgabe evtl. einen guten Startpunkt dafür darstellen.

Material 12

[Tabelle Kennzahlen des Betriebes](#)[Anhang](#)

Anhand des beigefügten Nachhaltigkeitsberichtes einer großen Fleischerei können einige Werte aus der Erhebung verglichen werden. Eventuell hat diese Lernaufgabe auch ein anderer Betrieb aus Ihrer Region durchgeführt und Sie können vergleichen. Dies könnte der Fall sein, wenn die Lernaufgabe in der Berufsschulklasse Ihrer Auszubildenden durchgeführt wurde. Andererseits können Sie die Erhebung auch ein Jahr später mit anderen Auszubildenden wiederholen und haben so einen internen Vergleich.

Material 11

Scan diesen QR-Code oder
gehe unter den Link

QR:

Link: cutt.ly/VE1U8Im

Aus der Erhebung lässt sich mit dem beigefügten Material ein internes betriebliches Projekt ableiten. Die Projekte eignen sich dazu, die Auszubildenden in Eigenverantwortung arbeiten zu lassen. Suchen Sie gemeinsam ein Themenfeld heraus und gehen Sie die Schritte laut Lernaufgabe durch. Bitte achten Sie darauf, das Projekt handhabbar und durchführbar zu gestalten (Umfang und Komplexitätsniveau sollten zum Ausbildungsstand passen).

Material 02	Arbeitsblatt <i>6-3-5 Methode</i>	Anhang
Material 03	Vorgehen <i>6-3-5 Methode</i>	Anhang
Material 05	Vorgehen <i>Kopfstandmethode</i>	Anhang
Material 06	Tabelle <i>Kopfstandmethode</i>	Anhang
Material 07	<i>Brainstorming</i>	Anhang
Material aus Internet	<i>Mindmap</i>	www.mind-map-online.de/
Material 08	<i>Zielmatrix</i>	Anhang

Begleiten Sie Ihre Auszubildenden bei der Durchführung des Projektes. Stellen Sie sicher, dass diese Zugänge zu entsprechenden Personen erhalten, die beim Prozess unterstützen können.

Material 07	<i>Brainstorming</i>	Anhang
Material aus Internet	<i>Mindmap</i>	www.mind-map-online.de/
Material 09	Tabelle <i>Arbeitsschritte</i>	Anhang

Die Projektergebnisse sollten abschließend in einem ansprechenden Rahmen präsentiert werden. Eventuell nimmt sich Ihre Geschäftsleitung kurz Zeit dafür. Haben sich bereits Veränderungen eingestellt? Präsentieren Sie diese.

Ganz zum Schluss erfolgt ein Auswertungsgespräch mit den Auszubildenden. Besprechen Sie Hürden und Erfolge.



Ressourcen- management

WAS KANNST DU NACH DEM BEARBEITEN DER LERNAUFGABE?

- Du lernst Deinen Betrieb auf eine neue Weise kennen.
- Du wirst mit Führungskräften zusammenarbeiten.
- Du wirst ein kleines Projekt durchführen, was Deinen Betrieb noch nachhaltiger macht.

BESCHREIBUNG

In dieser Aufgabe soll es darum gehen, Kennzahlen für Deinen Betrieb zu sammeln. In Deutschland gibt es mittlerweile eine Menge Berichtssysteme, die dabei helfen sollen, den Fortschritt von Nachhaltigkeit im Unternehmen zu überprüfen. Bisher müssen dies noch nicht alle Unternehmen machen, einige die nicht der Berichtspflicht unterliegen machen es freiwillig. Ziemlich sicher brauchst Du jetzt Hilfe aus anderen Abteilungen bspw. aus dem kaufmännischen Bereich oder gar aus der Geschäftsführung. Plane gemeinsam mit Deiner*m Ausbilder*in Dein Vorgehen, und auch Deine Zeit.

INFORMIEREN

Ein recht prominentes Beispiel für den Aufbau und die Inhalte von Nachhaltigkeitsberichten ist der Deutsche Nachhaltigkeitskodex. Hier kannst Du Dich dazu weiter informieren:

Material
aus Internet

Scan diesen QR-Code oder
gehe unter den Link

QR:



Link: cutt.ly/KEGNBrW

Auch Unternehmen aus der Fleischwirtschaft haben bereits begonnen, über Nachhaltigkeit zu berichten. Beispielsweise ein großer Zulieferer von Lebensmittelmärkten in Deutschland. Den Bericht findest Du in den Materialien.

Material 11

Scan diesen QR-Code oder
gehe unter den Link

QR:



Link: cutt.ly/VE1U8Im

Notizen:

**KENNZAHLEN
SAMMELN**

Material 12

Wir haben eine Tabelle vorbereitet, die Dir dabei helfen kann, einige Kennzahlen Deines Betriebes zu sammeln.

[Tabelle Kennzahlen des Betriebes](#)[Anhang](#)

Wenn Du nicht für jede Zeile eine Kennzahl finden kannst, ist das völlig in Ordnung. Dann bleibt die Zeile eben frei.

Haben wir noch Kennzahlen vergessen? Dann ergänze die einfach in den leerstehenden Zeilen ganz unten.

Am einfachsten ist es sicher, wenn Du die Kennzahlen/ Verbrauch für ein ganzes Jahr erfragst. Vielleicht greifst Du dabei auf die Daten aus dem Vorjahr zurück, statt auf die Daten des laufenden Jahres.

Viel Erfolg bei der Recherche!

Notizen:

ANALYSE

Jetzt stellt sich die Frage, ob Eure Kennzahlen eher als gut oder eher als schlecht zu bewerten sind. Um das herauszufinden, gibt es verschiedene Ansätze. Schau doch mal in den beigefügten Bericht (Material 12) oder erhebe die Zahlen im nächsten Jahr erneut und schaue, ob es Veränderungen gibt.

IDEEN SAMMELN

Hast Du eine Idee, was Du selbst in Deinem Betrieb ändern könntest, jetzt wo Du die Kennzahlen kennst? Entwickle mit Deinem Ausbilder*in oder gemeinsam mit den anderen Auszubildenden eine Idee, die sich bei Euch im Betrieb umsetzen lässt und von der Du denkst, dass diese eine oder mehrere Kennzahlen hin zu mehr Nachhaltigkeit verändern kann.

Auf der Suche nach Ideen, welche Veränderungen herbeiführen, kannst Du die Vorlagen nutzen. Falls Du Hilfe brauchst, informiere Deine*n Ausbilder*in.

6-3-5 Methode

Material 02	Arbeitsblatt 6-3-5 Methode	Anhang
Material 03	Vorgehen 6-3-5 Methode	Anhang

Kopfstandmethode

Material 05	Vorgehen Kopfstandmethode	Anhang
Material 06	Tabelle Kopfstandmethode	Anhang

Brainstorming

Material 07	Brainstorming	Anhang
-------------	-------------------------------	--------

Mindmap

Material	Mindmap	www.mind-map-online.de/
----------	-------------------------	--

Material
aus Internet

Mögliche Ansätze:

- Einsparen von Wasser
- Einsparen von Strom
- Papier
- Abfälle
- CO2 ganz allgemein
- Fahrtwege (Lieferanten, Mitarbeiter)
- ...

Notizen:

ZIELMATRIX

Gemeinsam mit Deiner*m Ausbilder*in hast Du jetzt einige Ideen entwickelt. Mit Hilfe der Arbeitsmaterialien könnt Ihr Euch jetzt für eine Idee entscheiden und diese dann umsetzen.

Benutzt Zielmatrix und Klebepunkte/ oder Stifte zum Markieren.

Material 08

[Zielmatrix](#)[Anhang](#)

Notizen:

**ARBEITSSCHRITTE
AUSARBEITEN**

Im nächsten Schritt kommt es darauf an, Dein/Euer Projekt umzusetzen. Dazu ist es wichtig, zu planen welche Arbeitsschritte anfallen und in welcher Reihenfolge diese abgearbeitet werden müssen.

Um die Arbeitsschritte zu sammeln, kannst Du ein Brainstorming machen oder erneute eine Mindmap erstellen.

Material 07

[Brainstorming](#)[Anhang](#)Material
aus Internet[Mindmap](#)www.mind-map-online.de/

Danach legst Du durch eine Nummerierung die richtige Reihenfolge der Arbeitsschritte, welche beachtet werden muss, fest.

Übertrage die Arbeitsschritte in die Tabelle (Material 09) und hake erledigte Aufgaben ab. Auf diese Weise behältst Du den Überblick. Dort kannst Du auch anfallende Unteraufgaben eintragen sowie weitere Anmerkungen notieren.

Material 09

[Tabelle Arbeitsschritte](#)[Anhang](#)

Notizen:

GESPRÄCH

Macht gemeinsam ein kleines Brainstorming darüber, was gut und schlecht gelaufen ist. Was wollt Ihr in einem nächsten Projekt ändern und was kann so bleiben?

Eventuell könnt Ihr die Veränderungen ja auch messbar machen. Auch das funktioniert wieder über Kennzahlen.

Notizen:

Lernaufgabe 3:
Ressourcenmanagement

erledigt ja nein

Offene Fragen oder Anmerkungen:

Anmerkungen für Bildungspersonal

Technologisierung

LERNZIELE

Bitte beachten Sie die allgemeinen Hinweise zu den Lernaufgaben.

- Die Auszubildenden analysieren mittels der Lernaufgabe ein Arbeitsmittel genauer.
- Die Auszubildenden kennen dann die technischen Details des Arbeitsmittels.
- Die Auszubildenden recherchieren die Aktualität und Nachhaltigkeit des Arbeitsmittels.
- Die Auszubildenden werden vertrauter mit Arbeitsmitteln.

Geben Sie den Auszubildenden etwas Zeit, sich einen Arbeitsplatz auszusuchen, an welchem sie ein Arbeitsmittel näher analysieren werden. Dabei können die Auszubildenden frei nach eigenen Interessen wählen. Gegebenenfalls werden sie dazu mit Ihnen das Gespräch suchen. Eine vorgefertigte Tabelle unterstützt die Auszubildenden bei der Recherche.

Material 13

[Tabelle Maschine](#)

[Anhang](#)

Die Auszubildenden prüfen, ob die Maschine dem aktuellen Stand der Technik entspricht. Dazu könnte bspw. das Internet genutzt werden, indem die Homepage des Herstellers analysiert wird. Die Maschine muss nicht auf dem neuesten Stand sein. Es gibt auch immer gute Grün-

de, ältere Maschinen zu betreiben. Mit dieser Teilaufgabe soll erreicht werden, dass Auszubildende das jeweilige Arbeitsmittel genauer kennenlernen. Auf diese Weise entsteht eine tiefere Vertrautheit.

Eventuell kommt es jedoch zum Entschluss, eine Maschine zu erneuern und/oder nachzurüsten.

Falls eine Nachrüstung oder Neuanschaffung geplant wird, könnte dies mittels des jeweiligen betriebsindividuellen Innovationsmanagements forciert werden. Existiert in Ihrem Betrieb eine Anlaufstelle für Vorschläge aus der Belegschaft? Ermutigen Sie die Auszubildenden dazu, Vorschläge dafür strukturiert einzubringen. Falls nicht, führen Sie bitte an dieser Stelle das Auswertungsgespräch mit den Auszubildenden.

Die Auszubildenden nutzen die Vorlage des betriebsinternen Innovationsmanagements oder das Material 14, um ihre Idee aufzubereiten.

Material 14

[Vorlage Pro-Contra](#)

[Anhang](#)

Führen Sie ein Auswertungsgespräch.

Technologisierung

WAS KANNST DU NACH DEM BEARBEITEN DER LERNAUFGABE?

- Du lernst etwas über den Aufbau und die Funktionsweise von Maschinen und Werkzeugen an Deinem Arbeitsplatz.
- Du kannst überprüfen, ob sich Neuanschaffungen für bestimmte Geräte anbieten.

GESTALTE DEINEN ARBEITSPLATZ MIT!

BESCHREIBUNG

Die Aufgabe zur Technologisierung ist ein Erkundungsauftrag, welcher ganz konkret eine Maschine an Deinem Ausbildungsort fokussiert. Du wirst also im Laufe dieser Aufgabe an einem Deiner eigenen Arbeitsplätze recherchieren und eine oder auch mehrere Maschinen näher kennenlernen.

ANALYSE 1

Beginnen wir damit, dass Du Dir einen Arbeitsplatz aussuchst, welchen wir näher betrachten. Wo bist Du denn besonders gern? Welche Arbeitsmittel und Maschinen interessieren Dich ganz besonders? Weißt Du schon, an welchem Arbeitsplatz Du nach der Ausbildung eingesetzt wirst? Hast Du einen Platz gefunden?

GESPRÄCH

Sprich mit Deiner Ausbilder*in darüber, welcher Arbeitsplatz und welches Arbeitsmittel sich eignet.

Notizen:

ANALYSE 2

Als nächstes schauen wir uns die Maschine, das Werkzeug oder sonstiges Arbeitsmittel an diesem Arbeitsplatz an. Was hast Du Dir ausgesucht? Nutze zur näheren Bestimmung die Tabelle.

Material 13

[Tabelle Maschine](#)

[Anhang](#)

Notizen:

RECHERCHE

Jetzt lass uns schauen, ob Dein Gerät/Arbeitsmittel auf dem neuesten Stand ist!

Führe eine Recherche im Internet zu Deinem Gerät/ Deiner Maschine durch! Meist eignet sich dazu die Homepage des Herstellers als Start. Eventuell musst Du auch auf eine Homepage eines Großhandels schauen?

Notizen:

Ist das Arbeitsmittel auf dem neusten, nachhaltigsten und passendsten Stand der Technik? Was hat sich verändert? Vergleiche die typischen Kennzahlen: Ist das aktuellste Modell, dass Du in Deiner Recherche finden konntest: leichter, leiser, schneller, umweltschonender oder ressourcensparender als das vorhandene Modell? Verbraucht das Gerät/die Maschine weniger Strom, Wasser, Gas? Wo wird die Maschine hergestellt? Wo liegt sie preislich? Würde es Euch etwas bringen, diese Maschine gegen Eure jetzige auszutauschen und wenn ja, was? Nutze erneut die Tabelle, um Deine Ergebnisse festzuhalten.

Material 13

[Tabelle Maschine](#)

[Anhang](#)

**GEMEINSAM
ENTSCHEIDEN**

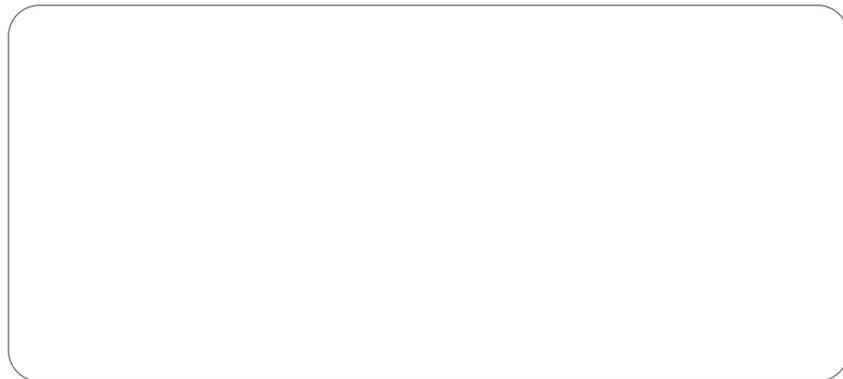
Was nun? Eine Neuanschaffung kostet zunächst Geld. Geräte und Maschinen haben auch einen nostalgischen Wert, sie haben sich bewährt und sind deshalb auch nicht ohne Grund noch in Benutzung. Manchmal lassen sich auch bestimmte traditionelle Produkte nur mit älteren Maschinen herstellen, deren Funktionen neuere Gerätschaften nicht mehr haben.

Entscheide mit Deiner*m Ausbilder*in, ob eine Neuanschaffung gerechtfertigt ist, oder ob das Arbeitsmittel auch auf eine bestimmte Weise nachgerüstet werden kann. Beachte dabei auch Aspekte der Wartung und Pflege.

Notizen:

IDEE VORBEREITEN

Falls Du etwas ändern möchtest bzw. eine Idee hast, dann such nach Unterstützung im Betrieb. Gibt es einen Ort, wo Auszubildende im Betrieb Ideen einbringen können, bspw. einen Innovationsbriefkasten oder eine E-Mailadresse? Falls dies nicht der Fall ist, wer könnte Dir weiterhelfen?

**IDEE PRÄSENTIEREN**

Bereite eine Präsentation vor, welche die Vorteile Deiner neuen Maschine darstellt. Gibt es in Deinem Betrieb einen Ort, an welchen Personen aus der Belegschaft Ideen einbringen können? Versuche doch mal, Deine Idee zum Arbeitsmittel dort zu platzieren. Vielleicht gibt es auch Vordrucke, die Du nutzen kannst.

Falls nicht, fertige eine Liste mit Pros und Contras für die Neuanschaffung/ Aufrüstung an. Nutze dazu gern die *Pro-Contra* Vorlag.

Material 14

[Vorlage Pro-Contra](#)[Anhang](#)

GESPRÄCH

Auch wenn es nicht zu einer Neuanschaffung gekommen ist, was hast Du gelernt?

Führe ein Abschlussgespräch mit Deiner Ausbilder*in.

Notizen:

Lernaufgabe 4:
Technologisierung

erledigt ja nein

Offene Fragen oder Anmerkungen:

Anmerkungen für Bildungspersonal

Kommunikation

LERNZIELE

Bitte beachten Sie die allgemeinen Hinweise zu den Lernaufgaben.

→ Die Auszubildenden analysieren die Kommunikationsstrukturen im Betrieb.

→ Die Auszubildenden lernen, auf welche Art und Weise die Stakeholder angesprochen werden können.

Die Auszubildenden analysieren die Kommunikationskanäle des Betriebes mit Unterstützung des beigefügten Materials. Bitte unterstützen Sie sie, falls es dabei zu Schwierigkeiten kommt.

Material 15

Begriffe

Anhang

Material 16

Analyse Kommunikation

Anhang

Die Auszubildenden werden in der Aufgabe dazu aufgefordert, selbst ein Informationsmaterial zu erstellen. Eventuell entschließen sich diese dazu, etwas für die Kund*innen, Zulieferbetriebe oder Mitarbeiter*innen zu erarbeiten. Dies kann auf analoge Weise mit Printmedien oder auch digital, bspw. auf der Homepage oder in Sozialen Medien, geschehen. Bitte unterstützen Sie, falls Hilfe benötigt wird.

Versuchen Sie gemeinsam mit den Auszubildenden nach erfolgreich durchgeführter Kommunikationsaktion, die Wirksamkeit der Aktion zu bewerten. Gab es Reaktionen von den Kund*innen? Befragen Sie diese. Ganz gleich auf welcher Ebene Ihre Auszubildenden Kommunikation forciert hat, versuchen Sie zu erfragen, ob die Kommunikation hilfreich war.

Kommunikation

WAS KANNST DU NACH DEM BEARBEITEN DER LERNAUFGABE?

- Du lernst, auf welche Weise Du Deinen Beruf in der Öffentlichkeit darstellen kannst.
- Du analysierst, auf welche Weise Dein Betrieb mit anderen kommuniziert.

BESCHREIBUNG

Die Fleischwarenindustrie sorgt manchmal mit Schlagzeilen für Aufsehen, die weder gut für das Berufsbild Fleischer*in noch für die gesamte Branche sind. Allerdings gibt es über die Fleischherstellung auch viel Gutes zu berichten, nur leider wird dies zu selten getan. Das muss sich ändern! Wichtig ist, dass Dein Betrieb mit den Menschen kommuniziert, die ein Interesse an Eurer Arbeit haben. Dies können Eure Kund*innen und Zulieferbetriebe sein, aber natürlich auch jede*r Mitarbeiter*in selbst. Eine gute Kommunikation ist wichtig! In dieser Lernaufgabe wollen wir uns mit dem Thema Kommunikation beschäftigen.

ANALYSE

Über Kommunikation stellt sich Dein Betrieb nach außen dar. Gleichzeitig werden so auch Informationen über den Fleischerberuf verbreitet.

Lass uns gemeinsam sammeln, mit wem und vor allem wie Dein Betrieb kommuniziert. Welche Kanäle werden genutzt? Mit wem wird kommuniziert? Was wird kommuniziert?

Nutze das beigefügte Material (15, 16), um mit der Analyse in den Betrieb zu beginnen. Die Begriffe können Dir dabei helfen, Dein Vorgehen zu strukturieren.

Material 15

Begriffe

Anhang

Material 16

Analyse Kommunikation

Anhang

Notizen:

Fülle die Tabelle (Material 16) aus und verschaffe Dir einen Überblick.

FRAGE 1

Findet sich Deiner Meinung nach eine Zielgruppe, die mehr beachtet werden sollte? Wer und warum?

Notizen:

FRAGE 2

Wie kannst Du herausfinden, über welche Kanäle sich Eure Kund*innen über Euer Unternehmen informieren (würden)?

Notizen:

FRAGE 3

Wie könntest Du die Zielgruppe besser erreichen? Welche Möglichkeiten kennst Du?

Notizen:

FRAGE 4

Wie könnte eine Kampagne für Euren Betrieb oder spezielle Produkte des Betriebs aussehen, mit der man diese Zielgruppe erreichen könnte?

Notizen:

KONKURRENZANALYSE

Schau dafür auch bei anderen Betrieben online oder in Eurer Umgebung, wie macht es die Konkurrenz?

Notizen:

IDEEN ENTWICKELN

Jetzt, wo Du die Informationen gesammelt hast und die Situation genauer kennst, möchtest Du für eine Zielgruppe eine Information/ein Plakat oder einen Text (bspw. für die Website) entwerfen.

Du kannst eine gedruckte Information vorbereiten oder auch den digitalen Weg wählen. Ist Dein Betrieb in den digitalen Medien aktiv? Falls Du auf dem Gebiet der Sozialen Medien erfahren bist, kannst Du auch hierfür Ideen entwickeln.

Notizen:

**REAKTIONEN
SAMMELN**

Versuche über Nachfragen herauszufinden, ob Deine Kommunikation von der Zielgruppe wahrgenommen wurde.

Hast Du etwas für einen Zulieferer erarbeitet, dann frage doch einfach dort nach, ob Dein Dokument für mehr Klarheit gesorgt hat.

Du kannst Kund*innen befragen, ob sie Deine Informationen, sei es im Laden oder im Internet, gesehen haben und wie sie diese finden.

Notizen:

Lernaufgabe 5:
Kommunikation

erledigt

ja nein

Offene Fragen oder Anmerkungen:

Anmerkungen für Bildungspersonal

Personal

LERNZIELE

Anmerkungen für Bildungspersonal

Bitte beachten Sie die allgemeinen Hinweise zu den Lernaufgaben.

→ Die Auszubildenden setzen sich mit seinen eigenen Werthaltungen auseinander.

→ Die Auszubildenden setzen die eigenen Werte in Bezug zum Leitbild des Betriebes.

Die Auszubildenden reflektieren die eigenen Werthaltungen. Dabei nutzen sie die beigefügte Tabelle. Bitte sorgen Sie für einen ruhigen Ort, während diese Tabelle gefüllt wird.

Material 17

[Tabelle Werte](#)

[Anhang](#)

Anschließend werden die Auszubildenden ihre Werte mit dem betrieblichen Wertesystem in Abgleich bringen. Falls Ihr Unternehmen ein Leitbild für die Mitarbeiter*innen hat, machen Sie dieses bitte zugänglich.

Es folgt eine Reflexion zu den Unternehmenswerten. Die Auszubildenden wählen den für sie wichtigsten Wert und finden eine Antwort darauf, was sie dazu beitragen, diesen zu erfüllen.

Jede neue Generation Auszubildender muss sich auf ihre eigene Weise mit diesen Werten auseinandersetzen und einen Umgang damit finden. Nur so werden aus geschriebenen Buchstaben gelebte Werte. Unterstützen Sie Ihre Auszubildenden dabei, eine Projektidee zu entwickeln, um einen oder mehrere Unternehmenswerte erlebbar zu machen. Gern können auch alle Auszubildenden, durchaus auch aus verschiedenen Bereichen des Betriebs, gemeinsam etwas erarbeiten.

Material 02	<i>Arbeitsblatt 6-3-5 Methode</i>	Anhang
Material 03	<i>Vorgehen 6-3-5 Methode</i>	Anhang
Material 08	<i>Zielmatrix</i>	Anhang
Material 09	<i>Tabelle Arbeitsschritte</i>	Anhang

Setzen Sie die Idee um und führen ein Abschlussgespräch mit den Auszubildenden.

Personal

WAS LERNST DU HIER?

- In erster Linie wirst Du etwas über Dich lernen.
- Nachhaltigkeit hat auch etwas mit inneren, also Deinen persönlichen, eigenen Werten zu tun.
- Du kannst Deine eigenen Werte hier näher prüfen.
- Du bekommst die Möglichkeit, das Leitbild Deines Betriebes mit Leben zu füllen.

BESCHREIBUNG

Nachhaltigkeit im Alltagsleben und im Betrieb steht in enger Verbindung zu Werten. Die eigenen Werte haben großen Einfluss darauf, wie Menschen in bestimmten Situationen handeln. Dabei kommt es immer wieder vor, dass einige Werte miteinander in Konflikt geraten, und das ist grundsätzlich auch nicht schlimm.

In dieser Lernaufgabe wollen wir uns auf die Suche nach Deinen persönlichen Werten machen und diese mit dem Leitbild Deines Betriebes in Abgleich bringen. Hat Dein Betrieb ein Leitbild festgeschrieben? Lass es uns herausfinden.

FRAGE 1

Schauen wir zunächst gemeinsam auf Deine eigenen Werte: Was ist Dir im Umgang mit Menschen sowie mit Deiner Umwelt wichtig und vor allem, wie zeigst Du das? Versuche zunächst ganz ohne Hilfe Deine eigenen Werte zu erkennen. Hier gibt es kein Richtig oder Falsch.

Notizen:

ANALYSE

Hier findest Du eine kleine Auswahl an Werten (Material 17). Trage Kreuzchen ein, welcher Wert ist Dir wichtig und notiere Dir dahinter, warum Du denkst, dass das so ist. Versuche jeweils in kurzen Sätzen oder Stichpunkten zu begründen, warum der jeweilige Wert für Dich wichtig oder weniger wichtig ist.

[Material 17](#)

[Tabelle Werte](#)

[Anhang](#)

Notizen:

INFORMIEREN

Sicher hat Dein Betrieb auch bestimmte Werte, welche dieser nach innen und außen vertritt. Oft sind diese in Leitbildern festgeschrieben. Finde Antworten auf folgende Fragen: (Dazu musst Du nichts notieren)

- Wo findest Du die Werte Deines Betriebes?
- Wen kannst Du fragen?
- Kannst Du Dich mit Deinem Unternehmen identifizieren?
- Werden Deine Werte hier respektiert?
- Aus welchen Gründen hast Du Dich für Deinen Ausbildungsbetrieb entschieden?

Notizen:

VERGLEICHEN

Kannst Du Deine Wertvorstellungen auch im Unternehmen einbringen? Ist Dein Unternehmen offen für eine Diskussion darüber? Auch hier kann es zu Konflikten kommen.

Welcher der Unternehmenswerte in Deinem Betrieb ist Dir der wichtigste? Was trägt Deiner Meinung nach dazu bei, diesen zu erfüllen?

Notizen:

**IDEEN ENTWICKELN
UND UMSETZEN**

Gemeinsam mit Deiner*m Ausbilder*in und Deinen Mit-
auszubildenden kannst Du dafür sorgen, dass Eure Unter-
nehmenswerte gelebt werden.

Auf welche Weise könntet Ihr diese den neuen Auszubil-
denden, die dann als nächstes anfangen, so aufbereiten,
dass diese die Werte gut aufnehmen können?

Jede neue Generation Auszubildender muss sich auf ihre
eigene Weise mit diesen Werten auseinandersetzen und
einen Umgang damit finden. Nur so werden aus geschrie-
ben Buchstaben gelebte Werte.

Material 02	<i>Arbeitsblatt 6-3-5 Methode</i>	Anhang
Material 03	<i>Vorgehen 6-3-5 Methode</i>	Anhang
Material 08	<i>Zielmatrix</i>	Anhang
Material 09	<i>Tabelle Arbeitsschritte</i>	Anhang

Notizen:

Setzt Eure Ideen um.

GESPRÄCH

Führt ein gemeinsames Abschlussgespräch.

Notizen:

Lernaufgabe 6:
Personal

erledigt

ja nein

Offene Fragen oder Anmerkungen:

Material und Methoden

Vorgehen bei der 6-3-5 Methode

SCHRITT 1

Jeder Teilnehmer erhält ein vorbereitetes Arbeitsblatt. Das Arbeitsblatt enthält im Kopf die Fragestellung zum Ziel der Ideenfindung, sowie die Felder für die Ideen. Das Arbeitsblatt besteht aus sechs Zeilen zu je drei Spalten.

SCHRITT 2

Je nach Schwierigkeitsgrad der Fragestellung legt der Moderator nun eine Zeitspanne für die Weitergabe der Arbeitsblätter fest (zum Beispiel 3 bis 5 Minuten).

SCHRITT 3

Jede*r der 6 Teilnehmer*in verfasst nun 3 Ideen und trägt diese in die Felder der ersten Zeile ein.

SCHRITT 4

Nach Ablauf der Zeitspanne werden die Arbeitsblätter im Uhrzeigersinn an die/ den nächste*n Nachbar*in weitergegeben.

SCHRITT 5

Jede*r Teilnehmer*in soll nun versuchen, die bereits genannten Ideen aufzugreifen, zu ergänzen oder weiterzuentwickeln. Seine drei neuen Ideen trägt er in die nächste freie Zeile ein. In diesem Schritt ist auch das Vorgehen nach der Kopfstandmethode, bei der Aspekte gesucht werden, um die vorher gefundenen Idee, möglichst grandios scheitern zu lassen. Dies kann helfen bereits erste Hürden in den Ideen anderer aufzudecken und sorgt dabei auch immer für etwas Auflockerung. Die Kopfstandmethode bietet einen lohnenswerten Perspektivwechsel.

SCHRITT 6

Nun wird der Weitergabezyklus wiederholt bis zur letzten Zeile des Arbeitsblattes. Die Fragestellungen können dabei jeweils, auch mit zunehmender Sicherheit im Durchführen der Methode, variiert werden.

Angelehnt an: <https://www.ideenfindung.de/6-3-5-Methode-Kreativit%C3%A4tstechnik-Brainstorming-Ideenfindung.html>

Idee:

Idee Nr. 1	Idee Nr. 2	Idee Nr. 3

Ich habe gelesen,
dass nachhaltige Fleischerzeugung/
Tierhaltung bedeutet ...

Warum wird in unserem Betrieb...

Empty rounded rectangular box for notes.

Vorgehen bei *der Kopfstandmethode*

Die Kopfstandmethode ist eine sehr effektive Weise Ideen zu generieren. Die Vorgehensweise entspricht jedoch erstmal nicht der eigenen Intuition, wonach immer die beste Lösung gesucht wird. Sie basiert auf einem Vorgehen, was vielen Menschen, im Gegensatz zum Suchen nach einer guten Lösung, leichter fällt. Es darf kritisiert und negativ gedacht werden. Die Frage, welche in der Kopfstandmethode bearbeitet wird lautet: Was können wir im vorliegenden Fall noch schlechter machen? Was muss getan werden, damit die Aktion so richtig gegen die Wand fährt?

Sie werden eine Liste generieren, welche aus vielen negativen Formulierungen besteht:

- Weniger Kundenkontakt
- Schlechtere Arbeitsbedingungen
- Kürzere Öffnungszeiten
- Respektloses Herumschreien in der Fertigungshalle

Um nun die Kopfstandmethode zu vollenden, drehen Sie diese negativen Wendungen ins Positive. Auf diese Weise wird aus weniger > mehr, aus schlechter > besser, aus kürzer länger, aus respektlos und laut > respektvoll und ruhig.

Die gefundenen positiven Wendungen, können dann erneut durch die Kopfstandmethode bearbeitet werden.

- Was muss denn getan werden, um weniger Kundenkontakt zu haben?
- Wie können wir die Arbeitsbedingungen verschlechtern?
- Wie können wir die Öffnungszeiten weiter kürzen?
- Wie kann ich am besten respektlos in der Fertigungshalle herumschreien?

Die Antworten werden dann erneut in Positive gedreht.

Auf diese Weise wird ein Prozess durchlaufen, der dazu führt, eine große Herausforderung immer kleiner, und damit handhabbarer zu machen. Es ergeben sich kleine Projekte.

Was können wir tun, um die Situation richtig zu verschlechter?	Positive Wendung.

Brainstorming

KURZBESCHREIBUNG

Beim „Brainstorming“ werden alle Gedanken, die den Teilnehmern zu einem genannten Thema bzw. Problembereich spontan einfallen, ohne bewertende Kommentare gesammelt. Auch noch so ausgefallene Ideen sollen artikuliert werden, damit möglichst die Vielfalt der Aspekte, unter denen ein Thema betrachtet werden kann, sichtbar wird oder vielfältige und originelle Lösungen für ein Problem gefunden werden.

VORGEHEN (Grundform: moderiertes mündliches Brainstorming)

- Fragestellung bzw. Problemstellung präzise darstellen und ggf. zusätzlich auf Flipchart oder Pinnwand visualisieren.
- Die Regeln des Brainstormings erläutern:
 - Jede Idee ist erwünscht, jede Aussage ist zulässig.
 - Jede Kritik, jeglicher Kommentar sind verboten.
 - Quantität geht vor Qualität, d. h. so viele Ideen wie möglich.
 - Jede Idee darf aufgegriffen werden, alle geäußerten Ideen werden gesammelt.
- Alle Teilnehmer äußern sich in vereinbarter Reihenfolge.
- Der Moderator oder ein zuvor bestimmter Protokollant hält die Ideen stichwortartig fest (auf Flipchart, Overheadfolie oder Wandzeitung).
- Es sollte nicht gleich abgebrochen werden, wenn nur wenig Einfälle kommen. Anfangs werden meist „nur“ konventionelle Gedanken geäußert, originelle Ideen entwickeln sich oft erst später.
- Die Ergebnisse sollten anschließend weiterverarbeitet werden (z.B. mittels Aktiven Strukturierens oder Diskussion).

DIDAKTISCHE FUNKTIONEN

- Kreative Seiten der Teilnehmer anregen
- Eine entspannte, offene, angstfreie Atmosphäre/Anfangssituation schaffen
- Kommunikation fördern
- Diskussionen anschieben
- Vertrauen in die eigene Kompetenz aufbauen
- Vorwissen aktivieren und erkunden
- In ein Thema/einen Themenbereich einsteigen
- Ideen finden und sammeln
- Interesse an einem Thema wecken
- Vielfalt der Aspekte eines Themas erkunden

LERNZIELE

- Eigene Einfälle, Gedanken und Ideen zu einem Thema spontan formulieren und frei entwickeln können
- Eine Vielfalt von Ideen und Lösungsmöglichkeiten in möglichst kurzer Zeit transparent machen können
- Komplexität/neue Aspekte eines Themas erkennen können
- Bereitschaft, sich ungezwungen, spontan und assoziativ zu äußern
- Kenntnisse, Ideen, Erfahrungen anderer kennenlernen und einschätzen können
- Eine offene Einstellung zu einem Thema einnehmen können

EINSATZMÖGLICHKEITEN

- Zum Einstieg in einen neuen Themenbereich
- Zur Vorbereitung einer größeren Lerneinheit
- Zum Kennenlernen des Vorwissens der Teilnehmer
- Als Anregung zur Planung bzw. Weiterarbeit in Lehrveranstaltungen
- Zum Vorstrukturieren von Problembereichen
- Als kreative Suche nach Lösungsmöglichkeiten für ein Problem
- Zum Finden/Sammeln von Ideen
- Um Diskussionen (wieder) in Gang zu bringen

HANDLUNGSVORAUSSETZUNGEN

Veranstaltungsart:	Seminar, Kurs	Material: 1. Variante – Flipchart, Overheadprojektor/ Wandtafel, Stifte/Kreide
Teilnehmerzahl:	bis 30 Personen	2. Variante – DIN A4-Blätter, Klebeband
Räumlichkeit:	beliebig	3. Variante – Klebepunkte
Dauer:	bis 30 Minuten	

HINWEISE FÜR LEHRENDE

Zu empfehlen ist, bereits bei der eigenen Vorbereitung ein „Brainstorming“ durchzuführen und Ideen zu sammeln, um den Lernenden ggf. Anregungen geben zu können. Wenn zwei Moderatoren anwesend sind, sollte einer moderieren und der andere die Teilnehmerbeiträge visualisieren (Protokollant). Leitet ein Moderator die Veranstaltung allein, sollte er die Teilnehmer bitten, sich nacheinander zu äußern und jeweils abzuwarten, bis protokolliert ist (dieses Vorgehen mindert allerdings die Spontanheit!). Brainstorming ist ursprünglich eine Problemlösetechnik. Wird die Methode nicht in diesem Kontext angewandt, wird oft von „Assoziieren“ gesprochen. Bei der 1. Variante sollte entweder ein Protokollant oder jeder Teilnehmer seinen Beitrag mittels Stichwort auf einer Metaplankarte festhalten und an einer Pinnwand anbringen.

VARIANTEN

1. Variante: Freies mündliches Brainstorming. Spontane Äußerungen ohne festgelegte Reihenfolge.

2. Variante: Schriftliches Brainstorming (Brainwriting) mit anschließender Metaplanteknik. Vorgehen wie oben beschrieben, nur werden Einfälle der Teilnehmer nicht mündlich mitgeteilt, sondern von diesen auf Karten geschrieben und an die Tafel/Wand geheftet. Anschließend wird nach Oberbegriffen und einer Zuordnung gesucht (vgl. Metaplanteknik und Aktives Strukturieren).

3. Variante: Schriftliches Bewertungs-Brainstorming. Vorgehen bis zur Zuordnung zu Oberbegriffen wie beim schriftlichen Brainstorming. Anschließend folgt eine Bewertungsphase: Jeder Teilnehmer erhält fünf Klebepunkte, die er den seiner Ansicht nach besten Ideen zuteilt (Kumulieren bis zu drei Punkten). Nach Abschluss dieser Phase sollte das Brainstorming kommentiert werden.

METHODISCHE ALTERNATIVEN

Blitzlicht, Mind-Mapping, Partnerinterview

METHODENKOMBINATIONEN MIT

Aktives Strukturieren, Diskussion, Fishbowl, Gruppenarbeit, Metaplanteknik, Mind-Mapping, Partnerstafette, Postersession, Pyramidenmethode, Sandwich

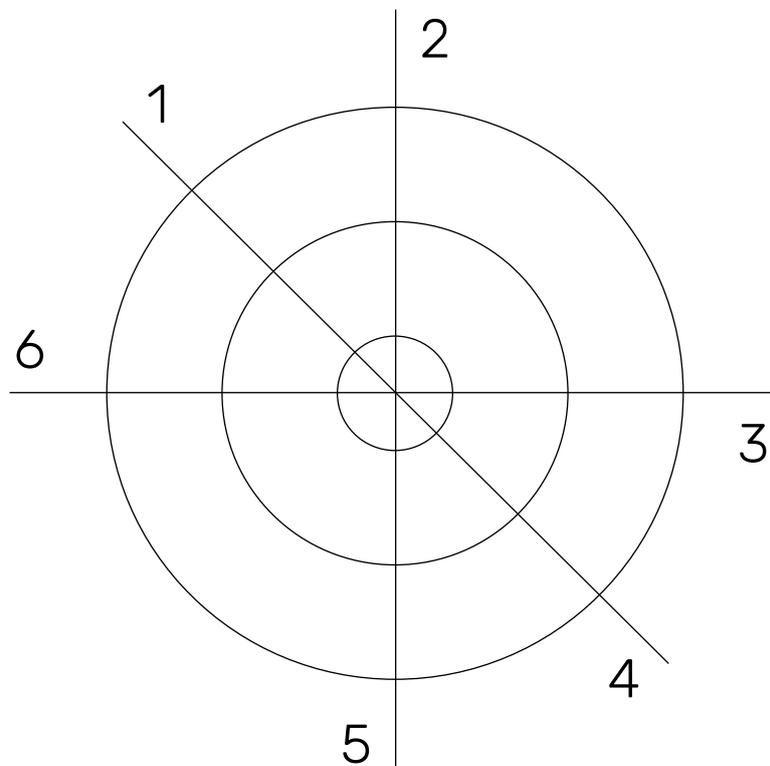
LITERATUR

Alsheimer/Müller/Papenkort (1996): Spielend Kurse planen.
 Cremer (1988): Erfahrungsorientierte Methoden der politischen Bildung.
 Gralki (1993): Teaching Tools.
 Knoll (1997): Kurs- und Seminarmethoden
 Müller (1982): Methoden in der kirchlichen Erwachsenenbildung.

Zielmatrix

Diese Art der Darstellung soll dabei unterstützen, sich auf eine Idee festzulegen. Ganz gleich ob die Ideen aus einem Brainstorming, der Kopfstandmethode oder der 6-3-5 Methode stammen, eignet sich diese Matrix dazu, sich auf ein Ziel festzulegen. Jede*r der*die am Projekt beteiligt sein soll, darf mit abstimmen.

- Sucht aus den vielen Idee zunächst 4-8 heraus, die zur Umsetzung in Frage kommen können.
- Fertigt, je nach Anzahl der ausgesuchten Ideen, eine Matrix nach dem Beispiel an.
- Jede*r darf nun einen Punkt für ein Projekt setzen. Möglich wäre auch, dass jeder 3 Punkte setzen darf. So kann auch für mehrere Projekte gestimmt werden.
- Das Projekt mit den meisten Punkten wird durchgeföhrt.



Matrix für 6 Ideen

Anmerkungen						
Termin						
Unteraufgaben						
Arbeitsschritt						

Bezeichnung	Kennzahl	Einschätzung
Stromverbrauch im gesamten Betrieb		
Stromverbrauch je Abteilung		
Liste hier die Abteilungen auf, für die Du einen Wert findest:		
Wasserverbrauch im gesamten Betrieb		
Wasserverbrauch je Abteilung		
Liste hier die Abteilungen auf, für die Du einen Wert findest:		
Anzahl der Lieferanten		
Lieferanten aus der Region (gleiches Bundesland, wie Dein Betrieb)		
Lieferanten deutschlandweit		
Lieferanten europaweit		
Lieferanten von anderen Kontinenten		

Fleischmenge insgesamt: Rind Schwein Huhn Lamm		
Einsatz von Zusatzstoffen: Liste		
Anzahl firmeneigener Fahrzeuge Euro 5 Euro 6 Elektrofahrzeuge Fahrräder Weitere:		
Abfallaufkommen: Plastik Öl Schrott Tierabfälle		

Aktuelles Gerät

**Ergebnisse
aus der Recherche**

**Worum handelt es sich?
Bitte gib eine kurze
Beschreibung ab.**

**Auf welche Weise wird
dieses Geräte/ Arbeits-
mittel verwendet?**

**Wie alt ist das Gerät/
Arbeitsmittel?**

**Auf welche Weise
wird es betrieben?
(per Hand, Gas, Wasser,
Liftdruck, elektrisch)**

**Was weißt Du noch
über das Gerät/
Arbeitsmittel?**

**Warum hast Du dieses
Gerät/Arbeitsmittel
ausgesucht?**

Kund*in

Internet

**Herkunft des
Fleisches**

Mitarbeiter*in

Verkaufsgespräche

**Beruf des*der
Fleischer*in**

Zuliefer*in

Flyer

Neue Auszubildende

Plakate

**Geschichte des
eigenen Betriebes**

Neue Fachkräfte

Mit wem?

Wie wird kommuniziert?

Worüber wird
kommuniziert?

X = etwas wichtig, XX = wichtig, XXX = sehr wichtig

Werte	XXX	Wie zeigst Du das? Warum ist Dir das wichtig?
ABSICHERUNG		
Absicherung		
Verpflichtung		
Struktur		
Disziplin		
Regeleinhaltung		
TRADITION		
Tradition		
Beständigkeit		
Rituale		
Geborgenheit		
Verbundenheit		
Identifikation mit dem Handwerk		
Geschichte/ Tradition des Handwerkes		
GEMEINSCHAFT		
Gleichbehandlung		
Harmonie		
Abwechslung		
Kommunikation		

VERSTEHEN		
Wissen		
Lernen		
Neue Erkenntnisse/ Wissen erhalten		
Erlernen/ Festigen neuer Fähigkeiten		
ERGEBNIS		
Zielorientierung		
Planung der eigenen Karriere		
Eigener Status/ Status des Betriebes		
MACHT		
Eigenen Projekte entwickeln		
Durchsetzungskraft		
Eigenen Ideen/ Arbeit vertei- digen		
Einfluss nehmen		
Eigenen Entscheidungen tref- fen		
GEMEINWOHL		
Gleichberechtigung		
Ansehen des Handwerkes in der Gesellschaft		
Freiheit		
gesellschaftliche Relevanz		
Verantwortung		

5 Minuten - Energizer

- 1. Wieviele Minuten benötigst Du morgens im Durchschnitt zur
- Arbeit/ Ausbildungsplatz?
- 2. Was ist Dein Lieblingsgetränk?
- 3. Welches besondere Hobby hast Du?
- 4. Wo bist Du geboren worden?
- 5. Was guckst Du gerade am liebsten (YouTube, Netflix etc.)?
- 6. Wieviele Geschwister hast Du?
- 7. Was macht Dich so richtig zufrieden?
- 8. Wo möchtest Du in 5 Jahren sein?
- 9. Was findest Du an Berlin wirklich nervig?
- 10. Welche Jahreszeit magst Du am liebsten?

Notizen:

Notizen:

Notizen:

IMPRESSUM

Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) Berlin,
Treskowallee 8, 10318 Berlin
Universität Erfurt, Nordhäuser Str. 63, 99089 Erfurt

Redaktion:

Carolin Ermer M.A., Claudia Müller M.A.,
Jens Reißland M.A., Prof. Dr. Julia Schwarzkopf,
Prof. Dr. Kai Reinhardt

Gestaltung:

Büro Otto Sauhaus, Berlin

UX-Design:

Matthias Löwe, Berlin

Homepage:

www.transsustain.de

Lizenzhinweis:

Dieses Lernmodul unterliegt der Creative Commons Lizenz „Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 3.0 Deutschland (CC BY-SA 3.0 DE)“.

Die Lizenz wird erklärt unter:

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/d>