

TRANS-SUSTAIN

Transversales Kompetenzmanagement für mehr Nachhaltigkeit in den Berufsbildern
am Beispiel des Fleischerhandwerks und der Fleischwarenindustrie

Förderschwerpunkt „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015-2019“
Tagung „Nachhaltig ausbilden: Standard!“ | 10.11.2021

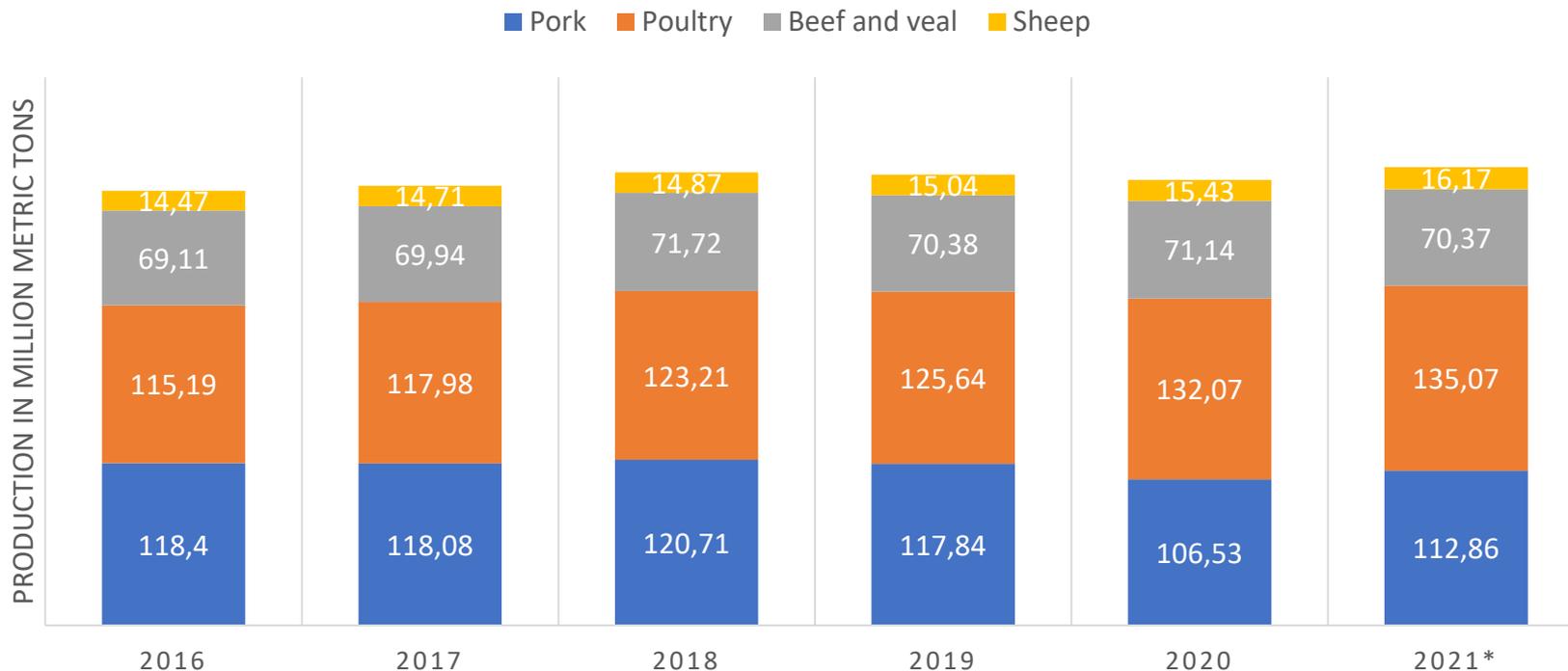
Vertreten durch: Prof. Dr. Kai Reinhardt, HTW Berlin

Projektteam:

Prof. Dr. Julia Schwarzkopf (HTW Berlin), Carolin Ermer (HTW Berlin), Jens Reißland (Uni Erfurt), Claudia Müller (Uni Erfurt), Laura Rühr (Uni Erfurt)



Weltweite Fleischproduktion von 2016 bis 2021 nach Art (in Millionen Tonnen)*

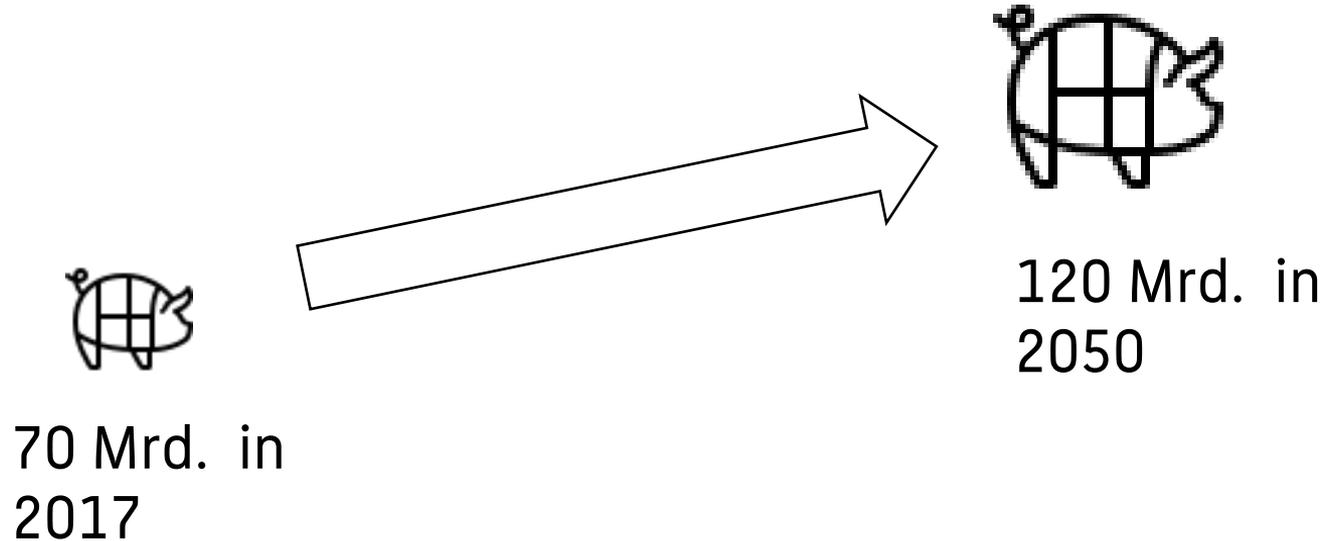


Note(s): Worldwide; 2016 to 2021

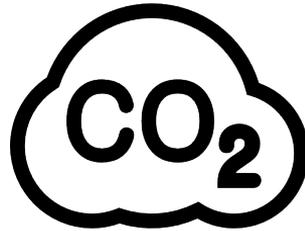
Further information regarding this statistic can be found on [page 8](#).

Source(s): FAO; OECD; [ID 237632](#)

Verdopplung der weltweiten Schlachtungen in 30 Jahren



<i>Food item</i>	<i>Global average water footprint</i>			
	<i>litre per kg</i>	<i>litre per kcal</i>	<i>litre per g protein</i>	<i>litre per g fat</i>
Vegetables	320	1.3	26	150
Starchy roots	390	0.47	31	230
Fruits	960	2.1	180	350
Cereals	1600	0.51	21	110
Pig meat	6000	2.2	57	23
Sheep/goat meat	8800	4.3	63	54
Beef	15000	10	110	150



18% aller CO2 Emissionen durch
Fleischproduktion



Nachhaltig handeln im Berufsfeld

Das Ziel von Trans-Sustain

Nachhaltigkeitsorientierte Lernarrangements für
die Ausbildung in den Berufsbildern des
Fleischerhandwerks und der Fleischwarenindustrie

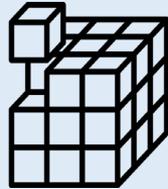
= Transversale Kompetenzentwicklung

Transversale Kompetenzentwicklung

Der Trans-Sustain Baukasten



Handungsfelder
verstehen



Nachhaltigkeits-
Kompetenzmodell



Intentionaler
Kompetenz-Dialog



Lerntransfer in den
beruflichen Kontext



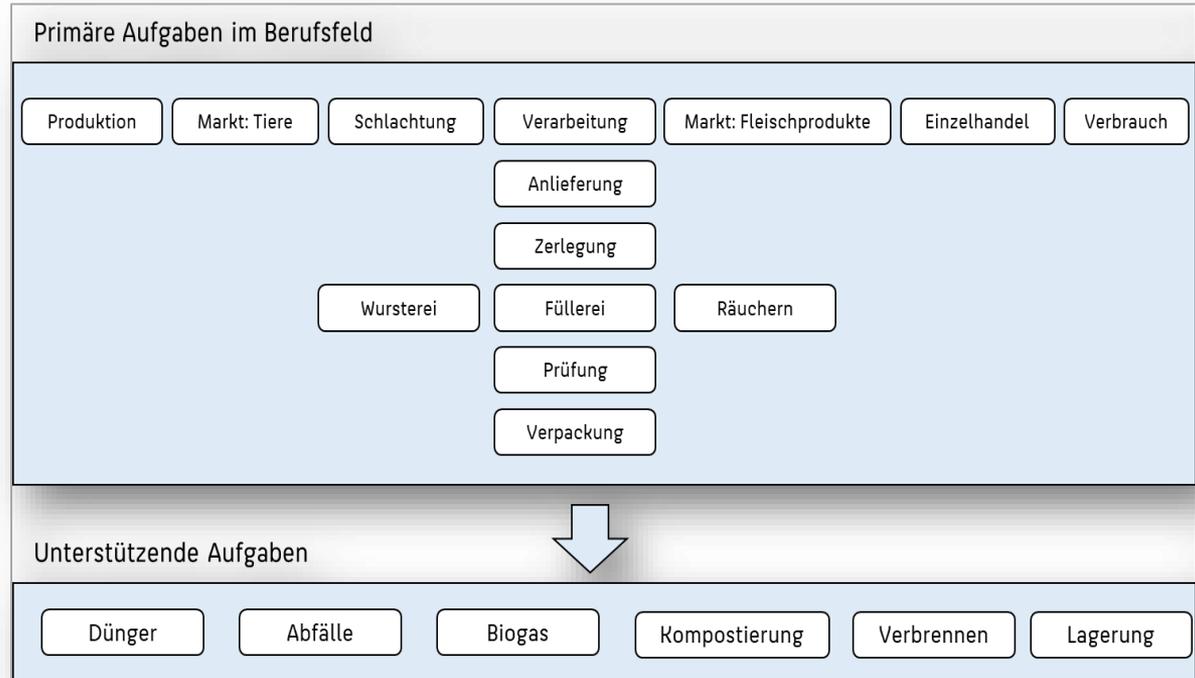
Nachhaltiges Denken
und Handeln fördern

Akteure und Handlungsfelder verstehen



Vorgehen:
Prozess- und
Aufgabenstrukturanalysen in
Betrieben

Ergebnis:
Prozesslandkarte mit Zugänge
zu den spezifischen
Herausforderungen der Branche
in Bezug auf die kompetente
Umsetzung von
Nachhaltigkeits-Themen



Trans-Sustain, in Anlehnung an Xue, Li; Neele; Prass; Gollnow, Sebastian; Davis, Jennifer; Scherhauser, Silvia; Östergren, Karin; Cheng, Shengkui; Liu, Gang: Efficiency and Carbon Footprint of the German Meat Supply Chain. Environmental Science & Technology, 53, 2019, 5133-5142

Akteure und Handlungsfelder verstehen



Partnerbetriebe



BAUERMEISTER

**Agrargenossenschaft
Teichel e G**



Berufsbildende Schulen



Berufsbildende Schule
der Region Hannover



Niedersachsen

Netzwerkpartner



Fleischerhandwerk
Das Original!

Allgemeiner
Arbeitgeberverband
Thüringen

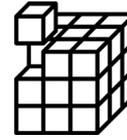


Arbeitgeberverband
Nahrung und Genuss
Thüringen



NATHüringen
Nachhaltigkeitsabkommen Thüringen

Nachhaltigkeits-Kompetenzmodell in der Fleischverarbeitung



Vorgehen:

Qualitative Expert_innen-Befragung (Handwerk, Industrie, Bildung, Institutionen usw.) sowie Literaturanalyse

Ergebnis:

Sechs relevante Kompetenzfelder des nachhaltigen Handelns im fleischverarbeitenden Handwerk und der Industrie

	Tierhaltung	Stallhygiene, Tierwohl, Futtermittel, Transport
	Herstellung und Produktion	innovative Produkte, Handwerk und Industrie, lokal, regional, saisonal
	Ressourcenmanagement	regenerative Energien, Entsorgungs- und Recyclingmanagement
	Technologisierung	Digitalisierung, Social Media, Innovation
	Kommunikation & Netzwerk	Beziehungen zu Lieferanten, Kunden und Personal
	Personal & Nachwuchs	Beschaffung und Pflege von Personal, innovative Ideen

Individuelle Kompetenzen jenseits normativer Zielgrößen identifizieren



Vorgehen:
Erkundungsaufträge
Dialogorientierte Workshops

Ergebnis:
Drei Entwicklungsstufen für
Berufsschüler*innen /
Berufsschullehrer*innen, um
internationale Kompetenzen
systematisch zu
identifizieren, die außerhalb
des Berufsfeldes eine Rolle
spielen.

WO?	ONLINE	VOR ORT IN DEN BETRIEBEN
WAS?	Workshop-Reihe Einführung Nachhaltigkeitsbegriff allgemein und in den 6 Lernfeldern WS I - Basis NE WS II - NE in verschiedenen Lebens- und Arbeitsbereichen WS III - Vertiefung NE	Lernaufgaben zur Fokussierung von Nachhaltigkeit und Vertiefung innerhalb der 6 Lernfelder in betriebsbezogenen Bereichen
WIE?	Selbstgesteuertes und t Lernen von: Zeit, Ort, L	

VERTIEFUNG

Gruppenaufgabe 2

Meatmaster 2030 – Wie sieht der Beruf des Fleischers/ der Fleischerin in Zukunft aus?

- Tandemarbeit (zu Zweit)
- Material: Plakat DIN A0, Marker
- Piktogramme für die sechs Nachhaltigkeitsthemen ausdrucken und ausschneiden lassen
- Plakat gestalten und Themen/ Schlagworte zu den Piktogrammen schreiben
- Diskussion aller Plakate im Rundgang oder/ und Zusammenfassung der Ergebnisse an der Tafel

MEIN SMARTPHONE & ICH
Vorbereitende Aufgabe 2

3 Tage lang:
n Tools, Apps, Social Media und Streamingdien
ieso am Smartphone?
iste und reflektiere danach: Gibt es Bezüge zu
nn ja, welche?
nächsten Workshop eine Ideensammlung von
Zukunft gern lernen und arbeiten möchtest. V
r, die Du aktuell nicht verwendest, dann schrei

Erkundungsauftrag für Azubis im Betrieb

- Was gefällt Dir in deinem Ausbildungsbetrieb richtig gut?!
- Was gefällt Dir in deinem Ausbildungsbetrieb überhaupt nicht?
- Was verbindet Du mit deinem Ausbildungsbetrieb als erstes?
- Was ist Deiner Meinung nach nachhaltig in deinem Ausbildungsbetrieb?
- Was sind für Dich allgemein Unternehmenswerte?
- Wo zeigen sich die Unternehmenswerte in Deinem Ausbildungsbetrieb?

Vielen Dank für Deine Unterstützung und die Beantwortung der Fragen!
Bleib gesund und pass auf Dich auf!

Einblick in Posterworkshop mit Auszubildenden



Vitamin A und B-Carotin

Vorkommen

- Eiweiß - Milch
- Butter - Leber
- gelbes Gemüse - grünes Gemüse

Vitamin A reiche Lebensmittel

- Spinat
- Leber
- rote Paprika

Vitamin B reiche Lebensmittel

- Keinzelbrot
- Knäueln
- Tomaten

Wirkung

- Wohlbefinden
- Stärkung des Immunsystems
- Schutz vor Infektionen
- Schutz vor Krebs

Defizit

- Blutarmut
- Schwäche
- Schleimhäute
- Schäden

Ursachen

- Alkohol
- Diät
- Cholesterin
- Diät

Folat

Wirkung

- Blutbildung
- Stärkung des Immunsystems
- Schutz vor Infektionen
- Schutz vor Krebs

Ursachen

- Alkohol
- Diät
- Cholesterin
- Diät

Vitamin E

Wirkung

- Blutbildung
- Stärkung des Immunsystems
- Schutz vor Infektionen
- Schutz vor Krebs

Ursachen

- Alkohol
- Diät
- Cholesterin
- Diät

Vitamin C

Wirkung

- Blutbildung
- Stärkung des Immunsystems
- Schutz vor Infektionen
- Schutz vor Krebs

Ursachen

- Alkohol
- Diät
- Cholesterin
- Diät

Vitamin D

Wirkung

- Blutbildung
- Stärkung des Immunsystems
- Schutz vor Infektionen
- Schutz vor Krebs

Ursachen

- Alkohol
- Diät
- Cholesterin
- Diät

Transfer der Nachhaltigkeits-Kompetenzen in den beruflichen Kontext



Ergebnis:
150 Seiten Handreichung für
Ausbilder_innen

Option: Eigene Umsetzung
didaktischer Konzepte im
Bereich „Nachhaltiger
Ausbilden in den
Berufsbildern am Beispiel
des Fleischerhandwerks und
der Fleischwarenindustrie“

TRANS SUSTAIN

htw
Hochschule für Technik
und Wirtschaft Berlin
University of Applied Sciences

Nachhaltiger Ausbilden

in den Berufsbildern am Beispiel
des Fleischerhandwerks und
der Fleischwarenindustrie

ENTWICKELT VOM
 Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

BIBB Bundesinstitut
für Berufsbildung

**Bundesinstitut
für Berufsbildung**

Produktion

WAS KANNST DU NACH DEM BEARBEITEN DER LERNAUFGABE?

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

In dieser Lernaufgabe wollen wir uns ganz konkret D...
Tagesgeschäft widmen: der Produktion von Fleisch...
Menschen sowie Produktion eines Fleisch...
gemeinsam herausfinden, auf welche Weise Du Nach...
stigkeit in deiner Tätigkeit entdecken und erreichen k...

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 geben wird.
- Du lernst ein Werkzeug kennen, mit welchem du eine digitale Mindmap 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.

In dieser ersten Lernaufgabe beschäftigen wir uns mit dem Begriffen Tierwohl und Tiergesundheit. Dazu gehört der Umgang mit Tieren, die Haltungform, Tiergesundheit...

Stufe 3 Exploration und Planen: Widersprüchen und Nachhaltigkeit

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 Nachhaltigkeit an es stellt. 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.

Halte die Tabelle im Block

DISKUSSION

Diskutiere Deine Ergebnisse mit Deiner*in Ausbilder*in.

Stufe 2 Entwurf: die Zutaten vorbereiten

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. Das Verbraucherministerium empfiehlt, dass ein regionales Produkt „aus der Region für die Region“ stammen sollte. Damit ist die Region gemeint, in der sich dein Betrieb befindet. Regionale Produkte 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 Erntebereit. 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.

Suche dir eine QR-Code oder QR-Link, um auf TIERWELT gehen unter dem Link

QR-Code

QR-Link

Transfer der Nachhaltigkeits-Kompetenzen in den beruflichen Kontext



Digitales Format: Butcher Scrolls

„Gamification“-App zur Reflexion der eigenen Position im Kontext der Tradition des Fleischerhandwerks

Auszubildende sollen sich zwischen Zeitaltern hin und her bewegen und z.B. Verarbeitungsprozesse richtig wiedergeben

Status: Konzeptphase



Transfer der Nachhaltigkeits-Kompetenzen in den beruflichen Kontext

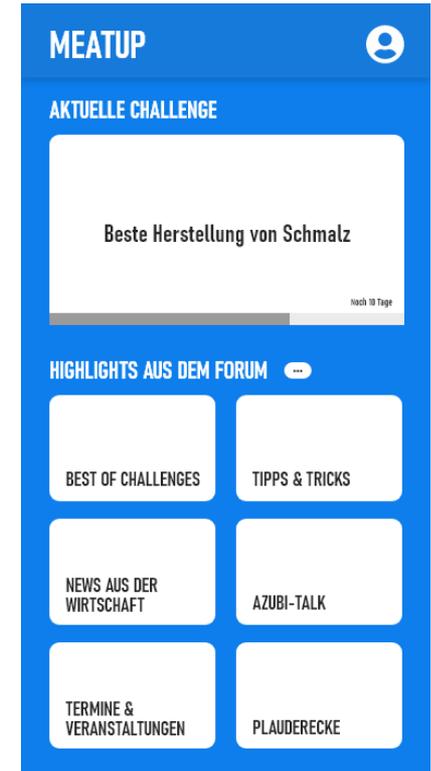
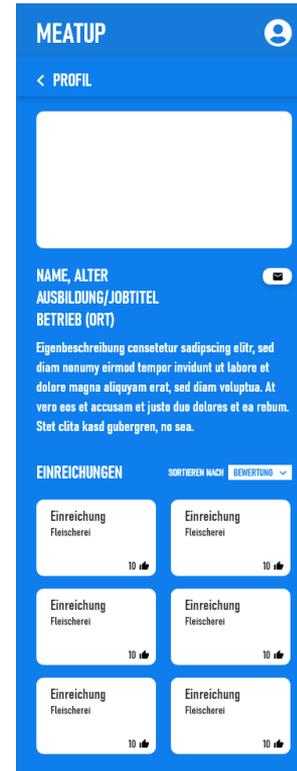


Digitales Format: Meatup

„Gamification“-App zur zur Vernetzung von Azubis untereinander.

Es soll speziell auf Fleisch ausgerichtet miteinander kommuniziert werden durch Challenges, Tipps & Tricks und verschiedene Chat-Räume zu einzelnen Themen gelernt werden

Status: Konzeptphase



Transfer der Nachhaltigkeits-Kompetenzen in den beruflichen Kontext



Digitales Format: Meatery

„Gamification“-App zur Vernetzung von Betrieben untereinander

Zugänge zu digitalen Tools, die sich für den Verkauf und Vertrieb von eigenen Produkten anbieten. Ziel: Zugang zu Kund*innen verbessern und erhöhen

Status: Konzeptphase

MEATERY
Willkommen!

Mit der Kundschaft in Kontakt treten, transparent und hilfreich sein, über Neuigkeiten berichten und den Einkauf erleichtern - Diese App hilft Fleischereien präsent zu sein! Und das ganz ohne große Webseite, eigenen Online-Shop oder Werbung: Einfach eintragen und von Kunden in der Region gefunden werden.

MEATERY
IN DEINER NÄHE

logo / foto

FLEISCHEREI BRUGGE & FAMILIE
Beschreibungstext ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy airmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo.

ANGEBOTE

Würstchen Schweinschaxe

NEUIGKEITEN

Frische Lieferung Tipps für den Grill

TEAM

Ellen Brugge Sarah Mühlheim

KONTAKT
Uferstraße 56a
10782 Havelland
+49 174 2384 239
info@fleischerei-brugge.de

FLEISCHEREI BRUGGE & FAMILIE

Informationen über
Nachhaltigkeit im
Fleischerhandwerk

Open Source
Unterrichtsmaterialien
für Betrieb und Schule

Netzwerken für Betriebe und
Ausbilder*innen

Link: <https://www.transsustain.de>

TRANS
SUSTAIN Kompetent nachhaltig

Startseite Das Projekt

WIEVIEL NACHHALTIGKEIT STECKT IM BERUF DES FLEISCHERS?

DAS PROJEKT "TRANS-SUSTAIN"

TIERWOHL UND TIERHALTUNG

Dieses Kompetenzfeld beschreibt die
wichtige Verbindung von ethischer
Erkenntnis, die Begriffe „Lebewohl“ und
„Glückseligkeit“ zu sein.

Zusätzlich: Antisepsis-Kompetenzen.

HERSTELLUNG UND PRODUKTION

In diesem Kompetenzfeld geht es um die
Transparenz in allen Produktionsstufen
der Fleischherstellung, um die Qualität der
Herstellung und den Kontakt mit
Konsumenten.

RESSOURCEN- MANAGEMENT

Dieses Kompetenzfeld umfasst alles von
Einkaufsmanagement bis zur Produktion
von Fleisch bis hin zu nachhaltigen
Verpackungsmaterialien.

TRANS-SUSTAIN KOMPETENZMODELL FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT

Lernen Sie mehr über das Trans-Sustain Kompetenzmodell mit seinen sechs
Entwicklungsbereichen für mehr Nachhaltigkeits-Denken und -Handeln in
Fleischindustrie > [Hier mehr erfahren](#)



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung