NaReLe
powered by Leuphana & SFA

INFO

NACHHALTIGE RESONANZRÄUME IN DER LEBENSMITTEL-INDUSTRIE

GEFÖRDERT VOM

Bundesministerium für Bildung und Forschung

bibb Bundesinstitut für Berufsbildung

UNSERE PARTNER

PRAXISPARTNER:

Bohlsener MÜHLE

CRESPEL & DEITERS UNTERNEHMENSGRUPPE

DRIED INGREDIENTS INTERNATIONAL

Harry Bäcker seit 1688

KRÖNER STÄRKE ... die ganze Stärke der Natur!

WERNSING Für gute Lebensmittel

KOOPERATIONSPARTNER:

- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten, Hamburg
- Zentralverband des Deutschen Handwerks, Berlin
- United Against Waste e.V., Biberach

NaReLe
powered by Leuphana & SFA

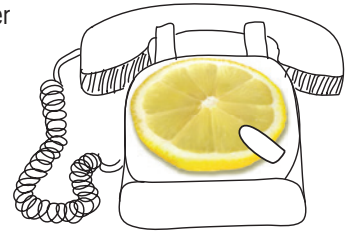
KONTAKT

LEUPHANA UNIVERSITÄT LÜNEBURG

SUSTAINABLE FOOD ACADEMY

LEUPHANA UNIVERSITÄT LÜNEBURG
Arbeitseinheit Berufs- und Wirtschaftspädagogik
Universitätsallee 1, C6.008, 21335 Lüneburg
Prof. Dr. Andreas Fischer; Harald Hantke; Jan Pranger

Ansprechpartner: Jan Pranger
jan.pranger@leuphana.de
Fon: +49 4131 677-2043



SUSTAINABLE FOOD ACADEMY
Denise Loga und Nadja Flohr-Spence GbR
Rheinsberger Str. 76/77, 10115 Berlin

Ansprechpartnerin: Nadja Flohr-Spence
nadja@sustainablefoodacademy.com
Fon +49 176 616 992 34

www.narele.de
#NaReLe

www.bmbf.de
www.bibb.de
www.bbne.de

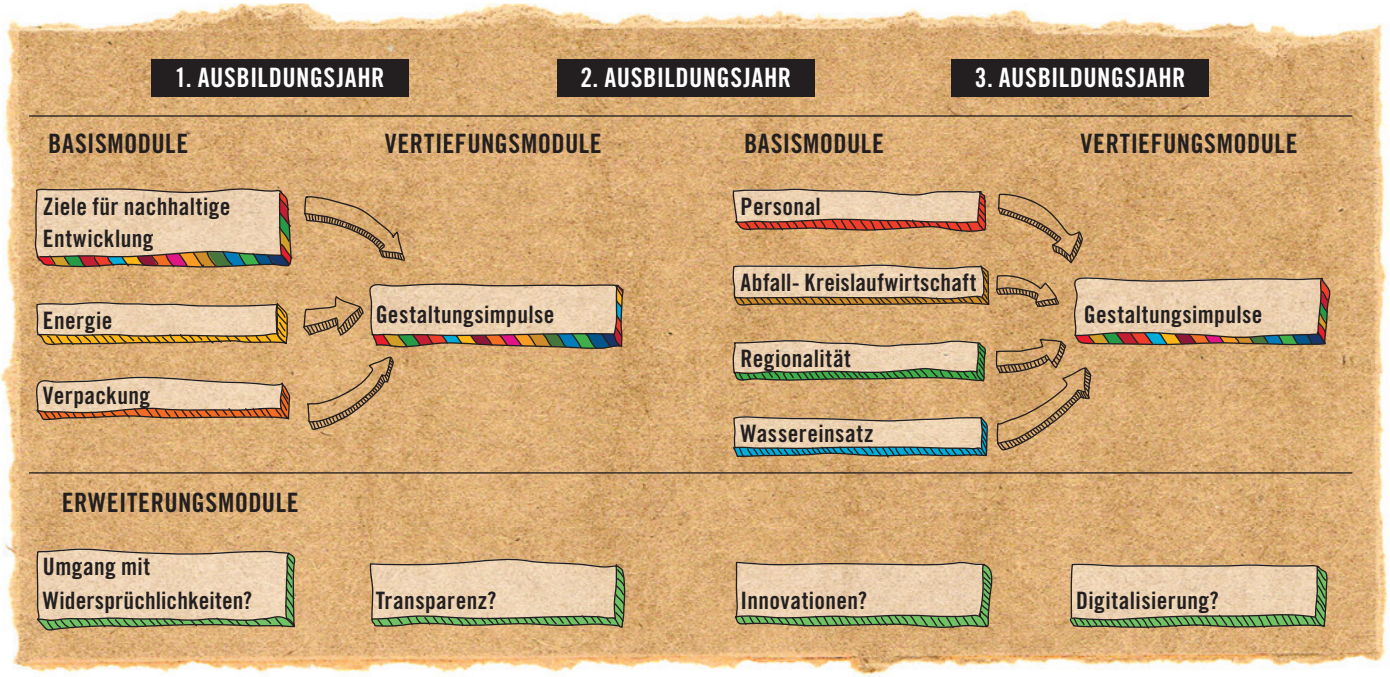
klimaneutral
natureOffice.com | DE-275-612179
gedruckt

„NARELE“ - NACHHALTIGE RESONANZRÄUME IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

Das Projekt „NaReLe“ ist eingebunden in den Modellversuchsförderschwerpunkt „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015-2019“, der durch das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert wird. Der Modellversuchsförderschwerpunkt verfolgt das übergeordnete Ziel, den Nachhaltigkeitsgedanken in die beruflichen Tätigkeiten, Arbeitsprozesse und Verfahren von verschiedenen Berufen zu integrieren und umzusetzen.

„NaReLe“ hat sich vor diesem Hintergrund das Ziel gesetzt, Lernaufgaben für den Einsatz in einer nachhaltig ausgerichteten Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik zu entwickeln, zu erproben, zu implementieren und zu verbreiten. In diesem Prozess erlangen sowohl das betriebliche Berufsbildungspersonal als auch die Auszubildenden Kompetenzen für ein nachhaltig ausgerichtetes berufliches Handeln. Konkret gilt es demnach, den Ausbildenden und Auszubildenden zu ermöglichen, mehrperspektivische Anforderungen der betrieblichen Umwelt sinnvoll in ihre Entscheidungsprozesse zu integrieren, damit sie zukunftsorientierte berufliche Problemstellungen kompetent bewältigen können. Im Kontext einer nachhaltigen Entwicklung verlangt dies von den Lernenden, mit Widersprüchlichkeiten umgehen zu können, die im beruflichen Handeln zwischen ökonomischen, ökologischen und sozialen Anforderungen entstehen.

LERNAUFGABENKONZEPT

Die Lernaufgaben werden für den betrieblichen Teil der Berufsausbildung konzipiert und in Zusammenarbeit mit den „NaReLe“-Praxispartnern erprobt und evaluiert. Alle Lernaufgaben beinhalten konkrete Angaben zu den entsprechenden Berufsbildpositionen des Ausbildungsrahmenplans für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Die so genannte Resonanzraumstruktur erlaubt eine Erweiterung und Vertiefung der Lerninhalte, mit dem Ziel, betriebsspezifische Anforderungen individuell berücksichtigen zu können. Hierdurch wird die Übertragbarkeit der Lernaufgaben auf andere Ausbildungsberufe der Lebensmittelbranche sichergestellt. Die Resonanzraumstruktur lässt sich in Basis-, Vertiefungs- und Erweiterungsmodule gliedern:

- **Basismodule** ermöglichen eine (nachhaltigkeitsorientierte) Analyse der betrieblichen Routinen zu relevanten Korridoren der Wertschöpfungskette durch betriebliche und individuelle Erkundungs- und Reflexionsprozesse.
- **Vertiefungsmodule** ermöglichen die Entwicklung und Umsetzung von konkreten Maßnahmen, um die verschiedenen Korridore der Wertschöpfungskette im Betrieb nachhaltig(er) gestalten zu können.
- **Erweiterungsmodule** schaffen Räume durch innovative Methoden, um mit der entstehenden Komplexität sowie den Widersprüchlichkeiten zwischen den betrieblichen Routinen und den Anforderungen an ein nachhaltigkeitsorientiertes Handeln umgehen zu können.