

Presseinformation

„Eine Hürde gibt es nicht – es lässt sich alles regeln“

Zweite Fachlehrerfortbildung der Initiative *NRW kocht mit Bio* stellt den Austausch von Auszubildenden in den Mittelpunkt

Münster, 8. Dezember 2017. „NRW kocht mit Bio“ schaut auf eine erfolgreiche Fortbildung für Lehrerinnen und Lehrer an Berufskollegs zurück. Am 27. November trafen sich rund 20 Teilnehmer, um den Leitsatz „Was Auszubildende voneinander lernen können“ zu diskutieren. Gastgeber waren die Landesschulen NRW in Wuppertal sowie Biofleisch NRW. Beide Betriebe pflegen seit gut einem Jahr einen Azubi-Austausch und berichteten über die wertvollen Erfahrungen. „*Man nimmt einfach mal die andere Perspektive ein*“, meint Klaus Bonkhoff, ehemaliger Auszubildender von Biofleisch NRW.

Azubi-Austausch motiviert Lehrlinge und Betriebe

„*Eine Kooperation zwischen verschiedenen Betrieben ist wichtig, um die Motivation der Azubis zu fördern. Sie erweitern ihren Horizont und bringen die neuen Erfahrungen in den Betrieb mit. Davon profitieren alle*“, betont Andreas Sperber, stellvertretender Geschäftsführer bei Biofleisch NRW. Probleme sieht er bei der Zusammenarbeit keine: „*Es lässt sich alles regeln.*“

Arbeitsplätze der Zukunft entwickeln

Melanie Fülles vom Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster legte mit ihrem Vortrag „Wie können Unternehmen den Herausforderungen der Zukunft begegnen?“ die Diskussionsgrundlage für den Workshop zu attraktiven Arbeitsplätzen der Zukunft. Während der Gespräche über die praktischen Anforderungen an einen Azubi-Austausch und den Stellenwert von Nachhaltigkeit in der Berufsausbildung zeigte sich eines ganz schnell: Nachhaltigkeitsthemen wie der Einsatz und die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln gehören grundsätzlich in die Berufsausbildung und an die Berufsschule. Immer mehr Jugendliche denken über diese Themen nach. Lehrer müssen diese Themen aufgreifen, behandeln und so die Auszubildenden auf die Herausforderungen der Zukunft vorbereiten. Der Kontakt zwischen Schule und Betrieb ist dabei ausdrücklich gewünscht und gewinnbringend.

Bio und Nachhaltigkeit etablieren

Verschiedene Lebensmittelqualitäten wie biologisch, saisonal, regional, artgerecht und fair tauchen zwar in Lehrplänen oder Schulbüchern auf, erhalten aber noch nicht ausreichend Beachtung. Die Teilnehmer waren sich einig, dass es zukünftig verstärkt darum gehen wird, diese Aspekte gleichwertig zu den klassischen Themen, wie Hygiene oder Menügestaltung, zu etablieren. Wie das in der Praxis funktionieren kann, machte Rafael Platzbecker, Küchenleiter der Landesschulen NRW an seinem Betrieb deutlich: Die Küche der Landesschulen NRW ist Ausbildungsbetrieb, es wird ein reger Austausch mit Auszubildenden der bestehenden Lieferpartner gepflegt und knapp die Hälfte aller eingesetzten Lebensmittel haben inzwischen Bio-Qualität. Platzbeckers Küche hat nicht nur das Bio-Zertifikat, sondern auch das Job & Fit-Zertifikat der DGE und hat sich in den letzten Jahren zu einem der Leuchtturmküchen in NRW entwickelt.

Weitere Informationen sind auf der Website www.nrwkochtmitbio.de zu finden.

3.059 Zeichen (mit Leerzeichen), Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Presseinformation

Weitere Informationen:

Rainer Roehl – a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11 ▪ D-48149 Münster
Telefon (0251) 980-1220 ▪ Telefax (0251) 980-1229
rainer.roehl@a-verdis.com ▪ www.a-verdis.com

Fotoauswahl



Konzentriertes Arbeiten und Diskutieren im Nachmittags-Workshop; Fotos: a'verdis



Rafael Platzbecker (rechts) öffnet seinen Betrieb für die Lehrerinnen und Lehrer; Foto: a'verdis