



PROJEKT REKUK

Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger
Verpflegung und Küchenmanagement für Kö-
che und Küchenleiter von Großküchen

Leitfaden zur Umsetzung der Schulung



Haftungsausschluss:

Die Förderung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Befürwortung der Inhalte dar. Alle Inhalte spiegeln nur die Ansichten der Autoren wider. Die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressourcen Management Agentur



Urheberschaft und geistiges Eigentum von:

Projektleitung:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinerstr. 48 / 2. OG, 1040 Wien, Österreich, www.rma.at

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Stefan Neumayer

Projektpartner (in alphabetischer Reihenfolge):

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genua, Italien, www.aiabliguria.it/

Alessandro Triantafyllidis, Giorgio Scavino, Francesca Coppola

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05 Budweis, Tschechische Republik, www.jcu.cz/?set_language=cs

Prof. Jan Moudry, Dr. Jan Moudry

Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Deutschland, www.oekoherz.de

Sara Flügel, Franziska Galander

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	5
Gesamtzielsetzung	5
Zielgruppe	5
Wissensgrundlage	5
Seminarstruktur	7
Grundstruktur	7
Anpassungsoptionen	7

Einleitung

Gesamtzielsetzung

Dieser Leitfaden dient als ergänzendes Dokument (Intellectual Output 2) zu den Schulungsmaterialien (Folien, Skript, Handbuch, Schulungsmappe - Intellectual Output 1). Er stellt das "Rezept" für die Umsetzung der berufsbegleitenden Weiterbildung von Küchenleitern und Köchen von Großküchen zu Themen des nachhaltigem Küchenmanagement in seinen fünf Modulen dar: Energieeffizienz, Abfallmanagement, Lebensmittelverwendung, nachhaltige Speiseplangestaltung, Kommunikation und Marketing. Beide Intellectual Outputs wurden im Rahmen des Projekts 2016-1-AT01-KA202-016677 "Vocational Training for Chefs and Executive Chefs (ReKuK)" 2016 – 2018 co-finanziert durch das Erasmus+ Programm der Europäischen Union erstellt.

Gruppendynamik

Während die Trainingsmaterialien in der Regel den stark unterschiedlichen nationalen Besonderheiten der Teilnehmerländer (Österreich, Tschechien, Italien, Deutschland) weitgehend angepasst wurden, erwies sich die zu Projektbeginn konzipierte Seminarstruktur in allen Partnerländern als gleichermaßen gut umsetzbar. Aus diesem Grund ist die unten empfohlene Seminarstruktur für alle 4 Länder gleich. Variationen in der Abfolge von alternierendem Unterrichtsmaterial und mehr / weniger zusätzlichen Übungen sind allein durch den Wissensstand der konkret an dem Seminar Teilnehmenden und damit durch eine individuelle Gruppendynamik bedingt, die in ihrer gesamten Vielzahl von Kombinationen nicht vorhergesagt werden kann. Aus diesem Grund werden im Folgenden einige allgemeine Leitlinien bereitgestellt; gleichzeitig wird von den Seminarleitern erwartet, dass sie flexibel genug sind, um die Seminarstruktur auf eine spezifische Situation hin anzupassen.

Zielgruppe

Die Seminarreihe richtet sich an ausgebildete Köche und Küchenleiter von Großküchen, d. h. das in der Berufsausbildung für diese Fachleute bereitgestellte Wissen ist eine Voraussetzung für die erfolgreiche Absolvierung der angebotenen berufsbegleitenden Seminarreihe innerhalb der hier vorgeschlagenen Zeit und Struktur. Für zukünftige Köche und Küchenleiter, die noch in ihrer Berufsausbildung sind, ist diese Seminarreihe möglicherweise ebenso nützlich. Sie sollten jedoch eine längere Zeit für den gleichen Fortschritt einkalkulieren.

Wissensgrundlage

Zu beachten ist auch, dass die Seminarinhalte und die daraus resultierende Seminarstruktur auf der Gesamtzielsetzung der Ressourceneffizienz und der landwirtschaftlichen Vielfalt in der EU basieren. Die empfohlene Seminarstruktur erweist sich für EU - Mitgliedstaaten im Allgemeinen als geeignet, da Themen wie Bioprodukte, Abfallvermeidung, Energieeffizienz usw. EU-weit bereits ein wichtiger Ansatz in der Gemeinschaftsverpflegung sind oder sein werden.

Da die Schulungsmaterialien (zum kostenlosen Download) im Internet frei zur Verfügung stehen und somit auch in Ländern außerhalb der EU genutzt werden können, steht es Ausbildern und Nutzern in den letztgenannten Regionen frei, die Seminarstruktur möglicherweise um mehrere Stunden zu verlängern, um so die erforderliche Wissensbasis zur erfolgreichen Durchführung der Seminarreihe zu schaffen.

Seminarstruktur

Grundstruktur

Die folgende Seminarstruktur ist für jedes der fünf Module - Energieeffizienz, Abfallmanagement, Lebensmittelverwendung, nachhaltige Speiseplangestaltung, Kommunikation und Marketing - vorgesehen:

20 Minuten Präsentation der Situation in der eigenen Küche

30 Minuten Vortrag, 15 Minuten Diskussion der Fragen zum Kapitel (Kapitel 1 des Moduls) inkl. Verständnisfragen

15 Minuten 1. Pause

30 Minuten Vortrag, 15 Minuten Diskussion der Fragen zum Kapitel (Kapitel 2 des Moduls) inkl. Verständnisfragen

10 Minuten 2. Pause

30 Minuten Vortrag, 15 Minuten Diskussion der Fragen zum Kapitel (Kapitel 3 des Moduls) inkl. Verständnisfragen

10 Minuten 3. Pause

60 Minuten Übungen

20 Minuten Abschluss-Feedback zu Problemen in den Küchen

GESAMT: 4,5 Stunden (270 Minuten) pro Modul

Der Inhalt der Schulungsmaterialien in jedem Modul ist an diese Struktur angepasst. **Die maximale Anzahl der an einem Tag bearbeiteten Module beträgt zwei**, um die Teilnehmenden nicht mit zu vielen Informationen zu überladen. Die Seminarreihe selbst kann somit innerhalb von 2,5 Tagen abgeschlossen werden, die Verfügbarkeit der Köche und Küchenleiter vorausgesetzt. Ein solcher Intensivkurs ist z. B. für Schul- oder Universitätsgroßküchen geeignet, da das Seminar für die Ferienzeiten eingeplant werden kann, ohne den Serviceprozess zu gefährden. Für andere Großküchen (z. B. von Firmen) kann das Seminar für Zeiträume geplant werden, in denen die Mehrheit der Firmenangestellten in den Ferien ist und / oder die Küche selbst Betriebsferien hat.

Die Seminarreihe kann auch **auf eine ganze Woche gestreckt** stattfinden. In diesem Fall wird die Bearbeitung von **1 Modul je Tag / Abend / Morgen** empfohlen, abhängig von der Verfügbarkeit der Köche und Küchenleiter.

Anpassungsoptionen

Die oben skizzierte, zunächst entwickelte Seminarstruktur hat sich bei der Durchführung des Trainingsdesigns & Test (IO2) insgesamt als positiv erwiesen. Einige geringfügige Adaptionen, die unten in Bezug auf die Reihenfolge des Vortragsmaterials und der Übungen sowie die

Starrheit des Zeitplans aufgeführt sind, können bei der Anpassung an die individuelle Gruppendynamik nützlich sein:

- Es hat sich als vorteilhaft erwiesen, den Köchen und Küchenleitern die Entscheidung über die Seminardauer zu überlassen, da dies dazu beitragen kann, die Anzahl der Teilnehmer zu maximieren.
- Es ist sehr ratsam, das Seminar so weit wie möglich auf seine praktische Orientierung ausgerichtet zu halten, z. B. den Schwerpunkt auf möglichst viele Übungen zu legen und Diskussionen sowie Erfahrungsaustausch anzuregen und / oder zu initiieren, da die Herausforderungen in der Praxis entstehen und dort zu lösen sind. Aus dieser Perspektive sollten die Folien und das Skript (IO1) eher als "Hilfsmittel" betrachtet werden, um gute und nachhaltige Ergebnisse in der Praxis zu erzielen. Diese Herangehensweise hat bewiesen, dass Köche und Küchenleiter sehr enthusiastisch und engagiert sind, wenn sie herausgefordert werden, Lösungen für ausgesprochen praktische Fragen zu finden.
- Der Seminarleiter / Trainer kann in Betracht ziehen, die Übungen und die Diskussion in die Präsentation zu integrieren, anstatt ihnen feste Zeitfenster zuzuteilen, wenn insgesamt der gleiche Zeitraum für Übungsaufgaben (wie in der allgemeinen Struktur vorgesehen) beibehalten wird. Dies ist auch eine Gelegenheit, die Vorträge durch die Auswahl geeigneter Übungen aus den Übungspools an das Niveau der Teilnehmer anzupassen. Die Erfahrung während dieses Workshop-Design-Tests (IO2) hat gezeigt, dass lange Sitzungen mit Frontalvorträgen nicht unbedingt ein optimaler Ansatz sind, um die besten Trainingsergebnisse zu erzielen. Der Trainingsordner (IO1) spielt hier eine wesentliche Rolle als eine Sammlung von Beispielaufgaben, die von den Teilnehmern gelöst werden können. Dieser Ansatz erlaubt es auch, die Monotonie der Frontalpräsentation zu variieren und somit die Teilnehmer im Prozess der Lösungsfindung stärker zu involvieren und ihnen dabei zu helfen, die präsentierten neuen Informationen zu verstehen und zu behalten.
- Zusätzlich zu den vorherigen Punkten kann die Kompetenz vom Seminarleiter beurteilt und aus der Einführungsrunde abgeleitet werden, in der bereits in der eigenen Küche umgesetzte Maßnahmen vorgestellt werden. Ein weiterer nützlicher Ansatz besteht darin, das Niveau des Wissens ("Anfänger", "Mittelstufe", "Fortgeschritten") der Teilnehmer bereits bei Anmeldung zum Seminar mit abzufragen. Die Kompetenz der Teilnehmenden könnte auch z. B. mittels einer kleinen Anzahl von Vorbereitungsfragen zum Seminar abgeschätzt werden, bspw. "Welche regionalen Agrarprodukte kennen Sie?" oder "Welche Abfallvermeidungsmaßnahmen haben Sie bereits erfolgreich in Ihrer Küche umgesetzt?" So erhalten die angehenden Seminarteilnehmer vor dem Kursbeginn auch schon einmal Denkanstöße.
- Im Falle einer ausgeprägten Mischung aus "Anfängern" und "Fortgeschrittenen" sollte der Seminarleiter die Diskussionen so ausbalancieren, dass sich die Anfänger in gleichem Maße daran beteiligen können wie die Fortgeschrittenen. Der Hintergrund dieses Ansatzes liegt nicht nur in der klassischen Pädagogik (d.h. um einen Lernenden nicht

zu demotivieren), sondern auch, weil davon ausgegangen wird, dass sich kaum ein Teilnehmer mit absolutem Mangel an Wissen zum Seminar anmelden würde. Das "Anfänger" -Niveau könnte die gewünschte Distanz zu einem Problem bilden und damit die Chance bieten, aus dieser Distanz heraus eine neue zielführende Perspektive einzunehmen und / oder zu einer einfachen und effizienten Lösung zu kommen.

- Ein angepasster Ansatz wird auch in Abhängigkeit vom zahlenmäßigen Anteil "Köche: Küchenleiter" in der Seminargruppe empfohlen. Da sich die Nachfrage der Erstgenannten naturgemäß stärker nach praktischen Lösungen richtet, können einige Abschnitte der Methodik während des Vortrags zugunsten einer höheren Anzahl von Übungen verkürzt werden (vgl. z. B. die Checkliste für Modul Energieeffizienz) und umgekehrt.
- Die empfohlene Dauer des Seminars von 4,5 Stunden (270 Minuten) pro Modul kann aus den oben genannten Gründen für Köche zu hoch sein (geschätztes Optimum durch Feedback während IO2: 2 - 3 Stunden) im Vergleich zu Küchenleitern. Jedoch kann eine zu drastische Kürzung der theoretischen / methodischen Abschnitte im Seminar auch zu Risiken hinsichtlich ihrer praktischen Umsetzung führen: wenn ein Koch entscheidet, z. B. den Energieverbrauch in seiner Küche zu beobachten und somit die Dienste eines Elektrikers, um die notwendigen Messungen durchzuführen, in Anspruch nimmt, muss der Koch in der Lage sein, den Letzten korrekt darüber zu informieren, was und wann zu messen ist. Dieses Wissen wird in den methodischen Abschnitten der Trainingsmaterialien zur Verfügung gestellt, die auf die Seminarstruktur zugeschnitten sind. Eine Antwort auf diese offene Frage (das ideale Gleichgewicht) wird während der Durchführung des Seminarkurses gegeben.
- Diskussionen sollten Raum für Entwicklung erhalten, insbesondere wenn die Teilnehmer impulsiv damit beginnen. Dies gibt den Teilnehmern die Möglichkeit, Mitschriften zu vergleichen und sich gegenseitig bei Problemen der täglichen Arbeitsroutine zu helfen und „Gute-Praxis-Ansätze“ anzupassen. Diskussionen können auch dazu beitragen, eine nicht notwendigerweise naheliegende Zielgruppe als Kommunikatoren und Multiplikatoren (z. B. Lehrer in Schulen mit eigenen Großküchen) richtig identifizieren zu können, insbesondere wenn Koch und Küchenleiter eine signifikante Umstellung ihres Speisenangebots erwägen (z. B. reduzierter Fleischanteil).
- Kompliziertere Themen oder Konzepte, die in den Küchen nicht häufig diskutiert werden (z. B. CO₂-Fußabdruck oder Einheiten zur Messung der Energie), sollten einfach aufgearbeitet und im Idealfall durch eine kleine Rechenübung unterstützt werden.
- Nach den Pausen könnte z. B. eine Kleingruppenübung als Aufwärmphase genutzt werden, um anschließend den Vortrag so intensiv wie nötig fortsetzen zu können. Außerdem kann dies auch als eine Option dienen, um die Meinungen und persönlichen Erfahrungen der Teilnehmer besser einzuholen.
- Im Allgemeinen haben sich Gruppenübungen als effektiver als Einzelübungen erwiesen, da Erstere als eine treibende Kraft für die Motivation sowie der Aneignung neuen Wissens der Teilnehmenden dienen. Außerdem sind die Ergebnisse tendenziell

vollständiger, wenn mehr Personen zur Lösung beitragen. Daher wird empfohlen, die maximale Teilnehmerzahl von ursprünglich fünf auf bis zu zehn Teilnehmer zu erhöhen, um so eine ausreichende Anzahl von Kleingruppen für Übungen zu gewährleisten sowie eine bessere Gruppeninteraktion zu ermöglichen / aufzubauen.

- Sollten die Seminareinheiten von einem externen Seminarleiter (d.h. nicht von diesem Projektteam) durchgeführt werden, empfiehlt es sich, die Materialien mindestens einen Monat vorher an den externen Trainer zu senden, damit er sich gründlich vorbereiten und Erwartungen und Ziele harmonisieren kann. Es kann auch nützlich sein, dass der externe Seminarleiter je nach konkreter Situation kleine Änderungen an den Materialien vornimmt (z. B. zusätzliche Angaben zu den Preisen der in der jeweiligen Küche verwendeten Geräte sowie deren Energieverbrauch usw.) und diese an seinen Präsentationsstil anpasst.
- Es ist wichtig anzumerken, dass Abfallvermeidung und Energieeffizienz sowie Marketing und Kommunikation als Themen, weder bei der Berufsausbildung von Köchen und Küchenleitern noch später in ihrer Praxis in Großküchen die nötige Relevanz finden, sodass meist leider dementsprechend wenig Verantwortungsbewusstsein für Themen der nachhaltigen Großküche bei Köchen und Küchenleitern vorhanden ist. Bei diesen drei Modulen ist es daher wichtig, über das Wecken des Interesses der Teilnehmenden hinaus, auch hervorzuheben, dass sie sich sowohl für eine bessere Ressourceneffizienz, als auch für eine optimale Außendarstellung Ihrer Küche unmittelbar einsetzen können. Last, but not least, sind Energieeffizienz und eine optimierte Abfallwirtschaft nicht nur Möglichkeiten für Küchen, mehr Verantwortung gegenüber der Umwelt zu übernehmen und dadurch mehr Kunden zu gewinnen, sondern können auch erhebliche finanzielle Einsparungen für das Unternehmen generieren.
- Alle fünf Module bieten den Teilnehmern eine solide Verhandlungsbasis für Budgetanpassungen, z. B. um Einsparungen durch Abfallvermeidung (und damit Entsorgungsgebühren) zu erzielen und dafür z. B. in hochwertige Bio-Zutaten investieren zu können.
- Alle fünf Module sollten als gleichwertig betrachtet werden, vier Module bilden als technische Grundlagen die Basis für eine ressourceneffiziente Großküche, Modul 5 präsentiert die Mittel und Methoden zur Vermittlung von Erfolg und Fortschritt in Richtung Ressourceneffizienz. Da die große Mehrheit der Großküchen stark von einem sicheren Kundenbestand abhängig ist, liefert das fünfte Modul ein essentielles Werkzeug, um dieses Ziel zu erreichen.

Zertifikate / Abschluss

Seit 2016 läuft in den EU-Mitgliedstaaten ein Prozess zur standardisierten Klassifizierung des Niveaus vermittelter Kompetenzen, Fähigkeiten und Kenntnisse, die durch jede Art von Ausbildung, sowohl im formalen als auch im nicht-formalen Sektor, erworben werden, d. h. ein Nationaler Qualifikationsrahmen/Europäischer Qualifikationsrahmen soll etabliert werden (NQR / EQR-Level-Allokationsprozess). Diese Seminarreihe wird vorläufig und noch informell Level 5 des EQR sowie des NQR für Österreich, Deutschland und Italien zugeordnet. Da es sich bei dem tschechischen Projektpartner um eine Universität handelt, unterliegt die Zuweisung des NQR in diesem Fall den Vorschriften des formellen Bildungssektors in der Tschechischen Republik.

Derzeit (August 2018 - Projektabschlussmonat) ist dieser Prozess noch nicht abgeschlossen. Darüber hinaus können in jedem EU-Mitgliedstaat spezifische nationale Bestimmungen in Bezug auf Verwaltungsaspekte vorherrschen. Seminarleitern aus EU-Mitgliedstaaten wird daher empfohlen, sich in dieser Angelegenheit mit ihrer jeweiligen nationalen Behörde in Verbindung zu setzen, um Hinweise dazu zu erhalten, wie diese Schulung gemäß den aktuell gegebenen Bestimmungen angeboten werden kann.

Seminarleitern außerhalb der EU wird empfohlen, sich über die Anforderungen ihrer jeweiligen nationalen Rechtsvorschriften im Bereich der beruflichen Weiterbildung zu informieren.

Eine mögliche Option für Seminarleiter aus EU-Mitgliedstaaten ist es in der Zwischenzeit, z. B. Bestätigungszertifikate ihrer Ausbildungseinrichtung auszustellen. Mögliche Varianten, sofern nicht anders in den jeweiligen nationalen Rechtsvorschriften für den nicht-formalen Bildungssektor festgelegt, können sein:

- 1) ein Bestätigungszertifikat bei erfolgreicher Bewertung des ausgefüllten Trainingsordners. Um ein Zertifikat zu erhalten ist das Ausfüllen, die Präsentation der Trainingsmappe und deren positive Bewertung durch die Prüfer obligatorisch. Zu diesem Zweck sollte nach einer kurzen Instruktion der für jedes Modul verfügbare Trainingsordner für die gewählten Module (**mindestens 2**) ausgefüllt und innerhalb von 1-3 Monaten nach dem Seminar erfolgreich diskutiert werden. 2 Module werden vom Projektteam als ein Minimum an Kompetenz betrachtet, die der Student/Teilnehmende beherrschen sollte. Die Prüfer sind das Schulungsteam, das auch für die Ausstellung des Bestätigungszertifikats verantwortlich ist.
oder
- 2) eine Teilnahmebescheinigung, falls der Student/Teilnehmende lediglich das Seminar besucht, aber keine ausgefüllte Trainingsmappe erstellt und an keiner Diskussion mit dem Schulungsteam teilgenommen hat.

Dieser Ansatz wird bei beiden Schulungsoptionen empfohlen, d. h. Beim "Live" -Training und beim Selbststudium. Ein Student/Teilnehmer, der das Letztere bevorzugt, kann auch nur nach

einer positiv bewerteten Diskussion seines Trainingsordners mit mindestens 2 ausgefüllten Modulen ein Bestätigungszertifikat erhalten.