



VET-ECooking

#2 Newsletter

Willkommen beim VET-ECooking-Projekt!

Das Erasmus+ Projekt VET-ECooking - Modul für Berufsbildungsabschlüsse in der Gastronomie zum Thema "Nachhaltiges Kochen" wird von 2021 bis 2023 durchgeführt. An der Partnerschaft sind Partner aus Deutschland, Österreich, Griechenland und Portugal beteiligt.



Das Projekt VET-ECooking hat sich zum Ziel gesetzt, die Umwelt durch nachhaltiges Kochen zu verbessern. Es wird eine Lücke in den Berufsbildungskursen im Bereich Kochen schließen, indem es ein Ausbildungsmodul über nachhaltiges Kochen entwickelt, das sich an Auszubildende in der beruflichen Bildung richtet.

Unser letztes transnationales Projekttreffen fand am 4. und 5. Oktober in Wien statt. Die Partner hatten sehr fruchtbare Diskussionen über die abgeschlossenen Projektaktivitäten, insbesondere über die Forschung zu bestehenden Lehrplänen und bewährten Praktiken für nachhaltiges Kochen sowie über die Interviews, die mit mehr als 100 Personen aus den relevanten Lebensmittelbereichen geführt wurden. Wir sprachen auch über die nächsten Schritte und begannen mit der Planung der Rundtischgespräche mit Experten aus den Bereichen Berufsbildung, ökologische Nachhaltigkeit und Gastronomie. Im Folgenden können Sie mehr über diese Aktivitäten lesen!





VET-ECooking

#2 Newsletter

WAS HAT SICH IN LETZTER ZEIT BEIM VET-ECOOKING GETAN?



Das VET-ECooking-Konsortium freut sich, Ihnen mitteilen zu können, dass die erste durchgeführte Aktivität ein Benchmarking war. Ziel war es, die bestehenden Berufsbildungslehrpläne zum Thema nachhaltiges Kochen und andere relevante Inhalte zu identifizieren. Durch intensive Sekundärforschung wurden diese Initiativen aufgelistet und kategorisiert, wobei die Ziele, Zielgruppen, Ebenen und eine Beschreibung der Lehrpläne berücksichtigt wurden.



Die nächste Aktivität war die Sammlung von Fallstudien und bewährten Verfahren zum Thema nachhaltiges Kochen. Die Interviews für dieses Ergebnis richteten sich an: Restaurantbesitzer, Manager und Verbraucher, Produzenten, Experten für Nachhaltigkeit, Einzelhandelsfachleute und Berufsausbilder im Bereich der Gastronomie. Das Hauptziel der Interviews bestand darin, Informationen über Fallstudien und bewährte Praktiken im Bereich umweltfreundliches/nachhaltiges Kochen zu sammeln. Die gesammelten Informationen sollten als Anregung für die Definition eines Ausbildungsrahmens und einer Lehrplanstruktur zum Thema "Nachhaltiges Kochen" für die Berufsbildung im Bereich Kochen dienen.



VET-ECooking

#2 Newsletter



Die dritte Aktivität war die Organisation von Rundtischgesprächen, um eine Debatte über die nachhaltige Küche und ihre Zukunft zu fördern. Die Teilnehmer wurden unter Berücksichtigung ihres Fachwissens und Hintergrunds ausgewählt: Restaurantbesitzer, Manager und Verbraucher, Erzeuger, Experten für Nachhaltigkeit, Einzelhandelsfachleute, Berufsausbilder im Bereich der Gastronomie.



Anschließend wurden nationale Berichte erstellt, um die oben beschriebenen Aktivitäten zusammenzufassen, indem ein allgemeiner Überblick über die gesammelten Materialien und die erzielten Schlussfolgerungen gegeben wurde.



Ein globaler Bericht über "State of the Art and Good Practices concerning Sustainable Cooking" fasste die wichtigsten Ergebnisse der nationalen Berichte zusammen.



Das Konsortium hat vor kurzem die Definition der Lehrpläne für berufsbildende Kochkurse über nachhaltiges Kochen abgeschlossen.



VET-ECooking

#2 Newsletter

WAS STEHT ALS NÄCHSTES AN?

Für das Projektergebnis 2 sind die folgenden Aktivitäten vorgesehen:

- Entwicklung des Schulungsmoduls
- Erstellung der Schulungsplattform
- Pilotanwendung des Schulungsmoduls
- Endgültige Veröffentlichung von "Promoting Sustainable Cooking to fight for a better World".



BLEIBEN SIE DRAN FÜR WEITERE UPDATES!



<https://www.facebook.com/vetecooking>



<https://vet-ecooking.eu>

