



VET-ECooking

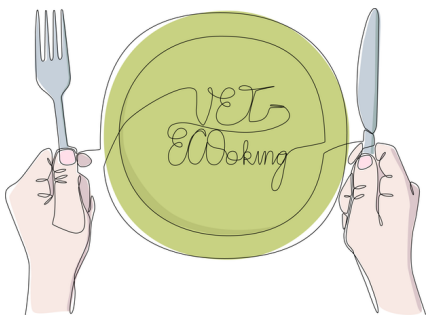
Newsletter #4

Kurze Rückschau auf VET-ECooking!

Nach zwei Jahren gemeinsamer Anstrengungen im Rahmen des Erasmus+-Projekts VET-ECooking - Modul für Berufsbildungsabschlüsse in der Gastronomie zum Thema *Nachhaltiges Kochen*, an dem Partner aus Portugal, Griechenland, Deutschland und Österreich beteiligt waren, nähern sich die Aktivitäten langsam ihrem Ende.

WAS IST IN DEN LETZTEN MONATEN GESCHEHEN?

- Ausarbeitung einer Ausbildungsplattform mit den Inhalten und Ressourcen des Moduls
- 12 Evaluierungs- und Validierungssitzungen mit 36 Experten aus den Bereichen Berufsbildung, ökologische Nachhaltigkeit und Gastgewerbe
- Tests der Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit der Plattform mit mind. 40 interessierten Personen
- Abschließende Veröffentlichung von *Promoting Sustainable Cooking to fight for a better World*



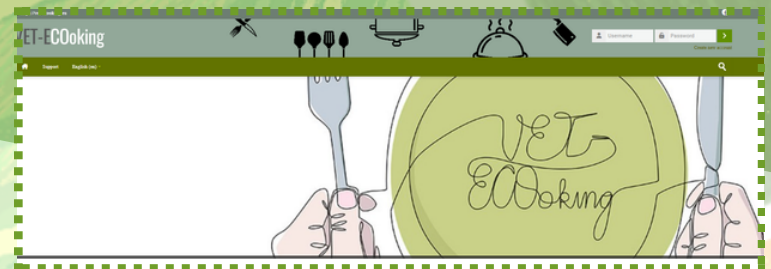
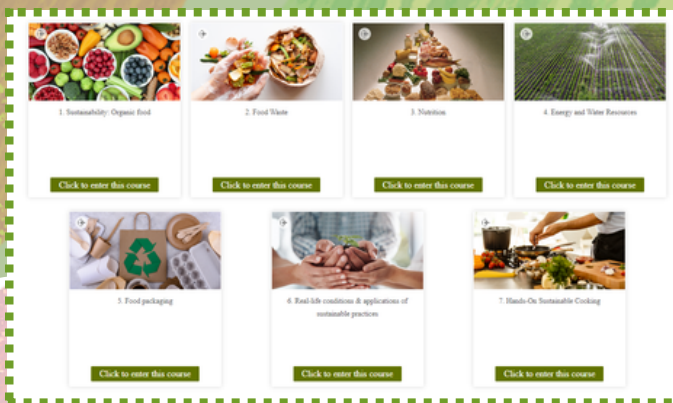
VET-ECooking

Newsletter #4

Plattform ist online

Unsere Projektplattform ist seit Anfang September für alle zugänglich. Sie ist das Herzstück unserer Mission, nachhaltiges Kochen zu fördern und das Bewusstsein für den Klimawandel zu schärfen. Sie enthält Ressourcen, Einblicke und Werkzeuge zur Unterstützung von Lernenden und Lehrenden in der kulinarischen Welt.

Erkunden Sie sie hier: vetecooking-vle.eu



Multiplier Events

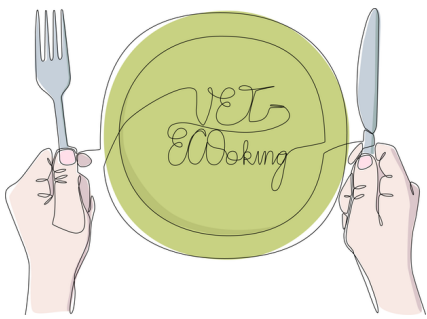
Die zweite Runde der Multiplikatorenveranstaltungen für VET-ECooking fand im November und Dezember in den Partnerländern statt. Diese Veranstaltungen dienten dazu, die im Rahmen des Projekts entwickelten Aktivitäten vorzustellen und zu verbreiten. Darüber hinaus schufen die Veranstaltungen durch den Austausch Synergien zwischen interessierten Akteuren.



Kofinanziert von der Europäischen Union



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.



VET-ECOoking

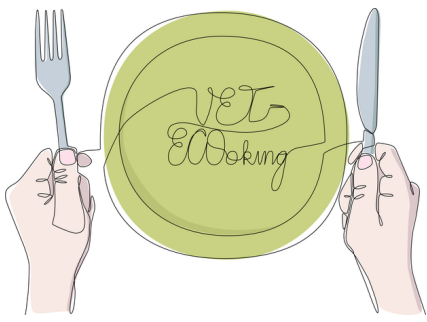
Newsletter #4

Pilotierungen

Unser Konsortium führte dann in allen vier Partnerländern umfassende Schulungsprogramme durch. Diese Schulungen sollten Berufsschülern und Fachleuten aus dem kulinarischen Bereich das Wissen und die Fähigkeiten vermitteln, sich für eine nachhaltige Gastronomie einzusetzen. Sie umfassten eine breite Palette von Themen, darunter:

- Nachhaltigkeit und Bio-Lebensmittel
- Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung
- Die Rolle von Ernährung
- Effizienz der Energie- und Wasserressourcen
- Nachhaltige Lebensmittelverpackungen
- Reale Bedingungen und Anwendung von nachhaltigen Praktiken
- Nachhaltiges Kochen zum Anfassen





VET-ECOoking

Newsletter #4

Show Cooking

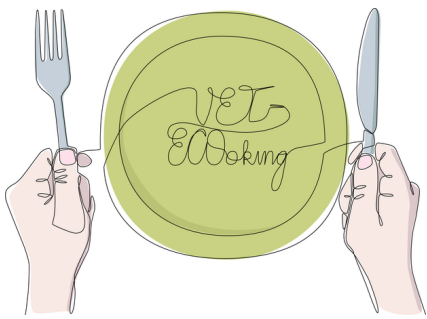
Erleben Sie unser schmackhaftes Abenteuer während des VET-ECOoking Online-Showkochens am 4. Oktober. Nach einer Eröffnungssitzung stellten sich alle teilnehmenden Teams vor. Es folgten ein Online-Quiz und eine Diskussionsrunde. Dann begannen die nachhaltigen Kochsessions in Griechenland, Deutschland und Portugal. Die Veranstaltung endete mit einer Präsentation der leckeren, nachhaltigen Gerichte und einer Abschlussrede von CEPROF. Einblicke in die Veranstaltung in Portugal finden Sie hier: <https://www.youtube.com/watch?v=Hxnt01PjrPY>



Kofinanziert von der Europäischen Union



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.



VET-ECooking

Newsletter #4

Abschlussveranstaltung

Die letzte Veranstaltung von VET-ECooking findet am 13.12.2023 um 14:00 Uhr in der Zentrale von low-tec (www.low-tec.de) in Aachen statt.

Kommen Sie zu uns @ Auf der Huels 183, 52068 Aachen, Deutschland!

Es wird ein gemeinsamer Austausch organisiert, der Erfahrungen aus den Partnerländern, eine Präsentation des Trainingsmoduls und der Online-Plattform beinhaltet.



**FOLGEN SIE UNS AUF
FACEBOOK, BESUCHEN SIE DIE
PROJEKTWEBSITE UND TAUCHEN
SIE DIREKT IN DIE PLATTFORM
EIN!**



<https://vetecooking-vle.eu>



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



<https://vet-ecooking.eu>

