

mach anders
werk
zukunft



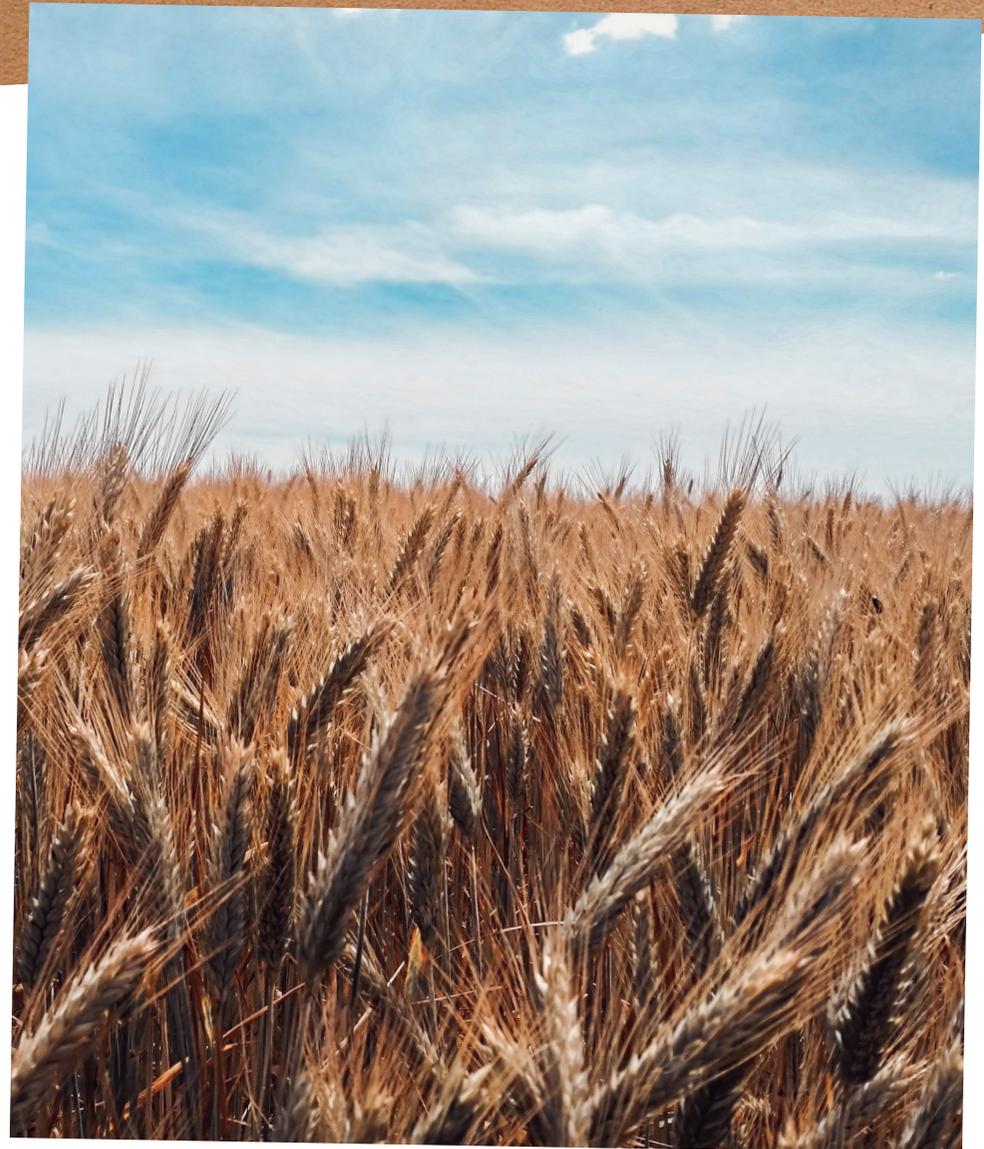
Projektidee und Zielsetzung

Ziel des Vorhabens ist die Entwicklung, Erprobung, Evaluierung und Etablierung einer aus fünf Modulen bestehenden, durch die Handwerkskammer zertifizierten Zusatzqualifikation zum „**Nachhaltigen Wirtschaften im Lebensmittelhandwerk**“ für Auszubildende zum Bäcker/zur Bäckerin, zum Konditor/zur Konditorin und zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin. Sie werden dazu befähigt, die Wertschöpfungskette sowie Arbeits- und Geschäftsprozesse von Bäckereien und Konditoreien im Hinblick auf ihre Nachhaltigkeit zu bewerten, Vorschläge für die Veränderung und Optimierung der Prozesse im Sinne des nachhaltigen Wirtschaftens zu entwickeln und Ideen für innovative Produkte zu unterbreiten, die einen Beitrag zur sozialen, ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit des Unternehmens leisten. Dieser Ansatz stellt eine Modernisierungsstrategie dar, der für die Betriebe des Bäckerei- und Konditoreihandwerks Wettbewerbsvorteile schafft, indem Prozesse optimiert werden, das Berufsprofil zukunftsorientierter und moderner ausgestaltet und gleichzeitig die Innovationsbereitschaft und Mitverantwortung der Auszubildenden gefördert wird.

Zielgruppe

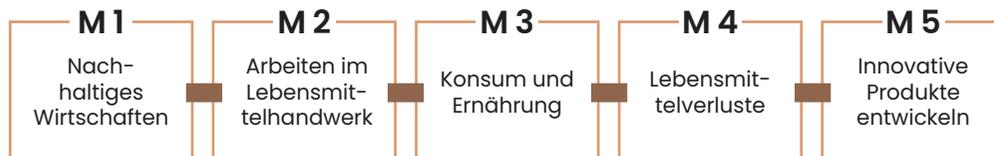
Zielgruppe sind Auszubildende zum Bäcker/zur Bäckerin, zum Konditor/zur Konditorin und zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk–Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei aus klein- und mittelständischen Betrieben des auszubildenden Lebensmittelhandwerks in der Region Münsterland und Oldenburg. Das auszubildende Personal soll die Auszubildenden bei der Zusatzqualifikation aktiv unterstützen.

*Zum kreativen
Problemlöser werden!*

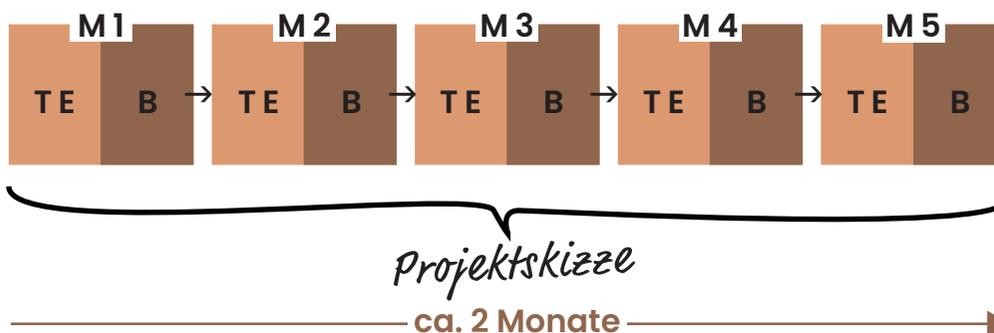


Konzept

Die Zusatzqualifikation besteht aus fünf Modulen:



Mach.werk verbindet Theorie und Praxis, indem der Betrieb als Lernort einbezogen wird. Im Wechsel erfolgt die gemeinsame Erarbeitung und der Austausch zu einem Themenschwerpunkt mit der individuellen Reflektion und Bewertung im eigenen Betrieb. So können die Inhalte aus den Modulen bedarfsgerecht vertieft werden.



TE = Theoretische Erarbeitung, B = Betriebliche Reflexion & Bewertung

Die wechselseitige Bezugnahme aus Inhalt und Reflexion/Bewertung im eigenen Betrieb mündet in einer Projektskizze, welche die Abschlussprüfung für die Zertifizierung darstellt. Ausgezeichnet werden die teilnehmenden Auszubildenden durch die Handwerkskammer.

Zur Förderung der Wirksamkeit der Zusatzqualifikation, wird das ausbildende Personal zur Identifizierung der Handlungsfelder aktiv eingebunden und begleitet die Fortbildung darüber hinaus als Promotoren und Coaches. Um die Vielfalt der Berufsprofile abzubilden und die Qualität der Maßnahme gewährleisten zu können, wird eine Teilnehmerzahl von **10-15 Auszubildenden** angestrebt. Der zeitliche Umfang der Zusatzqualifikation beträgt **60-80 Unterrichtsstunden**.

Mehrwert und Nutzen für den Auszubildenden

Die Zusatzqualifizierung ermöglicht den Auszubildenden einen Perspektivwechsel: auf der einen Seite findet ein Austausch mit anderen Auszubildenden statt, auf der anderen Seite schafft die Zusatzqualifizierung Freiraum im Betrieb als „kreativer Problemlöser“ tätig zu sein und fördert unternehmerisches Denken. Die Zusatzqualifizierung fördert den Wissenserwerb von Auszubildenden und trägt so zu einer nachhaltigkeitsorientierten Unternehmensentwicklung bei.

Wir freuen uns auf...

Kooperationsangebot

Wir bieten Ihnen

- kostenlose Zusatzqualifikation für Ihre Auszubildenden
- Unterstützung und Betreuung bei der Analyse und Bewertung der Arbeits- und Geschäftsprozesse entlang der Wertschöpfungskette im Hinblick auf nach-haltiges Wirtschaften
- Langfristiger Aufbau von Know-How für ein nachhaltiges Wirtschaften im Lebensmittelhandwerk
- Möglichkeiten zur Erschließung neuer Märkte und Kundengruppen und somit Abgrenzung von Mitbewerber*innen
- Bindung und Förderung von Nachwuchskräften

Wir benötigen

- Teilnahme an der Zusatzqualifizierung
- interessierte Auszubildende zum Bäcker/zur Bäckerin, zum Konditor/zur Konditorin und zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin, die für diese Zusatzqualifizierung (6 Tagesveranstaltungen) frei gestellt werden
- Betreuung und Begleitung der Auszubildenden bei der Entwicklung eines Projekts (Prüfungsvorbereitung) als Coaches

... eine gemeinsame Zusammenarbeit und die Möglichkeit durch die Zusatzqualifizierung das Handwerk weiter zu stärken und den Nachwuchs zu fördern.



4

Kontakt:

Fachhochschule Münster
Fara Steinmeier
0251 83-65571
fara.steinmeier@fh-muenster.de



<https://...>

Carl von Ossietzky Universität Oldenburg
Meike Panschar
0441 798-4527
meike.panschar@uni-oldenburg.de



<https://t1p.de/f0yd>