

mach



anders
werk
zukunft

online

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 Bäcker- und Konditorenhandwerks 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/zur Bäcker:in, zum/zur Konditor:in und zum/zur Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei aus klein- und mittelständischen Betrieben des ausbildenden Lebensmittelhandwerks.

Das ausbildende Personal soll die Auszubildenden bei der Zusatzqualifikation aktiv unterstützen.

gefördert durch



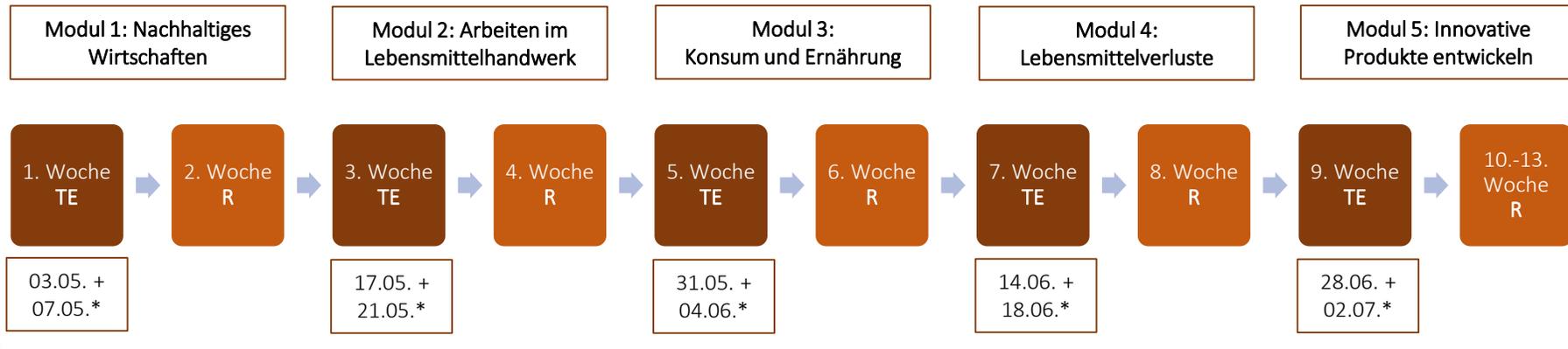
Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

Zum kreativen
Problemlöser werden!



Das Konzept

Die Zusatzqualifikation besteht aus 5 Modulen:



TE = Theoretische Erarbeitung

R = Reflexion im Betrieb

* Vorläufige Termine

Erarbeitung einer
Projektskizze

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.

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 mit einem Zertifikat.

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.

mach **and** **werk** **zukunft**
online

gefördert durch

DBU
Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

- Pro Modul finden **2 Termine synchron** à 60 min statt (z. B. Mo + Fr)
- Zwischen den 2 synchronen Treffen findet die **eine Bearbeitungsphase asynchron** statt à 3 h (z. B. am Montag anschließend)
- Zeitliche Umfang der Zusatzqualifikation beträgt insgesamt **60-80 Unterrichtsstunden**

Mehrwert und Nutzen für die Auszubildenden

Die Zusatzqualifizierung ermöglicht den Auszubildenden einen Perspektivenwechsel:

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 Zusatzqualifikation fördert den Wissenserwerb von Auszubildenden und befähigt sie dazu, zu einer nachhaltigkeitsorientierten Unternehmensentwicklung beizutragen.

Kooperationsangebot

Wir bieten Ihnen

- ✓ Kostenlose Zusatzqualifikation für Ihre Auszubildenden
- ✓ Attraktives Online-Format mit flexibel gestaltbaren Bearbeitungsphasen und regelmäßigen Online-Treffen auf Basis eines umfangreichen Workbooks
- ✓ Unterstützung und Betreuung bei der Analyse und Bewertung der Arbeits- und Geschäftsprozesse entlang der Wertschöpfungskette im Hinblick auf nachhaltiges Wirtschaften
- ✓ Langfristiger Aufbau von Know-How für ein nachhaltiges Wirtschaften im Lebensmittelhandwerk
- ✓ Möglichkeiten zur Erschließung neuer Märkte und Kundengruppen und somit Abgrenzung von Mitbewerbern
- ✓ Bindung und Förderung von Nachwuchskräften

Wir benötigen

- ✓ Teilnahme an der Zusatzqualifizierung
- ✓ Interessierte Auszubildende zum/zur Bäcker:in, zum/zur Konditor:in und zum/zur Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk, die für diese Zusatzqualifizierung und den synchronen Online-Treffen frei gestellt werden
- ✓ Betreuung und Begleitung der Auszubildenden bei der Entwicklung eines Projekts (Prüfungsvorbereitung) als Coaches

Wir freuen uns auf...

...eine gemeinsame Zusammenarbeit und die Möglichkeit durch die Zusatzqualifikation das Lebensmittelhandwerk zu stärken und den Nachwuchs zu fördern.

mach  **anders**
werk
zukunft
online

4

Kontakt:

FH Münster
Sabine Scholle
0251 83-65171



sabine.scholle@fh-muenster.de
<https://www.fh-muenster.de/mach.werk>

Universität Oldenburg
Meike Panschar
0441 789-4527



meike.panschar@uni-oldenburg.de
<https://t1p.de/f0yd>