

Abschlussdokumentation

Workshop Nachhaltigkeit in der Gastronomie

„Forum für Lernende 2023“

Datum: 11. September 2023

Ort: Lenzerheide, Hotel Schweizerhof



HINTERGRUND

Dieser Workshop wurde für die Lernenden der Gastronomiebranche des Kantons Graubündens konzipiert und durchgeführt. Das Ziel war es, den Lernenden ein tieferes Verständnis für Nachhaltigkeit generell und speziell auf die Praktiken der Gastronomie zu vermitteln. Zusätzlich sollten sie ermächtigt werden, diese in ihrem beruflichen Alltag umzusetzen. Es wurde der Ansatz des kognitiven Lernens angewendet, was sich als erfolgreich erwiesen hat.

1. WORKSHOP-ZIELE

Unsere Hauptziele für den Workshop waren:

- Generelle Sensibilisierung für Nachhaltigkeit.
- Sensibilisierung der Lernenden für die Bedeutung von Nachhaltigkeit in der Gastronomie.
- Vermittlung von Kenntnissen über nachhaltige Beschaffung und Lebensmittelwertschöpfungsketten.
- Bewusstsein für die Auswirkungen von Nahrungsmitteln auf die Umwelt entwickeln.
- Förderung von Praktiken zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und Energieverbrauch.
- Ermutigung zur Umsetzung nachhaltiger Initiativen in den eigenen gastronomischen Betrieben.

2. WORKSHOP-INHALTE

Der Workshop erstreckte sich über einen Tag und beinhaltete:

- Einführung in die Grundlagen der Nachhaltigkeit mit interaktivem Quiz.
- Diskussionen über die Bedeutung nachhaltiger Lebensmittel und Foodwaste Minimierung.
- Praxisbeispiele nachhaltiger Gastronomiebetriebe.
- CO₂-Berechnungen und Vergleich von klassischen Gerichten.
- Vermittlung der Verantwortung für Nachhaltigkeit in der Gastronomiebranche.
- Gruppenarbeiten zur Entwicklung von nachhaltigen Konzepten für gastronomische Betriebe.
- Abschlusspräsentationen der Gruppenarbeiten im Rahmen einer „Sustainability Show“.

3. WORKSHOP-ERGEBNISSE

Die Teilnehmenden haben im Laufe des Workshops folgende Ergebnisse erzielt:

- Ein gesteigertes Bewusstsein für Nachhaltigkeit und deren Bedeutung in der Gastronomie.
- Ein tieferes Verständnis für die Auswirkungen von Lebensmitteln auf die Umwelt erarbeitet.
- Massnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und Anpassungen in ihrem Betrieb diskutiert.
- Nachhaltige Konzepte für ihre fiktiven gastronomischen Betriebe erarbeitet.

4. PERSÖNLICHER EINDRUCK

Anhand von Gesprächen und Diskussionen mit den Lernenden wurde uns bestätigt, dass diese Themen beschäftigen und bereits eine hohe Aktualität in der Gastronomie haben. Die Lernenden zeigten sich in Gruppengesprächen motiviert und bereit, sich mit der wichtigen Thematik auseinanderzusetzen. Wie sie auf die Nachhaltigkeit in ihrem Ausbildungsbetrieb Bezug genommen und sie teils auch kritisch hinterfragt haben, schätzen wir als sehr wertvoll ein. Auch die positive Erwähnung von Praktiken in Ihrem Betrieb zeigt, wie gross der Stellenwert von Nachhaltigkeit in der Gastronomie inzwischen ist.

Einige Lernende zeigten etwas weniger Interesse während des Frontalunterrichts. Angesichts der Rahmenbedingungen des Workshops und unserer bisherigen Erfahrungen in diesem Zusammenhang betrachten wir dieses Verhalten nicht als bedenklich. Die Lernenden waren aber aufmerksam, teils aber ohne aktive Teilnahme am Unterricht. Negative Gruppendynamiken konnten unterbunden und den interessierten Lernenden umso mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Viele Aufgaben wurden in kleinen Gruppen gelöst, wodurch eine erhöhte Arbeitsmoral zu beobachten war. Es war schön zu sehen, wie neben der Wichtigkeit der Thematik auch miteinander gelacht wurde und ein konstruktiver Umgang herrschte. Unser Fachwissen wurde sehr geschätzt und wir sind davon überzeugt, dass ein Teil der vermittelten Kompetenzen in die Lehrbetriebe einfliessen werden. Die Resultate der Evaluation (siehe Anhang) widerspiegeln diese Aussagen.

5. EMPFEHLUNGEN / VERBESSERUNGSVORSCHLÄGE

Aufgrund unserer Teilnahme an dem Tag möchten wir folgende Empfehlungen abgeben:

- Stärkere Involvierung von GastroSuisse, damit das Lernenden-Forum klarere Strukturen bekommt.
- Organisation zwischen den Sport- und Bildungsaktivitäten sollten genauer sein (wo sie warten, wo sie Pause machen und wann sie leise sein sollten).
- Fortführung von Schulungen und Workshops zur Nachhaltigkeit in der Gastronomie für die Lernenden der Gastronomiebranche des Kantons Graubündens.

6. SCHLUSSBEMERKUNG

Der Workshop zum Thema "Nachhaltigkeit in der Gastronomie" war ein Erfolg, da er die Lernenden sensibilisiert und sie befähigt hat, nachhaltige Praktiken in ihren gastronomischen Betrieben umzusetzen. Wir hoffen, dass diese Bemühungen dazu beitragen werden, die Gastronomiebranche im Kanton Graubünden nachhaltiger und umweltfreundlicher zu gestalten.

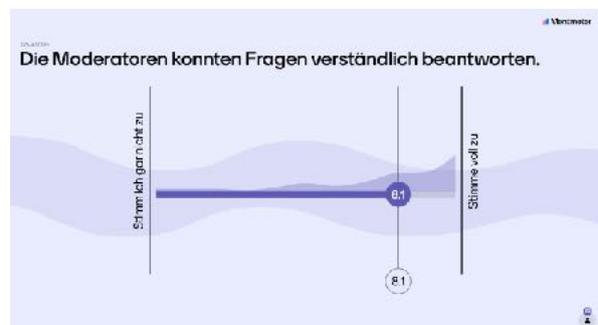
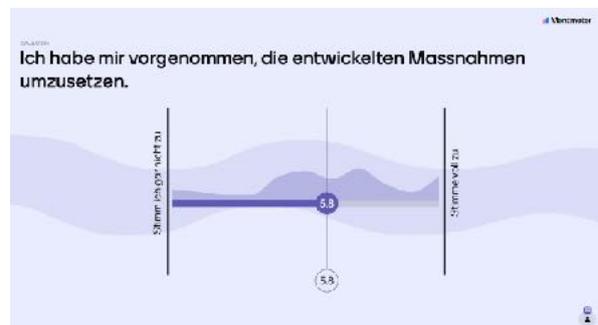
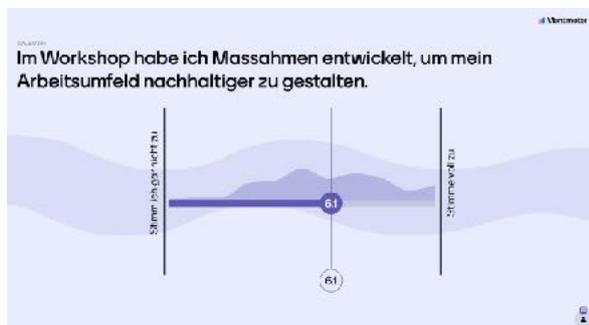
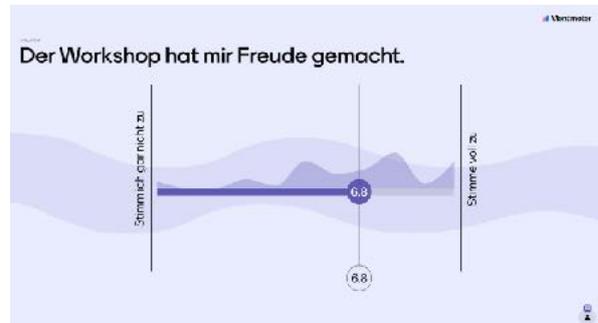
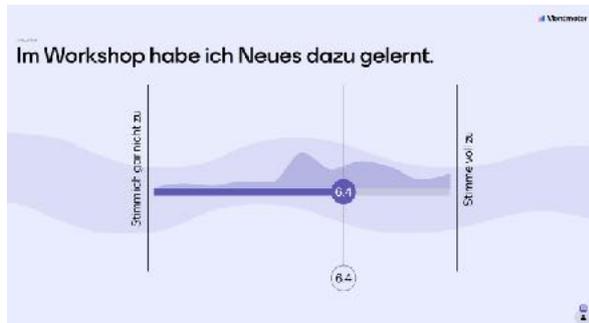
Eartheffect bedankt sich bei GastroSuisse und HotellerieSuisse für die Möglichkeit, diesen Workshop durchzuführen, und stehen gerne zur Verfügung, um weitere Schritte zur Förderung der Nachhaltigkeit in der Gastronomiebranche zu besprechen.

Für Eartheffect:

Manuel Schneeberger, Martin Räber, und Mark Montalbo

ANHANG

Resultate Quantitative Befragung



Grafik: Resultate der Online-Befragung

Resultate qualitative Befragung

Antworten auf: Was hat dir im Workshop gut gefallen?

- Inhalt
- Nachhaltigkeit, Klimaschutz

- Spannend-Humorvoll-Lehrreich
- Das man Ideen bekam, um den eigenen Betrieb nachhaltiger zu gestalten.
- Ich habe viel gelernt und es hat mir Freude bereitet!
- Man wurde aufgefordert selber zu denken.
- Das man gemerkt hat, das man etwas unternehmen kann um zu helfen.
- Einige neue Dinge gelernt, gute Beispiele zu Fakten, Offenheit der Coaches.
- War lustig mit guter Laune
- Mehr über Nachhaltigkeit zu erfahren.
- Der Pitch am Nachmittag
- Sehr abwechslungsreich

Antworten auf: Was hat dir im Workshop gut gefallen?

- Die Videos
- Gruppen mehr mischen
- Weniger Theorie über bekannte Sachen wie Treibhauseffekt.
- Mal etwas neues
- Die Gruppen selber wählen
- Mehr spielerisch

Antworten auf: Sonstige Anmerkungen?

- Jenga am Morgen war sensationell.
- Sehr gut gestaltet
- Hat Spass gemacht
- War lustig
- Grossen Applaus an das Team
- War alles gut
- Mir hat es gefallen