Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Lebensmittel & Ethik

Warum?

Essen ist mehr als nur Geschmack; es spiegelt auch unsere Entscheidungen als Menschen wider. Jede Zutat erzählt eine Geschichte darüber, wie sie angebaut wurde, wer sie produziert hat und welche Auswirkungen sie auf Mensch, Tier und Umwelt hatte. Als zukünftige Küchenfachkräfte seid ihr Teil eines Ernährungssystems, in dem ethische Entscheidungen zählen.
Ethisch verantwortungsvoll zu kochen bedeutet, Landwirt*innen und Arbeiter*innen Respekt zu erweisen, Tiere zu achten und Verantwortung für die Natur zu übernehmen. Es bedeutet auch, Küchen und Gemeinschaften zu schaffen, in denen sich Menschen gegenseitig unterstützen und wertschätzen. Durch bewusste Entscheidungen können Küchenfachkräfte Speisen kreieren, die nicht nur den Körper nähren, sondern auch Fairness und Nachhaltigkeit fördern.

Wie?

Das Verständnis der Sozialwissenschaften ist unerlässlich für die Gestaltung von Aktivitäten, die Schüler*innen zu einer nachhaltigen Verhaltensänderung anregen. Die Sozialwissenschaften helfen zu erklären, wie das Denken, Fühlen und Handeln von Schüler*innen durch ihr soziales Umfeld, ihren kulturellen Hintergrund und den Einfluss Gleichaltriger geprägt wird. Durch die Anwendung von Erkenntnissen aus Disziplinen wie Psychologie, Soziologie und Anthropologie lassen sich Lernerfahrungen schaffen, die über die reine Informationsvermittlung hinausgehen – sie fördern Empathie, Zusammenarbeit und kritisches Denken. Aktivitäten, die auf sozialwissenschaftlichen Prinzipien basieren, motivieren Schüler*innen stärker, gehen auf zugrunde liegende Motivationen oder Hindernisse für positives Verhalten ein und fördern eine nachhaltige persönliche und soziale Entwicklung. So wirst du nicht nur zu einer Lehrkraft, sondern zu einer Begleitung eines durchdachten, sozial verantwortungsvollen Wandels in deinem Klassenzimmer – und deine Schüler*innen werden zu engagierten Gestalter*innen des Wandels.

Wichtigste Grundsätze und Praktiken

Ethisches Kochen bedeutet, sich zu fragen: Welche Art von Welt wollen wir auf unseren Tellern servieren? Im Bereich Ernährung und Ethik rücken verschiedene Schlüsselprinzipien in den Vordergrund. Die folgenden vier Ideen sollen dir den Einstieg erleichtern. Beziehe deine Schüler*innen mit ein und lasse deiner Kreativität freien Lauf!

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

1. Kaufe mehr Fair-Trade-Produkte
2. Achte auf das Tierwohl
3. Sei gut zu den Menschen um dich herum.
4. Helft einander

1. Kaufe mehr Fair-Trade-Produkte

Einfache Fakten

Viele Zutaten, die wir täglich verwenden, wie Bananen, Kaffee und Tee, werden in fernen Ländern angebaut. Indem wir Fairtrade-Produkte wählen, stellen wir sicher, dass die Landwirt*innen, die sie produzieren, fair bezahlt werden und unter sicheren Bedingungen arbeiten. Diese Entscheidung fördert Gleichberechtigung und Respekt entlang der gesamten globalen Lebensmittelkette.

Fair Trade garantiert Mindestpreise, existenzsichernde Löhne, menschenwürdige Arbeitsbedingungen, lokale Nachhaltigkeit und faire Handelsbedingungen für Bäuer*innen und Arbeiter*innen in Ländern des globalen Südens. Fair-Trade-Produkte sind frei von Kinder- und Zwangsarbeit. Zusätzlich zum Mindestpreis fließt eine Fair-Trade-Prämie in lokale Projekte. Viele Fair-Trade-Produkte sind zudem biologisch. Der Kauf von Fair-Trade-Produkten trägt dazu bei, die Lebens- und Arbeitsbedingungen von Bäuer*innen und Arbeiter*innen in Entwicklungsländern zu verbessern und eine gerechtere Weltwirtschaft zu fördern.

Anders als die Begriffe „Bio“ oder „Ökologisch“ ist der Begriff „Fair Trade“ nicht gesetzlich geschützt und kann von jede*r Produzent*in verwendet werden, unabhängig davon, ob die Produkte dabei Fair-Trade-Kriterien erfüllen. Eine offizielle Zertifizierung sollte daher beim Kauf von Fair-Trade-Produkten unbedingt beachtet werden. Es gibt mehrere anerkannte Fair-Trade-Zertifizierungsstellen, die bekannteste davon ist Fairtrade International (Fairtrade Labelling Organisations International – ein Verband nationaler Fair-Trade-Organisationen und Produzierendennetzwerke).

Wie man sich dem Thema nähern kann

- Verkostungssitzung: Vergleich von Fair-Trade-Produkten mit konventionellen Produkten.
- Rollenspiel: Führe ein Rollenspiel durch, in dem die Schüler*innen die Rolle verschiedener Interessengruppen übernehmen (Lebensmittelgroßhändler*in, Kleinproduzent*in, illegale*r Arbeiter*in auf einem Bauernhof, Arbeiter*in auf einem Fair-Trade-Bauernhof, Lokalpolitiker*in) und die Interessen sowie die Vor- und Nachteile des Fairen Handels und der sozialen Gerechtigkeit diskutieren.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

- Lebensmittelverteilung und Arbeitnehmer*innenrechte: Identifiziert weitere Elemente, die mit Ethik und Lebensmittelketten verknüpft sind, zum Beispiel Lebensmittelverteilung und Arbeitnehmer*innenrechte.

Reflexionsfragen

1. Wäre ich bereit, etwas mehr zu bezahlen, um Fairness zu gewährleisten? Warum/warum nicht?
2. Welcher Aspekt des Fairen Handels ist mir besonders wichtig?
3. Warum ist Fair Trade nicht bei allen Produkten üblich?

Vertiefendes Wissen

Fair Trade ist mehr als ein ethisches Label – es ist eine globale Bewegung, die die im internationalen Handel verankerten Ungleichheiten bekämpft. Im Gegensatz zu konventionellen Systemen, die den Profit in den Vordergrund stellen, stärkt Fair Trade Kleinbäuer*innen und Arbeiter*innen und fördert Fairness, Nachhaltigkeit und Transparenz. Er erinnert uns auch daran, dass globale Armut und Ausbeutung auf tiefgreifenden historischen und wirtschaftlichen Ungleichgewichten beruhen. Der Kauf von zertifizierten Fair-Trade-Produkten ist ein Schritt in Richtung Gerechtigkeit, regt aber auch zur kritischen Selbstreflexion an. Du und deine Schüler*innen können dies weiter erforschen, indem ihr untersucht, wie sich Fair Trade auf das Einkommen von Bäuer*innen auswirkt, ökologische Nachhaltigkeit fördert, ethische Zertifizierungen gewährleistet und verantwortungsvolle Konsument*innenentscheidungen unterstützt. Dadurch lernt ihr, wie alltägliche Entscheidungen mit globaler Fairness und gemeinsamer Verantwortung zusammenhängen.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Ideen für konkrete Aktivitäten // Fair Trade kaufen

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Verkostung	Fair-Trade-Lieferunternehmen und -Produkte identifizieren.	**X**	**X**		
	Wähle mindestens drei Produkte aus, die du austauschen kannst.	**X**	**X**		
Fair-Trade-Rollenspiel	Lerne verschiedene Interessensgebiete im Bereich Fairer Handel kennen und tausche dich darüber aus.		**X**	**X**	
	Entwerfe eine Kommunikationskampagne, um deine Kund*innen zu motivieren, Mahlzeiten mit Fairtrade-Produkten zu wählen.		**X**	**X**	**X**
Lebensmittelverteilung und Arbeitnehmerrechte	Informiere dich darüber, wie die Lebensmittelverteilung in deinen jeweiligen Betrieben abläuft.		**X**		
	Spreche mit deinen Kolleg*innen. Welche Arbeitnehmerrechte müssen thematisiert werden?		**X**		**X**
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

CC BY

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

2. Achte auf das Tierwohl

Einfache Fakten

Die Behandlung von Tieren in der Lebensmittelproduktion wirft wichtige ethische Fragen auf. Die Wahl von Produkten aus Betrieben mit hohen Tierschutzstandards zeugt von Respekt vor Lebewesen und ihrem natürlichen Verhalten. Für Küchenfachkräfte bedeutet dies, Herkunft und Produktionsmethoden von Fleisch, Milchprodukten und Eiern zu berücksichtigen. Dazu gehört auch die verantwortungsvolle Verwertung des gesamten Tieres, um möglichst wenig Abfall zu produzieren. Indem Küchenfachkräfte jedes Teilstück – ob Premium oder Nebenprodukt – wertschätzen, können sie das genommene Leben würdigen und nachhaltigere, achtsamere Kochpraktiken fördern. Der „Nose-to-Tail"-Ansatz reduziert nicht nur Abfall, sondern fördert auch kulinarische Kreativität und Respekt vor den Zutaten.

Ökologische Betriebe achten besonders auf das Tierwohl und die natürlichen Lebensbedingungen der Tiere und bieten ihnen ausreichend Platz und Zugang zu Weideland. Darüber hinaus wird die Tierzahl auf ökologischen und regenerativen Betrieben an die Größe und Produktivität der verfügbaren Flächen angepasst. Dies gewährleistet einen Nährstoffkreislauf mit selbst angebautem Futter und der Verwendung von Tiermist zur Düngung der Felder. Dadurch wird die Belastung von Boden und Grundwasser mit Kunstdünger vermieden.

Wie man sich dem Thema nähern kann

- Bauernhofbesuch: Besuche einen oder mehrere Bauernhöfe in deiner Umgebung und führe Interviews mit den Landwirt*innen. Erstelle und fülle Beobachtungsbögen aus. Wofür interessierst du dich besonders?
- Etikettendetektiv: Erkundet in Gruppen einen Supermarkt in eurer Nähe, dokumentiert die Etiketten von Tierprodukten (z. B. Freilandhaltung, Bio, „frisch vom Bauernhof") und analysiert, was diese tatsächlich garantieren.
- Nose-to-Tail-Challenge: Arbeite mit einem Bauernhof zusammen und kaufe das ganze Tier nach der Schlachtung. Kreiere ein Gericht aus jedem Teil des Tieres. Beziehe dabei auch Rezepte aus verschiedenen Ländern mit ein.

Reflexionsfragen

1. Wenn ich ein Tier wäre, das in menschlicher Obhut lebt (zum Beispiel auf einem Bauernhof, in einem Labor oder als Haustier), wie würde ich mir wünschen, dass Menschen mich

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

behandeln, um mein körperliches Wohlbefinden, mein emotionales Wohlbefinden und meine Fähigkeit, natürliche Verhaltensweisen auszudrücken, zu gewährleisten?

2. Welche Verantwortung tragen wir gegenüber Tieren in Landwirtschaft, Forschung und Haltung, und wie können wir die Bedürfnisse der Menschen mit dem Wohlbefinden und den Rechten der Tiere in Einklang bringen?

Vertiefendes Wissen

Tierfreundliches Kochen verbessert nicht nur die Lebensmittelqualität, sondern würdigt auch unsere Verantwortung gegenüber anderen Lebewesen. Die Unterschiede zwischen den Haltungssystemen sind erheblich: Freilandhaltung ermöglicht es Tieren, sich im Freien zu bewegen und ihr natürliches Verhalten auszuleben; Bio-Betriebe gehen noch einen Schritt weiter und kombinieren Freilauf mit strengen Regeln für Fütterung, Besatzdichte und chemikalienfreie Bodenbewirtschaftung; die intensive Landwirtschaft ist zwar effizient, schränkt aber oft den Platz und das natürliche Verhalten zugunsten hoher Erträge ein. Ein weithin anerkannter Rahmen zur Bewertung des Tierwohls in diesen Systemen sind die „Fünf Freiheiten“. Diese besagen, dass Tiere frei von Hunger und Durst, Unbehagen, Schmerzen, Verletzungen oder Krankheiten, Angst und Stress sein und ihr natürliches Verhalten ausleben können sollen. Zukünftige Ideen wie regenerative Weidewirtschaft, Präzisionstierhaltung, Insektenfutter, Schlachtung auf dem Bauernhof und transparente Zertifizierungen für artgerechte Tierhaltung bieten vielversprechende Möglichkeiten, die Umweltbelastung zu reduzieren und gleichzeitig die Tierschutzstandards zu erhöhen. Indem ihr diese Innovationen aufgreift, können Küchenfachkräfte und Erzeuger*innen dazu beitragen, ein Lebensmittelsystem zu gestalten, das Tiere respektiert, Ökosysteme schützt und bewusstere und nachhaltigere Kochpraktiken fördert.

CC BY

Co-funded by the European Union

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Aktivitätenliste // Tierschutz im Blick behalten

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Bauernhofbesuch	Reduziere die Anzahl der fleischhaltigen Gerichte	**X**	**X**	**X**	**X**
	Kaufe Fleisch ausschließlich in Bio-Qualität.	**X**			
Etikettendetektiv	Lerne verschiedene Interessensgebiete im Bereich Tierschutz kennen und tausche dich darüber aus.		**X**	**X**	**X**
	Informiere dich über Kennzeichnungen, die Tierschutz gewährleisten, und finde heraus, in welchem Bereich diese Unternehmen aktiv sind.	**X**	**X**		
Von der Nase bis zum Schwanz	Suche einen Bauernhof, mit dem du in Zukunft zusammenarbeiten kannst.	**X**	**X**		
	Bereite Gerichte aus allen Teilen des Tieres zu.		**X**	**X**	
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

Co-funded by the European Union

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

3. Sei gut zu den Menschen um dich herum.

Einfache Fakten

Essen verbindet Menschen – sei es beim gemeinsamen Essen mit dem oder der Nachbar*in, beim Kochen für Bedürftige oder beim Unterstützen einsamer Menschen. Als Küchenfachkräfte stärken wir durch Achtsamkeit gegenüber unseren Mitmenschen unsere Gemeinschaft. Ethisches Kochen beschränkt sich nicht nur auf die Zutaten, sondern umfasst auch Großzügigkeit, Empathie und Inklusion. Es bedeutet, die soziale Bedeutung von Essen zu erkennen: Mahlzeiten können sichere Orte schaffen, Gespräche anregen und Menschen das Gefühl geben, gesehen und wertgeschätzt zu werden. Küchenfachkräfte, die sich in ihrer Gemeinde engagieren – indem sie Lebensmittelverschwendung durch Spenden reduzieren, barrierefreie Gerichte anbieten oder einladende Atmosphären schaffen – tragen zum Aufbau von Beziehungen bei, die weit über die Küche hinausreichen. So wird Kochen zu einer Form der Fürsorge, die soziale Bindungen stärkt und sicherstellt, dass jeder Mensch, unabhängig von seiner Herkunft, die Wärme und Würde einer gemeinsamen Mahlzeit erfahren kann.

Wie man sich dem Thema annähern kann

- Kochen & Teilen: Bereite einfache, nahrhafte Mahlzeiten zu und organisiere eine kleine Veranstaltung oder eine Lebensmittelspendenaktion, bei der die Mahlzeiten an ein örtliches Obdachlosenheim, ältere Gemeindemitglieder oder einsame oder isolierte Personen verteilt werden.
- Organisiere einen Gastvortrag oder ein Video von einer Küchenfachkraft aus der Gemeinde oder einer Gemeinschaftsküche: Lade eine*n Gastredner*in (oder zeige ein Video) aus einer Suppenküche, einer Tafel oder einem Gemeinschaftsprojekt ein und veranstalte anschließend eine Fragerunde. Die Schüler*innen sammeln Ideen, wie sie sich vor Ort engagieren oder ein eigenes kleines Projekt starten können.
- Erstellt eine „Essens- und Gefühlswand“, an der Schüler*innen Erinnerungen an Essen festhalten oder aufschreiben können, die ihnen das Gefühl gaben, geliebt oder unterstützt zu werden, oder Erinnerungen daran, wie sie Essen benutzt haben, um jemand anderem ein besseres Gefühl zu geben.

Reflexionsfragen

1. Wie fühlt es sich an, für schutzbedürftige Menschen zu kochen?
2. Wie schätzt du persönlich die Rolle von Lebensmitteln in menschlichen Beziehungen ein?

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Vertiefendes Wissen

Ein tieferes Verständnis der sozialen Auswirkungen von Lebensmitteln zeigt, wie kulinarische Arbeit langfristig zur Resilienz von Gemeinschaften und zum Erhalt kultureller Traditionen beitragen kann. Ernährungssysteme sind in lokale Geschichte, Identität und Machtstrukturen eingebettet, was bedeutet, dass Küchenfachkräfte die Möglichkeit haben, gerechtere und nachhaltigere Praktiken zu gestalten. Dazu gehört die Unterstützung lokaler Erzeuger, die Beteiligung an gemeinschaftlicher Ernährungsbildung oder die Integration kulturell vielfältiger Küchen, ohne diese zu vereinnahmen, sondern mit Authentizität und Respekt. Neue Konzepte wie „Food citizenship“, Gemeinschaftsküchen, Gemeinschaftskühlschränke und Kreislaufwirtschaften im Lebensmittelbereich bieten innovative Wege, soziale Netzwerke zu stärken und Ungleichheit abzubauen. Durch die Anwendung dieser Ansätze wandeln sich Küchenfachkräfte von reinen Speisenproduzent*innen zu Vermittlern von Verbindung, Selbstbestimmung und geteilter Verantwortung und tragen so zum Aufbau von Esskulturen bei, die sowohl die Menschen als auch ihre Gemeinschaften nähren.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Liste der Aktivitäten // Sei gut zu den Menschen um dich herum

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Kochen & Teilen	Nehme Kontakt zu Organisationen in deiner Nähe auf, die mit schutzbedürftigen Menschen arbeiten.		**X**	**X**	
	Arbeitet an einem gemeinsamen Projekt.		**X**	**X**	**X**
	Entwerfe eine Kampagne, um deine Kunden einzubinden.		**X**	**X**	**X**
Gastvortrag	Nehme Kontakt zu Organisationen auf, die in relevanten Bereichen tätig sind, und lade diese ein.		**X**	**X**	**X**
	Vertiefe den Kontakt und sammleIdeen für eine Zusammenarbeit.		**X**	**X**	**X**
Wand zum Thema Essen & Gefühle	Erstellt eine „Essen- und Gefühlswand“ für Schüler*innen und Gäste.		**X**	**X**	**X**
	Lasse dich von deinen Kund*innen inspirieren, um neue Gerichte in deine Speisekarte aufzunehmen.			**X**	**X**
	Arbeite an nachhaltigen Versionen bekannter Gerichte.	**X**	**X**	**X**	**X**
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

4. Helft einander

Einfache Fakten

In der Küche sind Teamwork und Respekt genauso wichtig wie Können. Ein wirklich erfolgreiches Küchenteam besteht aus Küchenfachkräfte, die sich gegenseitig unterstützen, offen kommunizieren und wissen, dass großartige Gerichte durch gemeinsame Anstrengung entstehen und nicht durch individuelles Ego. Gute Zusammenarbeit bedeutet, Informationen auszutauschen, die Bedürfnisse der anderen vorauszusehen und einzuspringen, wenn jemand überfordert ist – und das alles ohne Aufforderung. Dazu gehört auch, klares Feedback zu geben, aktiv zuzuhören und selbst im stresigsten Arbeitsalltag Ruhe und Lösungsorientierung zu bewahren.

Kollegialität geht noch einen Schritt weiter: Es geht darum, eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich jede*r wertgeschätzt, einbezogen und vertraut fühlt. Wenn Küchenfachkräfte die Stärken der anderen anerkennen, unterschiedliche Kompetenzen wertschätzen und Möglichkeiten zum Lernen oder zur Übernahme von Führungsaufgaben bieten, tragen sie zu einem positiven und motivierenden Arbeitsumfeld bei. Einfache Gesten – wie Dankbarkeit zeigen, den persönlichen Freiraum der anderen respektieren und harte Arbeit anerkennen – stärken den Zusammenhalt im Team. In diesem Umfeld fördert gegenseitige Unterstützung ohne Vorurteile die Zusammenarbeit, regt die Kreativität an und stellt sicher, dass sich jede*r in seiner*ihrer Rolle selbstbewusst weiterentwickeln kann, im Wissen, von einem Team unterstützt zu werden, dem sein*ihr Erfolg wirklich am Herzen liegt.

Wie man sich dem Thema annähern kann

- Erstellt ein „Küchen-Rollenspiel“, um respektvolles Verhalten und Zusammenarbeit in der Küche zu vermitteln. Erfindet Küchen-„Szenarien“ (z. B. hat jemand einen schlechten Tag, ein neues Teammitglied fühlt sich ausgeschlossen). Die Schüler*innen spielen durch, wie sie sich gegenseitig in der Küche freundlich und effektiv unterstützen können.
- „Lobrunde“: Nach dem gemeinsamen Kochen setzt man sich im Kreis zusammen. Jede*r Teilnehmer*in spricht der Person, die rechts von ihm*ihr sitzt ein ehrliches Kompliment oder eine Anerkennung aus, die sich speziell auf die Zusammenarbeit und die gegenseitigen Lernerfahrungen bezieht.
- Wir führen ein Buddy-Kochsystem ein, um gegenseitige Unterstützung und gemeinsames Lernen zu fördern. Schüler*innen werden für eine Woche oder ein Projekt als „Küchenpartner*innen“ zusammengebracht. Sie sind dafür verantwortlich, sich gegenseitig zum Erfolg zu verhelfen, sich bei den Aufgaben zu unterstützen und sich nach jeder Einheit auszutauschen.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Reflexionsfragen

1. Wie fühlt es sich an, die Stärken des*der anderen zu erkennen?
2. Wie fühlt es sich an, zu hören, was ich erreicht habe?
3. Können Freundlichkeit und hohe Ansprüche miteinander vereinbar sein?
4. Was habt ihr voneinander gelernt?
5. Macht es dich zu einer besseren Küchenfachkraft, andere zu unterstützen? Warum?

Vertiefendes Wissen

Eine ethische Küche zeichnet sich nicht nur durch die Qualität der Speisen aus, sondern auch durch die Art und Weise, wie die Menschen hinter den Kulissen zusammenarbeiten. Sie basiert auf den Prinzipien von Fairness, Respekt und gemeinsamer Verantwortung, wobei sich jedes Teammitglied für seinen Beitrag wertgeschätzt fühlt. Emotionale Intelligenz – wie das Bewusstsein für die eigenen Stressreaktionen, das Erkennen der Gefühle anderer, empathische Kommunikation und konstruktive Konfliktlösung – trägt zu einem gesünderen und unterstützenderen Arbeitsumfeld bei. In Kombination mit ausgeprägten Teamfähigkeiten wie klarer Kommunikation, gegenseitiger Hilfe und beständiger Zuverlässigkeit stärken diese Eigenschaften den reibungslosen Ablauf des Küchenalltags.

Die Entwicklung dieser Fähigkeiten kommt nicht nur den einzelnen Küchenmitarbeiter*innen zugute, sondern auch dem gesamten Unternehmen und stärkt dessen Position als guter und verantwortungsbewusster Arbeitgeber. Ein Arbeitsplatz, der das Wohlbefinden der Mitarbeiter*innen in den Vordergrund stellt, zeichnet sich in der Regel durch eine geringere Mitarbeiterbindung, reibungslosere Abläufe, höhere Kreativität und einen besseren Ruf aus. Die vertiefte Auseinandersetzung mit diesen Themen – etwa durch Forschung in den Bereichen Führungspsychologie, Unternehmenskultur, nachhaltiges Management und Ethik im Gastgewerbe – kann wertvolle Erkenntnisse darüber liefern, wie moderne Küchenteams erfolgreich sein können. Fachliteratur, Fallstudien aus vorbildlichen Restaurants und aktuelle Forschungsergebnisse zur emotionalen Intelligenz in stressigen Umgebungen bieten vielfältige Möglichkeiten zur Weiterbildung und Verbesserung.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Liste der Aktivitäten // Helf einander

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Freundlichkeits küche	Erstelle Verhaltensregeln für Küche und Service und hänge diese an die Wand.		**X**	**X**	**X**
	Stelle in der Küche/im Klassenzimmer ein kleines Glas oder eine Schachtel mit der Aufschrift „Momente der Freundlichkeit“ auf, in die die Schüler*innen kurze Notizen über Momente der Freundlichkeit einwerfen können, und lese diese regelmäßig vor.		**X**	**X**	**X**
Lobrunde	Etabliere eine systematische Feedbackkultur in deinem Unternehmen.		**X**		**X**
	Erfinde verschiedene Anerkennungsrollen, die den Schüler*innen regelmäßig zugeteilt werden (z. B. Kreativitätsguru, Organisationsexpert*in, Empathie-König*in,...).		**X**		**X**
Buddy-Kochsystem	Führe Schürzen oder Namensschilder mit der Aufschrift „Küchenhelfer*in “ oder „Teamleiter*in“ ein, die wöchentlich für die Schüler*innen rotieren, die für die Unterstützung anderer		**X**		**X**

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

	verantwortlich sind.				
	Beziehe deine Schüler*innen mit ein und analysiere, welche Bereiche oder Zeiten besondere Unterstützung erfordern.		**X**	**X**	
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

CC BY

Co-funded by the European Union

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007