

SUSFOOD DIGREE

Digitales Open-Source-Schulungstool
zu mehr Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie

PROJEKTLEITFADEN



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Autors/der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können für diese verantwortlich gemacht werden.

INDEX

01	Projektvorstellung	S.3
02	Projektpartner.....	S.4
03	Projektergebnisse	S.5
04	Bedarfsanalyse	S.7
05	Digitale Trainingskurse.....	S.8
06	Testergebnisse	S.9
07	Tipps für Lehrkräfte: Wie nutzt man die digitalen Inhalte?.	S.11
08	Tipps für Lernende: Wie nutzt man die digitalen Inhalte?..	S.12
09	5 SCHRITTE zum Übertragen in andere Sprachen.....	S.14



PROJEKTEINFÜHRUNG

Das Ziel

Ziel des Projekts Susfood Digree war es, **drei internationale und mehrsprachige digitale Trainingsprogramme zu entwickeln, um Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie bei einer Vielzahl von Akteuren zu fördern und so zu einer nachhaltigeren Zukunft dieser Branche beizutragen.** Die digitalen Schulungsinhalte werden sowohl in der studentischen als auch in der beruflichen Ausbildung, direkt in Unternehmen und in Weiterbildungseinrichtungen für Erwachsene eingesetzt, um alle Managementebenen der Lebensmittelindustrie anzusprechen.

Erwartungen

Das Projekt SUSFOOD DIGREE will die Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie in Bezug auf nachhaltige Schulungskurse nachvollziehen, indem es sich auf verschiedene Zielgruppen konzentriert (Berufsbildungsanbieter, Studenten, Auszubildende, Arbeitssuchende, Praktikanten, Fachleute der Lebensmittelindustrie usw.), um Schulungskurse zu entwickeln. Das Projekt geht davon aus, dass diese Schulungskurse an etwa 300 Teilnehmern getestet werden. Eine weitere Erwartung ist, dass etwa 80 % der Teilnehmer in der Testphase zufrieden oder vollkommen zufrieden sind.

Die Erwartungen an das Projekt sind die Unterstützung der Multiplikator:innen in der Lebensmittelindustrie bei der Stärkung des Umweltbewusstseins, die Verbesserung der Fähigkeiten und Kenntnisse in der Lebensmittelindustrie, die Erstellung und Nutzung von digitalem, frei zugänglichem Lernmaterial über Nachhaltigkeit und die Verbreitung der Ziele des EU Green Deal in der Lebensmittelindustrie.

Ergebnisse

- **Bedürfnisanalyse:** Es wurde eine Studie über die Ausbildungsbedürfnisse der Projektzielgruppen, der Berufsbildungsanbieter, der Lernenden, der Fachleute und anderer Interessenvertreter der Lebensmittelindustrie durchgeführt: technische Institute, öffentliche Einrichtungen, Ausbildungsfinanzierungsorganisationen usw.
- **Digitale Trainingskurse:** Mehrsprachige digitale Schulungsprogramme zielen darauf ab, die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie bei einer Vielzahl von Akteuren in den Partnerländern zu fördern. Neben der Ausbildung von Studenten werden die digitalen Schulungsinstrumente auch in der Berufsausbildung eingesetzt, sowohl direkt in Unternehmen als auch in Weiterbildungseinrichtungen für Erwachsene.
- **Sensibilisierung:** Organisation von Webinaren mit nationalen Experten zu Schulungsthemen und Verbreitung dieser Veranstaltungen in sozialen Netzwerken, um alle Akteure der Branche zu erreichen.



PROJEKTPARTNER

My Training Box

FRANKREICH

My Training Box ist ein Anbieter digitaler Schulungslösungen und bietet die Möglichkeit, die Ergebnisse von digitalen Kooperationsprojekten durch die Erstellung digitaler Schulungen von hoher wissenschaftlicher und pädagogischer Qualität innovativ zu verbessern.



DEUTSCHLAND

TH OWL - Technische Hochschule OWL - OWL University of Applied Sciences and Arts ist eine der führenden Forschungshochschulen für angewandte Wissenschaften in Deutschland.

SPANIEN

ASINCAR ist ein Lebensmittelausbildungszentrum, in dem jährlich etwa 1.000 Studenten (aktive und unbeschäftigte Lebensmittelarbeiter, MSc-Studenten) unterrichtet werden. Darüber hinaus ist ASINCAR auch ein Technologiezentrum (RTO) und ein Lebensmittel-Netzwerk (mit 100 Mitgliedern, die die gesamte Lebensmittel-Wertschöpfungskette abdecken), beide Funktionen werden von den zuständigen spanischen Ministerien anerkannt.



ASSOZIIERTE PARTNER

FOOD-PROCESSING INITIATIVE

DEUTSCHLAND

Food Processing Initiative ist ein deutsches Lebensmittelnetzwerk

IES
Juan Villanueva

SPANIEN

IES Escultor Juan de Villanueva ist eine berufsbildende Schule mit zwei Zyklen im mittlerem und höherem Niveau, die sich mit Agrar- und Lebensmittelindustrie beschäftigen



ZIEL

Entwicklung dreier internationaler und mehrsprachiger digitaler Schulungsprogramme zur Förderung der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie für ein breites Spektrum von Interessengruppen, um eine nachhaltigere Zukunft für diese Branche zu schaffen.

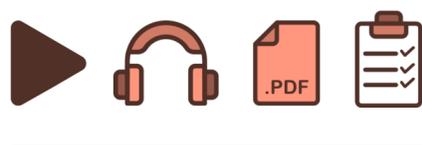
ZIELGRUPPEN

Berufsbildungsanbieter: Lehrer und Ausbilder (Schulen, Universitäten, Berufsschule, Ausbildungsorganisationen ...) Lernende: Studenten, Auszubildende, Arbeitssuchende, Praktikanten usw. Fachleute: Lebensmittelindustrie, Forschungszentren, usw.

PROJEKTERGEBNISSE

20 MODULE

Videos, Podcasts, PDF-Bücher, Quizze



Trainingsmaterialien sind in 4 Sprachen verfügbar: Englisch, Französisch, Spanisch, Deutsch

FREIER ZUGANG zu allen Inhalten

2 WEBINARE

Es wurden 2 Webinare organisiert, eines in Deutschland und eines in Spanien. Die Aufzeichnungen dieser Webinare sind verfügbar unter [YouTube-Kanal von My Green Training Box](#).



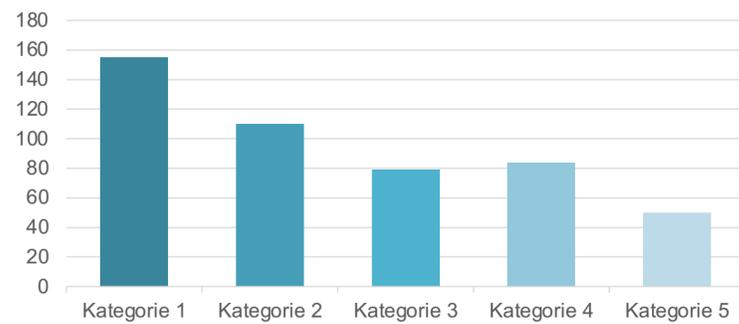
Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Autors/der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können für diese verantwortlich gemacht werden.

Wir erhielten 478 Antworten auf unsere Umfrage.

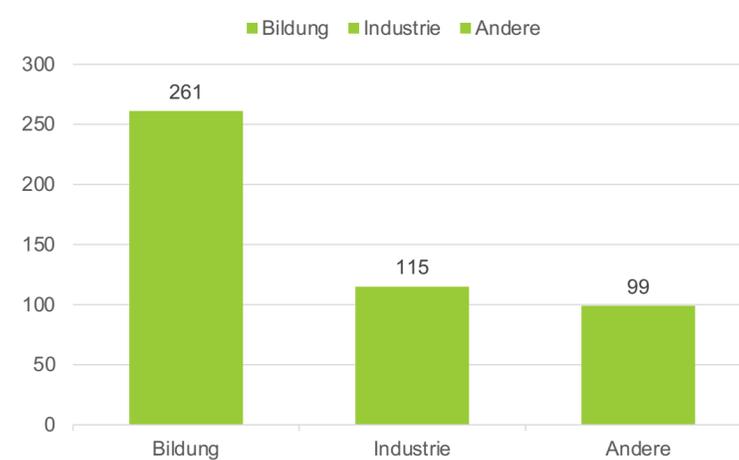
- Die meisten Studienteilnehmer gehörten zur Kategorie 1, gefolgt von Kategorie 2.

Kategorie 1	18 - 24 Jahre alt
Kategorie 2	25 - 34 Jahre alt
Kategorie 3	35 - 44 Jahre alt
Kategorie 4	45 - 54 Jahre alt
Kategorie 5	älter als 54 Jahre

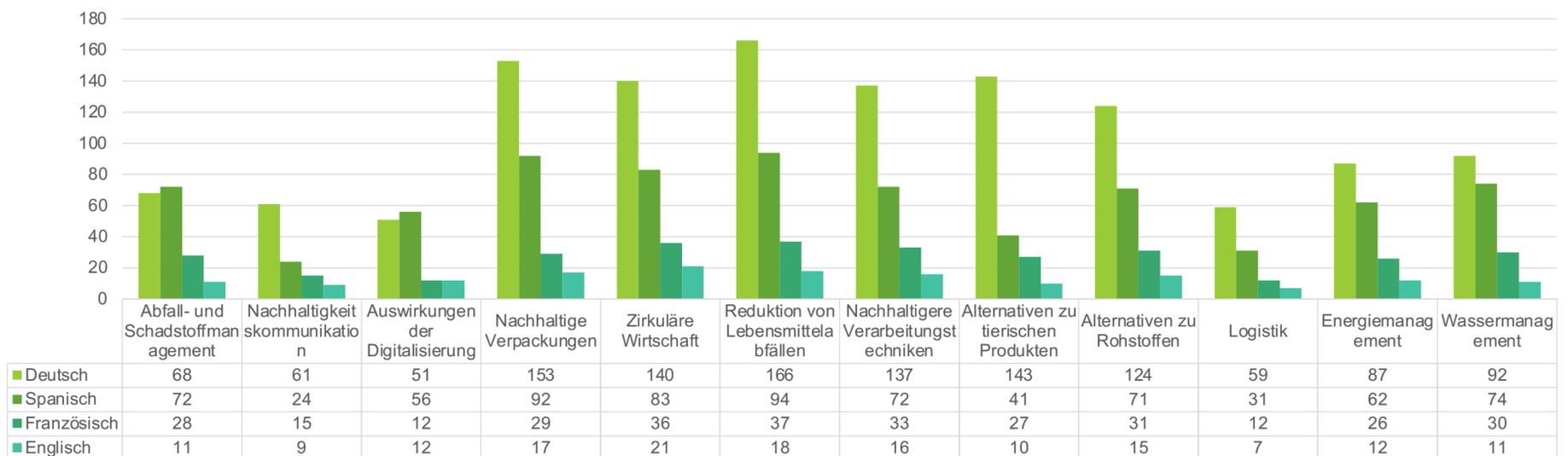


- Die meisten Teilnehmer sind im Bildungssektor.

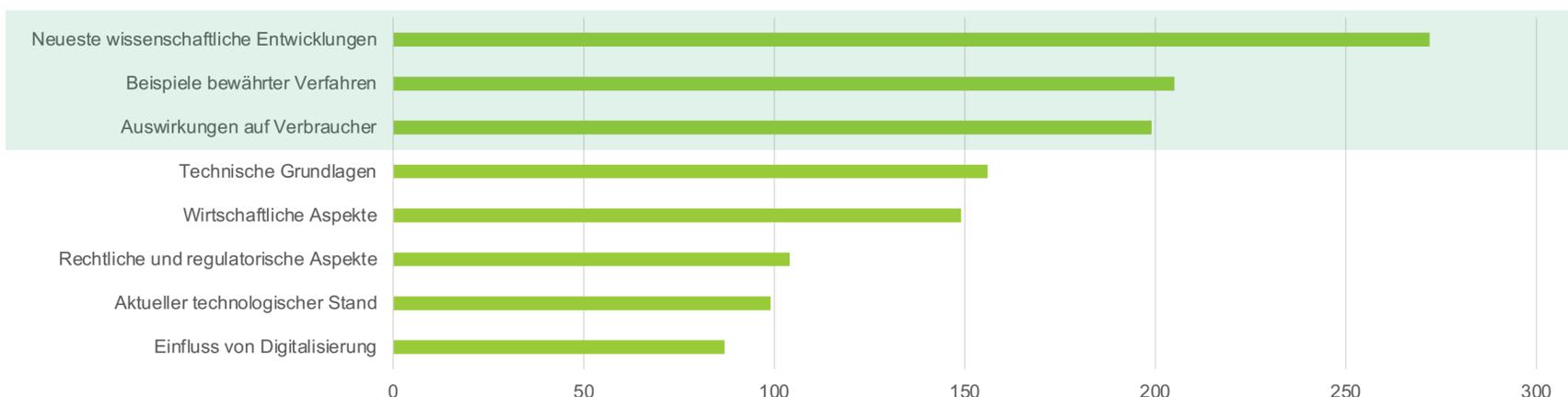
Bildung	Berufsschullehrer/-schüler
	Lehrkräfte/Studierende an Universitäten
	Ausbilder/Auszubildene
Industrie	Management
	Verkauf/Marketing
	Verwaltung
	Engineering
	Qualitäts-/Umwelt-/Lebensmittelsicherheit
	Forschung und Entwicklung
	Produktionsleiter
	Produktionsmitarbeiter



- Ausgewählte Themen für das Training



- Ausgewählte Aspekte für das Training



Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Autors/der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können für diese verantwortlich gemacht werden.

GRUNDLAGEN DER NACHHALTIGKEIT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

1. Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion, Rohstoffen und Produkten
2. Wie bewertet man Nachhaltigkeit ?
3. Die Lebenszyklusanalyse (LCA) von Lebensmitteln – eine ganzheitliche Nachhaltigkeitsanalyse
4. Rechtliche Rahmenbedingungen der EU
5. Nachhaltige Verpackungen
6. Lebensmittelabfälle: von Definitionen zu Lösungen
7. Zirkuläre Wirtschaft in der Lebensmittelindustrie
8. Was ist die Haltbarkeit eines Lebensmittels?

BEISPIELE DER NACHHALTIGKEIT IN DER LEBENSMITTELHERSTELLUNG

1. Was sind Beispiele guter Verpackungen? – Teil 1
2. Was sind Beispiele guter Verpackungen? – Teil 2
3. Hochdruckverarbeitung (HPP)
4. Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie
5. Herstellung nativer Olivenöle
6. Lebendige Kreislaufwirtschaft in der Lebensmittelproduktion – Best-Practice-Beispiele
7. Was ist ein gutes Beispiel für die Entwicklung neuer Produkte?

ZUKÜNFTIGE TRENDS IN DER NACHHALTIGEN LEBENSMITTELPRODUKTION

1. Welche neuen Entwicklungen gibt es bei den Verpackungen?
2. Welche neuen Entwicklungen gibt es in der Lebensmittelkonservierung?
3. Neue Rohstoffe für eine nachhaltige Welternährung. Was sind die großen Zukunftstrends?
4. Welche pflanzlichen Alternativen zu tierischen Produkten gibt es und wie werden sie hergestellt?
5. Wie kann man den Verbraucher ansprechen?

Auf der Plattform My Green Training Box, der ersten offenen digitalen Schulungsplattform, die auf der Grundlage des Ökodesign-Ansatzes für nachhaltige Entwicklung erarbeitet wurde, stehen 3 kostenlose Schulungskurse zur Verfügung:

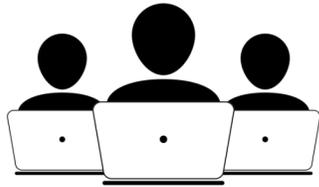


MGTB APP ne contient aucun achat intégré .



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Autors/der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können für diese verantwortlich gemacht werden.

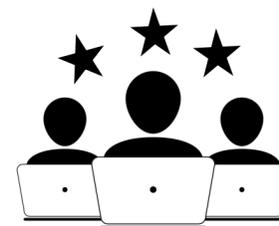


230

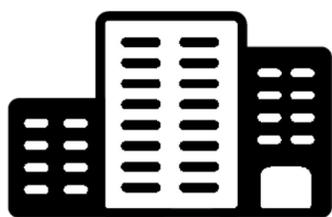
Teilnehmer:innen haben ein Feedback zu den Schulungen hinterlassen.*

- ✓ Das Feedback zu allen Formaten war sehr positiv, mit Bewertungen nahe 8/10 für alle verfügbaren Formate
- ✓ Das beliebteste Format war das "Video", aber auch das "PDF" wurde stark genutzt, mehr als erwartet.
- ✓ Das Podcast-Format wurde vor allem von Auszubildenden in der Berufsschule und der Industrie genutzt, und es scheint damit zusammenzuhängen, dass Jugendliche mit diesem Format vertrauter sind.

78% Zufriedenheit**



- ✓ Der **Zufriedenheitsgrad** (78 %) stimmt gut mit dem ursprünglichen Ziel (80 %) überein.

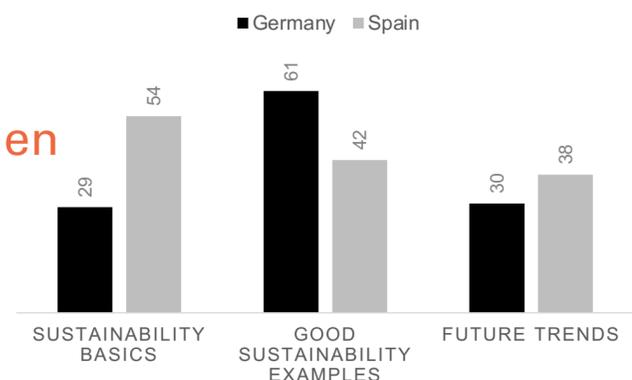


6 Organisationen nahmen an der Testphase der digitalen Schulungen teil.

Universitäten, Gymnasien, berufsbildende Schulen, Unternehmen...

254 Teilnehmer mit unterschiedlichen Berufen testeten die digitalen Trainingskurse.

Fachleute, Studenten,...



- ✓ Die **Beteiligung** war höher als erwartet und übertraf in beiden Ländern das ursprüngliche Ziel von 100 Teilnehmern.

NPS
28

Net Promoter Score



Der NPS-Wert für die erste Schulung betrug 27, für die zweite 38 und für die letzte Schulung 19. Im Durchschnitt haben die Schulungen einen NPS von 28 (NPS 0-30 Gut), was zeigt, dass die Nutzer die Inhalte schätzen und dass wir mit ein wenig Aufwand die Qualität der Schulungen auf über 30, also in die Kategorie "Großartig" bringen können.

*Die Berechnung basiert auf der Anzahl der Teilnehmer, die den Extra Square, einen Fragebogen zur Erfassung von Feedback, beantwortet haben.

**Der Zufriedenheitsgrad wird anhand der Frage "Von 1 bis 4, wie zufrieden sind Sie insgesamt mit der Schulung?"



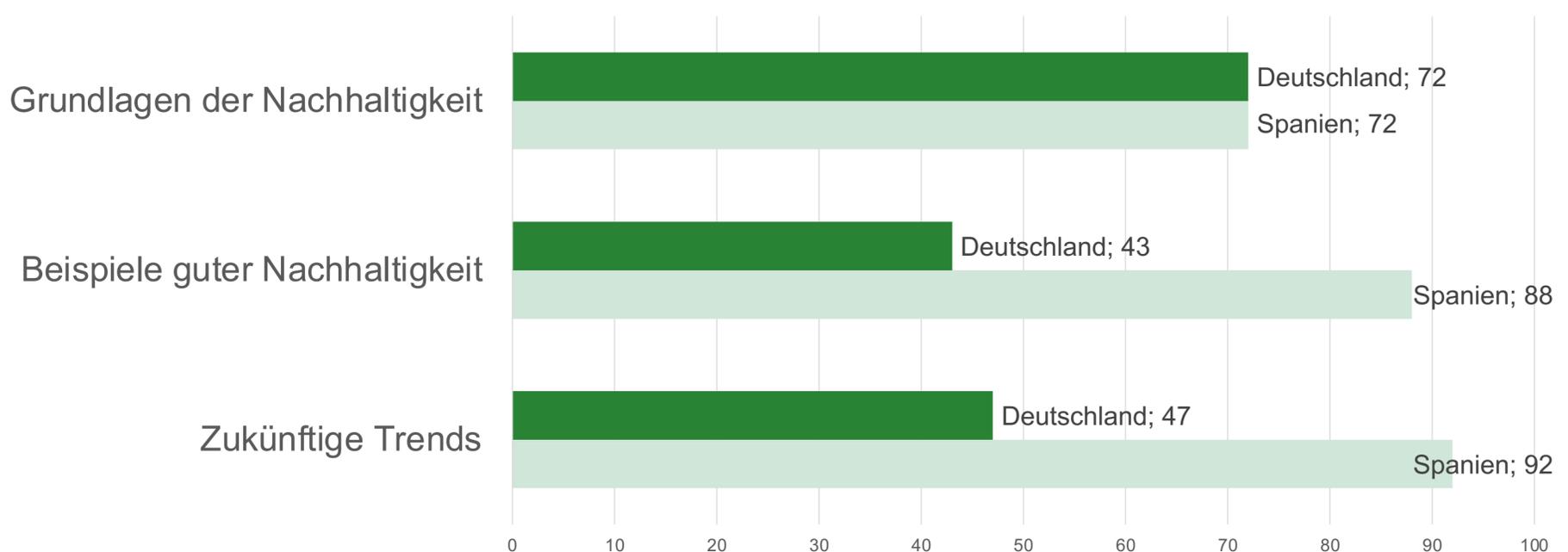
Grad des Wissenszuwachses

In Deutschland 51%

In Spanien 83%

- ✓ **Der Wissenszuwachs durch die Plattform** war in den getesteten Ländern unterschiedlich: In Spanien zeigten 83 % einen Fortschritt, während in Deutschland eine niedrigere Rate erreicht wurde (51 %). **Die meisten Teilnehmer verbesserten ihre Leistung mit Hilfe der Plattform erheblich**, indem sie ihre Endnote um 2 Punkte oder mehr steigerten.
- ✓ In beiden Ländern wurde deutlich, **dass der lebensmittelwissenschaftliche und -technische Hintergrund der Teilnehmer einen Einfluss** auf die Verarbeitung und Aufnahme der Inhalte hat. In Deutschland wurde die Plattform mit einer Gruppe von Hochschulstudierenden im ersten Jahr und mit einer Anderen im letzten Jahr getestet. Die fortgeschritteneren Studierenden erzielten bessere Ergebnisse. Im Falle Spaniens zeigt sich ein ähnlicher Trend: Die besten Verbesserungen wurden im dritten Schulungskurs zum Thema Zukunftstrends erzielt, d. h. in dem Kurs, der fortgeschrittenere Inhalte enthielt.

Die Teilnehmer von 3 verschiedenen Schulungsinhalten im Rahmen des Susfood Digree Projekts haben ihr Wissen in unterschiedlichem Maße erweitert*:



*Die Rate des Wissenszuwachses wurde auf der Grundlage der Testergebnisse der Teilnehmer vor und nach der Beschäftigung mit den Schulungsinhalten berechnet. Der Unterschied zwischen Spanien und Deutschland lässt sich durch die Zielgruppen erklären.



Der Inhalt des SUSFOOD Digree, 3 Trainingskurse über globale Nachhaltigkeitserziehung in der Lebensmittelindustrie, kann in 3 verschiedenen Unterrichts- und Trainingsphasen verwendet werden: vor dem Kurs, während des Kurses und nach dem Kurs.



Persönliches Lernen



Fernstudium

VOR DEM KURS

Sie können das Quiz jeder Schulung nutzen, um das Niveau der Teilnehmer im Vorfeld Ihrer Schulung einzuschätzen und ihnen passende Inhalte anzubieten.

Sie können Videos/Podcasts/PDF-Dokumente der einzelnen Schulungen nutzen, um Ihre Teilnehmer auf Ihre Schulungen vorzubereiten, indem Sie sicherstellen, dass sie über die notwendigen Voraussetzungen verfügen.

Seien Sie bereit für den nächsten Kurs und sparen Sie Unterrichtszeit, indem Sie verschiedene Module Ihrer Wahl zur Wiedergabeliste hinzufügen.



WÄHREND DES KURSES

Sie können Ihre Kursvideos in der Klasse abspielen, um viele Folien in wenigen Minuten zu vorzustellen.

Die Erstellung eines Kontos ist kostenlos. Lassen Sie Ihre Schüler über ihr Profil eine Verbindung herstellen und das Quiz gleichzeitig oder als Gruppe absolvieren.

Drucken Sie unsere PDF-Dokumente aus und verteilen Sie sie an Ihre Lernenden. Arbeiten Sie mit diesem Tool. Es ist praktisch, wenn Ihre Internetverbindung nicht sehr zuverlässig ist!



NACH DEM KURS

Nach dem Kurs können Sie die Teilnehmer bitten, den Test im letzten Modul zu lösen, um ihr Niveau zu bewerten.

Sie können als Hausaufgabe aufgeben, sich vor der Prüfung einige Videos anzusehen.



Tipps für Lernende

Die Inhalte des SUSFOOD Digree, 3 Trainingskurse zur globalen Nachhaltigkeitsbildung in der Lebensmittelindustrie, können zum Selbststudium genutzt werden.



EIGENSTUDIUM



DESKTOP
VERSION



MOBILE
VERSION

Öffnen Sie das PDF-Dokument, während Sie das Video ansehen, oder hören Sie sich den Podcast an, um das Verständnis zu erleichtern.



Nachdem Sie alle Module eines Kurses absolviert haben, sollten Sie die online verfügbare Bewertung durchführen. Lesen Sie die Korrekturen und wiederholen Sie die Übungen so oft wie nötig.



Laden Sie einen Schulungskurs herunter und absolvieren Sie ihn unterwegs, auch wenn Sie keine Internetverbindung haben.



Erstellen Sie Ihre eigene Wiedergabeliste mit verschiedenen Schulungskursen oder Modulen.



Möchten Sie diesen Inhalt an Ihre Sprache anpassen?

3 Dinge, die Sie vor der Anpassung wissen müssen:

1 Wir unterzeichnen einen Vertrag über die Einhaltung der im Rahmen des Projekts erstellten Inhalte.

2 Es werden keine Änderungen am Inhalt oder am Logo vorgenommen.

3 Die Materialien dürfen nur über MGTB verbreitet werden. Die Materialien dürfen auf keiner anderen Plattform veröffentlicht werden.

5 Schritte zur Vervielfältigung des Inhalts in einer anderen Sprache:

1. Übersetzen Sie die Skripte

Zuerst müssen die Skripte aus dem Englischen in die gewünschte Sprache übersetzt werden.



2. Vertonung der Skripte

Die übersetzten Skripte sollten von professionellen Sprechern aufgenommen werden. Es sollten Podcast-Versionen erstellt werden.



3. Umwandlung der Videodateien

Sobald die Skripte und Tondateien fertig sind, werden wir die Arbeitsdateien der Videos mit Ihnen teilen.



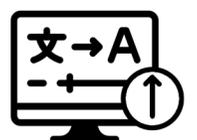
4. Übersetzen von Videodateien

In diesen Adobe Effect-Dateien müssen alle Wörter übersetzt werden.



5. Hochladen von Inhalten auf die Plattform

Nachdem die Videodateien fertig sind, erhalten wir alle Elemente (Skripte, Audiodateien, Videodateien) und laden sie auf die Plattform mit der neuen Sprachoption hoch.



Die Inhalte des Digree-Projekts von Susfood werden nun mehr Menschen in einer neuen Sprache erreichen.



SUSFOOD DIGREE

Dankeschön.



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Autors/der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können für diese verantwortlich gemacht werden.