

# ABLAUF DER ZUKUNFTSWOCHE „RUND UM DIE WELT UND DAS ESSEN“

13.09.21 bis 17.09.21 – Leipzig School of Design

Anmeldung und weitere Infos  
[zukunftstalent.de](http://zukunftstalent.de)

8–9 Uhr Ankunft – Kaffee und Tee      13–14 Uhr Mittagessen

Vormittag ab 8 Uhr

## Montag

Ankunft, Registrierung der Teilnehmenden  
 Gegenseitige Vorstellung des Teams und der Teilnehmenden  
 Einführung in die Berufe in der Lebensmittelindustrie und Gastronomie

## Dienstag

Medienchallenge des Tages

Gruppenarbeit: Entwicklung von Kriterien für die Nachhaltigkeitsbewertung von Unternehmen (ökonomische, ökologische und soziale Kriterien der Nachhaltigkeit)

## Mittwoch

Medienchallenge des Tages

Input zum Thema: Essen der Zukunft? Labels und Siegel im Bereich Ernährung

## Donnerstag

Medienchallenge des Tages

Input zum Thema: Planung eines Gerichts (Kalkulation, Recherche, Einkaufsvorbereitung)

## Freitag

Praxisworkshop: Zubereitung von Gerichten unter Anleitung von Berufspraktiker:innen: Cornelia Weißbach, Geschäftsführerin  
 Eisträumerei und Thomas Sieglow, Küchendirektor Fürstenthof und Baris Malinowski, Marktschwärmer

Nachmittag ab 14 Uhr

Input: Welche Ansätze der Nachhaltigkeit gibt es in der Lebensmittelindustrie und Gastronomie?

Workshop zum Thema: Nachhaltige Unternehmenskommunikation in der Lebensmittelindustrie und Gastronomie

Exkursionen zu nachhaltigen Akteuren:  
 - Nachhaltigkeitsanalyse im Unternehmen  
 - Vorstellung der Berufe  
 - Reflexion der benötigten Kompetenzen

- Sehen & gesehen werden - Reflexion der medialen Früchte des Tages

Individuelles Coaching nach Bedarf

Unternehmer:innen stellen sich und ihre Berufe vor, Martín Rojas - hilo cafe, Claudia Friedrich – Heldenküche, Baris Malinowski – Marktschwärmer

- Sehen & gesehen werden - Reflexion der medialen Früchte des Tages

Individuelles Coaching nach Bedarf

Einkauf der Zutaten bei nachhaltigen, fairen und regionalen Märkten

- Früchte der Woche - Aufarbeiten der medialen Früchte der Woche

Individuelles Coaching nach Bedarf

„It's Showtime“

Verkostung der Gerichte  
 Feedback von fachkompetenter Jury

Auswertung der Zukunftswoche

Reflexion und Feedback