

Energiesparmeister 2015 – Das beste Klimaschutzprojekt

Berlin

Brillat-Savarin-Schule

Schultyp: Oberstufenzentrum Gastgewerbe

Teilnehmer: 60 (19-53 Jahre)

Projektlaufzeit: Seit August 2012

- Zusatzqualifikation „Nachhaltiges Wirtschaften im Gastgewerbe“ als Pilotprojekt entwickelt
- Synergien zwischen Azubis und Unternehmen werden ausgebaut
- Großer Multiplikationseffekt durch viele Hotelgäste, Mitarbeiter und die Vernetzung verschiedener Akteure und Berater

Wer hatte die Projektidee?

Gemeinsam mit einer Kollegin entwickelten zwei Lehrkräfte, aus einem Unterrichtsprojekt mit Auszubildenden zu Klimawandel, Ressourcenverbrauch und Energieeinsparung im Hotel, ein Nachhaltigkeitskonzept für angehende Hotelfachleute. Dieses Nachhaltigkeitsprojekt wird in jedem Jahr, zusammen mit den Auszubildenden und den beteiligten Hotels, gemeinsam verabredet und neu geplant.

Was ist Eure Projektidee - und welche Ziele wollt Ihr damit erreichen?

Wir wollen eine Zusatzqualifikation unter dem Motto „Gastfreundschaft mit Köpfchen – Auszubildende auf dem Weg zum nachhaltigen Wirtschaften im Gastgewerbe“ schaffen.

Ziele:

1. Berliner Hotels sparen Ressourcen ein, reduzieren CO₂-Emissionen und vermeiden Müll
2. Auszubildende sind Experten mit Nachhaltigkeitsqualifikation, die Verantwortung übernehmen und über das eigene Hotel hinaus als Multiplikatoren wirken. Sie gestalten aktiv und partizipativ mit und erfahren Wertschätzung für ihr Engagement
3. Hotels nehmen die Anregungen der Junioren auf, setzen sie in konkreten Maßnahmen um und etablieren nachhaltige Wirtschaftsweisen
4. Akteure vor Ort vernetzen sich

Wie habt Ihr Euer Projekt umgesetzt/setzt Ihr es um?

Wir führen, in Kooperation mit zwei Oberstufenzentren, UnternehmensGrün und Müsiad Berlin sechs Workshops zu nachhaltigem Wirtschaften durch. Parallel finden Unterrichtsprojekte statt, die in Absprache mit den Auszubildenden und den beteiligten Hotels umgesetzt werden. Die Junioren führen Bestandsaufnahmen vor Ort beim Ausbildungspartner durch, erarbeiten Maßnahmenpläne und entwickeln nachhaltige Marketingkonzepte. Sie informieren und aktivieren die Akteure im Gastgewerbe (Leitung, Mitarbeiter, Gäste) mit konkreten Angeboten. Die Projektergebnisse werden evaluiert.

Wer hat an dem Projekt mitgearbeitet?

Kolleginnen, Auszubildende und Mitschülerinnen aus Vorjahres-Projekten, Schulleitung, Ausbildungsbetriebe (Management und Mitarbeiterinnen in allen Bereichen, insbesondere die Umweltbeauftragten), Partner mit eigenen Nachhaltigkeits-Aktivitäten, Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft; Netzwerkbildung mit weiteren Akteuren (DEHOGA, UfU und anderen NROs) und Partnern (OSZ, UnternehmensGrün, Müsiad Berlin, Referentinnen).

Was habt Ihr mit dem Projekt bislang erreicht?

Bisher haben wir während der Pilot- und Transferphase bereits gut 70 Auszubildende, 20 Lehrer, 18 Hotels mit hunderten Mitarbeitern und tausenden von Gästen erreichen können. Konkrete Projekte mit den Hotels gibt es aktuell in den Bereichen Ressourcenmanagement,

Mülltrennung und Energieeinsparung, gesunde Ernährung und regionaler Einkauf, Faire Kleidung und nachhaltige Angebote (Packages) für Gäste.

Erste Erfolge, wie die Einführung eines verbindlichen Corporate Social-Responsibility-Konzeptes für das Grand Hotel Esplanade, liegen bereits vor und zeigen das Potential dieses Nachhaltigkeitsprojektes für das Gastgewerbe in Berlin. Messbare Ergebnisse zur Energie- und Ressourceneinsparung, Müllvermeidung oder CO₂-Einsparung werden nach dem diesjährigen Projektdurchlauf vorliegen. Außerdem befindet sich ein starkes Netzwerk relevanter Akteure im Aufbau, eine Kooperation mit visit Berlin ist in Planung.

Welchen zeitlichen, finanziellen Aufwand habt Ihr eingesetzt?

Erhebliche Zusatzstunden in der Planung und Umsetzung des Gesamtprojekts, zahlreiche Vorort-Termine zur Abstimmung in den Hotels für die beteiligten Kolleginnen und intensive Betreuung in der Projektphase; großes Engagement und freiwillige Mehrarbeit für die Azubis bei der Realisierung ihrer Einzelprojekte, starke Unterstützung in den Hotels mit Personal und Ressourcen. Gelder aus Wettbewerben und eine Anschubfinanzierung im laufenden Projektjahr durch die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft für Workshops und Projektbegleitung.

Was ist kreativ und besonders an Eurem Projekt?

Auszubildende bringen ihre Hotels auf Nachhaltigkeitskurs. Sie verstehen sich als Impulsgeber in ihren Hotels, die zusammen mit den jeweiligen Umweltbeauftragten aktiv am betrieblichen Nachhaltigkeitsprofil mitarbeiten. Hotels setzen diese Initiativen innerbetrieblich um, bieten ihren Gästen nachhaltige Angebote (Packages) an und evaluieren über konkrete Nachfrage. Junioren erhalten eine Nachhaltigkeitsqualifikation (Workshops + Urkunde, in Kooperation mit UnternehmensGrün). Besonders ist auch der Aufbau unseres übergreifenden Nachhaltigkeits-Netzwerkes mit Partnern aus verschiedensten Bereichen.

Wie erreicht Ihr Aufmerksamkeit für Euer Projekt (zum Beispiel Internet, Schülerzeitung, Medienarbeit, Kooperation mit anderen Schulen)?

Durch die Internetseite der Schule, verschiedene Wettbewerbe und Netzwerke; OSZ-Newsletter, Fachzeitschriften (hoga AKTIV 10-12, u.a.); Kooperation mit 2 weiteren OSZ in Pankow und dem ISS-Team (Integrierte Sekundarschulen), NROs (UfU, BUND, u.a.), Hotels (Personalleiterrunde, DEHOGA), die IHK und Bildungsträger (Koop-Projekte und Netzwerke). Außerdem durch die Pressearbeit mit Agenturen und Zeitungsredaktionen (im Aufbau), die Präsentation bei schulischen Veranstaltungen und externen Partnern, Flyer und eine Schulbroschüre (in Arbeit).

Wie plant Ihr Eurer Projekt fortzuführen?

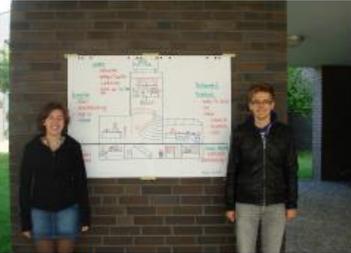
- Zusatzqualifikation „Nachhaltiges Wirtschaften im Gastgewerbe“ dauerhaft durchführen und angehende Hotelfachleute zu Initiatoren für Energieeinsparprozesse und Innovatoren für Nachhaltigkeitsprojekte ausbilden.

- Bestehende Kontakte in der Hotellerie festigen und ein Netzwerk „ Nachhaltigkeit im Gastgewerbe“ mit Berliner Nachhaltigkeitsakteuren aufbauen.
- Aufnahme von Sustainability Skills in die Ausbildung der gastronomischen Berufe.
- Erfahrungen aus europäischen Modellversuchen und Projekten einbeziehen.
- 2015 Akteurskonferenz mit Auswertung und Transfer.

Perspektive:

Das Projekt soll pro Jahr mindestens mit 25 - 50 Auszubildenden und 10 Lehrenden/Referentinnen in 10 - 15 Hotels mit Hunderten Mitarbeitern und Tausenden Gästen durchgeführt werden. Im Transfer soll das Projekt möglichst viele der rund 5000 Auszubildenden und 170 Lehrenden, sowie hunderte Hotels mit tausenden Mitarbeitern und millionen Gästen in Berlin erreichen.

Bilder:

Projekt Klimafrühstück	Projekt Fair Trade Hotel	Auszeichnungen
<p>Lernziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sensibilisieren für die Auswirkungen von Konsum-/ Essverhalten auf das Klima ✓ Entwickeln eines „klimafreundlichen“ Frühstück ✓ Anregen klimafreundlicher Ideen und Umsetzungsmöglichkeiten im Gastgewerbe <p>Beschreibung: Fächer- und klassenverbindendes Projekt: Hotelfach- und Fachkraftklassen im 2. Semester erarbeiten vielfältige Inhalte und präsentieren zum Abschluss ihre Ergebnisse beim gemeinsamen Klimafrühstück.</p> <p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Klimaerwärmung: Ursachen und Folgen ✓ Ökologischer Fußabdruck ✓ CO₂ Werte von Lebensmitteln ✓ Planung und Zubereitung eines klimafreundlichen Frühstücks ✓ Besichtigung eines BIO-Hotels 	<p>Lernziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sensibilisieren für Produktionsbedingungen und Preispolitik bei Rohstoffen aus der sogenannten Dritten Welt ✓ Fair Trade: Ziele und Produkte ✓ Einsatzmöglichkeiten von Fair Trade Produkten im Hotel / Gastgewerbe  <p>Foto: Plakat Fair Trade Hotel der Klasse 122B</p> <p>Beschreibung: Fächer- und klassenverbindendes Projekt: Hotelfach- und Fachkraftklassen informieren sich während der internationalen Fairen Wochen über die Zielsetzung und Produktpalette des Fairen Handels. Sie erarbeiten Konzepte zum Einsatz von Fair Trade Produkten im Hotel / Gastgewerbe. Die Klassenergebnisse werden auf einem Marktplatz gegenseitig präsentiert und diskutiert. Eine gemeinsame Podiumsdiskussion über „Zukunftsperspektiven von Fair Trade im Gastgewerbe“ rundet das Projekt ab.</p>	   <p>Preisräger im Wettbewerb 2012</p>
 <p>Foto: Klimafrühstücksbüfett Kl. 111A + 611A</p>	<p>Die Schul-Cafeteria bietet zeitgleich fair gehandelten Kaffee und Schokolade an.</p>	 <p>Gewinner des Wettbewerbs 2012</p>