

>>> NEWSLETTER <<< -Restart

ZUSAMMENFASSUNG

EIT HOUSE UND DEPARTMENT FÜR
LEBENSMITTELWISSENSCHAFTEN
(AARHUS UNIVERSITÄT, AU FOOD)
VERANSTALTEN MEETING IN
BRÜSSEL

>>> WEITERES AUF WEBSEITE PAGE 2

Vom 5. bis 7. Februar fand in Brüssel ein Projekttreffen statt, bei dem wertvolle Ideen und Erkenntnisse ausgetauscht wurden, um die Entwicklung von Lehrplänen und Micro-Credentials voranzutreiben.

WEITERES AUF WEBSEITE PAGE 3 <<<

Nach Angaben der Europäischen Kommission wurde die Definition von Micro-Credentials so gestaltet, dass die Mitgliedstaaten sie an die Bedürfnisse und Ziele ihrer nationalen Qualifikationssysteme anpassen können: Erfahren Sie mehr!

I-RESTART KURSE
WERDEN ZU
MICRO-CREDENTIALS
FÜHREN

DIE AGRAR- UND
LEBENSMITTELINDUSTRIE (AFI)
TAGE DER OFFENEN TÜR IN GANZ
EUROPA

>>> WEITERES AUF WEBSEITE PAGE 4

Von Spanien bis Italien und auch in Griechenland war das Projekt I-RESTART Gesprächsthema bei mehreren Versammlungen, Arbeitskreisen und Konferenzen.

WEITERES AUF WEBSEITE PAGE 5 <<<

Sehen Sie sich die drei am häufigsten genannten Qualifikationsanforderungen in allen Fokusgruppen in allen Ländern an, aufgeschlüsselt nach Fachgebieten, zusammen mit einigen Bedenken und Aussagen der Fokusgruppenteilnehmer:innen.

QUALIFIKATIONSBEDARF
IN DER
LEBENSMITTELINDUSTRIE



>>> NEWSLETTER <<<

I-RESTART-PROJEKTPARTNER:INNEN TREFFEN SICH IN BRÜSSEL ZUR LEHRPLANGESTALTUNG DES PROJEKTS VOM 5. BIS 7. FEBRUAR 2024

von Konstantina Ntrallou
AARHUS UNIVERSITET

Das Projekt I-RESTART ist mit einem Präsenz-Arbeitstreffen in Brüssel, das vom 5. bis 7. Februar 2024 stattfand, in seine nächste Phase übergegangen. Das Treffen wurde vom EIT House veranstaltet und von der Abteilung für Lebensmittelwissenschaften, AU FOOD, organisiert.

Die Partner:innen tauschten ihre wertvollen Erkenntnisse aus und trugen aktiv zur Gestaltung der Lehrpläne des Projekts bei. Basierend auf den qualitativen Daten der Aktivitäten zur Ermittlung des Qualifikationsbedarfs begannen sie mit der Entwicklung von Kompetenzprofilen für die Sektoren Tierproduktion, Lebensmittelindustrie und Veterinärmedizin für die Kompetenzkategorien Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Unternehmertum und Soft Skills, One-Health und sektorspezifische neue Trends.

Ein Kompetenzprofil wurde als eine Reihe von Kenntnissen/Fertigkeiten definiert, die zum Erwerb bestimmter Qualifikationen erforderlich sind. Die entwickelten Kompetenzprofile werden den dringenden Bedarf an Qualifizierung und Umschulung der Arbeitskräfte im Agrar-, Lebensmittel- und Veterinärsektor decken. Die Projektpartner:innen treffen sich regelmäßig, um diese Aufgabe zu bewältigen. Weitere Informationen werden im nächsten Newsletter des Projekts veröffentlicht.



>>> NEWSLETTER <<<

I-RESTART-KURSE FÜHREN ZU MICRO-CREDENTIALS

von Konstantina Ntrallou
AARHUS UNIVERSITET

Da I-RESTART die Initiative der Generaldirektion Bildung und Kultur (GD EAC) zu Micro-Credentials verfolgen wird, diskutierten die Projektbeteiligten die Empfehlung des Rates der Europäischen Union (EU) zu einem europäischen Ansatz für Micro-Credentials für lebenslanges Lernen und Beschäftigungsfähigkeit, der darauf abzielt, die Entwicklung, Umsetzung und Anerkennung von Micro-Credentials über Institutionen, Unternehmen und Grenzen hinweg zu unterstützen. Die Empfehlung enthält Grundbausteine wie eine Definition, Standardelemente zur Beschreibung von Micro-Credentials und Grundsätze für die Gestaltung und Ausstellung von Micro-Credentials. Micro-Credentials bescheinigen die Lernergebnisse kurzfristiger Lernerfahrungen, zum Beispiel eines kurzen Kurses oder einer Schulung. Sie bieten eine flexible, zielgerichtete Möglichkeit, Menschen bei der Entwicklung von Wissen, Fähigkeiten und Kompetenzen zu helfen, die sie für ihre persönliche und berufliche Entwicklung benötigen. Nach Angaben der Europäischen Kommission wurde die Definition von Micro-Credentials so gestaltet, dass die Mitgliedstaaten sie an die Bedürfnisse und Ziele ihrer nationalen Qualifikationssysteme anpassen können, unabhängig davon, ob sie in einem formalen, nicht-formalen, informellen Rahmen oder auf verschiedenen Bildungsebenen erworben wurden. Wie in der Empfehlung des Rates hervorgehoben wird, zielen die Micro-Credentials nicht darauf ab, herkömmliche Qualifikationen zu ersetzen, sondern vielmehr bestehende Qualifikationen zu ergänzen, indem sie einen Mehrwert für die Endnutzer:innen, den Arbeitsmarkt und die Gesellschaft bieten. Die Empfehlung geht auch auf die Tatsache ein, dass Micro-Credentials von einer Vielzahl von Einrichtungen in unterschiedlichen Lernkontexten, einschließlich formaler, nicht-formaler und informeller, entwickelt und ausgestellt werden können.



>>> NEWSLETTER <<<

TAGE DER OFFENEN TÜR IN DER AGRAR- UND LEBENSMITTELINDUSTRIE (AFI) IN GANZ EUROPA

Die in Arbeitspaket 2 (Fast Track to curricula and training program) geplanten Aktivitäten wurden im März dieses Jahres abgeschlossen. Nach der Fertigstellung des Berichts über den dringenden Qualifikationsbedarf - in dem durch eine Kurzstudie (unter Berücksichtigung der bereits verfügbaren Ergebnisse aus Studien auf europäischer Ebene und aus früheren Projekten der Partnerschaft, insbesondere FIELDS) die Fähigkeiten und Kenntnisse ausgewählt wurden, die am dringendsten erneuert werden müssen, um die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen des Sektors zu gewährleisten - wurde ein Pilot-Ausbildungsprogramm definiert!

Um diese Ergebnisse zu implementieren und zu diskutieren, wurden von den Verbänden der Agrar- und Lebensmittelindustrie Tage der offenen Tür (AFI) im Rahmen ihrer täglichen Hauptevents organisiert - entweder intern, wie z.B. Versammlungen und Ausschüsse, oder extern, wie z.B. Konferenzen, Innovationspreise, internationale Messen - mit dem Ziel, ihre besten Praktiken zu präsentieren, aber auch die Pilotprojekte/Workshops mit Hilfe der Ausbilder:innen und den Erfahrungen der Unternehmen der Agrar- und Lebensmittelkette durchzuführen.

Das Ergebnis ist eine interessante Bandbreite von Veranstaltungen in ganz Europa, die im November 2023 beginnen und über große Messen wie die Alimentaria in Barcelona, die Ecomondo - The Green Technology Expo in Rimini, Italien, und die FOOD EXPO GREECE 2024 reichen. Eine großartige Gelegenheit für Gespräche und Diskussionen über Themen im Zusammenhang mit der Umschulung und Weiterbildung im Agrar-, Lebensmittel- und Veterinärsektor!



>>> NEWSLETTER <<<

QUALIFIKATIONSBEDARF IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE - ERGEBNISSE DER FOKUSGRUPPEN DES I-RESTART- PROJEKTS MIT EXPERT:INNEN

von Ana Ramalho & Luiz Mayor

Projektleiter:innen der ISEKI-Food Vereinigung

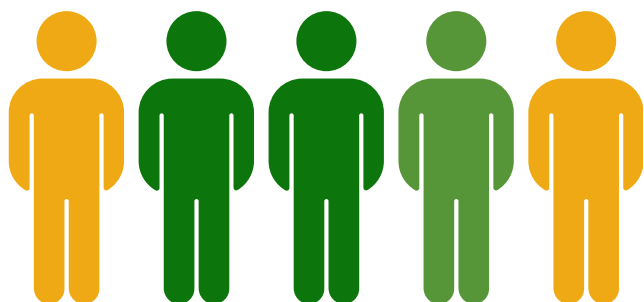
Unser Projekt zielt darauf ab, die Arbeitskräfte in der Agrar- und Ernährungswirtschaft und im Veterinärsektor umzuschulen und weiterzubilden, um ihre digitalen Fähigkeiten zu verbessern und den Übergang zur Green-Deal-Initiative zu erleichtern.

Ausgangspunkt des Projekts war die Erfassung des Qualifikationsbedarfs in den verschiedenen Sektoren, wobei die im Rahmen des FIELDS-Projekts entwickelten Ergebnisse zur Ermittlung der Qualifikationslücken ergänzend berücksichtigt wurden. Um diese Aufgabe zu erfüllen, wurden mehrere Aktivitäten durchgeführt, nämlich Fokusgruppen mit Expert:innen, eine europäische Umfrage und die Analyse von Zukunftsszenarien zum Qualifikationsbedarf.

Aus den Ergebnissen der Fokusgruppen für den Sektor der Lebensmittelindustrie gehen mehrere Ergebnisse hervor. Diese Fokusgruppen wurden zwischen März und Mai 2023 in den Projektpartnerländern Österreich, Dänemark, Deutschland, Griechenland, Italien, Niederlande, Portugal, Slowenien und Spanien organisiert, die meisten online und zwei in einem Präsenz-Format.

Insgesamt 76 Teilnehmer aus verschiedenen Interessengruppen der Lebensmittelindustrie, wie Manager:innen und Führungskräfte sowie Berater:innen und Bildungsanbieter:innen, kamen zusammen, um über die wichtigsten aktuellen und zukünftigen Qualifikationsanforderungen zu diskutieren, die ihrer Erfahrung nach in jedem vorgestellten Thema bestehen. Die Gruppen diskutierten auch über die besten Methoden zur Durchführung von Schulungen, aber auch über die größten Herausforderungen, die sie bei der Schulung ihrer Beschäftigten feststellen.

Im Folgenden werden die drei Qualifikationsanforderungen, die in allen Fokusgruppen in den einzelnen Ländern am häufigsten genannt wurden, nach Wissensgebieten aufgeschlüsselt, sowie einige von den Fokusgruppenteilnehmer:innen geäußerte Bedenken und Aussagen.



>>> NEWSLETTER <<<

QUALIFIKATIONSBEDARF IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE - ERGEBNISSE DER FOKUSGRUPPEN DES I-RESTART- PROJEKTS MIT EXPERT:INNEN

von Ana Ramalho & Luiz Mayor
Projektleiter:innen der ISEKI-Food Vereinigung



Im Bereich **DIGITALISIERUNG** wurden Datenmanagement (Sammlung, Handhabung, Analyse), grundlegende IT-Kenntnisse und sektorspezifische Digitalisierungskennntnisse (Software, Ausrüstung, Roboter, Maschinen) als die am meisten benötigten der 15 identifizierten Fähigkeiten angesehen.

Einige der angeführten Argumente waren: "In der Lebensmittelindustrie wurden viele Aufgaben durch die Roboterisierung ersetzt; früher handelte es sich dabei meist um ungelernete Arbeitskräfte. Beim Einsatz von Technologie geht es nicht nur darum, bestehende menschliche Aufgaben durch Computer oder Roboter zu ersetzen. Die Arbeit ist jetzt ein High-Tech-Geschäft, bei dem neue Arbeiten und Prozesse und Fragen entstehen (FG Niederlande)". Außerdem werden große Unterschiede in Bezug auf die IT-Kenntnisse festgestellt: "Die einen machen den ganzen Tag nichts anderes, als einen Computer zu benutzen, und die anderen wissen nur, wie man ihn einschaltet (FG Österreich)".



Im Bereich der **NACHHALTIGKEIT** waren die drei am häufigsten genannten Qualifikationen unter den 13 ermittelten Qualifikationsanforderungen die nachhaltige Nutzung von Ressourcen (Energie, Wasser, Rohstoffe usw.), die Umweltauswirkungen von Aktivitäten der Lebensmittelindustrie und deren Messung sowie das Bewusstsein für Konzepte der Kreislaufwirtschaft und der nachhaltigen Lebensmittelproduktion. Wie einige Teilnehmer:innen der Fokusgruppe sagten: "Die Fähigkeit, den ökologischen Fußabdruck eines Produkts zu kennzeichnen, ist ein neuer Trend, der in den kommenden Jahren für alle Lebensmittelprodukte gängige Praxis sein sollte und sein wird (FG Dänemark)", und "Die Fähigkeit, ein Problem zu bewerten und es auf nachhaltige Weise anzugehen - z. B. Prozesswasser vs. Lebensmittelsicherheit, denn aus Sicht der Lebensmittelsicherheit sollte Prozesswasser ziemlich oft ausgetauscht werden, aber aus Sicht der Kreislaufwirtschaft ist es das Gegenteil. Es ist sehr schwierig für die Verantwortlichen, weil es vor 20 Jahren noch kein Thema war (FG Österreich)".

>>> NEWSLETTER <<<

QUALIFIKATIONSBEDARF IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE - ERGEBNISSE DER FOKUSGRUPPEN DES I-RESTART- PROJEKTS MIT EXPERT:INNEN

von Ana Ramalho & Luiz Mayor

Projektleiter:innen der ISEKI-Food Vereinigung



Im Bereich **BUSINESS und SOFT-SKILLS** waren Teamarbeit, Verhandlungsführung und Konfliktmanagement, Leadership und Innovationsmanagement die drei am häufigsten geforderten der 21 identifizierten Fähigkeiten. Die Expert:innen betonten nachdrücklich, dass Soft Skills ein echter Bedarf für Arbeitnehmer:innen in der Lebensmittelindustrie sind: "Die Fähigkeit, im Team zu arbeiten, ist die einzige Möglichkeit, wie ein Produktionssystem wie das der Lebensmittelindustrie sein Potenzial ausschöpfen kann. Ob wir nun Lebensmittelunternehmen oder Restaurants betrachten, effektive Teams können das Lebensmittelerlebnis verbessern. Außerdem läuft das Tagesgeschäft reibungsloser ab: Die Mitarbeiter:innen arbeiten effizienter, und sie neigen auch dazu, schneller zu innovieren, da sie wirklich zusammenarbeiten (FG Italien)", und "Positive Führung könnte ein Schlüsselement sein, nicht nur um ein Unternehmen erfolgreich zu führen und höhere Gewinne zu erzielen, sondern auch um eine starke Kund:innenloyalität aufzubauen. Lebensmittelunternehmen, die von effektiven Führungskräften geleitet werden, haben mehr Chancen, auf lokaler oder sogar globaler Ebene erfolgreich zu sein. Leadership hilft dabei, proaktiv und reaktiv auf neue Trends zu reagieren, die die Verbraucher:innen zeigen, und Innovationen umzusetzen (FG Italien)".



Im immer wichtiger werdenden Themenbereich **ONE HEALTH** führten Grundkenntnisse über Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit (einschließlich Nahrungsergänzungsmittel und Darmmikrobiom), Bewusstsein für Lebensmittelsicherheit sowie neue drängende Themen der Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit neuen Verbraucher:innentrends sowie Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit die Liste der 15 Kompetenzen an. Einige der Kommentare zu dieser Auswahl waren: "Informationen über die Produkte sind eine Frage der öffentlichen Gesundheit. Auf Mythen basierende Modeerscheinungen bei Lebensmitteln sind auf individueller Basis völlig legitim, sollten aber nicht als Wahrheit verbreitet werden (FG Portugal)", und "Die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit unter den Beschäftigten einer Lebensmittelindustrie ist unterschiedlich. Es sollten kontinuierliche und maßgeschneiderte Schulungen auf der Grundlage des Ausgangswissens zu diesem Thema stattfinden (FG Griechenland)".

>>> NEWSLETTER <<<

QUALIFIKATIONSBEDARF IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE - ERGEBNISSE DER FOKUSGRUPPEN DES I-RESTART- PROJEKTS MIT EXPERT:INNEN

von Ana Ramalho & Luiz Mayor

Projektleiter:innen der ISEKI-Food Vereinigung



Im Bereich **SEKTORSPEZIFISCHE TRENDS** | Neue Inhaltsstoffe, neuartige Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel; Smarte Verpackungen und Kontaktmaterialien für Lebensmittel; und Effizientes Management der Versorgungskette (Ressourcen und Logistik) wurden die meisten der 15 Kompetenzen bewertet. Einige Experten:innen äußerten sich zu diesen Anforderungen wie folgt: "Beschäftigte und Akteur:innen in der Lebensmittelindustrie sollten über neuartige Lebensmittel und andere neue Begriffe auf dem Laufenden gehalten werden, die sich aus der Innovation in diesem Sektor ergeben (FG Italien)"; "Aktive Verpackungen bieten einen hervorragenden Schutz vor Feuchtigkeit, Sauerstoff, Geruch und anderen flüchtigen Stoffen, was dazu beiträgt, dass verpackte Lebensmittel länger haltbar sind, und sich direkt auf die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln auswirkt (FG Griechenland)" und "Kenntnisse in der Logistik sind für die heutige Lebensmittelindustrie von großer Bedeutung: Von der Rohstoffbeschaffung bis zum Vertrieb des Endprodukts ist ein abgestimmtes System erforderlich, um ernsthafte kritische Probleme und Engpässe zu vermeiden (FG Italien)".

Eine weitere zentrale Frage war, welche Schwierigkeiten im Zusammenhang mit der Ausbildung bestehen und wie sie bewältigt werden können. Unter den 15 genannten Schwierigkeiten nannten die Expert:innen einen Mangel an präzisen, zielgerichteten Schulungen, einen Mangel an (qualifizierten/motivierten) Ausbilder:innen und einen Mangel an praxisrelevanten Schulungen. Bei den Schulungsmethoden entsprachen die drei von den Teilnehmer:innen der Fokusgruppe am häufigsten geforderten den beschriebenen Schwierigkeiten, was darauf hindeutet, wie wichtig es ist, diese Fragen anzugehen: Relevante praktische Ausbildung, Online-Lernen und spezifische Ausbildung (durch Expert:innen bzw. maßgeschneidert).

Das Projekt I-RESTART wird seine Bemühungen fortsetzen, um den festgestellten Bedarf zu bewältigen und den Beschäftigten der Lebensmittelindustrie zu helfen, ihre Fähigkeiten und Kompetenzen zu verbessern. Entsprechend diesem Qualifikationsbedarf wird das Konsortium Schulungsmaterialien entwickeln, die später auf der Website zur Verfügung gestellt werden. Darüber hinaus werden in den Partnerländern auch Präsenz-Schulungen durchgeführt, die sich auf die wichtigsten Qualifikationsanforderungen in den einzelnen Ländern konzentrieren.



>>> NEWSLETTER <<<

AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN



TREFFEN SIE DIE PARTNER



Co-funded by the European Union