

Ziele des BB <ul style="list-style-type: none"> · Konzept Nachhaltigkeit und Grundbegriffe des Klimawandels sind verstanden · Wissen über Treibhauseffekt, privaten CO₂-Ausstoß und dessen Anteil bei der Nahrungsmittelherstellung wurde vermittelt · Wissen über klimafreundlichere Produktions- und Konsumweisen ist vorhanden · Handlungskompetenzen: engagiertes und bewussteres Handeln der Teilnehmer*innen im Bereich Ernährung ist angeregt · eigene Handlungsoptionen wurden erkannt und entwickelt 					
1. Block: Kennenlernen, Organisatorisches und Einführung in Nachhaltigkeit (45 Minuten)					
Nr.	Zeit	Ziel	Inhalt	Methode	Wer
1.1	10 min	Eine angenehme Arbeitsatmosphäre ist geschaffen, TN kennen JUBiTh und die Teamer*innen	Begrüßen & Vorstellen der Teamer*innen und des Netzwerkes JUBiTh, Vorstellung des Ablaufplans, Erklärung Tool	Kurzreferat/ Präsentation	Lisa
1.2	10 min	Namen sind bekannt/ erster Eindruck, TN sind motiviert und aufgelockert	Achtsamkeitsübung und Kennenlernrunde		Helene
1.3	10 min	Die TN haben gemeinsame Vereinbarungen für den Tag getroffen	Arbeitsgrundlage schaffen	mündliche Abfrage + Festhalten in einem gemeinsamen Pad oder einer Präsentation	Lisa

1.5	15 min	Konzept Nachhaltigkeit und Grundbegriffe des Klimawandels wurden verstanden	Einstieg Nachhaltigkeit: Meinungs“strahl“, Was versteht ihr unter Nachhaltigkeit? Input zu Nachhaltigkeit, Video über Klimawandel	Abfrage, Input, Video	Lisa
-----	--------	---	--	-----------------------	------

PAUSE

2. Block: Was hat der Klimawandel mit unserem Essen zu tun? (45 Minuten)					
2.1	5 min	Verteilung CO ₂ -Ausstoß bekannt, Relevanz des Ernährungsbereichs	Diskussion über privaten Ausstoß von Klimagasen → wir können nicht über alles reden: heute Ernährung	Animierte Präsentation, wo nach und nach alle Bereiche dazukommen und am Ende Ernährung hervorgehoben wird.	Uwe
2.2	10 min	Überblick über die verschiedenen Bereiche bei der Herstellung des Essens und deren Klimarelevanz	Wie wird das Essen hergestellt? Wo entstehen bei der Herstellung unseres Essens Treibhausgase? Wie viel Prozent machen diese je Bereich aus?	Abfrage mit Erklärung, Präsentation	Uwe
2.3	10 min	Erkennen, dass im Bereich Verbraucher*innen-aktivitäten große Einsparpotentiale liegen	Sammlung, welche Aktivitäten von der Kaufhalle bis zum Essen und danach notwendig sind; Diskussion über Einsparpotentiale	Präsentation, Diskussion	Uwe
2.4	20 min	Bewusstwerden der unterschiedlichen Klimarelevanz von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Sensibilisierung für eigenen Konsum	Klimarelevanz von Lebensmitteln: was braucht mehr, was weniger? Hättet ihr das so gedacht?, Diskussion über das WARUM?,	CO ₂ -Spiel: https://quizizz.com/admin/quiz/5eb2a6802b014f001b3a4562/wie-viel-co-steckt-hinter-	Helene

			pflanzliche vs. tierische Ernährung	unserem-essen?utm_source=sendinblue&utm_medium=email&utm_campaign=share-quiz , Präsentation, Diskussion	
PAUSE					

3. Block: Klimafreundlichere Produktionsweisen (25 min)					
3.1	10 min	Erste Handlungsansätze wurden erarbeitet	Ideensammlung der TN	pad	Helen e
3.2	15 min	Vorstellung klimafreundlichere Produktions- und Konsumweisen		Präsentation	Helen e/ Uwe
PAUSE					

5. Block: Handlungsoptionen (30 Minuten)					
5.1	20 – 30 min	Vorgestellte Handlungsmöglichkeiten diskutieren ergänzen um: politische, wirtschaftliche und zivilgesellschaftliche Ebene		Diskussion	??
6. Block: Auswertung / Feedback (15 Minuten)					

6.	15 min	Zusammenfassung des Gelernten, Feedback für die Teamenden	Rückmeldungen, wie es war und was 'hängengeblieben' ist	Lisa
----	--------	--	---	------