

Ressourcenmanagement im WABE-Zentrum

Die Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung fördert seit 2007 unterschiedliche Projekte zum Thema „Ressourcenmanagement“ und co-finanzierte in diesen Rahmen auch den 2011 fertig gestellten Anbau des WABE-Zentrums mit der Aktionsküche:

Die Aufgaben der Aktionsküche

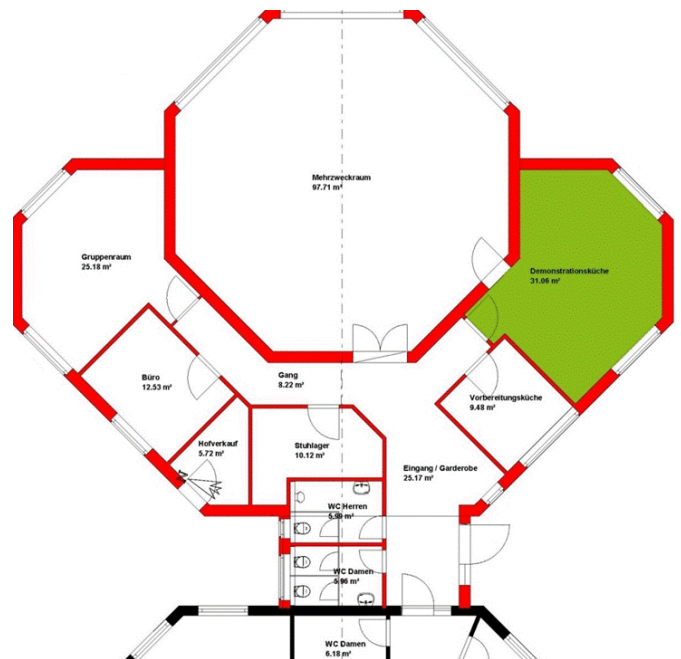
Die Aktionsküche des WABE-Zentrums bietet die Möglichkeit zur detaillierten digitalen Erfassung und zeitgleichen Bildschirm-Visualisierung des Ressourcenverbrauchs von Energie und Wasser bei der Nahrungszubereitung. Durch Kameras zur Erfassung der Arbeitsabläufe kann die Ressourcenerfassung mit arbeitswissenschaftlichen Studien kombiniert werden.

Die Aufgabe der in der Aktionsküche befindlichen Ressourcenerfassung liegt darin, Informationen zum Ressourceneinsatz bei der Nahrungszubereitung zu liefern für:

- Studierende in den Ökotrophologie-Bachelor- und Master-Studiengängen
- Multiplikatoren, z. B. Lehrkräfte, Führungskräfte in der Gastronomie
- Endverbraucher, z. B. SchülerInnen Berufsbildender Schulen, Auszubildende.

Dabei wird folgendermaßen vorgegangen:

- Die Arbeitsaufgabe wird in einzelne Arbeitsschritte zergliedert und die jeweiligen Einflussfaktoren dargestellt.
- Arbeits- und Betriebsmittel werden vorbereitet.
- Der Ressourceneinsatz von Energie und Wasser wird mittels Zählern an Geräten oder Steckdosen gemessen, die Daten werden über einen PC aufbereitet und zeitgleich auf einem Bildschirm visualisiert, d. h. man kann die Daten als Zahlen und Grafiken ablesen. Mittels Kameras können Bildsequenzen von den Arbeitsabläufen aufgenommen und in den separaten Gruppenraum übertragen werden.



- Die Abläufe und Ressourcenverbräuche in der Aktionsküche sind im Gruppenraum über PC und Beamer von Parallelgruppen direkt verfolgbar und können ohne unmittelbare persönliche Einflussnahme analysiert und anschließend mit der Gruppe der Akteure evaluiert werden.
- Nachhaltige Nahrungszubereitung mit ökologischen Ausgangsprodukten aus der Region (Waldhof, Hofläden, SuperBioMarkt) ist somit direkt erlebbar, sichtbar und u. U. vergleichbar zwischen verschiedenen Kochgruppen.

Programm Ressourcenmanagement 2013

- Übungen für die Lehrveranstaltung Arbeitslehre (Studiengänge Ökotrophologie und Berufliche Bildung – Teilstudiengang Ökotrophologie)
- Erstellung eines Kochbuches zum Thema: Ressourcenschonende Nahrungszubereitung
- Veranstaltungen zum Thema: Inklusion in der Schulverpflegung

