



## Einladung und Programm

zur Abschlussveranstaltung **EuKoNa**  
ein Projekt im Leonardo da Vinci Programm



# Europäische Kompetenzentwicklung zum Nachhaltigen Wirtschaften - *Konzepte, Ergebnisse und Perspektiven*

**Termin:**

Montag, 9. Februar 2009, 10:30 Uhr – 16:30 Uhr

**Ort:**

Westdeutsche Landesbank, Düsseldorf  
Bankgebäude 020, Friedrichstraße 62

**Moderation:**

Friedrich L. Lucas, OStD. BK Glockenspitz

**Tagungsorganisation:**

Ernst Tiemeyer (Projektleitung **eukona**)  
Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen  
[Ernst.Tiemeyer@msw.nrw.de](mailto:Ernst.Tiemeyer@msw.nrw.de)

**Der Projekt EuKoNa, Europäische Kompetenzentwicklung zum Nachhaltigen Wirtschaften –**  
Curricula und Lehr-/Lernmaterialien für die Berufsbildung in der Ernährungsbranche –  
wird von 13 Institutionen und Unternehmen aus fünf europäischen Ländern im Rahmen eines Leonardo  
da Vinci Projektes unter der Projektträgerschaft des Ministeriums für Schule und Weiterbildung des  
Landes NRW (MSW) durchgeführt.

[www.eukona.de](http://www.eukona.de)

Ab 10.30	<b>Anreise und Stehkafee</b>
10.45 – 11.00	<b>Intro: <i>Eukona</i>-Film – Herausforderungen und Projektvorstellung <i>eukona</i></b>
11.00 – 11.30	<b>Nachhaltigkeit als Ziel zukunfts- und werteorientierter Lehr-/Lernprozesse – Herausforderungen und Meilensteine einer Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung</b> Prof. Dr. Andreas Fischer, Universität Lüneburg
11.30 – 12.00	<b>Nachhaltigkeitskompetenzen in der beruflichen Aus- und Weiterbildung fördern – Produkte des <i>eukona</i>-Projektes und Transfermöglichkeiten</b> Ernst Tiemeyer, Projektleiter <i>eukona</i> , MSW NRW
12.00 – 12.30	<b>Perspektiven „Nachhaltigkeitsbildung für Europa“: Herausforderungen in der Ernährungsbranche und Ergebnisse der europäischen Partnerschaft in <i>eukona</i></b> Holger Rohn, Internationale Koordination <i>eukona</i> , Trifolium und Vertreter aus <i>eukona</i> -Partnerländern
12.30 – 13.30	<b>Mittagspause / Imbiss</b>
13.30 – 14.15	<b>Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung, Herausforderungen und Meilensteine aus der Sicht verschiedener Akteure – (Moderation: Ernst Tiemeyer)</b> Dr. Beate Scheffler, Abteilungsleitung berufliche Bildung, MSW NRW (Sicht: Berufliche Schulen) Dagmar Winzier, BIBB-Vertreterin und Vorsitzende BAG Nachhaltigkeit in der Berufsbildung (Sicht: betriebliche Qualifizierung, Ausbildungsordnungen) Michael Radau, Gründer SuperBioMarkt AG und Vorsitzender des Einzelhandelsverbands Westfalen-Münsterland e.V. (Sicht: Unternehmen) Prof. Petra Teitscheid, FH Münster, FB Oecotrophologie, Schwerpunkt Dienstleistungsmanagement (Sicht: Hochschule) Dr. Christa Liedtke, Leiterin Forschungsgruppe „Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren“ Wuppertal Institut (Sicht: Nachhaltigkeit und Wissenschaft)
14.15 – 14.45	<b>Nachhaltigkeit in der Ausbildungspraxis: Auszubildende, Lehrkräfte und Ausbilder berichten</b> 2 Auszubildende (Köche) und 1 Ausbildungsleiter 2 Auszubildende (Handel) und 1 Lehrkraft (Mabel Rickes)
14.45 – 15.00	<b>Kaffeepause</b>

15.00 – 15.45	<p><b>Nachhaltigkeitsbildung – Herausforderungen und Empfehlungen für die Schulentwicklung und die Qualifizierung von Lehrkräften</b></p> <p>Erfahrungen aus dem Projekt <i>eukona</i> und denkbare Visionen für die Schulentwicklung - Statements der Schulleitungen Georg Besser BK Elberfeld Dr. Erich Embacher KS BK Dortmund</p> <p>Anforderungen und Erfahrungen im Bereich der Ausbildung von Lehrkräften in NRW Helmut Bär, Fachleiter, Studienseminar Dortmund</p>
15.45 – 16.30	<p><b>Nachhaltigkeit in der betrieblichen Praxis</b></p> <p>Was tut der Handel für Nachhaltigkeit? Prof. Prof. E. h. (RUS) Dr. Bernd Hallier, EHI Retail Institute, Köln</p> <p>Wettbewerbsvorteile in der Ernährungsbranche durch Nachhaltiges Wirtschaften?! Dr. Axel Kölle, Leiter des Zentrums für nachhaltige Unternehmensführung an der Uni Witten / Herdecke</p>
Ca. 16.30	<p><b>Verabschiedung und Abreise</b></p>