

Satt statt platt



Eine Initiative für Berufsausbildung im Altenburger Land
Die Ernährungswirtschaft des Altenburger Landes und ihre Ausbildungsberufe

Schuljahr 2024/25

Projekttag 19./20.11.2024

Ein Projekt von
Stadt Altenburg | Landkreis Altenburger Land | Innova Altenburg | Agentur für Arbeit
und weiteren lokalen Protagonisten



ZEITRAUM:

Schuljahr 2024/25

ZIELE:

- **Aufzeigen beruflicher Perspektiven in der Ernährungswirtschaft**
- **Langfristige Sicherung des beruflichen Nachwuchses im Altenburger Land**
- **Imagestärkung für Nahrungsmittel aus der Region**
- **Stärkung des Ernährungsbewusstseins der Jugendlichen**

PROJEKTVORSTELLUNG „SATT STATT PLATT“

Die Initiative „Satt statt platt“ hat im Jahr 2017 eine neue inhaltliche Ausrichtung erfahren und ist nun speziell für Schüler der Klassenstufe 9 konzipiert.

Die Vermittlung der **beruflichen Perspektiven in der Ernährungswirtschaft** im Altenburger Land steht im Mittelpunkt der Kampagne. Am Projekttag lernen die Schüler verschiedene Unternehmen kennen. So wird ein **direkter Kontakt zwischen dem Unternehmen und ihrem potenziellen beruflichen Nachwuchs** möglich.

Desweiteren wird das **Bewusstsein für eine gesunde Ernährung mit Produkten aus dem Altenburger Land** geschult und somit die **Wahrnehmung von Lebensmitteln und Firmen der Ernährungswirtschaft aus der Region** geschärft.

In diesem Zusammenhang wird den teilnehmenden Schülern unterhaltend, anschaulich und mit auf wissenschaftlichem Fundament stehenden Erkenntnissen die Vielfalt der Stoffe in Nahrungsmitteln erläutert und dabei die Verbindung der Teile der **Wirtschaftskette** bei der Lebensmittelherstellung bzw. -verarbeitung in Firmen unserer Region dargelegt.

- Die Initiative ist ein **Zusammenschluss regionaler Protagonisten** aus Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, von Bildungsträgern und Verwaltungen des Altenburger Landes und wird unterstützt von der Agentur für Arbeit.
- Die Initiative organisiert zwei **Projektstage**, bei denen anhand ausgewählter Aktionen rund um die **Herstellung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln** die Schüler der 9. Klassen aus dem Altenburger Land an das Problemfeld der gesunden Ernährung herangeführt und ihnen die damit verbundenen Berufsbilder in **regionalen Firmen der Branche Landwirtschaft und Lebensmittelhandel bzw. -verarbeitung** näher gebracht werden.
- Anhand der Informationen vom Projekttag „Satt statt platt“ soll die Möglichkeit geboten werden, Verbindungen zu den vorgestellten Firmen aufzunehmen, Praktika und Betriebsbesichtigungen zu organisieren und weitere berufsvorbereitende Maßnahmen auszuloten; so wird es leicht Kontakt aufzunehmen bzgl. möglicher Ausbildungen in den teilnehmenden Firmen.
- Mit der Initiative sollen alltagsnahe Aktivitäten und Projekte angestoßen werden, die an den Lebenswelten der Jugendlichen ansetzen und ihnen jugendgerechte Wege gesunder Lebensführung und die Aussicht auf ein erfülltes Berufsleben in unserer Region aufzeigen.
- Gesunde Ernährung, ausreichende Bewegung und Entspannung sollen zum begleitenden Ereignis des sozialen Lebens der Jugendlichen werden.
- Die Themen der Initiative sind fächerübergreifend und ergänzen den theoretischen Unterricht mit anschaulichen Praxisbeispielen:



Berufswahlvorbereitung (BWV)

- **Nachwuchsförderung** durch detaillierte Informationen und Präsenz der Unternehmen
- Einblick in die Unternehmen
- Bewusstmachung neuer **Berufsperspektiven**
- **Bindung zur Region** Altenburger Land

Gesundheitserziehung (GE)

- Bewusstsein der Kinder und Jugendlichen für **regionale** Nahrungsmittel entwickeln
- Sensibilisierung der **Markenwahrnehmung** der teilnehmenden Unternehmen
- Fleisch, Milchprodukte und Hülsenfrüchte aus dem Altenburger Land als natürliche Proteinquelle (Kreislauf)

DIE INITIATIVE „SATT STATT PLATT“

1. Zentrale Projektstage für Schüler mit Wettbewerb und Gewinnerfrühstück
2. Aktionsbroschüren/Informationsmaterial
3. Website: „Satt statt platt“

Website & Facebook

Im Internet unter www.satt-statt-platt.de gibt es alle wichtigen Informationen zu unseren Aktionen und natürlich zu all jenen, die uns bei „Satt statt platt“ unterstützen.

Hier gibt es visuelle Ein- und Rückblicke auf Projektstage in den vergangenen Jahren, Gewinnübergaben und neben Wissenswertem zur Wertschöpfungskette und Berufsausbildung in den teilnehmenden Firmen auch Rezepte zu leckerem Essen – alles herstellbar mit Lebensmitteln aus der Region.

Die Schüler können hier eine Nachricht an die Redaktion schicken oder Fragen an das Team von „Satt statt platt“ per E-Mail senden.

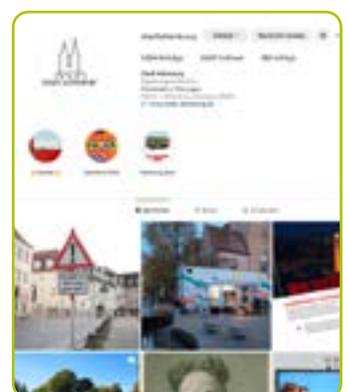
Unsere E-Mail-Adresse: mail@satt-statt-platt.de

Über eine Milliarde Menschen auf allen Kontinenten der Erde benutzen Facebook. Nicht alle finden Facebook schick, auch wir haben einige Vorbehalte, wenn man zu sorglos seine Daten, Gedanken und Bilder ins Internet stellt. Es ist trotzdem eine gute Möglichkeit ins Gespräch zu kommen, Anregungen, Meinungen und Gedanken zu unserer Aktion „Satt statt platt“ sind uns wichtig.

Auf Facebook und bei Instagram wird es einen Bericht vom Projekttag geben, später dann auch von der Übergabe des Gewinnerfrühstücks.

Den Facebook- und Instagram-Link findet Ihr auf der Homepage:

www.satt-statt-platt.de.





„SATT STATT PLATT“ – SCHULJAHR 2024/2025

ADRESSATEN

Der Projekttag richtet sich auch 2024 an Schüler der 9. Klassen an Schulen der Stadt Altenburg und des Landkreises Altenburger Land. Der Aspekt der Berufswahlvorbereitung gewinnt bei den Schülern in diesem Alter an Wichtigkeit und wird deshalb im Rahmen des Projekttages explizit gefördert.

Teilnehmende Schulen	Anzahl (ca)	Klassen
Staatliche Gemeinschaftsschule „Erich Mäder“ Altenburg	24 Schüler	1
Staatlich regionales Förderzentrum Erich Kästner Altenburg	25 Schüler	2
Staatliche Regelschule Gebrüder- Reichenbach Altenburg	67 Schüler	3
Staatliche Regelschule Dietrich Bonhoeffer Altenburg	27 Schüler	1
Friedrichgymnasium Altenburg	49 Schüler	2
Veit-Ludwig-von-Seckendorff-Gymnasium Meuselwitz	40 Schüler	2
Insobeum Rositz	39 Schüler	2
Staatlich regionales Förderzentrum Schmölln	16 Schüler	1
Landschule Pleißenau Treben	26 Schüler	1
Staatliche Regelschule Nöbdenitz	22 Schüler	1
Wieratalschule Langenleuba-Niederhain	22 Schüler	1
Gesamtzahl:	11 Schulen	357 Schüler



DER PROJEKTTAG „SATT STATT PLATT“

Kaum zu glauben aber wahr – noch vor 100 Jahren hat die Bevölkerung des Altenburger Landes fast ausschließlich Nahrungsmittel zu sich genommen, die aus der unmittelbaren Region kommen. Schon seit vielen Jahrhunderten zählen die Landwirtschaft und die sich anschließende Verarbeitung ihrer Produkte in Mühlen, Schlachthöfen, Bäckereien, Senf- oder Zuckerfabriken zu den wichtigen wirtschaftlichen Säulen unserer Heimat. Auf dieser Tradition ruhend wird auch heute noch eine reiche Vielfalt an landwirtschaftlichen Produkten angebaut und verarbeitet.

Viele Unternehmen der Region bieten sehr interessante Möglichkeiten der **Berufsausbildung**. Darüber informieren die **SATT-STATT-PLATT-PROJEKTTAGE**. Die dort vertretenen **Unternehmen stellen verschiedene Berufe vor**, die innerhalb ihrer Firma relevant sind.

Und natürlich geht es auch um eine gesunde und ausgewogene Ernährung mit dem, was aus der Region auf unseren Tisch kommt. Die tägliche Nahrungsaufnahme bedeutet nicht nur Abbeißen, Kauen und Hinunterschlucken – es kommt vor allem auf die Auswahl einer vollwertigen Ernährung an. So sind zum Beispiel alle wesentlichen Zutaten im **AltenBurger**, den es zum Abschluss der Veranstaltung für alle Schüler gibt, aus der Region und wurden innerhalb einer geschlossenen Wirtschaftskette im Altenburger Land produziert.



Anhand ausgewählter Aktionen rund um die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln werden die Schüler der 9. Klassen des Altenburger Landes an das Problemfeld der gesunden Ernährung herangeführt und auch über Berufe informiert, mit denen eben diese gesunden Lebensmittel in unserer Region produziert, weiterverarbeitet und vermarktet werden. Um eine intensive Wissensvermittlung zu ermöglichen, bieten die Stationen der mitwirkenden Unternehmen die wichtigsten Informationen zu ihren Produkten und den Berufsbildern vor Ort und zur späteren Verwendung auch zusammengefasst in der **Broschüre zum Projekt**.

Zusätzlich gibt es einen **Standwettbewerb**.

Ein Schüler bzw. der Klassensprecher der Klasse erhält einen Laufzettel, auf dem der Startpunkt der Klasse ersichtlich ist. Auf dem Laufzettel sind zu den vermittelten Inhalten jeder Station Fragen und Multiple-Choice-Antworten aufgelistet. Die Antworten sollten am besten innerhalb der Zeit (ca. 15 min) an jedem Stand eines Partnerunternehmens eingetragen werden. Zum Ende des Parcours werden diese Laufzettel am Informationsstand abgegeben, sofort ausgewertet und anschließend der Sieger bekanntgegeben. Die Klasse mit den meisten richtigen Antworten erhält einen Gutschein für ein gesundes Obst-Frühstück, das zu einem späteren Termin in der Schule übergeben wird.

DIENSTAG,
19. NOVEMBER 2024
MITTWOCH,
20. NOVEMBER 2024

8.30 – 13.00 UHR

STADTHALLE
„GOLDENER PFLUG“
BEIM GOLDENEN PFLUG 2
04600 ALTENBURG





ABLAUF PROJEKTTAG

19. UND 20.11.2024

WANN	WAS	WER
ab 7.00 Uhr	Aufbau der Stände (nur am 19.11.2024)	Mitarbeiter Unternehmen/ Hausmeister Pflug
ab 8.30 Uhr	Einlass der Klassen am Haupteingang des „Goldenen Pflug“, Abgabe der Teilnahme-Unterlagen Platzanweisung auf der Tribüne in der Halle, Turnschuhe anziehen	Kerstin Hubka/Marie-Luise Gerhardt Lehrer und Verantwortliche
9.05 Uhr	Begrüßung und Vorstellung der Veranstaltung Vorstellung des Wettbewerbs Vorstellung der Protagonisten Hinweis auf die Wertschöpfungskette im Altenburger Land Verteilung der Laufzettel für den Stand- Wettbewerb und der Begleitbroschur	OB André Neumann LR Uwe Melzer Klaus-Jürgen Kamprad Klaus-Jürgen Kamprad Susanne Rödel
9.30 Uhr bis 10.45 Uhr	Stationsbetrieb Teil 1 (5 Stände, pro Station ca. 15 min incl. Wechsel zum nächsten Stand)	Mitarbeiter der Firmen Zeitnahme Susanne Rödel
10.45 Uhr bis 11.00 Uhr	Pause	
11.00 Uhr bis 12.00 Uhr	Stationsbetrieb Teil 2 (4 Stände, pro Station ca. 15 min incl. Wechsel zum nächsten Stand)	Mitarbeiter der Firmen Zeitnahme Susanne Rödel
12.00 Uhr	Möglichkeit zur nachträglichen Information oder persönlichem Gespräch an ausgewählten Ständen für die Schüler Auswertung des Standwettbewerbs	Mitarbeiter der Firmen Susanne Rödel
12.30 Uhr	Prämierung des Gewinners des Standwettbewerbs Verabschiedung	Klaus-Jürgen Kamprad Tino Scharschmidt
12.45 Uhr	Ausgabe AltenBurger im Foyer	
13.00 Uhr Ende der Veranstaltung		
13.00 – 14.00 Uhr	Abbau der Stände (nur am 20.11.2024)	Mitarbeiter Unternehmen/ Hausmeister Pflug



TEILNEHMENDE UNTERNEHMEN/VERBÄNDE

1
LANDMASCHINEN- UND KFZ-HANDEL
STARKENBERG GMBH

Standthema:
Landtechnik für hohe Ansprüche

2
KREISBAUERNVERBAND ALTENBURG E.V. /
THÜRINGER LANDESAMT FÜR LAND-
WIRTSCHAFT UND LÄNDLICHEN RAUM

Standthema:
Auf den Feldern und in den Ställen
des Altenburger Landes

3
HOTEL REUSSISCHER HOF
SCHMÖLLN

Standthema:
Die neue „Ess-Klasse“... mit Geschmack,
Fingerspitzengefühl und Leidenschaft
die Menschen begeistern

4
BÄCKEREI STROBEL UND
DIE BÄCKERINNUNG

Standthema:
Kneten, Backen, Formen –
Berufe für Fingerfertige

5
WOLF ESSGENUSS GMBH
SCHMÖLLN

Standthema:
„Schwein gehabt“ Nachhaltige
Lebensmittelproduktion vom Tier
bis zur Verpackung

6
ALTENBURGER KRAFTFUTTERWERK
UND GETREIDEHANDEL GMBH (ALKA)

Standthema:
Profis für Kraftfutter und
Getreide für die Region

7
FRUCHTEXPRESS ALTENBURG TS GMBH

Standthema:
Obst und Gemüse – davon kann man
nicht genug kriegen

8
TOURISMUSVERBAND
ALTENBURGER LAND E.V.

Standthema:
Altenburger Land – Mach Karriere, wo
andere Urlaub machen!

9
VERLAGSGRUPPE KAMPRAD

Standthema:
Der AltenBurger

Die Protagonisten
mit einem Stand
am Projekttag:

Landmaschinen- und Kfz-
Handel Starkenberg GmbH

Kreisbauernverband
Altenburger Land e.V.
mit
Thüringer Landesamt für Land-
wirtschaft und Ländlichen Raum

Hotel Reussischer Hof
Schmölln

Bäckerei Strobel

Wolf Essgenuss GmbH Schmölln

Altenburger Kraftfutterwerk
und Getreidehandel GmbH
(ALKA)

Fruchtexpress TS GmbH

Tourismusverband
Altenburger Land e.V.

Frech ab – Agentur für Grafik
und Kommunikation der
Verlagsgruppe Kamprad

Mit Unterstützung von:

Bäckerei Strobel
(Brötchen für den AltenBurger)

Mühlenwerke Gardschütz
(Mehl für die Burgerbrötchen)

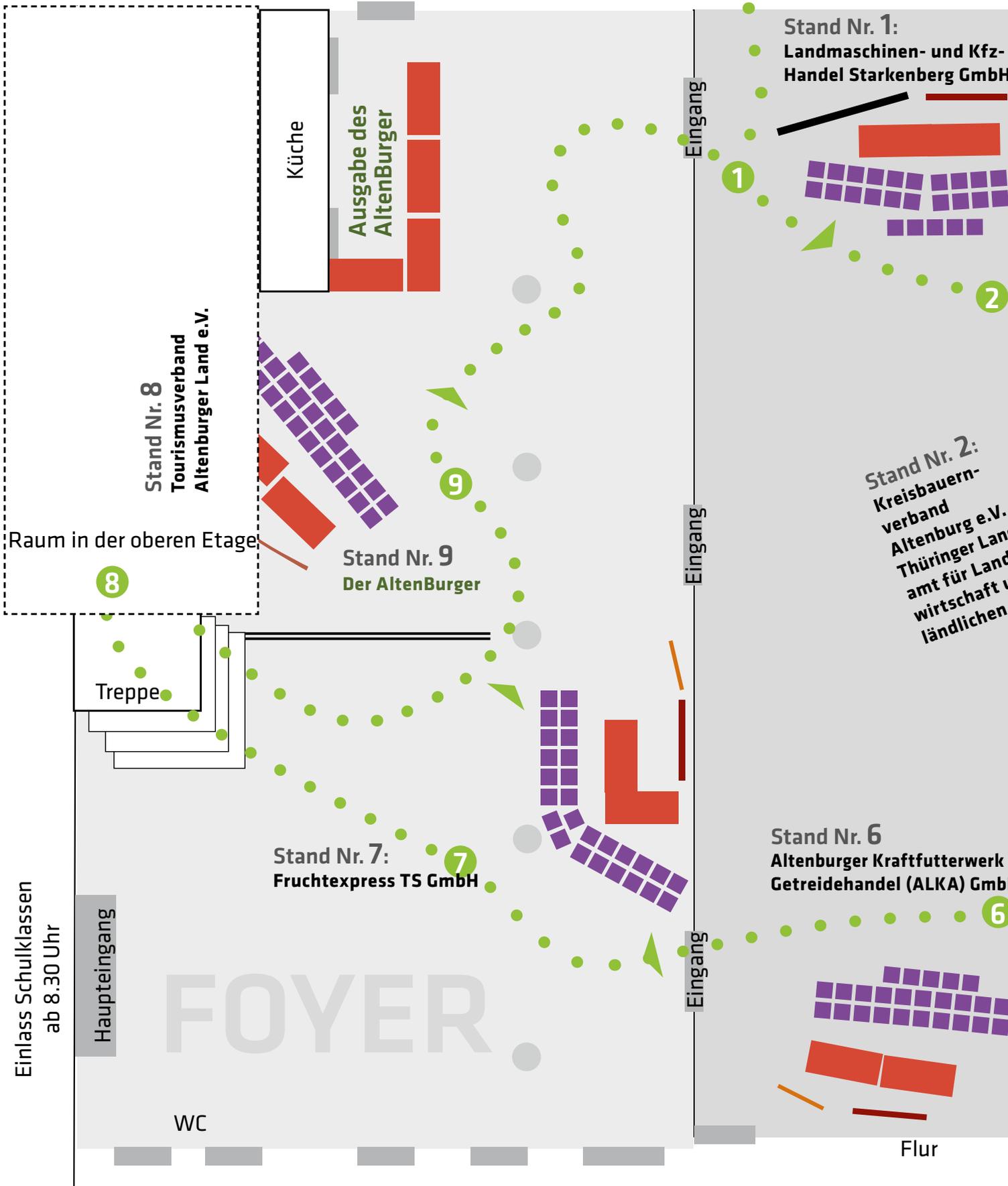
Fruchtexpress TS GmbH
(Obst und Gemüseeinlage
für den AltenBurger und
Bereitstellung des Gewinner-
Frühstücks)

Tönnies Holding ApS & Co. KG
(Fleisch für die Patties im
AltenBurger)

Veranstalter:

Stadtverwaltung Altenburg

Landkreis Altenburger Land



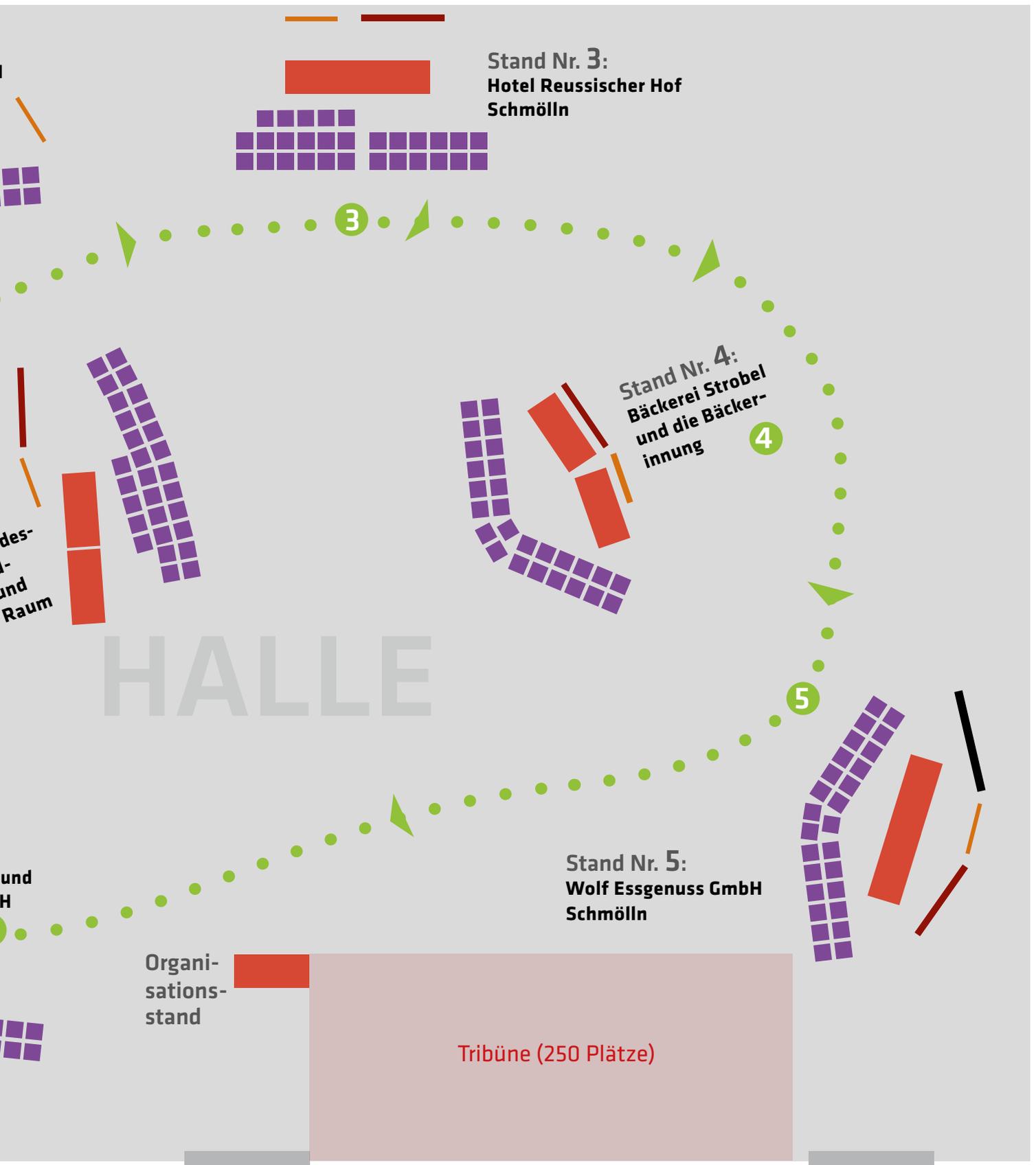
Einlass Schulklassen
ab 8.30 Uhr

Haupteingang

WC

FOYER.

Flur



Stand Nr. 3:
Hotel Reussischer Hof
Schmölln

Stand Nr. 4:
Bäckerei Strobel
und die Bäckerei-
innung

Stand Nr. 5:
Wolf Essgenuss GmbH
Schmölln

Organi-
sations-
stand

Tribüne (250 Plätze)



INFORMATION ZUM ABLAUF

DIE ERÖFFNUNG (ca 9.05 UHR)

Wir bitten alle Schüler zur Eröffnung der Veranstaltung auf der Tribüne der großen Halle Platz zu nehmen. **Hier sollten die Schüler auch ihre mitgebrachten Turnschuhe** anziehen und die Straßenschuhe am jeweiligen Platz stehen lassen. Da die Veranstaltung dann auch dort endet, findet jeder Jugendliche seine Sachen wieder.

Die Projektstage werden vom OB Andre Neumann und vom LR Uwe Melzer, eröffnet.

Danach erhalten die Schüler von Klaus-Jürgen Kamprad alle Informationen zum Ablauf der Veranstaltung und des Standwettbewerbes.

STANDWETTBEWERB AM PROJEKTTAG (START 9.30 UHR)

Die Klassenverbände durchlaufen am Projekttag die verschiedenen Präsentationsstände. Es ist darauf geachtet worden, dass die Informationen an den Ständen abwechslungsreich sind und sowohl die Partnerfirmen als auch die Ausbildungsberufe vorgestellt werden. Die Schüler werden so in die Lage versetzt, dem Geschehen während der ca. 150 Minuten Aktionszeit (ca. 15 min pro Stand) zu folgen und auch die Fragen des Wettbewerbs zu beantworten.

Jede Klasse erhält zu Beginn der Veranstaltung einen Laufzettel für den Standwettbewerb, auf dem der Startpunkt der Klasse festgelegt ist und auf dem Fragen zu beantworten sind. Dieser Laufzettel wird nach Ablauf der letzten Station am Organisationsstand abgegeben und dort sofort ausgewertet.

Wir bitten am Ende der Veranstaltung noch einmal alle Schüler, Betreuer auf der Tribüne Platz zu nehmen. Während die Auswertung des Wettbewerbs erfolgt, gibt es für die Schüler die Möglichkeit, sich im direkten Gespräch mit Fragen an die Partnerfirmen zu wenden. Danach wird der Gewinner bekanntgegeben.

Die siegreiche Klasse erhält einen Gutschein für ein Obst-Gemüse-Frühstück, welches zu einem späteren, mit der Schule abgesprochenen Termin in die Schule gebracht wird.

Danach erfolgt für alle Schüler die Ausgabe des **AltenBurger** im Foyer des Goldenen Pfluges.

Rezept und Inhaltsstoffe finden Sie unter www.satt-statt-platt.de, die Schüler bekommen am Projekttag eine Broschüre mit Informationen zu allen Berufen und teilnehmenden Unternehmen. Auch hier ist das Rezept des **AltenBurger** enthalten.

Die Informationsbroschur wird nach der Veranstaltung auch an Schulklassen der Jahrgangsstufe 9 verteilt, die nicht an einem der beiden Projektstage teilnehmen konnten.



HINWEISE FÜR LEHRER

Bitte informieren Sie die Schüler, dass für den Aufenthalt im Goldenen Pflug Turnschuhe benötigt werden. Mitgebrachtes Frühstück darf in der Pause am Sitzplatz auf der Tribüne gegessen werden. Im Stations-Ablauf ist eine 15-minütige Pause eingeplant.

Bitte bestimmen Sie einen Schüler, der zu Beginn der Veranstaltung den Laufzettel in Empfang nimmt. Auf dem Laufzettel finden Sie die Nummer des Standes, mit dem die Klasse beginnt, und die Reihenfolge der abzugehenden Stationen. Bei den Fragen handelt es sich um Multiple-Choice-Fragen, es können mehrere Antworten richtig sein.



Während der Veranstaltung sind Pressevertreter vor Ort und es werden Fotos gemacht, die später für die Öffentlichkeitsarbeit der Initiative verwendet werden. Dafür sollte im Vorfeld geklärt sein, ob für die ganze Klasse eine Fotoerlaubnis vorliegt oder evtl. Eltern der Veröffentlichung von Fotos ihres Kindes nicht zustimmen. Bitte achten Sie in diesem Fall mit darauf, dass diese Schüler bei offensichtlichen Aufnahmen von vorn bei Seite treten.

Da die Initiative unter anderem von der Agentur für Arbeit mitfinanziert wird, bitten wir Sie die nötigen Unterlagen zur Teilnahme am Projekttag bereitzuhalten.

HINWEISE FÜR STANDBETREUER

Bitte beachten Sie, dass Sie während Ihrer Präsentation die gewünschten Informationen zu den Fragen des Standwettbewerbs mitteilen. Dabei können Sie ruhig etwas betonter auf den jeweiligen Sachverhalt hinweisen, sollten dabei aber nicht direkt die Fragen auf dem Laufzettel beantworten.

Es gibt auch einen Laufzettel für alle Standbetreuer, auf dem ersichtlich wird, welche Klasse in welcher Reihenfolge an den Stand kommt. Bitte erfragen Sie zu Beginn Ihres Vortrages, ob es die richtige Klasse ist, die vor Ihnen steht.

Nach Ablauf des Stationsbetriebes und während der Auswertung der Laufzettel wird es für die Schüler die Möglichkeit zu einem persönlichen Gespräch mit Ihnen geben; bitte kommen Sie den Interessenten entgegen.

Parkplätze sind nur hinter dem Pflug zu nutzen, nicht in der Tiefgarage.

Da die Halle nicht mit einem Schutzfußboden ausgelegt wird, bitten wir auch Sie entsprechendes Schuhwerk zu tragen.





An den Projekttagen 2024 nehmen teil:

Altenburger Kraftfutterwerk und Getreidehandel
(ALKA) GmbH
Bäckerei Strobel
Fruchtexpress TS GmbH
frech ab – Agentur für Grafik und Kommunikation
der Verlagsgruppe Kamprad
Hotel Reussischer Hof Schmölln
Kreisbauernverband Altenburger Land e.V.
Landratsamt Altenburger Land
Landmaschinen- und Kfz-Handel Starkenberg GmbH
Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und
Ländlichen Raum
Tourismusverband Altenburger Land e.V.
Wolf Essgenuss GmbH Schmölln

Organisation/Vorbereitung:

Stadt Altenburg
Landratsamt Altenburger Land

Das Projekt wird unterstützt von:

Stadt Altenburg
Landkreis Altenburger Land
Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit Thüringen Mitte
Agentur für Arbeit Thüringen Ost –
Partner vor Ort
Innova Sozialwerk Altenburg
und
Bäckerei Strobel
Mühlenwerke Gardschütz
Fruchtexpress TS GmbH
Tönnies Holding ApS & Co. KG

Projektidee:

frech ab – Agentur für Grafik und
Kommunikation der Verlagsgruppe
Kamprad