



## Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche: Auftakttagung in Münster

**Auf einer Tagung am Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster am 14. März 2011 wurden aktuelle Projekte präsentiert, die sich mit Beruflicher Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen befassen. Mit dieser Auftaktveranstaltung sollte vor allem der aktuelle Forschungsdiskurs diskutiert und der Erfahrungsaustausch intensiviert werden.**

Über sechzig Personen folgten der Einladung, zumeist Lehr- und Ausbildungskräfte von Berufsbildenden Schulen und Betrieben aus NRW und dem südlichen Niedersachsen.

Den Auftakt machte Dagmar Winzier vom Bundesinstitut für Berufsbildung. Sie stellte den von ihr koordinierten Förderschwerpunkt „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der zweiten Hälfte der UN-Dekade Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (2005-2014)“ vor. In diesem Rahmen wird auch das am IBL durchgeführte Projekt neben sechs anderen gefördert. Winzier betonte vor allem die Bedeutung der Verankerung der Prinzipien nachhaltiger Entwicklung in den nationalen Bildungssystemen.

Kern der Veranstaltung waren die Berichte aus den vier folgenden Projekten:

1. EuKoNa (Europäische Kompetenzentwicklung zum nachhaltigen Wirtschaften in der Ernährungsbranche); Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW; 03/2007-02/2009: ;

Als Basis diente die Wertschöpfungskette unserer Ernährung. Daraus wurden relevante Berufe abgeleitet (z.B. Berufe des Hotel- und Gaststättengewerbes) und im Folgenden integrative „Nachhaltigkeits-Curricula“ entwickelt. Unterstützend wurden Lehr-/Lernmaterialien erstellt und Konzepte zur Qualifizierung des Bildungspersonals erarbeitet. Ebenso fanden Betriebe durch Unterstützungskonzepte Berücksichtigung. Das so genannte „EuKoNa-Zertifikat“ in Silber und Gold wird bis heute an verschiedenen Berufskollegs an Absolventen der Ausbildung im Handel vergeben. <http://www.eukona.net>

2. Das „Globale Welt Hotel“ (Universitäten Hamburg und Lüneburg), 2009-2012

- Erstellung zahlreicher Lehr-/Lern-Materialien für die Berufsausbildung im Gastgewerbe

Dr. Stephan Stomporowski verwies eindringlich darauf, dass bisher die Nachhaltigkeitsdimensionen zu Lernzielen umformuliert wurden. Daraus ließe sich jedoch kein Curriculum planen, weil so didaktische Kriterien über die fachlichen Aspekte erschlossen werden. Aus seiner Sicht müsse sich die Entwicklung von Lehr-/Lernmaterialien am Lernfeld und den Arbeitsprozessen (Gestaltungsgedanke) orientieren.

<http://www.ibw.uni-hamburg.de/eine-welt-hotel>

3. Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs (NIBUPEV); Fachhochschule Münster, 2007-2010

Im Rahmen des von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt geförderten Projektes wurden Unterrichts- und Ausbildungsmaterialien entwickelt, ergänzt durch Vorschläge für Aktionen und Anregungen zu unterschiedlichen Themen der Nachhaltigkeit. Die Materialien fokussieren auf die Berufe der Hauswirtschaft und sind als Handreichung in didaktisch-methodisch aufbereiteter Form beim Verlag Handwerk und Technik erhältlich. Lernortkooperationen, themenspezifische Weiterbildung von Lehrkräften sowie die Einbindung von Studenten des Lehramts an Berufskollegs und der Oecotrophologie runden das Projekt ab.

<https://www.fh-muenster.de/nibupev/index.php>

4. Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche; Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster; 11/2010-10/2012

Das kürzlich gestartete Projekt hat sich zum Ziel gesetzt, Curriculumbausteine für fachspezifische Qualifizierungsgänge zu entwickeln und in der Berufsbildungspraxis zu verankern. Auf der Tagung wurden Ziele und Vorgehensweise vorgestellt und die Teilnehmer zur Zusammenarbeit eingeladen. Das am IBL angesiedelte Projekt wird vom Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung für zwei Jahre gefördert.

[https://www.fh-muenster.de/ibl/projekte/IBL\\_BBNE/](https://www.fh-muenster.de/ibl/projekte/IBL_BBNE/)

[Berufliche Bildung fuer eine nachhaltige Entwicklung Startseite.php?p=6,0](https://www.fh-muenster.de/ibl/projekte/IBL_BBNE/Berufliche_Bildung_fuer_eine_nachhaltige_Entwicklung_Startseite.php?p=6,0)

Ergänzend stellte Rainer Roehl vom Beratungsunternehmen a'verdis GbR das von ihm ins Leben gerufene BioMentoren-Netzwerk als Beispiel für Nachhaltigkeitslernen vor. Das Netzwerk besteht vorrangig aus Führungskräften von Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung oder privaten gastronomischen Einrichtungen im gesamten Bundesgebiet. Thomas Voß, Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, ist einer dieser BioMentoren. In seinem Bericht aus der Praxis verdeutlichte er eindrucksvoll die Möglichkeiten und Herausforderungen bei der Implementierung und Weiterentwicklung nachhaltiger Verpflegungskonzepte.

Die erste Auswertung der Evaluationsbögen zeigt die große Zufriedenheit der TeilnehmerInnen. Das Feedback zeigt spiegelt das große Interesse und den Informationsbedarf zum Thema. Vor allem bei der Umsetzung und Verankerung von Nachhaltigkeit im Unterricht besteht laut der Umfrage Unterstützungsbedarf.

Die nächste Tagung am 27. Mai findet ebenfalls in Münster statt und widmet sich dem Thema: „Von den Kernpunkten nachhaltiger Verpflegung zu Ausbildungskonzepten“. Am Vormittag stehen Fachvorträge über nachhaltige Verpflegung, eine Sektoranalyse der Gemeinschaftsverpflegung sowie die ordnungspolitischen Umsetzungsmöglichkeiten eines Nachhaltigkeitscurriculums auf dem Programm. Am Nachmittag werden zu diesen Themen vor allem Berufspraktiker und Ausbilder zu Wort kommen.

Abdruck honorarfrei

Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Dipl.-Ing. Nancy Mattausch, M.Sc.  
Institut für Berufliche Lehrerbildung IBL  
Fachhochschule Münster  
Fon: 0251/83-65165  
mattausch@fh-muenster.de  
<http://www.fh-muenster.de/ibl>

