

6. BIBB-Berufsbildungskongress Forum 2

Arbeitskreis 2.4: Nachhaltige Entwicklung

Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe

Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster

Referentinnen:

Prof. Dr. Irmhild Kettschau

Dipl.-Ing. Nancy Mattausch, M.Sc.

1. BBNE in der Ernährungsbranche
2. Herausforderungen nachhaltiger Ernährung
3. Das Integrierende Nachhaltigkeitsdreieck
4. Der Sektor Gemeinschaftsverpflegung (GV)
- Ausbildung und Berufe in der GV
5. Vorgehensweise im Forschungsprojekt
6. Bisherige Ergebnisse
7. Kompetenzmodellierung
8. Zwischenfazit



Relevante Projekte in der Domäne Ernährung / Hauswirtschaft



EuKoNa: Europäische Kompetenzentwicklung zum nachhaltigen Wirtschaften (03/2007-02/2009)

- » Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW
- » Kompetenzmodell; Lernsituationen; transnational

Nachhaltigkeit
in Bildung und Praxis
des Ernährungs- und
Verpflegungsbereichs

Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs (2007-2010)

- » Fachhochschule Münster
- » Vielfältige Materialien für Unterricht und Ausbildung



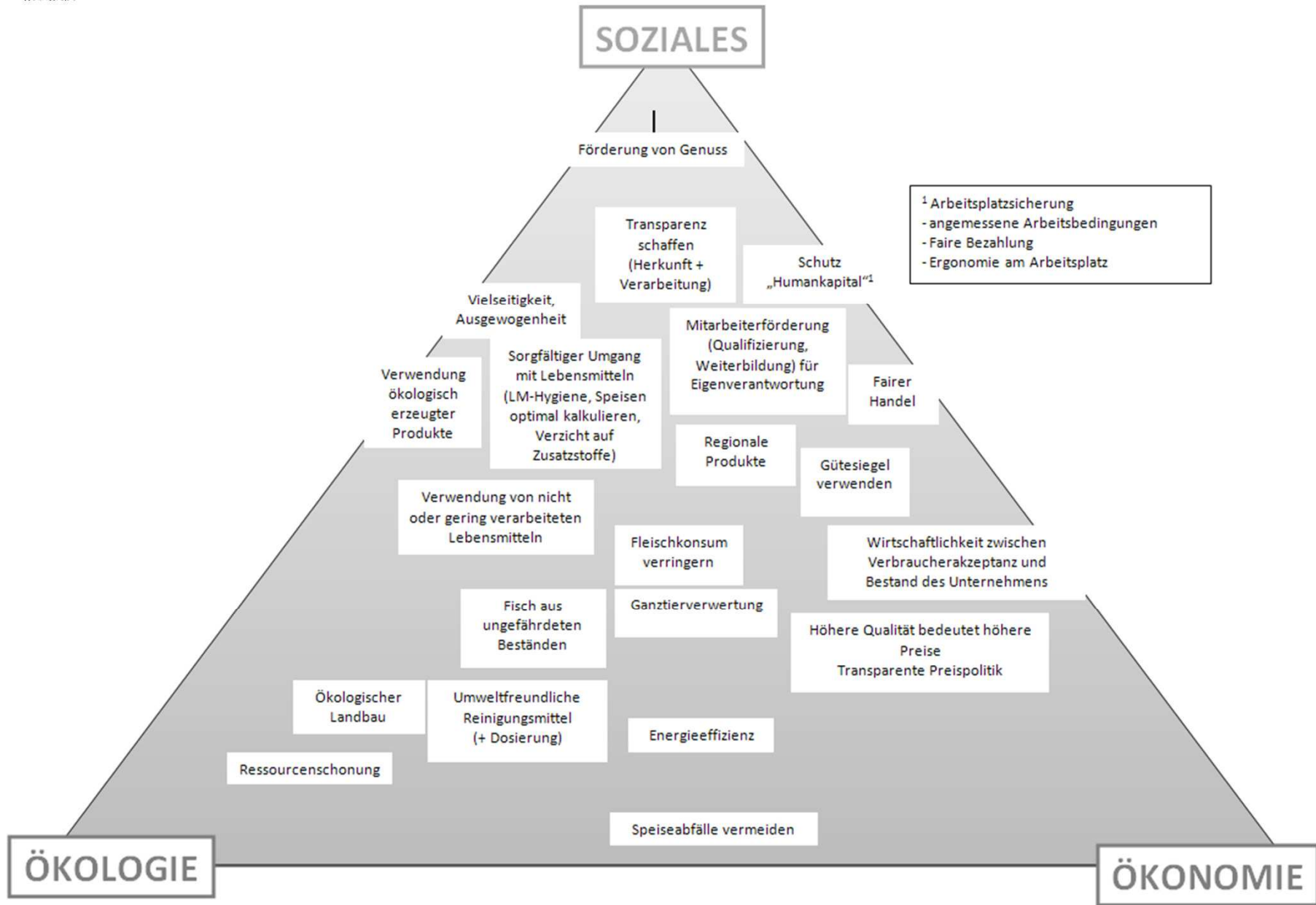
Globale Welt Hotel
Berufsbildung für nachhaltiges Handeln
in der Hotel- und Gaststättenbranche

„Das Globale Welt Hotel“ (bis 2012)

- » Universitäten Hamburg und Lüneburg
- » Didaktische Markierungspunkte; Lernsituationen „vom Novizen zum Experten“

Einige Stichworte:

- Ressourcenverbrauch zur Nahrungsmittelproduktion, Distribution, Verarbeitung und Zubereitung
- Ungelöste weltweite und intragenerationelle Gerechtigkeit (Hunger / Überfluss)
- Überangebot an Lebensmitteln bei gleichzeitigen Qualitätsverlusten
- Enorme Verluste entlang der Produktionskette (30% - FAO)
- Verbraucherverhalten: hoher Fleischverzehr, Convenience-Produkte, Kenntnis- und Kompetenzverluste bei der Lebensmittelauswahl und Nahrungszubereitung
- Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung
heute: rund 40 % aller Lebensmittelausgaben





Business

- Kantinen
- Betriebsrestaurants

Care

- Kinder- und Seniorenheime
- Krankenhäuser
- Kur-/Erholungseinrichtungen
- Behinderteneinrichtungen
- Justizvollzugsanstalten
- Mahlzeitenbringdienste

Education

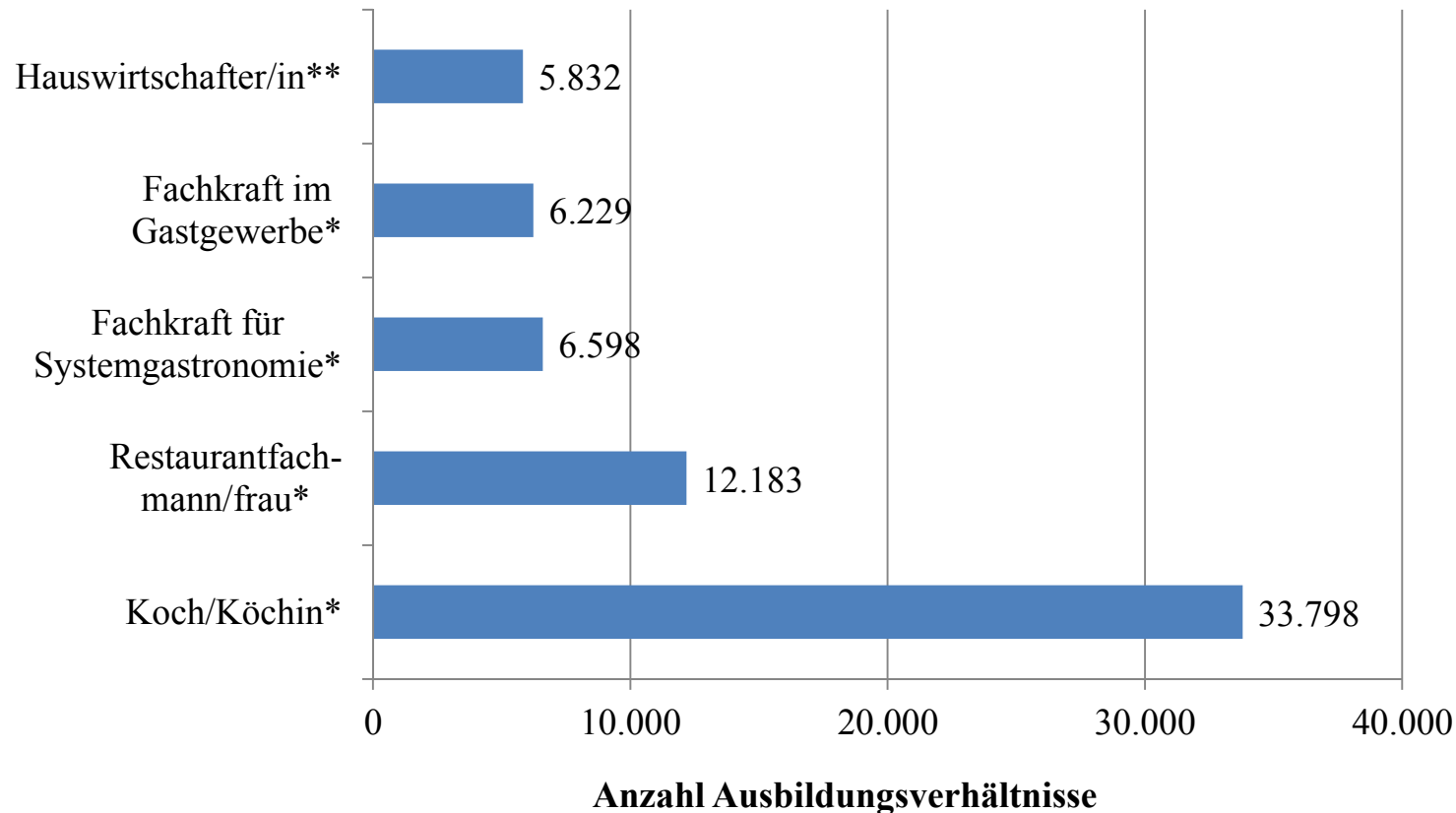
- Kinderbetreuungseinrichtungen
- Schulen
- Hochschulen (Mensen)
- Jugendherbergen/Schullandheime
- Fort-/Weiterbildungsstätten

Quelle: eigene Darstellung nach Paulus (1988)

Back- und Süßwarenherstellung	Fleischverarbeitung	Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk	Hauswirtschaft	Hotel- und Gaststätten-gewerbe	Sonstige Berufe
Bäcker/in Konditor/in Fachkraft für Süßwarentechnik Speiseeishersteller	Fleischer/in	Bereiche: - Bäckerei - Konditorei - Fleischerei	Hauswirtschaftshelfer Hauswirt-schafter/in Hauswirtschaftlich-technische/r Assistent/in	Koch/Köchin Fachkraft im Gastgewerbe Restaurantfachkraft Fachkraft Systemgastronomie Hotelfachmann/frau Hotelkaufmann/frau	Müller Brauer/in Mälzer/in Molkereifachmann/frau Milchwirtschaftliche/r Laborant/in Fachkraft für Lebensmitteltechnik Fachkraft für Fruchtsafttechnik

Quelle: eigene Darstellung nach Fegebank 2004, S. 28

Ausbildungsverhältnisse in ausgewählten Berufen des Gastgewerbes (2010) und der Hauswirtschaft (2009)



Quellen: * DIHK 2010 und ** BIBB 2009

Kommunikation und Vermittlung

- Kommunikation, Netzwerkbildung, Weiterbildung von Fachkräften
- Hochschulausbildung: Seminare, Praktika und Qualifikationsarbeiten
- Expertenpanel: Schul- und Ausbildungspraktiker
- Wissenschaftlicher Beirat: Fachwissenschaftler und Berufspädagogen
- Verknüpfung zu Verbänden, Institutionen

Forschungsarbeiten

- Sektoranalyse Gemeinschaftsverpflegung; Expertise Kernpunkte nachhaltiger Ernährung
- Ordnungsmittelstudien (Koch/Köchin, Hauswirtschafter/in, Restaurantfachkraft, Fachkraft für Systemgastronomie)
- Sektorspezifisches Integriertes Nachhaltigkeitsdreieck
- Arbeitsprozessstudien und Kompetenzmodellierung

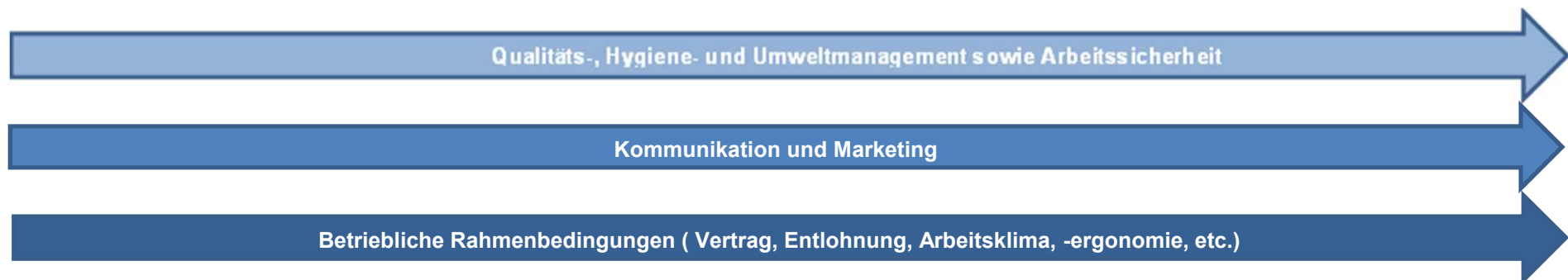
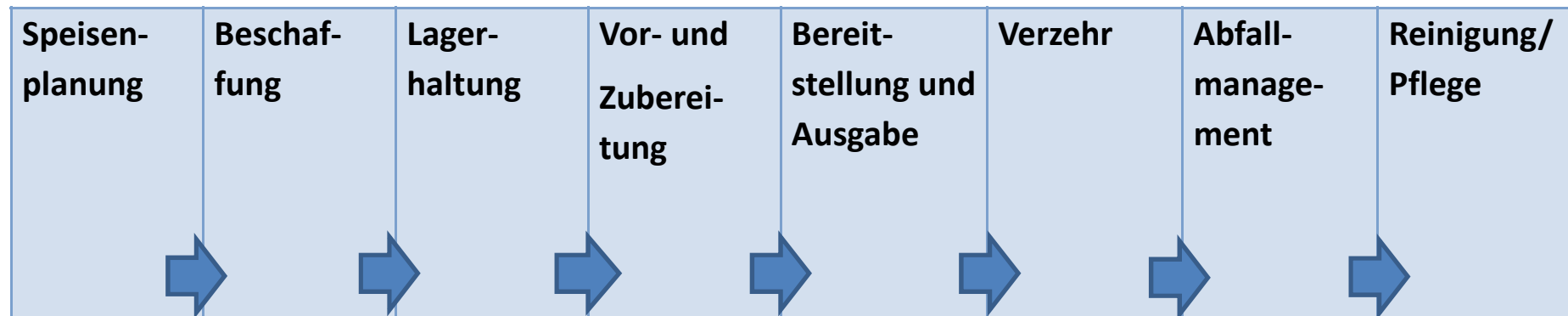
6.a) Dokumentenanalyse

Anknüpfungen zur Nachhaltigkeitsthematik in den Ordnungsmitteln;
hier: Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in (Auszug)

Berufsbildposition 4.1: Speisenzubereitung und Service (§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1)			
Ausbildungs- rahmenplan	KMK- Rahmenlehrplan	Nachhaltigkeits- bezüge	Kommentar / Ergänzung
§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1 c) Vorgefertigte Produkte, unter Beachtung insbesondere von Wertigkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit, verarbeiten (BF)	Lernfeld 4: Speisen und Getränke herstellen und servieren - Convenience Produkte	Verzicht auf künstliche Geschmacks- verstärker und Kon- servierungsmittel; Abfallvermeidung; gesund, geringe Verarbeitung	Convenience-Produkte sparsam einsetzen, bevorzugt frische Lebensmittel verwenden; Bei Beschaffung auf geringe Verarbeitung achten; nährstoffschonende Zubereitung; Recycling/ Mehrwegboxen bevorzugen; küchenfertige Produkte, (z.B. geschälte Kartoffeln, Gemüse) bei Behindertenwerkstätten einkaufen

Quelle: Eigene Darstellung

6.b) Prozessschritte in der GV



Quelle: eigene, verändert nach Bober (2001)

6.b) Prozessschritte in der GV

Nachhaltigkeitsbezüge im Prozess *Speisenplanung*:

- Verankerung nachhaltiger Entwicklung im Leitbild
- Fachkraftschlüssel; Beteiligung der Mitarbeiter
- Einklang von Ökonomie und Ökologie (Win-Win-Situationen schaffen)
- Entscheidung: Verpflegungssystem
- Gesundheitsförderndes und attraktives Speisen- und Getränkeangebot (Zielgruppe beachten)
- Kundenkommunikation

- Lebensmittelauswahl:
 - vorwiegend pflanzlich, tierische LM aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Fischerei, regionale und saisonale LM bevorzugen, keine gentechnisch veränderten LM
 - Geringstmöglicher Einsatz von Convenience-Produkten
 - alte Sorten und Rassen (> Slow Food)
- Optimaler Wareneinsatz / Speisemengen optimal kalkulieren
- Verwertung des ganzen Produkts (z.B. des ganzen Schlachtkörpers)

6.b) Prozessschritte in der GV

Ausgewählte (Nachhaltigkeits-)Bezüge bei der *Speisenplanung* im Ausbildungsberuf *Hauswirtschaftler/in*

- Energie- und Nährstoffbedarfsdeckung (> Nährstoffempfehlungen)
- Schonende Verarbeitung der Lebensmittel
- Besondere Kostformen (z.B. Diabetiker)
- Zielgruppenorientierte Speisepläne (z.B. Seniorenheim) als Teil der personenbezogenen Dienstleistung → (> Portionsgrößen / weitere Erfordernisse)
- Kriterien zur Preisgestaltung beachten und Kalkulation durchführen → enger finanzieller Rahmen
- Beachtung des Saisonkalenders, regionaler Essgewohnheiten

Mit Fachwissen, Kreativität und Flexibilität ist die Fachkraft in der Lage, nachhaltige Elemente in das Verpflegungssystem zu integrieren!

„Berufliche Handlungskompetenz“ – Fachkompetenz, Sozialkompetenz, Personalkompetenz / Methodenkompetenz (KMK)

- Fähigkeit zu selbst gesteuertem und selbst organisiertem Handeln
- Fähigkeit zur Lösung komplexer Aufgaben unter Ausschöpfung von Gestaltungsspielräumen (Rauner)
- Fähigkeit zur Einordnung, Bewertung und Kritik

Orientierungsrahmen Nachhaltigkeitsrelevante Kernkompetenzen

(BMBF 2003) – systemisches Denken, berufsübergreifend, Umgang mit Komplexität, interkulturelle Kompetenz

NE-Gestaltungskompetenz (nach de Haan)

- Stichwort moralische Präferenzordnung

Konzept der **didaktischen Markierungspunkte** (Stomporowski) –

u.a. „Schlüsselprobleme“, „Gestaltung“, „Vernetzung“, „Konflikte“

- Großes Interesse von Lehr- und Ausbildungskräften sowie Schülerinnen und Schülern an der Thematik
- Vielfältige Bezüge: Konzept der Beruflichen Handlungskompetenz und Didaktik einer BBNE
- Nachhaltigkeit ist ein relevantes und aktuelles Thema in der Gemeinschaftsverpflegung und weiteren Sektoren der Ernährungsbranche
- Ausgewählte Berufe zeigen viele Parallelen und gute Anknüpfungspunkte für nachhaltiges Handeln – ‚integratives‘ Konzept der Implementation von BBNE möglich
- Zur dauerhaften Verankerung => Ordnungspolitische Umsetzung!



Wir danken für Ihre
Aufmerksamkeit
und freuen uns auf
die anschließende
Diskussion!