

Nachhaltigkeit – Ideen für Ihren Unterricht!



NEU!

Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung

Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen
und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht
und Ausbildung

Herausgegeben von

Prof. Dr. I. Kettschau und N. Mattausch

Fachhochschule Münster

Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL)

152 Seiten, mehrfarbig, A4, Broschur, 2014

978-3-582-04786-1, € 20,00

Das Werk richtet sich insbesondere an Lehrkräfte und Auszubildende im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Nach einer intensiven Auseinandersetzung mit den Kernpunkten einer nachhaltigen Verpflegung wurden exemplarisch vier Ausbildungsberufe des Berufsfeldes auf ihre Nachhaltigkeitsrelevanz hin untersucht:

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Im Praxisteil werden anhand typischer Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung Möglichkeiten zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsthematik im täglichen beruflichen Handeln aufgezeigt. Diese sind auf andere Sektoren und Ausbildungsberufe übertragbar. Neben ausführlichen Sachanalysen bieten zahlreiche anwendungsorientierte Inhalte Anregungen für die Umsetzung in Unterricht und Praxis:

- Leitfragen und Diskussionsthemen
- Ideen für die Praxis
- Vorschläge für Lernsituationen
- Beispiele zum Kompetenzerwerb
- Erarbeitungsaufgaben zur vertiefenden Auseinandersetzung

Inhalt	
Kernpunkte einer nachhaltigen Verpflegung mit Fokus Gemeinschaftsverpflegung	7
1. Einführung	7
2. Außer-Haus-Verpflegung	8
2.1 Verpflegung von Individuen und von Gruppen	8
2.2 Merkmale des Teilssegments Gemeinschaftsverpflegung	8
2.3 Marktbedeutung und -entwicklung	12
3. Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung	14
3.1 Einleitung	14
3.2 Wirtschaftlichkeit	14
3.3 Attraktivität	15
3.4 Gesundheit	15
3.5 Ökologie	16
3.6 Soziales	17
4. Schlüsselfaktoren einer nachhaltigen Verpflegung	18
4.1 Kennzeichen und Definition von Schlüsselfaktoren	18
4.2 Betrachtung der Nachhaltigkeitsdimensionen	21
4.3 Betrachtung der Ressourcen	21
4.4 Betrachtung der Funktionsbereiche und Prozessabläufe	22
5. Fazit und Ausblick	24
Quellen	25
Berufspädagogische Einführung	30
1. Kompetenzmodelle	30
2. Kompetenzen für die Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE)	32
3. Arbeits- und Geschäftsprozesse, Handlungsfelder und Kompetenzerfordernisse	34
4. Ausblick	36
Quellen	37
Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung	38
1. Einleitung	38
1.1 Nachhaltigkeitsrelevante Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung	38
1.2 Der Sektor Gemeinschaftsverpflegung (GV)	38
1.3 Kernelemente einer nachhaltigen Verpflegung	40
1.4 Das Integrierende Nachhaltigkeitsdreieck	40
1.5 Analyse der aktuellen Ordnungsmittel	42
1.6 Prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung	43
2. Ergebnisse – Prozessblätter	44
2.1 Prozessblatt Speiseplanung	44
2.2 Prozessblatt Lebensmittelbeschaffung	49
2.3 Prozessblatt Lebensmittellagerung	52
2.4 Prozessblatt Vor- und Zubereitung	55
2.5 Prozessblatt Bereitstellung und Ausgabe	58
2.6 Prozessblatt Verzehr	61
2.7 Prozessblatt Abfallmanagement	63
2.8 Prozessblatt Reinigung und Pflege	67
Quellen	70
Praxisteil – Anregungen für Lehrkräfte und Auszubildende	73
1. Praxisblatt Speiseplanung	74
1.1 Fachliche Inhalte	74
1.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	80
2. Praxisblatt Lebensmittelbeschaffung	84
2.1 Fachliche Inhalte	84
2.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	92
3. Praxisblatt Lebensmittellagerung	96
3.1 Fachliche Inhalte	96
3.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	100
4. Praxisblatt Vor- und Zubereitung	104
4.1 Fachliche Inhalte	104
4.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	108
5. Praxisblatt Bereitstellung und Ausgabe	112
5.1 Fachliche Inhalte	112
5.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	116
6. Praxisblatt Verzehr	118
6.1 Fachliche Inhalte	118
6.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	122
7. Praxisblatt Abfallmanagement	126
7.1 Fachliche Inhalte	126
7.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	131
8. Praxisblatt Reinigung und Pflege	136
8.1 Fachliche Inhalte	136
8.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung	140
Glossar Handlungsfelder einer nachhaltigen Verpflegung	143
Quellen	150
Bildquellen	152

7

Abfallmengen

Abfälle entstehen entlang der Wertschöpfungskette. Auf die Abfälle in der Speiseplanung wird hier eingegangen. Die Zusammensetzung hingegen primär durch das Menü bestimmt. In einer Frischküche Speiseabfälle vom Getreideabfallfraktion (s. Abb. 1), (insbesondere Convenience-Produkte nach dem Cook & Chill-Prinzip) deutlich weniger oder gar nicht, da sämtliche Putz- und Reinigungsarbeiten in einem anderen Betrieb ausgeführt werden. Die Zusammensetzung der Speiseabfälle besteht in der Regel aus Produktionsresten (aid 2005, 81).

Abfallart	Anteil
organische Abfälle	73%
Restmüll	11%
Aluminium, Glas	9%
Papier/Pappe	5%
Weißblech	1.9%
sonstige	0.1%

Abb. 1: Beispiel für die Abfallzusammensetzung nach Gewicht in einer Frisch- und Mischküche (Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an aid & DGE 2011, 36)

Abfallvermeidung – wichtig, durch Abfallvermeidung die Menge zu verkleinern. Sperrige und voluminöse Verpackungen lassen sich manuell verkleinern durch:

- Auseinanderfalten von Kartons,
- Flachdrücken der Konservendosen nach Entfernen von Boden, Deckel und evtl. Paprietikett,
- Zerlegung der Verpackungen in einzelne Materialien, wie z. B. Joghurtbecher (s. Abb. 2)

Abb. 2a: Joghurtbecher, bestehend aus mehreren Materialien

Abb. 2b: viele Joghurtbecher lassen sich in drei Materialien zerlegen: Pappe, Kunststoff, Aluminium

Einwegsysteme, wie nachfüllbare Flaschen und Kanister für Flüssigkeiten für Obst und Gemüse; diese Behälter sind ein Pfand für die Rückgabe des Leergutes erfordern. Einwegmaterialien (Handtücher, Küchenkrepp, Folien, etc.) von Lebensmitteln) durch Vermeidung oder alternative Verpackungsmaterial durch Großpackungen oder Konzentratprodukten aus recycelfähigen Materialien.

Abfallmengen in großen Küchenbetrieben stehen für die maschinelle Verdichtung Geräte zum Pressen und Zerkleinern zur Verfügung. Voraussetzung ist die Beachtung kommunaler Abfallsatzungen. Diese regeln, inwieweit solche Verfahren angewendet werden dürfen (aid 2005, 81).

127



**Verlag
Handwerk und Technik GmbH**
Postfach 63 05 00
22331 Hamburg

Telefon 040 53808-200
Telefax 040 53808-101
www.handwerk-technik.de
vertrieb@handwerk-technik.de

Informationsbüros mit Verlagsausstellung

Südwest
Feuerseeplatz 2
70176 Stuttgart
Telefon 0711 61439-20
Telefax 0711 61439-22

Nord
Lademannbogen 135
22339 Hamburg
Telefon 040 53808-0
Telefax 040 53808-101