

Wir blicken auf ein ereignisreiches Projektjahr 2012 zurück, in dem vieles erreicht wurde. Neben der Auszeichnung als offizielles Projekt der UN-Dekade Bildung für Nachhaltige Entwicklung im Jahr 2011 freuten wir uns nun über die Auszeichnung als Werkstatt N-Projekt durch den Rat für Nachhaltige Entwicklung. Diese Auszeichnung wird jährlich 100 Projekten zuteil.

Wir haben 2012 eine projekteigene Schriftenreihe begründet und kommen damit dem vielfachen Wunsch von interessierten Kreisen und unseren Kooperationspartnern nach, unsere Ergebnisse einer breiten Öffentlichkeit zur Verfügung zu stellen. Machen Sie davon Gebrauch und erzählen Sie auch Ihren KollegInnen davon. Die bisher erschienenen Bände 1-3 stellen wir Ihnen auf Seite 3 näher vor.

Die Praxistauglichkeit unserer bisherigen Ergebnisse wurden durch unsere Studierenden – angehende Lehrkräfte an Berufskollegs – im Rahmen eines Seminars im Sommersemester erprobt. Die SeminarteilnehmerInnen – Studierende mit der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – konstruierten zunächst Lernsituationen mit Nachhaltigkeitsbezug und entwickelten daraus Unterrichtseinheiten. Diese führten sie am Anne-Frank-Berufskolleg in Münster in den Fachklassen der HauswirtschaftshelferInnen sowie den staatlich geprüften Servicekräften durch. Wir danken den KollegInnen am Anne-Frank-Berufskolleg für die sehr angenehme und ertragreiche Zusammenarbeit. In 2013 soll die betriebliche Erprobung der Ergebnisse im Vordergrund stehen. Hierzu werden wir mit regionalen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zusammen arbeiten.

Das ungebrochene Interesse am Projekt wird nicht zuletzt an bundesweiten Anfragen für Vorträge sowie unserer eigenen gut besuchten Fachtagung im September deutlich. Dafür danken wir Ihnen sehr herzlich und freuen uns, wenn Sie unser Projekt auch in 2013 mit Interesse sowie fachlich-inhaltlichen Anregungen bereichern.

Mit den besten Wünschen für den Jahresausklang,

Prof. Dr. Irmhild Ketzschau, Nancy Mattausch & Philipp Brinkmann



Projektverlaufsskizze, Stand 11/2012

PROJEKTVERLÄNGERUNG

Das Projekt war zunächst für eine Laufzeit von zwei Jahren geplant – von Oktober 2010 bis Oktober 2012. Nun bewilligten das Bundesministerium für Bildung und Forschung sowie das Bundesinstitut für Berufsbildung eine Laufzeitverlängerung bis Oktober 2013, sodass unser Projekt gemeinsam mit dem gesamten Förderschwerpunkt „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der zweiten Hälfte der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung“ abschließen wird.

Im Mittelpunkt des dritten Jahres stehen insbesondere die Erprobung des Rahmencurriculums in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie die Entwicklung beispielhafter Ausbildungs- und Prüfungsaufgaben. Ebenso streben wir die Übertragung der Projektergebnisse auf die Lehrerbildung in der Beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaft mit bundesweiter Perspektive an.

DIE SCHRIFTENREIHE DES PROJEKTS

Im Rahmen des Projekts wurde eine Schriftenreihe begründet, mit der die Projektergebnisse zugänglich gemacht werden.

BAND 1

INHALTE UND UMSETZUNG EINER NACHHALTIGEN VERPFLEGUNG

Mit Band 1 der Schriftenreihe liegt eine Expertise vor, die für eine nachhaltige Verpflegung in der Gastronomie sowie der Gemeinschaftsverpflegung zentrale Inhalte und Umsetzungsstrategien herausstellt. Dabei werden Methoden benannt, die zur Messung, Bewertung und Zertifizierung einzelner Nachhaltigkeitsleistungen und Nachhaltigkeit insgesamt herangezogen werden können – darunter das Integrierende Nachhaltigkeitsdreieck.

Auf Basis der Nachhaltigkeitsdimensionen und unter Einbezug der Ressourcennutzung sowie der Prozessabläufe in der Gemeinschaftsverpflegung erfolgt die Identifizierung von Schlüsselfaktoren für eine nachhaltige Verpflegung, die in drei Themen verdichtet werden: 1. Speisenplanung und Lebensmitteleinkauf, 2. Information und Weiterbildung der MitarbeiterInnen, 3. Ressourcen schonende Geräte und Arbeitsprozesse.

Die Ergebnisse der Expertise dienen schließlich der Ableitung von Kompetenzanforderungen an bestehendes und künftiges Personal, dessen gestaltungskompetentes Entscheiden und Handeln zentrales Ziel nachhaltiger und somit zukunftsfähiger Verpflegungsdienstleistungen sein sollte.

(Zum Download unter: www.fh-muenster.de/bbne)

BAND 2

SEKTORANALYSE AUßER-HAUS-MARKT SCHWERPUNKT GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Band 2 widmet sich in Form einer weiteren Expertise der Analyse des Außer-Haus-Marktes, wobei die Schriftenreihe im Wesentlichen in vier Kernbereiche unterteilt ist: Zu Beginn erfolgen Definition und Einteilung des deutschen Außer-Haus-Marktes, wofür die Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Hotellerie, Marken- und Systemgastronomie Berücksichtigung finden. Im zweiten Part werden Kennzahlen und Marktdaten zum Außer-Haus-Markt unter besonderer Berücksichtigung der Gemeinschaftsverpflegung (Umsätze, Einkaufswerte, Anzahl der Betriebe, Beschäftigten und Essensteilnehmer etc.) untersucht. Daran schließt sich die Analyse der Entscheidungsstrukturen und Zuständigkeiten in Unternehmen und Einrichtungen innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung (v.a. mit Blick auf die Implementierung von Nachhaltigkeitsaspekten) an. Schließlich erfolgt im vierten Kapitel die Untersuchung aktueller wirtschaftlicher, ökologischer sowie sozialer Herausforderungen für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, unter Betrachtung von u.a. Gästebedürfnissen, Personalentwicklung, Technik und Einkauf.

(Zum Download unter: www.fh-muenster.de/bbne)

BAND 3

ARBEITSPROZESSE UND KOMPETENZANFORDERUNGEN IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Der aktuelle Band der Schriftenreihe bündelt die bisherigen Projektergebnisse. Zunächst werden die Kernelemente einer nachhaltigen Verpflegung vorgestellt, die u.a. auf Basis der Inhalte in Bde 1 und 2 erarbeitet wurden.

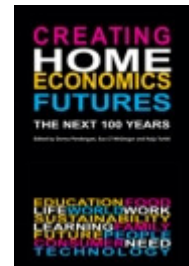
Entlang der Wertschöpfungskette in der Gemeinschaftsverpflegung sind diese Kriterien möglichst zu berücksichtigen. Für jeden Prozessschritt – von der Speisenplanung über die –zubereitung bis zur Reinigung – erfolgt eine Verknüpfung mit den jeweils relevanten Nachhaltigkeitskriterien und daraus resultierenden Kompetenzanforderungen. Somit ist für den Leser schnell ersichtlich welche Nachhaltigkeitskompetenzen die (angehende) Fachkraft benötigt, um bspw. eine nachhaltige Raumreinigung zu planen und auszuführen. Für vier exemplarisch untersuchte Berufe (HauswirtschaftlerIn, Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Fachmann/-frau für Systemgastronomie) wurden diese Inhalte mit den aktuell gültigen Ordnungsmitteln verknüpft.

Somit wurde für Lehr- und Ausbildungskräfte ein Kompendium geschaffen, aus dem themenbezogen eine Auswahl getroffen werden kann. Zusätzlich informiert der enthaltene Glossar bündig über wesentliche Handlungsfelder einer nachhaltigen Verpflegung. Von A wie Abfallmenge bis Z wie Zubereitungstechniken.

(Restexemplare zu beziehen bei Nancy Mattausch: mattausch@fh-muenster.de)

EIGENE VERÖFFENTLICHUNGEN 2012

Mattausch, N.; Strassner, C.; Kettschau, I. (2012): Anchoring Skills for Sustainable Development in Vocational Training: Curricula for Home Economics and Hospitality Professions. In: Pendergast, D.; McGregor, S.; Turkki, H. (Ed.): Creating Home Economics Future – The next 100 years. Brisbane: Australian Academic Press.



Institut für Berufliche Lehrerbildung (Hrsg.) (2012): Arbeitsprozesse und Kompetenzanforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, Band 3, Münster.

Roehl, R.; Strassner, C. (2012): Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, Band 1, Münster.

Roehl, R.; Strassner, C. (2012): Sektoranalyse Außer-Haus-Markt – Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung. Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, Band 2, Münster.

Kettschau, I. (2012): Kompetenzmodellierung in der beruflichen Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE). In: Haushalt in Bildung & Forschung 1, 1. S.25-43.

Kettschau, I.; Mattausch, N. (2012): Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum Ernährung / Hauswirtschaft., In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 60, 1. S.15-23.

Zum Download einiger Veröffentlichungen sowie für weitere Informationen zum Projekt besuchen Sie unsere Homepage:

<https://www.fh-muenster.de/bbne>



Impressum:

Fachhochschule
Münster University of
Applied Sciences



Institut für
Berufliche
Lehrerbildung

Institut für Berufliche Lehrerbildung
Leonardo-Campus 7
48149 Münster

Web: www.fh-muenster.de/ibl

Telefon: 0251/83-65 165
Fax: 0251/83-65 148
E-Mail: ibl@fh-muenster.de

Redaktion: Nancy Mattausch, Hella Maria Innemann
Layout: Hella Maria Innemann, Anne Abeler