



Von den Kernpunkten nachhaltiger Verpflegung zu Ausbildungskonzepten

Am 27. Mai 2011 trafen sich Lehrkräfte von Beruflichen Schulen und Berufspraktiker der Gemeinschaftsverpflegung am Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster zu einem Workshop über nachhaltige Verpflegung. Neben der Frage was ein nachhaltiges Verpflegungskonzept ausmacht, wurden die hierfür erforderlichen Kompetenzen sowie die Umsetzungsmöglichkeiten im Unterricht diskutiert.

Ein ausgebuchter Workshop mit über sechzig TeilnehmerInnen von Berufskollegs und aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung – das ist die Bilanz der zweiten Fachveranstaltung im Rahmen des Projektes „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche“. Erneut wurde deutlich, dass das Thema Nachhaltigkeit interessiert und sich viele Lehrkräfte und Ausbilder Anregungen für den Unterricht bzw. die betriebliche Praxis wünschen.

Als Einstieg brachte Rainer Roehl (a'verdis) mit einer Sektoranalyse der Gemeinschaftsverpflegung (GV) aktuelle Trends und Herausforderungen in dieser Branche auf den Punkt. Über 100.000 Einrichtungen umfasst die GV in Deutschland, darunter Kindergärten, Schulen, Betriebskantinen, Krankenhäuser und Altenheime. Trotz oder gerade aufgrund des Kostendrucks in dieser von engen Kalkulationen geprägten Branche – die durchschnittlichen Ausgaben in der Arbeitsplatzverpflegung liegen bei 2,40 Euro pro Besuch – ist das Thema Nachhaltigkeit für viele Küchenleitungen aktuell und relevant. Nicht zuletzt lassen sich mit einem nachhaltigen Verpflegungskonzept Ressourcen wie Energie und Wasser und damit bares Geld sparen.

Prof. Dr. Carola Strassner vom Fachbereich Oecotrophologie (Lehrgebiet Nachhaltige Verpflegung/Ernährungsökologie) zeigte auf, dass die Ernährung bei der Beanspruchung unserer Ressourcen wie Wasser, Boden oder Energie stets einen der ersten Plätze einnimmt. Nachhaltiges Handeln ist aus ihrer Sicht die Antwort auf die Herausforderungen im Ernährungs- und Verpflegungsbereich. Damit sei jedoch nicht nur eine ökologisch tragfähige und sozial gerechte Konzeption der Verpflegung gemeint. Die Basis stelle die Wirtschaftlichkeit dar – das wirtschaftliche Interesse des Betriebes, aber auch des Gastes.

Die Verpflegung müsse zudem zur Gesunderhaltung und zum Wohlbefinden des Gastes beitragen. Die Akzeptanz eines Verpflegungsangebotes steht und fällt letztlich mit der Attraktivität der Speisen und der Gestaltung eines angenehmen Umfeldes, denn Essen soll vor allem schmecken und die Mahlzeit der Erholung und Regeneration dienen. .

Strassner sieht im beruflichen Alltag in erster Linie beim Personal große Einflussmöglichkeiten mit entsprechender Rückkopplung bezüglich einer nachhaltigen Entwicklung. Dafür müssen die MitarbeiterInnen ihr berufliches Handeln ganzheitlich betrachten und in globale Zusammenhänge stellen können. Dies zu ermöglichen, erfordert eine hervorragende Ausbildung.

An diesen Punkt knüpfte Dagmar Winzier vom Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) an, in dem sie die politischen Möglichkeiten für die Verstetigung des Themas Nachhaltigkeit in den (ordnungspolitischen) Rahmenvorgaben der beruflichen Bildung erläuterte. Zwar sind in Ausbildungsordnungen und schulischen Lehrplänen für die Hauswirtschaft oder Berufe des Gastgewerbes Anknüpfungspunkte für Nachhaltigkeitslernen zu finden. An einer konkreten Benennung sowie Verstetigung auf breiter Ebene der beruflichen Bildung fehlt es bislang. Die Reaktionen des Auditoriums zeigten, dass eine breite Verankerung der Nachhaltigkeit als Querschnittsthema bei den anwesenden Lehr- und Ausbildungskräften auf große Zustimmung stößt.

Bei den Ausbildungsordnungen bieten sich unterschiedliche Möglichkeiten des Einbaus nachhaltigkeitsrelevanter Bildungselemente an:

- Einbindung in die berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten wie beim/bei der Anlagenmechaniker/-in für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik mit der Berufsbildposition „Berücksichtigen nachhaltiger Energie- und Wassernutzungssysteme“,
- Subsummierung unter die integrativen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten etwa in Analogie zu der Berufsbildposition „Qualitätssicherung“
- oder gar als neue Standardberufsbildposition z.B. bei Ersetzung des „Umweltschutzes“ durch „nachhaltige Entwicklung“.

Die letztgenannte Möglichkeit kann nur dann zum Tragen kommen, wenn die Sozialpartner bereit wären über eine solche Änderung zu diskutieren. Werden Nachhaltigkeitsthemen in Aus- und Fortbildungsverordnungen verankert, so sind sie verbindlich zu vermitteln und bei Prüfungen zu berücksichtigen.

Aber auch ohne auf die Änderung von Verordnungen, die nach dem Berufsbildungsgesetz geregelt werden, zu warten, ist es für die Bereiche der Ernährung und der Hauswirtschaft möglich – wenn auch nur freiwilliger Basis - nachhaltigkeitsorientierte Ausbildungs- und

Lerninhalte zu vermitteln, denn mit den vorhandenen Ordnungsmitteln können schon jetzt Lern- und Arbeitsaufgaben zu Nachhaltigkeitsthemen entwickelt und umgesetzt werden.

Das große Interesse der Praxis an solchen Angeboten wird nicht zuletzt durch die starke Resonanz auf die Fachtagungen des Münsteraner Nachhaltigkeitsprojektes deutlich.

Interessante Anreize würden geschaffen, wenn Nachhaltigkeitsmodule aus der beruflichen Aus- und Weiterbildung für einen Bachelor-Studiengang angerechnet werden könnten.

Am Nachmittag kamen vor allem die Praktiker zu Wort, um aufzuzeigen, wie der Transfer der Theorie in die Praxis gelingen kann. Vier Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger des so genannten BioMentoren-Netzwerkes erläuterten in einer Diskussionsrunde, wie sie es geschafft haben, nachhaltige Elemente in das Verpflegungskonzept ihrer Einrichtungen zu integrieren. Ob Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung, Einsatz regionaler Produkte, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, effizienter Einsatz von (regenerativer) Energie oder Fokus auf die Wirtschaftlichkeit aufgrund des engen finanziellen Rahmens in der Gemeinschaftsverpflegung – alle vorgestellten Konzepte haben einen anderen Schwerpunkt. Insbesondere sind sie individuell auf die Möglichkeiten und Besonderheiten der jeweiligen Großküche zugeschnitten. Die Entscheidung, welche Elemente umgesetzt werden, wird in der Regel auf Leitungsebene getroffen. Und hier waren sich die Küchenchefs einig: ein nachhaltiges Verpflegungskonzept hat nur dann Erfolg, wenn bei der anschließenden Umsetzung alle Mitarbeiter einbezogen werden. Ob Koch oder Ausgabekraft – alle Mitarbeitenden müssen geschult und motiviert werden. Dann bestehe die Chance der Verselbständigung. Nach gewisser Zeit, so die Erfahrung der BioMentoren, bringen die Mitarbeiter eigene Ideen ein und tragen so zur Optimierung des Konzeptes bei.

Damit künftige Fachkräfte von Beginn an Nachhaltigkeitswissen und -kompetenzen in die Unternehmen mitbringen, sollte bereits in der Berufsausbildung intensiv darauf eingegangen werden. Im Idealfall erwerben die Auszubildenden nachhaltigkeitsorientierte Handlungskompetenzen mit fundiertem Fachwissen und praktischen Umsetzungsmöglichkeiten an ihren Lernorten Schule und Betrieb. Dies ist derzeit noch selten der Fall, u.a. weil noch kein Konsens über Inhalte und Anforderungsprofile nachhaltigkeitsorientierten Lernens in den Berufen der Ernährungswirtschaft besteht. In einer zweiten Diskussionsrunde diskutierten Lehrkräfte deshalb, welche Kompetenzen die Auszubildenden benötigen und wie diese im schulischen Alltag vermittelt werden können.

Neben einem soliden Basiswissen über Nachhaltigkeit, d.h. der Fach- und Methodenkompetenz, sollten den Auszubildenden vor allem Werte vermittelt werden. Dies kann die Berufliche Schule nicht allein schultern, sondern benötigt Unterstützung von relevanten Erziehern und Vorbildern wie Elternhaus, Medien, jugendspezifischer Öffentlichkeit. Ziel müsse sein, dass die angehenden Fachkräfte nachhaltiges Handeln als

Selbstverständlichkeit in ihren beruflichen Alltag integrieren. Eine gewisse Frustrationstoleranz und Beharrlichkeit sei unbedingt erforderlich, um Rückschläge verkraften zu können, denn nicht immer werde die Küchenleitung alle Ideen aufgreifen und umsetzen. Letztlich sei die Einführung nachhaltiger Elemente in das bestehende Verpflegungskonzept von der eigenen Begeisterung, Kreativität und Art der Kommunikation abhängig.

Die Interviewpartner verdeutlichten, dass erfolgreiches Nachhaltigkeitslernen immer auch von der Motivation und Vorbildfunktion der Lehrkraft abhängig ist. Lehrer müssen auch in diesem Punkt authentisch sein und im Unterricht wie in den Pausen die Aspekte, die sie lehren, den Schülern vorleben.

Das BioMentoren-Netzwerk: <http://www.biomentoren.de>

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

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

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