

Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche

Wege zur Entwicklung und Verankerung
von Curriculum-Bausteinen in den fach-
spezifischen Qualifizierungsgängen

Fachtagung im Rahmen des
BiBB-Förderschwerpunktes BBNE
11. März 2011

Prof. Dr. Irmhild Kettschau (Projektleitung)

Dipl.-Ing. Nancy Mattausch, M.Sc. (wissenschaftliche Mitarbeiterin)

Institut für Berufliche Lehrerbildung | Fachhochschule Münster | Leonardo-Campus 7, 48149 Münster | www.fh-muenster.de/ibl
kettschau@fh-muenster.de und mattausch@fh-muenster.de



1. Einleitung
2. Leitbild nachhaltige Entwicklung
3. Nachhaltigkeit und Ernährung
4. AHV / GV Branche
5. Unser Projektansatz
6. Ausblick

Einleitung





Spannungsfelder, in dem sich Wege zu einer nachhaltigen Ernährung entwickeln:

- Einstellungen und Verhalten der Verbraucher
- Märkte, Angebot und Nachfrage, Transparenz
- Strukturen, Gesetze, Leistungen
- Professionelle Qualifikationen und Kompetenzen

1. Einleitung
- 2. Leitbild nachhaltige Entwicklung**
3. Nachhaltigkeit und Ernährung
4. AHV / GV Branche
5. Unser Projektansatz
6. Ausblick

Leitbild nachhaltige Entwicklung

3-dimensionaler Ansatz

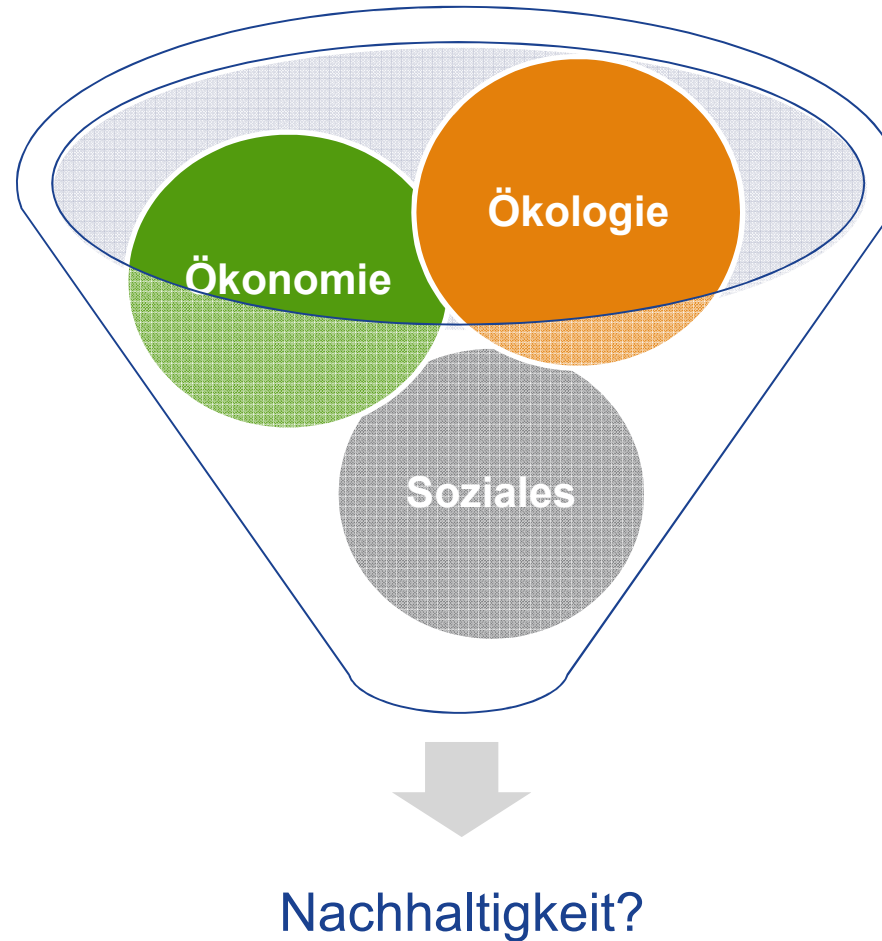


Abb.3: Die klassischen drei Dimensionen einer nachhaltigen Entwicklung

Leitbild nachhaltige Entwicklung

Integrierendes Nachhaltigkeitsdreieck

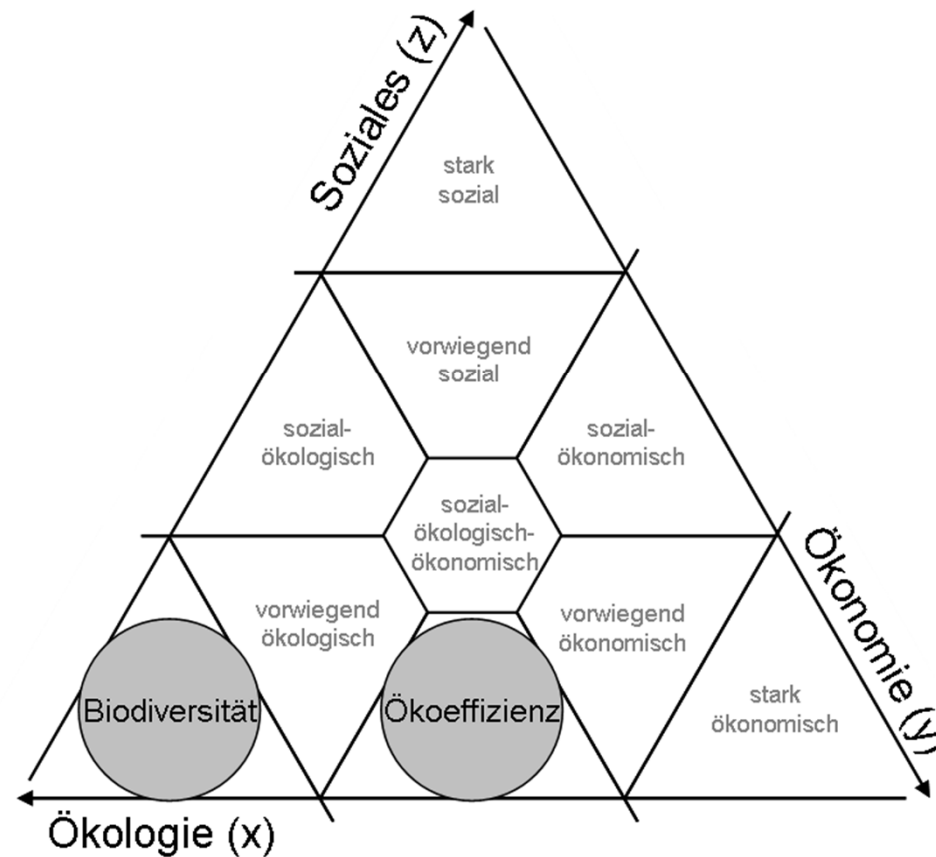


Abb.4: Integrierendes Nachhaltigkeitsdreieck (Kleine 2009)

Leitbild nachhaltige Entwicklung

- Vielzahl von Kriterien -

Dimension



Ökonomie	+	+	+	+	+
Ökologie	+	+	+	+	+
Soziales	+	+	+	+	+
Gesundheit			(+)	+	+
Partizipation	+		+		
Kulturelle Vielfalt	+		(+)		
Globale Verantwortung	+		+		
Politik			+		
Attraktivität					+

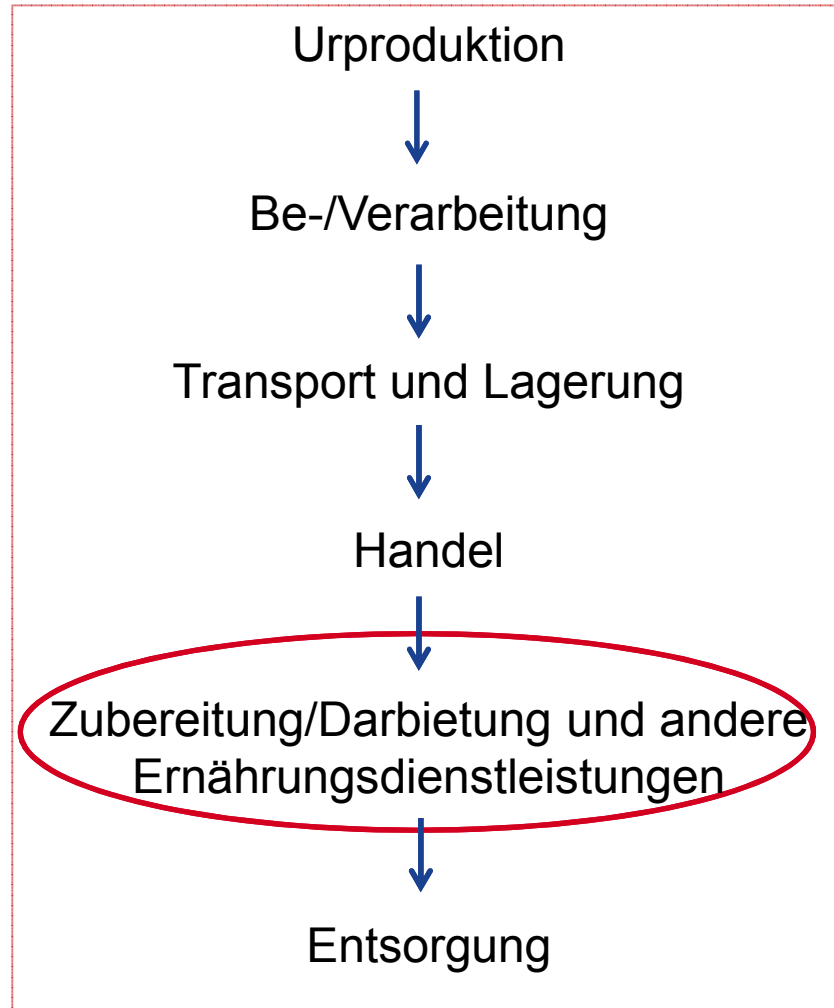
1. Einleitung
2. Leitbild nachhaltige Entwicklung
- 3. Nachhaltigkeit und Ernährung**
4. AHV / GV Branche
5. Unser Projektansatz
6. Ausblick

Einige Stichworte:

- › Ressourcenverbrauch zur Nahrungsmittelproduktion, -verarbeitung und -zubereitung (Energie, Wasser, Boden, Luft)
- › Frage der weltweiten und intragenerationellen Gerechtigkeit (Hunger / Überfluss)
- › Überangebot an Lebensmitteln, scheinbare jederzeitige Verfügbarkeit
- › Verluste entlang der Produktionskette ‚from field to fork‘
- › Verbraucherverhalten: hoher Fleischverzehr, Convenience-Produkte, Kenntnis- und Kompetenzverluste bei der Lebensmittelauswahl und Nahrungszubereitung
- › Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung
heute: rund 40 % aller Lebensmittelausgaben

Nachhaltigkeit und Ernährung

Herausforderungen nachhaltiger Ernährung



Vielzahl und Vielfalt an Berufen im
Nahrungsmittelhandwerk, -
industrie, Handel, Gastronomie
und Gemeinschaftsverpflegung,
Hauswirtschaft

1. Einleitung
2. Leitbild nachhaltige Entwicklung
3. Nachhaltigkeit und Ernährung
- 4. AHV / GV Branche**
5. Unser Projektansatz
6. Ausblick

Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Was kennzeichnet die GV?

- › Verpflegung definierter Personengruppen in besonderen Lebenssituationen
- › Zugang nur für einen bestimmten Personenkreis von Berechtigten
- › Teilweise Personengruppen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen (z.B. Senioren, Kinder und Jugendliche, Kranke)
- › Speisenangebot wechselt in einem konzeptionell vorgegebenen Rhythmus
- › häufig bezuschusst; enge Preiskalkulation



Gemeinschaftsverpflegung (GV)

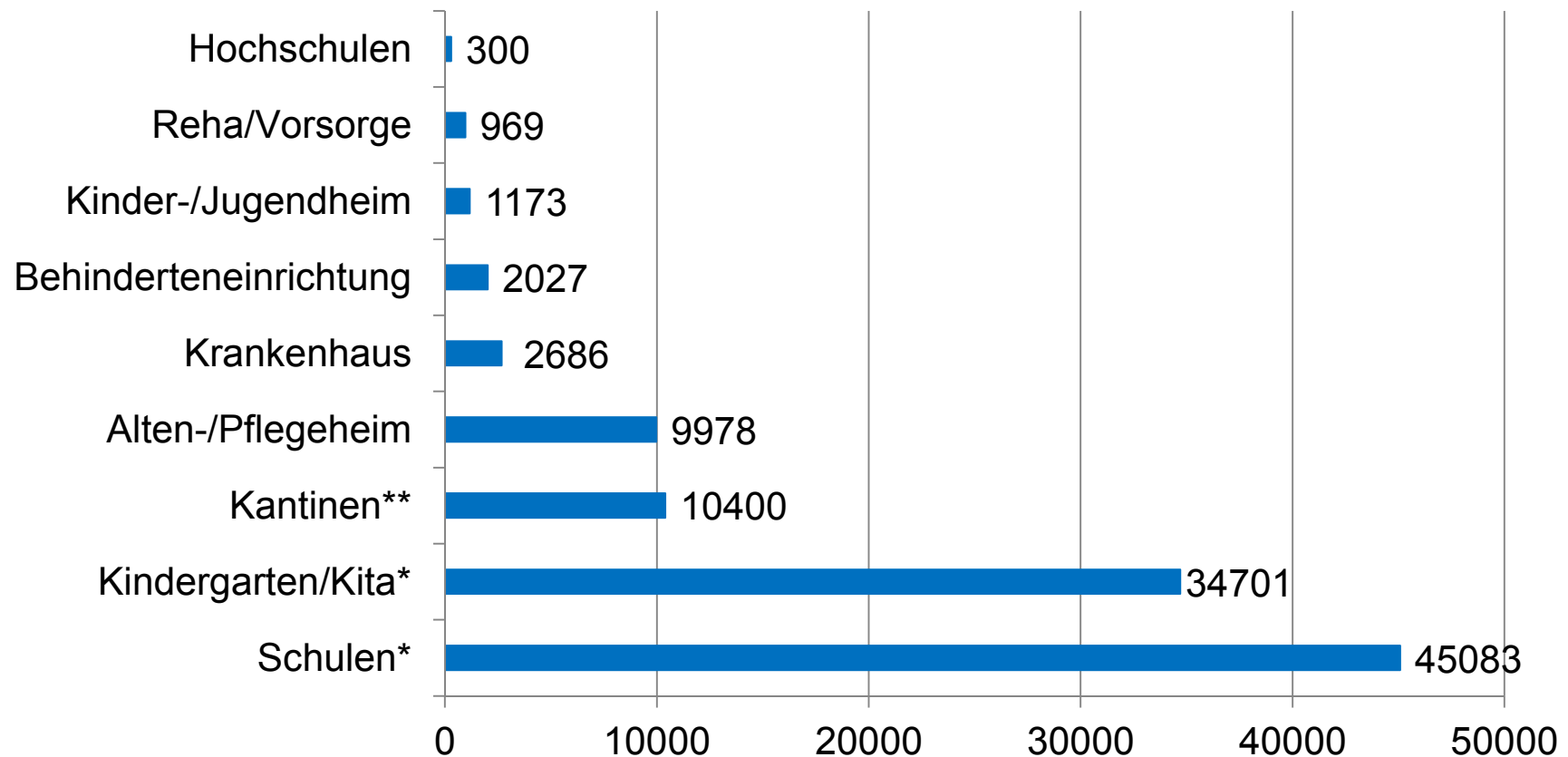
Bereiche der GV



Quelle: eigene Darstellung nach Paulus (1988)

Der Sektor Gemeinschaftsverpflegung (GV)

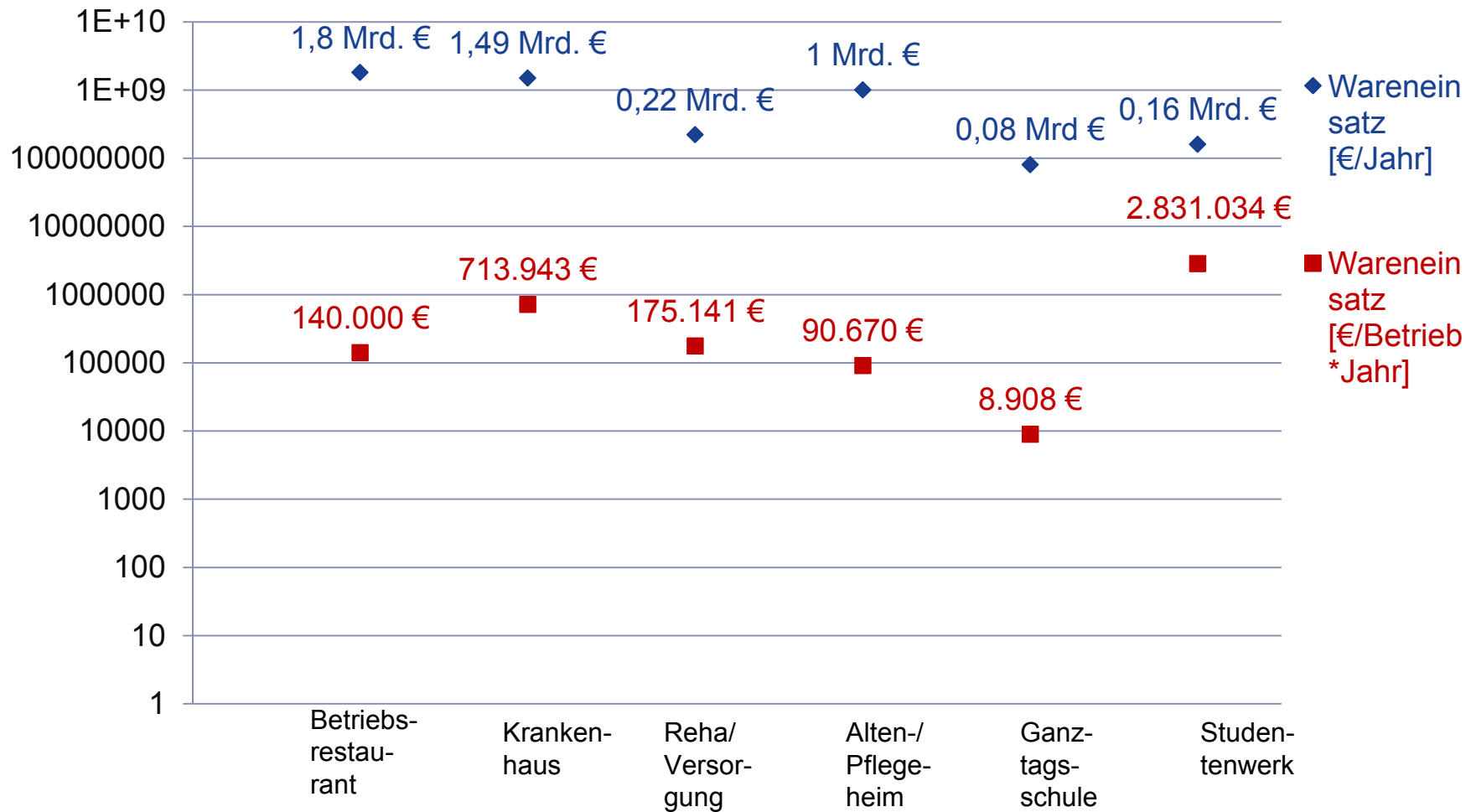
Anzahl Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung nach Bereichen im Jahr 2009



Quelle: chd-expert .| Erhebungszeitraum Sept. 2009 .| * inklusive Betriebe ohne Küche .| ** Kantinen ab 100 MitarbeiterInnen

Der Sektor Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Umfang der unterschiedlichen GV-Segmente



Quelle: Deutscher Fachverlag 2009

Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Relevante Berufe

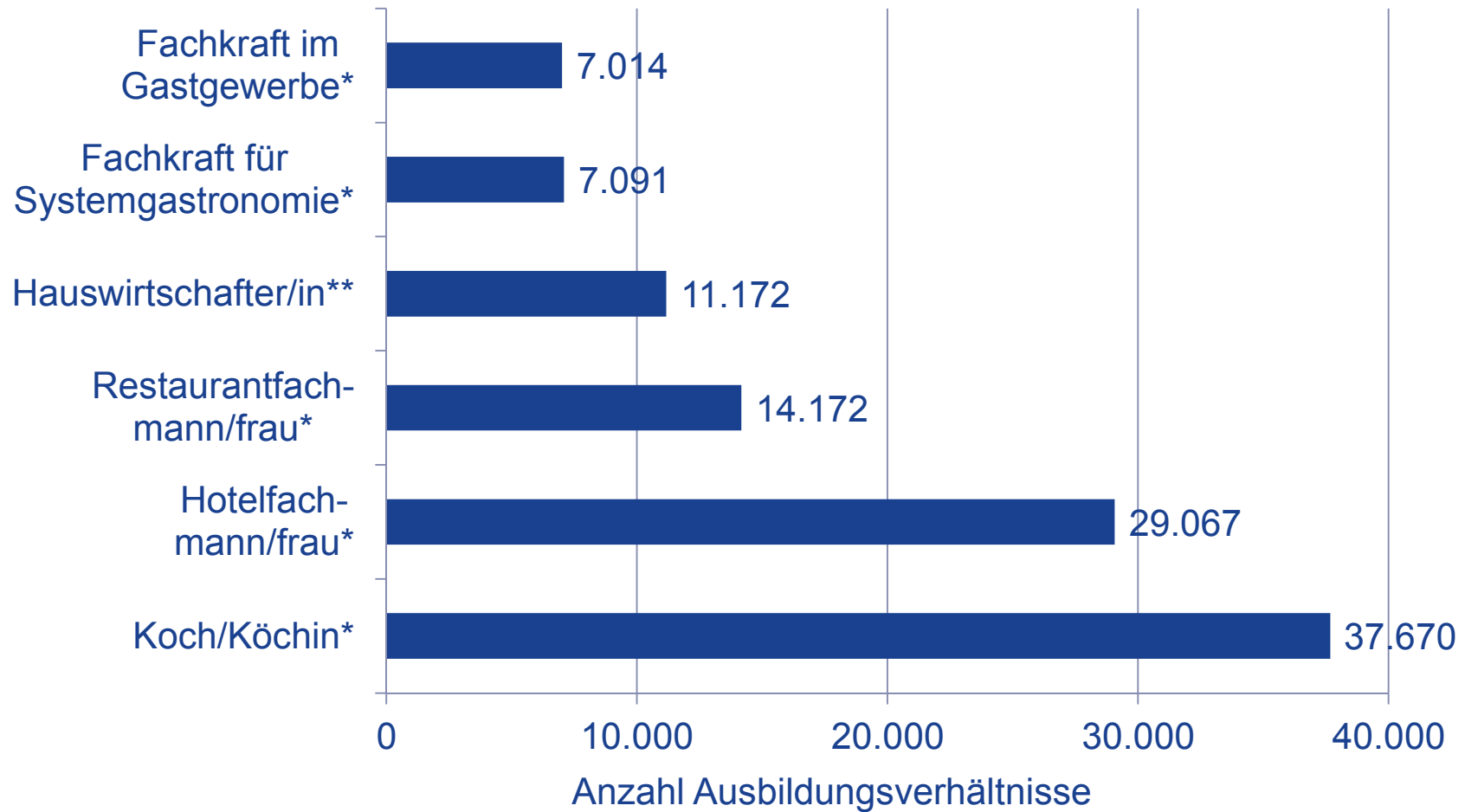
Back- und Süßwarenherstellung	Fleischverarbeitung	Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandel	Hauswirtschaft	Hotel- und Gaststätten-gewerbe	Sonstige Berufe
Bäcker/in	Fleischer/in	Bereiche: - Bäckerei - Konditorei - Fleischerei	Hauswirtschaftshelfer	Koch/Köchin	Müller
Konditor/in				Fachkraft im Gastgewerbe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

Quelle: eigene Darstellung nach Fegebank 2004, S. 28

Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Relevante Berufe

Anzahl bestehender Ausbildungsverhältnisse und neu abgeschlossener Ausbildungsverhältnisse in Gastgewerbe (2009) und Hauswirtschaft (2008)

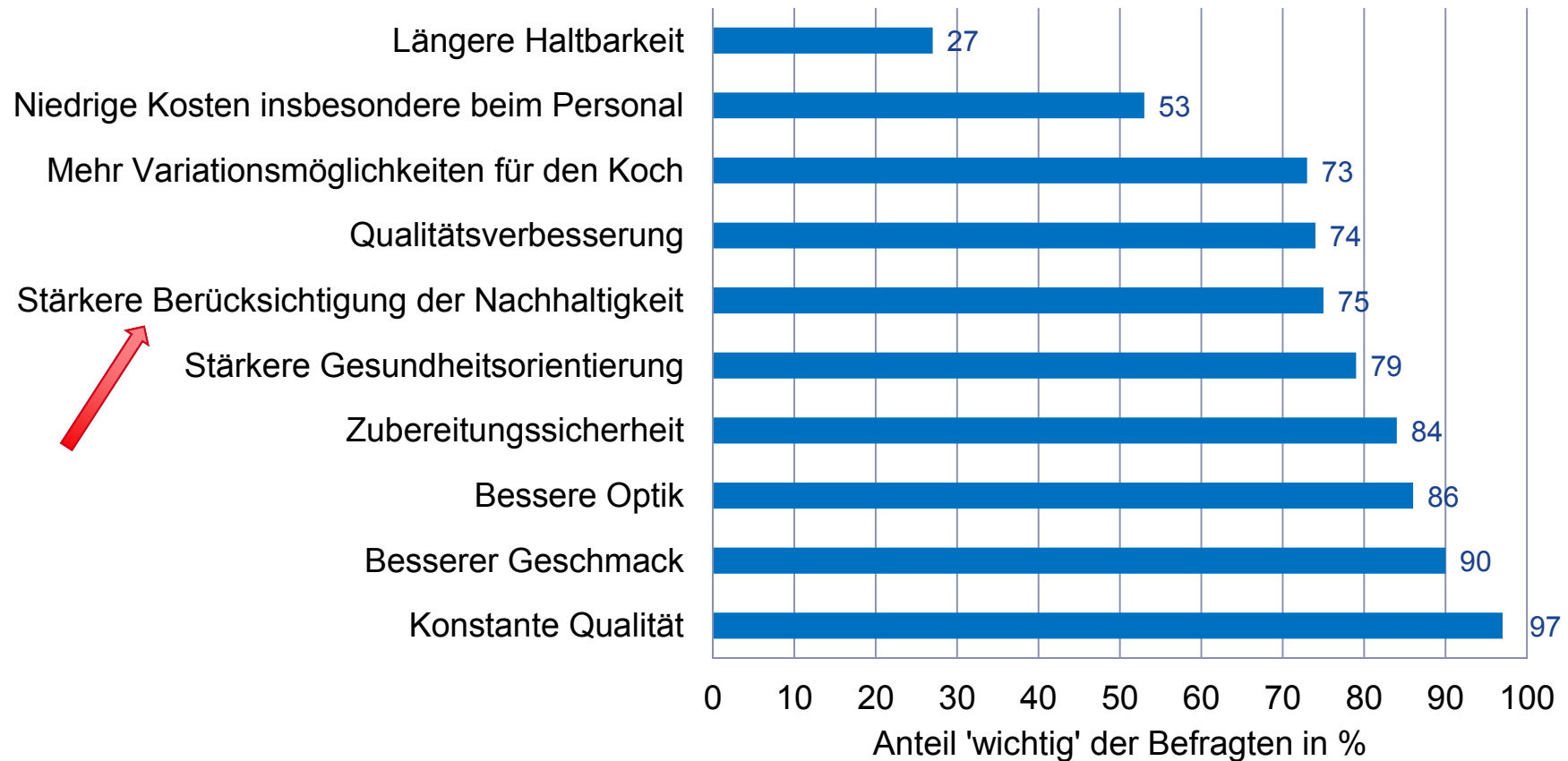


Quelle: *DIHK; ** BIBB

Der Sektor Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Anknüpfungspunkte

Auf welchen Gebieten sollen neue Produkte der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Verbesserungen für Betriebsrestaurants bringen?



Quelle: Hamburg Messe und Congress GmbH

n=147 (telefonisch); Durchführung 2009

Zwischenfazit:

- › Nachhaltige Ernährung betrifft vielfältige Produkte und Dienstleistungen sowie damit befasste Berufe
- › Verantwortung der Ernährungsbranche: nachhaltige Produkte und Dienstleistungen anbieten (z.B. nachhaltige Verpflegungskonzepte)
- › Umsetzung von nachhaltiger Ernährung erfordert gut ausgebildetes Personal
 - ganzheitliche Gestaltung und Kommunikation betrieblicher Abläufe
- › Operationalisierung und Systematisierung nachhaltigkeitsrelevanter Kriterien und Kennzahlen erforderlich (z.B. durch integrierendes Nachhaltigkeitsdreieck)