

2011

UNIVERSITÄT OSNABRÜCK



Institut für
Berufliche
Lehrerbildung

Fachhochschule
Münster University of
Applied Sciences



Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche

+++++

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

16. Hochschultage Berufliche Bildung
Fachtagung Hauswirtschaft
Universität Osnabrück, 24.03.2011

Prof. Dr. Irmhild Ketschau (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
ketschau@fh-muenster.de und mattausch@fh-muenster.de

Bundesinstitut
für Berufsbildung **BiBB**

- Forschen
- Beraten
- Zukunft gestalten



GEFÖRDERT VOM

Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

1. Einleitung
2. Nachhaltigkeit und Ernährung
3. Gemeinschaftsverpflegung
4. Unser Projektansatz
5. Ausblick

„Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE) in der zweiten Hälfte der UN-Dekade Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (2005-2014)“

- › Insgesamt 7 Projekte im BIBB-Förderschwerpunkt (4 Projekte im Bereich regenerative Energien, jeweils 1 Projekt aus den Bereichen Chemie, Bauen/Wohnen sowie Ernährung)
- › Förderung aus Mitteln des BMBF
- › eine wissenschaftliche Begleitung für alle Projekte
- › Laufzeit Münsteraner Projekt: 11/2010 bis 10/2012 (Einzelprojekt)
- › Informationen zum Förderschwerpunkt und den Projekten:
<http://bbne.bibb.de/de/56741.htm>

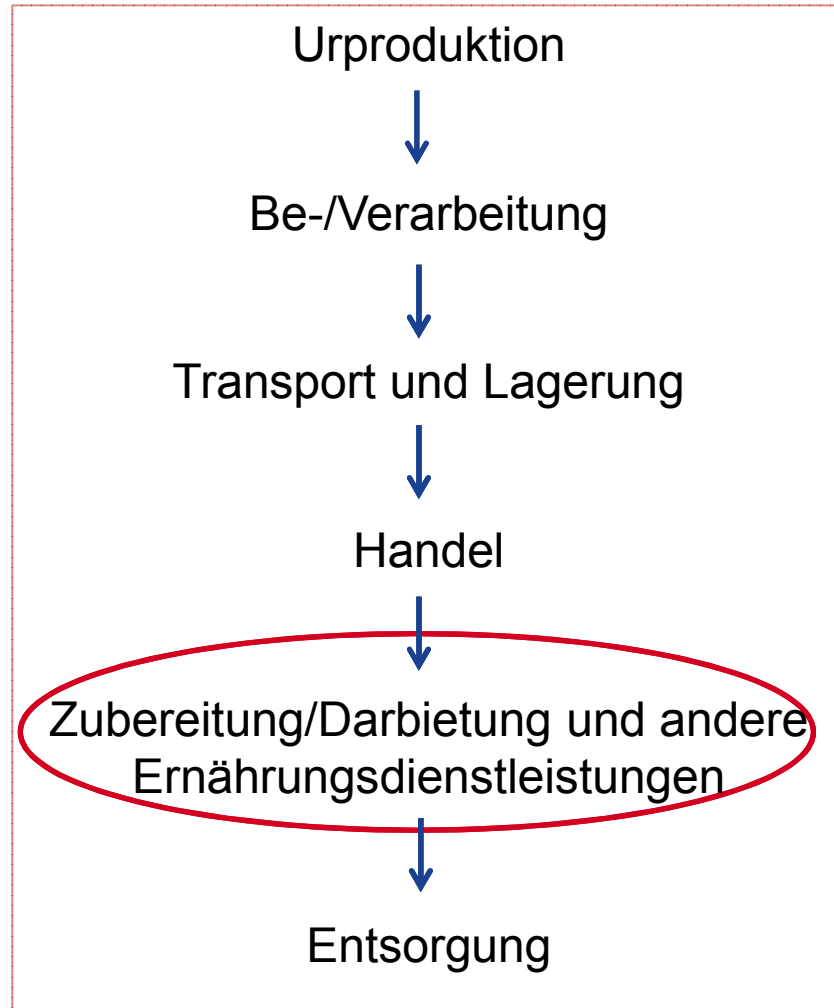
1. Einleitung
- 2. Nachhaltigkeit und Ernährung**
3. Gemeinschaftsverpflegung
4. Unser Projektansatz
5. Ausblick

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. Nachhaltigkeit und Ernährung
- 3. Gemeinschaftsverpflegung**
4. Unser Projektansatz
5. 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

© Rainer Sturm | PIXELIO
<http://www.pixelio.de>



Business

- Kantinen
- Betriebsrestaurants

Care

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

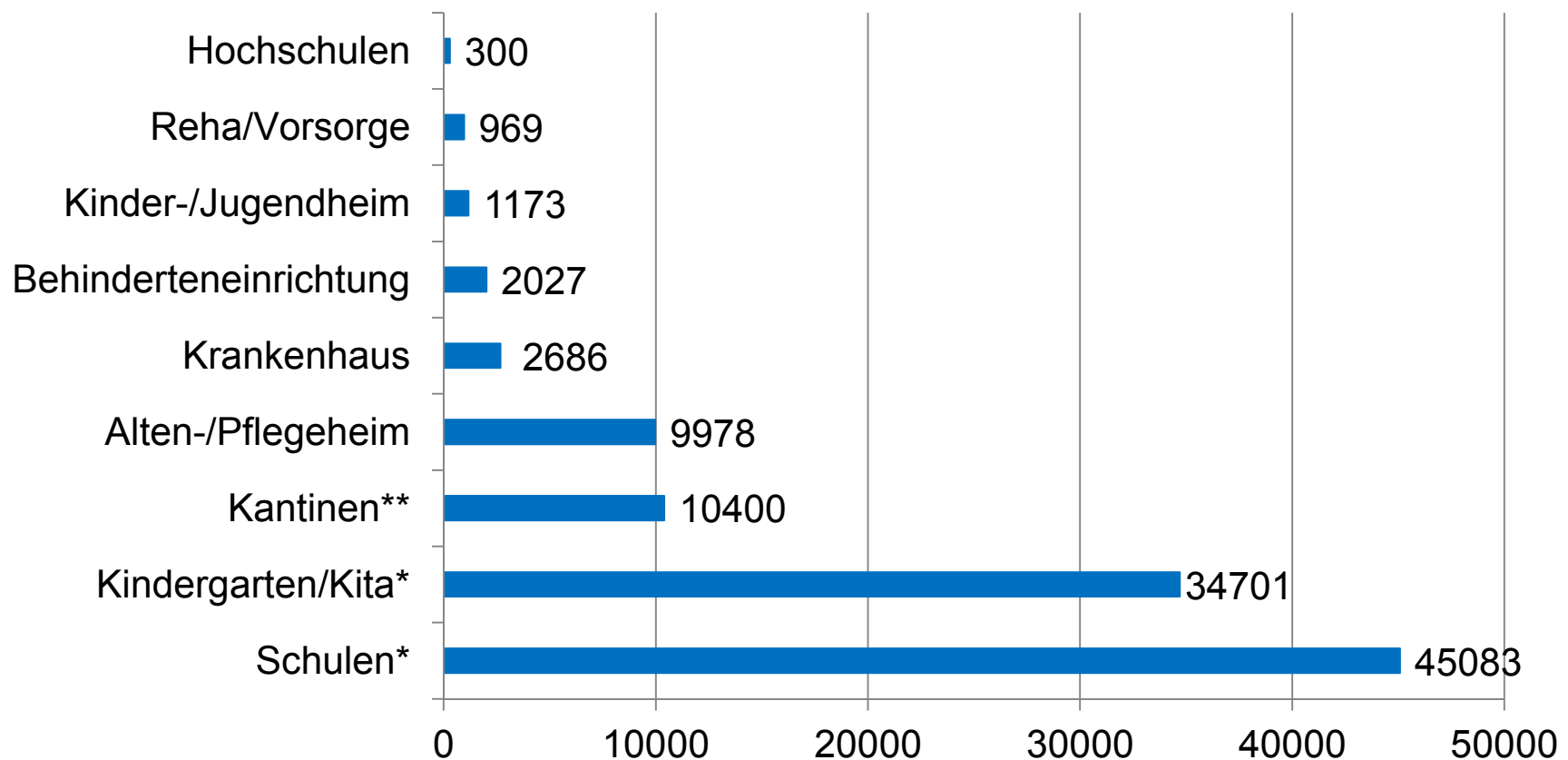
Education

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

Quelle: eigene Darstellung nach Paulus (1988)

Der Sektor Gemeinschaftsverpflegung (GV)

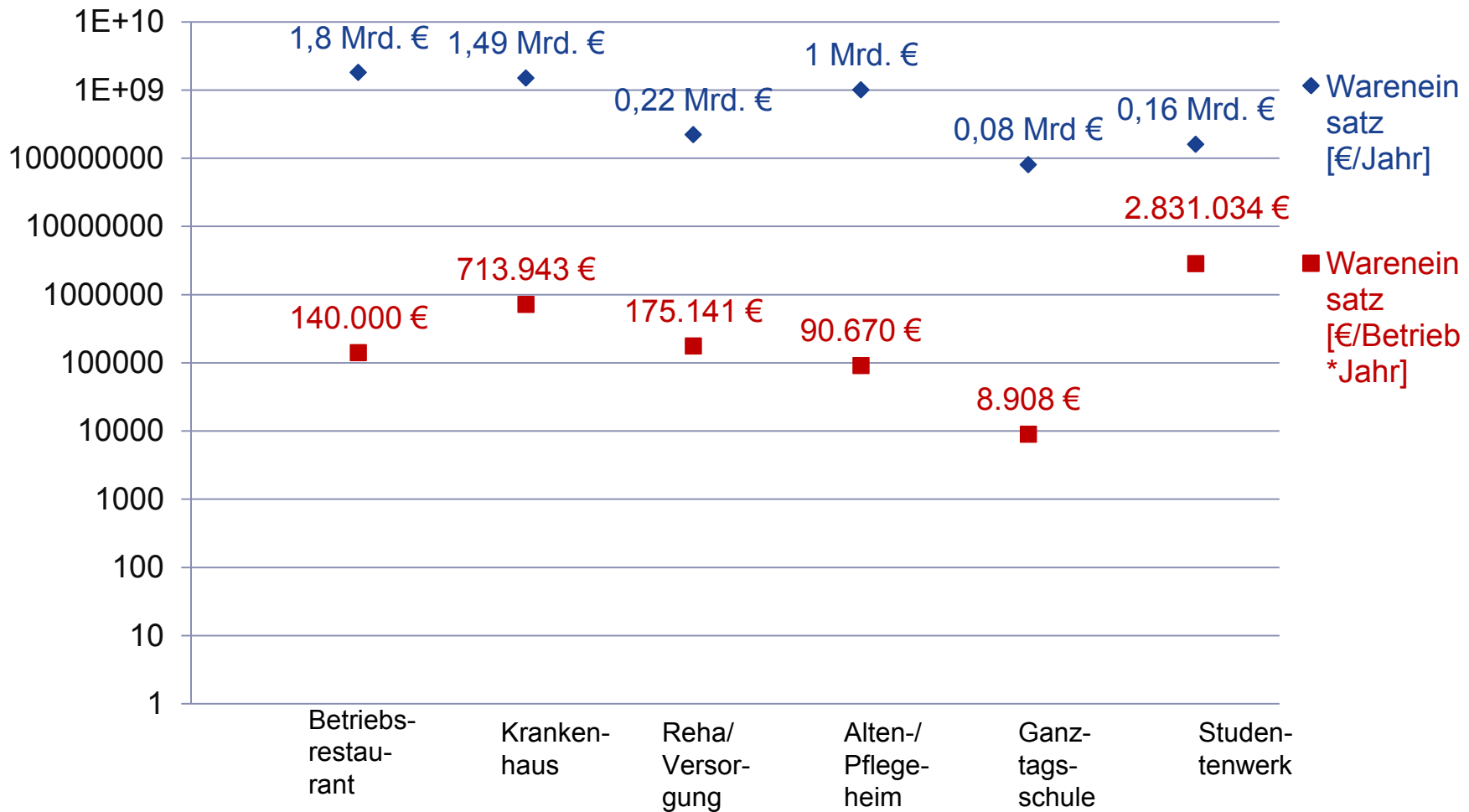
Anzahl Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung nach Bereichen im Jahr 2009



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

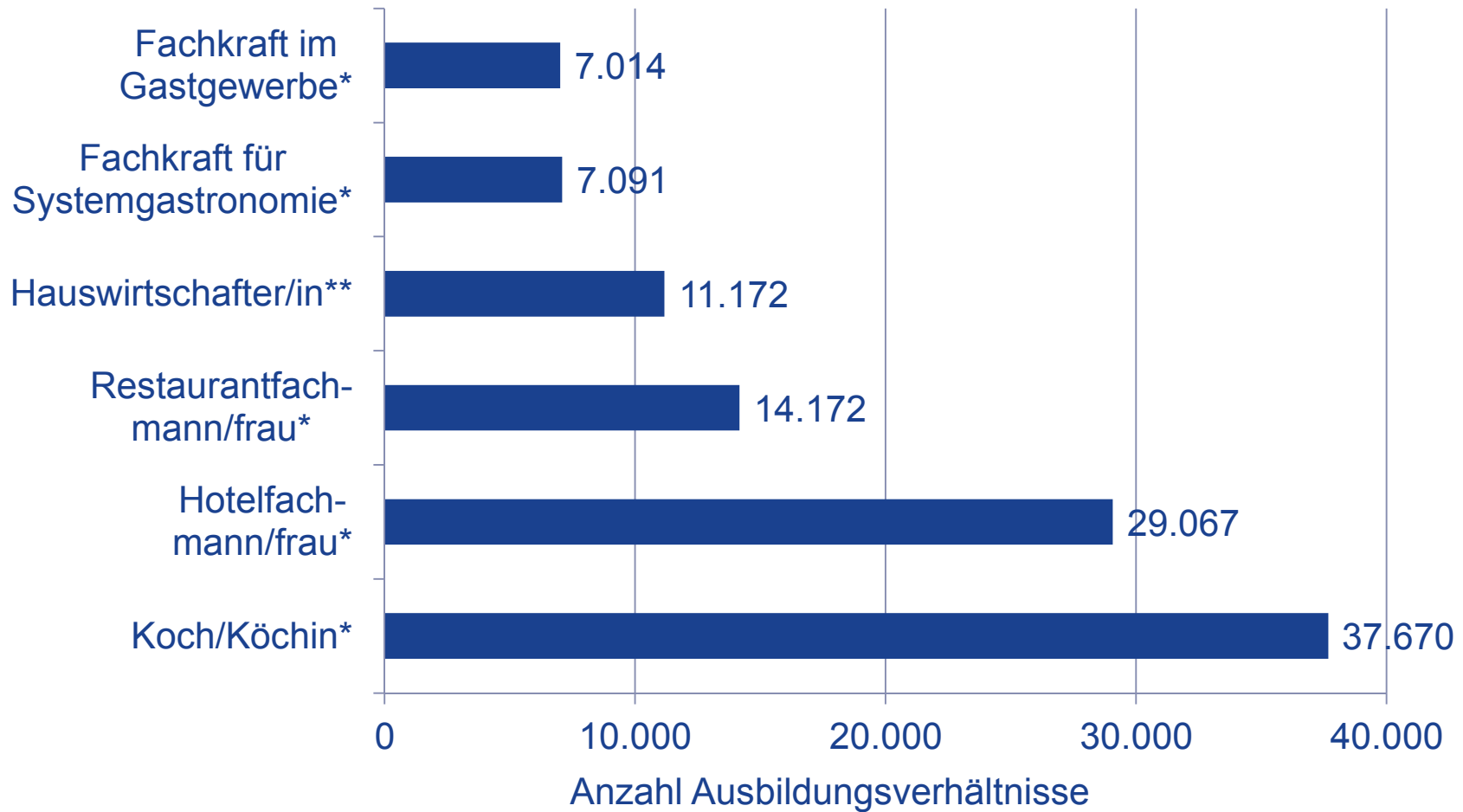
Back- und Süßwarenherstellung	Fleischverarbeitung	Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandel	Hauswirtschaft	Hotel- und Gaststätten-gewerbe	Sonstige Berufe
Bäcker/in	Fleischer/in	Bereiche: - Bäckerei - Konditorei - Fleischerei	Hauswirtschaftshelfer	Koch/Köchin	Müller Brauer/in Mälzer/in Molkereifachmann/frau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

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)

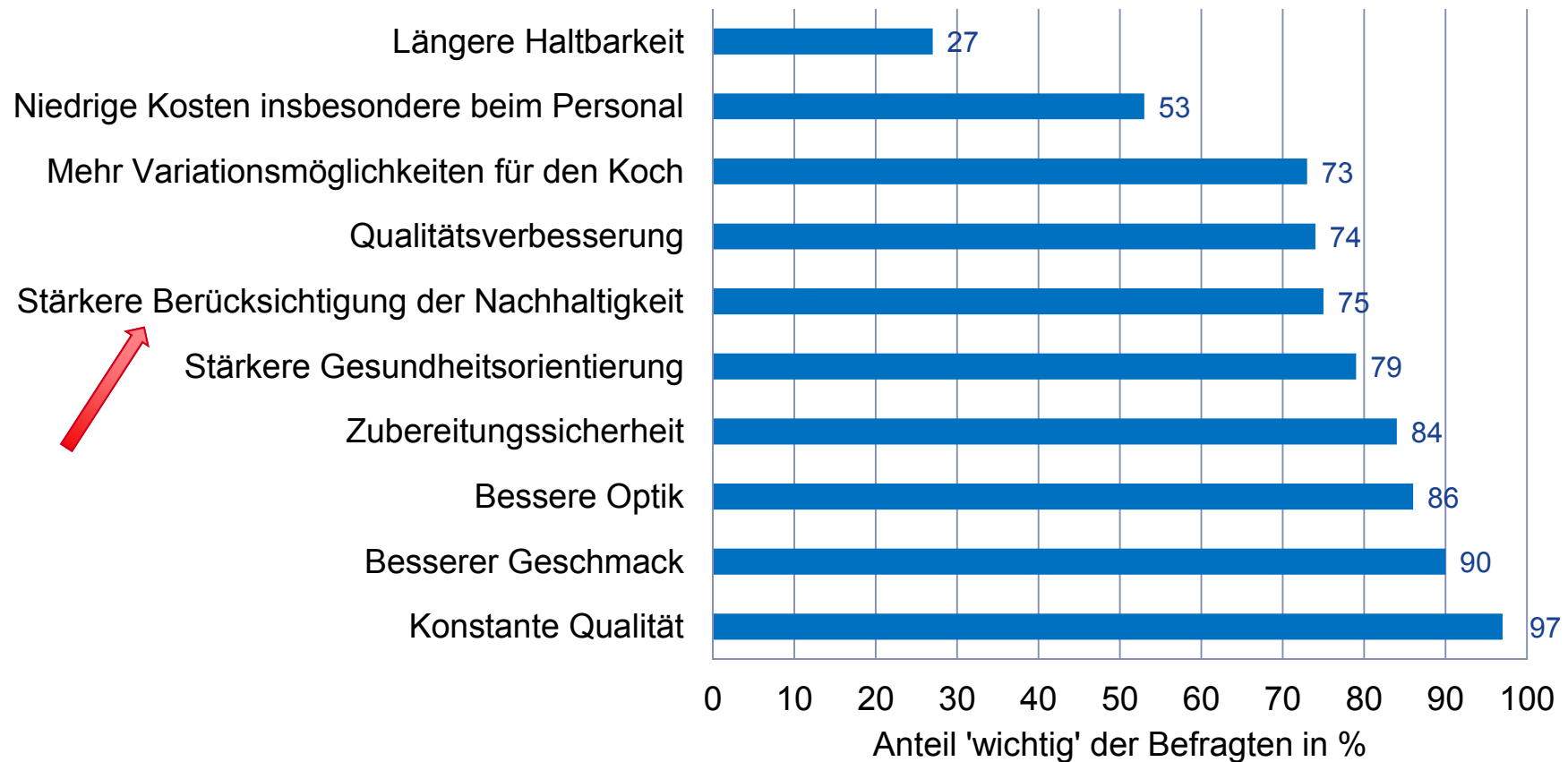


Quelle: *DIHK; ** BIBB

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)

1. Einleitung
2. Nachhaltigkeit und Ernährung
3. Gemeinschaftsverpflegung
- 4. Unser Projektansatz**
5. Ausblick

I. Systematische Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskompetenzen in der fachspezifischen beruflichen Bildung

II. Rahmencurriculum BBNE-E

- › Erarbeitung, Erprobung, Standardisierung, Etablierung
- › Weiterentwicklung Ordnungsmittel, standardisierte Ausbildungselemente
- › Verknüpfung zu EQR-/DQR-Prozess
- › Einbinden in Hochschullehre

III. Attraktivitätssteigerung von Berufen der Ernährungsbranche

- › Berufsfeld Ernährung/Hauswirtschaft profilieren
- › Jugendliche für Karrieren in E/HW-Berufen gewinnen
- › Bessere Qualifizierung von Jugendlichen mit schwächeren Bildungsvoraussetzungen

- Einrichtungen der beruflichen Bildung in der Domäne Ernährung/Hauswirtschaft
 - Ausbildungsbetriebe (Ausbildungsfachkräfte / Auszubildende)
 - Berufsbildungswerke (Ausbildungsfachkräfte / Auszubildende)
 - Berufsbildende Schulen (Lehrkräfte, SchülerInnen)
 - Hochschulen (Lehrende, Studierende)

- Zuständige Stellen und Berufsverbände (FachvertreterInnen)

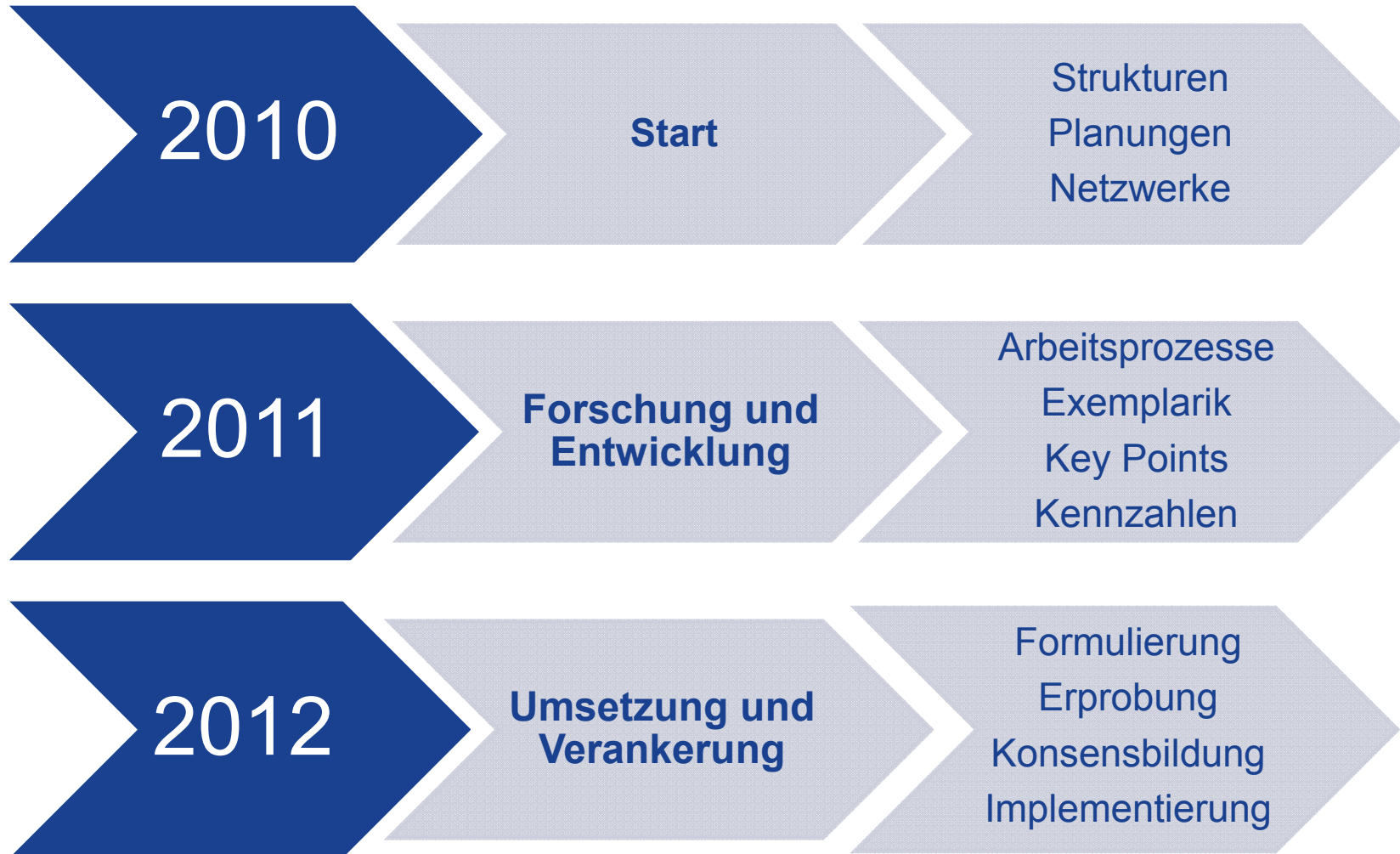
- Berufsbildungswissenschaft und Fachöffentlichkeit

Zum Projekt BBNE-E

Meilensteine

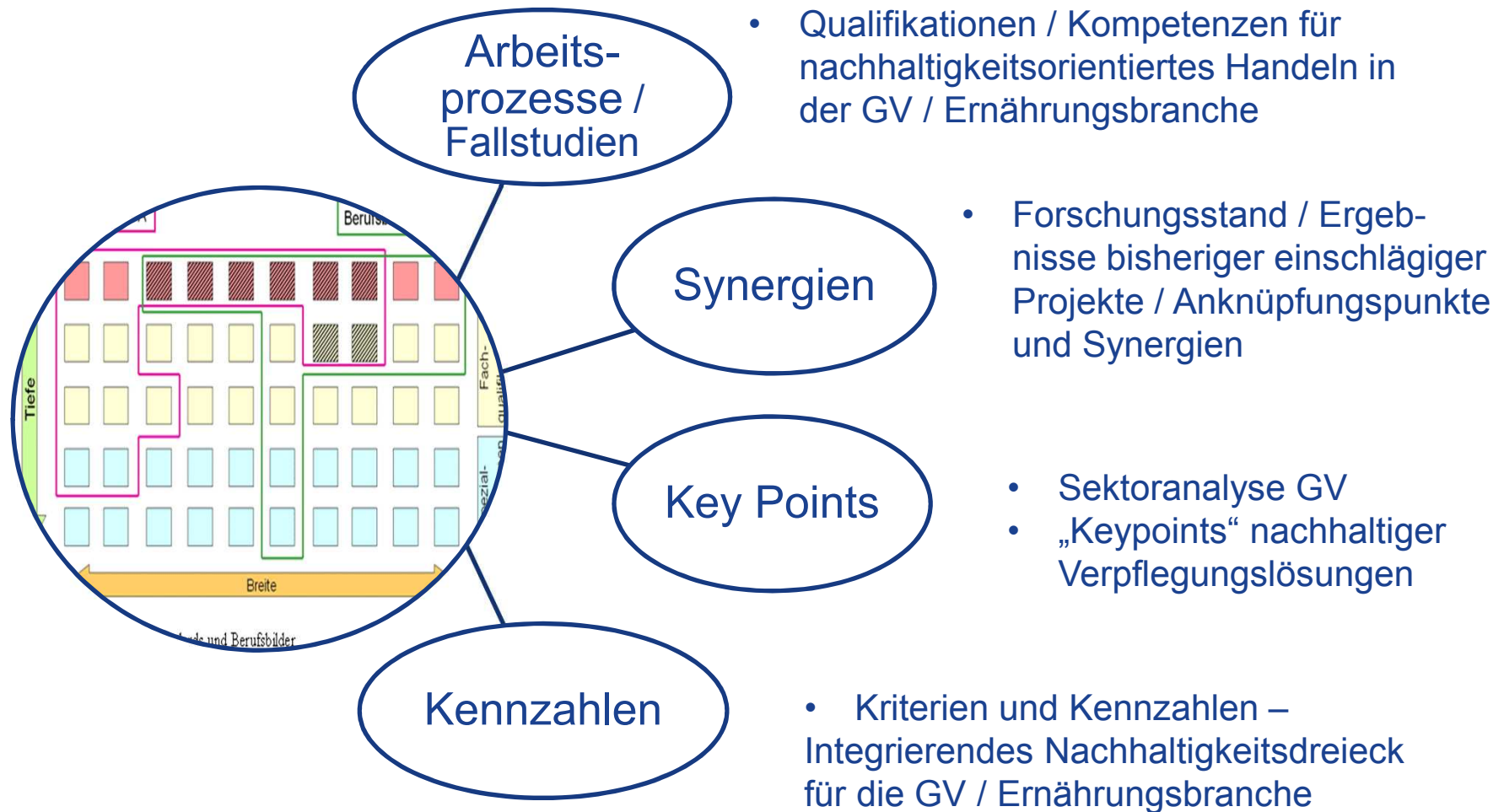


Institut für
Berufliche
Lehrerbildung



Zum Projekt BBNE-E

Planung 2011



1. Einleitung
2. Nachhaltigkeit und Ernährung
3. Gemeinschaftsverpflegung
4. Unser Projektansatz
- 5. Ausblick**

Wir laden Sie ein, mit uns
zusammenzuarbeiten, durch:



© Konstantin Gastmann / pixelio.de



© Gerd Altmann / pixelio.de

- › Teilnahme an unseren Fachveranstaltungen/ Eintrag in unseren Mailverteiler
- › Mitwirkung als beratende(r) Praxisexpertin/ Praxisexperte
- › Unterstützung von Arbeitsprozessanalysen und betrieblichen Fallstudien
- › Erprobung von Modulen in Ihrem Unterricht/ Ihrer betrieblichen Ausbildung

* Vorankündigung eines workshops *

„Von den Kernpunkten nachhaltiger Verpflegung
zu Ausbildungskonzepten“

Freitag, 27. Mai 2011

9.30 Uhr bis 16.00 Uhr

an der Fachhochschule Münster



Wir danken für die
Aufmerksamkeit,
hoffen, Sie können viele
Anregungen mitnehmen
und freuen uns auf die
anschließende Diskussion!