

Qualifizierungsansätze und Konzepte für nachhaltiges Wirtschaften in der Ernährungsbranche – aktuelle Beispiele

Fachtagung „Berufliche Bildung für eine
nachhaltige Entwicklung in der
Ernährungsbranche“

11.03.2011, Münster
Institut für berufliche Lehrerbildung



Holger Rohn

Inhalt

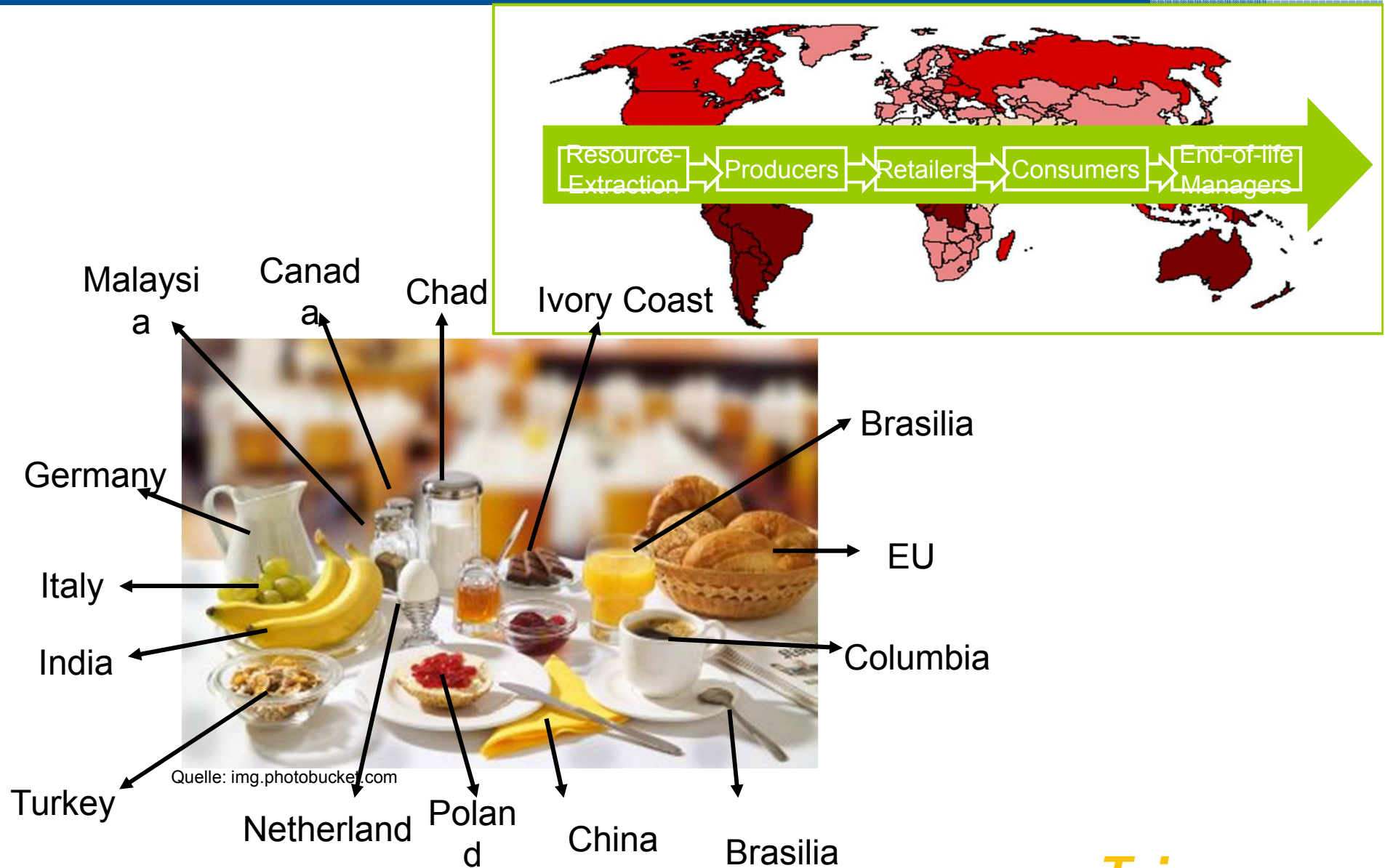
Nachhaltiges Wirtschaften als Ausgangsbasis

Qualifizierungsansätze in der Ernährungsbranche – Überblick

Qualifizierungsansätze – Beispiele

Fazit / Ausblick

Global Value chains – “The world at home on the breakfast table”



Milestones of sustainability

- 1987 Report of the Brundtland-Commission
- 1992 UNCED Conference in Rio: Sustainable Development as main topic
- 1995 WBCSD: Eco-efficiency as task in companies
- 1996 A: Faktor 10 in national environmental plan
- 1998 D: Encreasing of energy and resource efficiency
- 1998 European Eco-Efficiency Initiative
- 2001 6th Environmental action plan of EU: Sustainable use of resources and waste management as priorities
- 2001 EU Kommission: Sustainability strategy of EU
- 2002 D: National strategy on Sustainability
- 2002 UNCED conferenece Rio+10 in Johannesburg: Earth summit for sustainability with strong participation of companies
- 2005 UN-Dekade for education for Sustainability
- 2006 EU: resource efficiency strategy
- 2011 EU 2020: Flagship Initiative „Resource efficient Europe“**
- 2011 D: Resource efficiency strategy „Progress“**

Nachhaltiges Wirtschaften – Ziele 2050

Nachhaltiges Wirtschaften – Ziele 2050: Welt, EU, Deutschland

Ressourcenverbrauch

Welt Reduktion um **Faktor 2**
EU Reduktion um **Faktor 10**
D Reduktion um **Faktor 10**

CO₂-Emissionen

Welt Reduktion um **Faktor 1,7** (von 4,2 auf 2,5 Tonnen/Kopf)
EU Reduktion um **Faktor 3,8**
D Reduktion um **Faktor 4,4**

Energieverbrauch

(fossile Energieträger)

Welt Reduktion um **Faktor 1,7**
EU Reduktion um **Faktor 3,8**
D Reduktion um **Faktor 4,4**

Ökologischer Fußabdruck

Welt Reduktion um **Faktor 1,2** (von 2,2 auf 1,8 gha*/Person)
EU Reduktion um **Faktor 2,6**
D Reduktion um **Faktor 2,5**

* gha – global Hektar



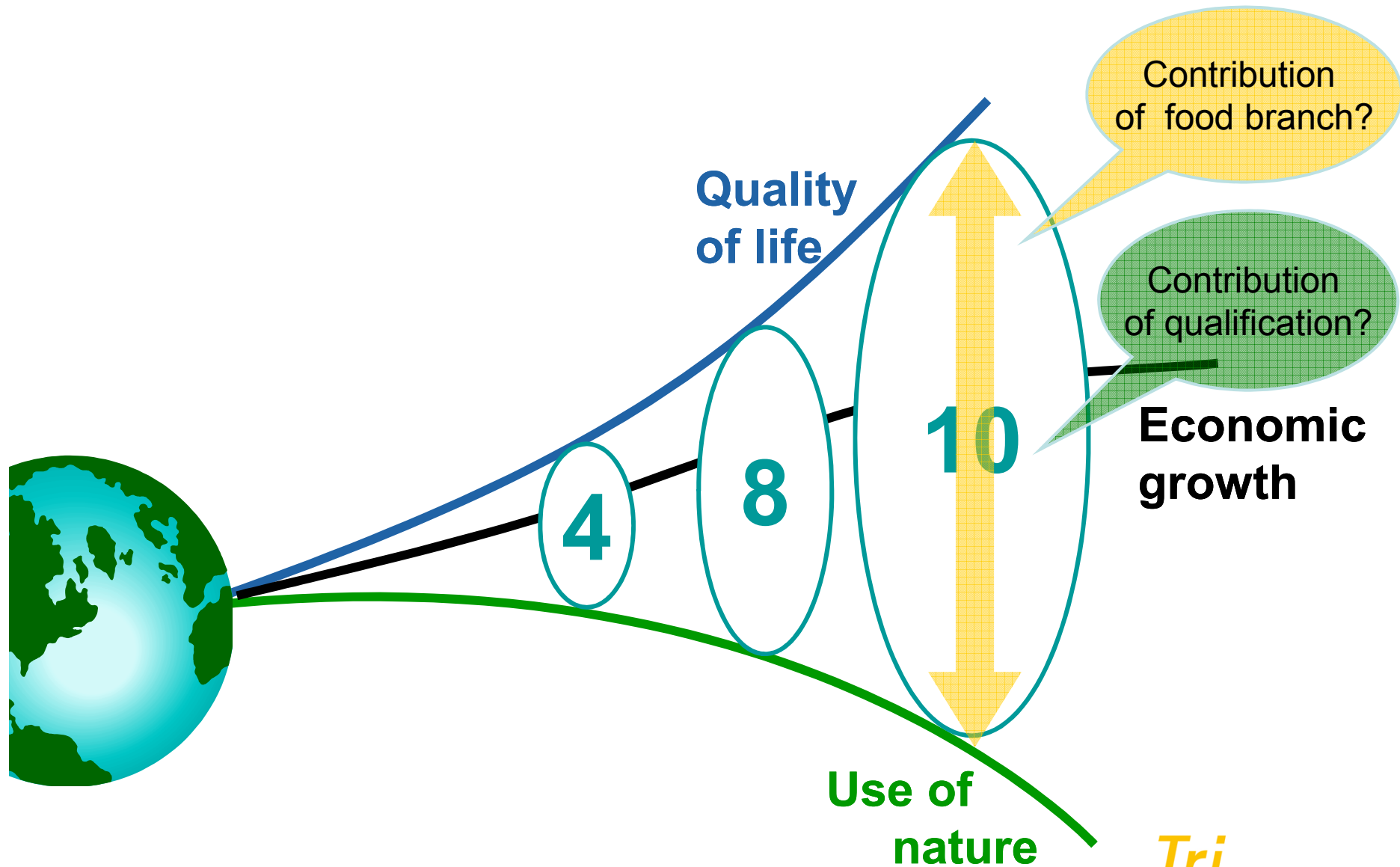
Quellen: Ressourcenverbrauch: F. Schmidt-Bleek (2007): Nutzen wir die Erde richtig?, Fischer Taschenbuch Verlag
CO₂-Emissionen: Umweltschutz: Wenig Chancen für Merkels Klima-Vorstoß, Welt-online vom 31. August 2007,

Energieverbrauch: Wuppertal Institut; H.-J. Wagner (2007): Was sind die Energien des 21. Jahrhunderts?
Ökologischer Fußabdruck: Global Footprint Network

Quelle: Wuppertal Institut

The Overall Challenge

Delinking use of nature from creation of life quality



Inhalt

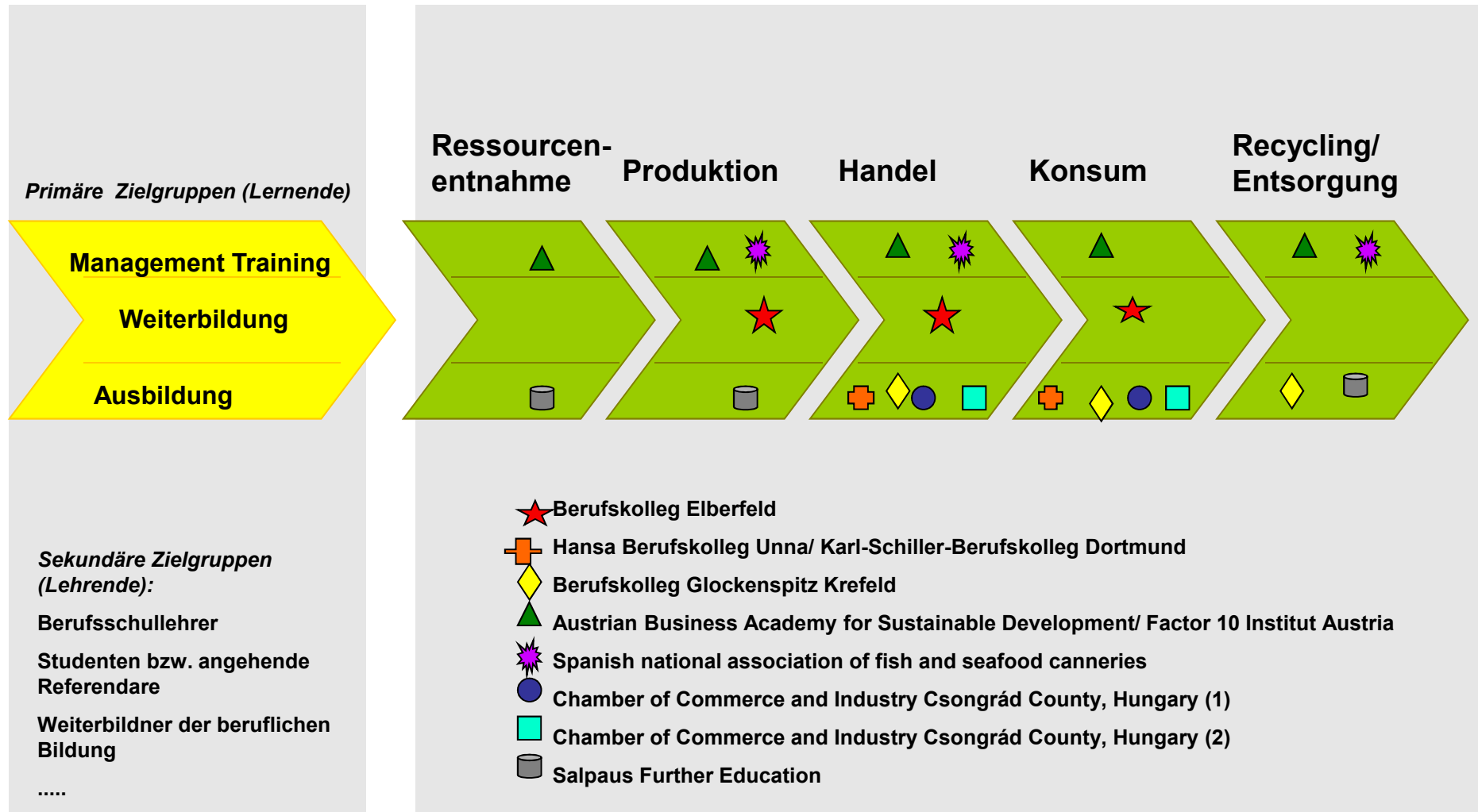
Nachhaltiges Wirtschaften als Ausgangsbasis

Qualifizierungsansätze in der Ernährungsbranche – Überblick

Qualifizierungsansätze – Beispiele

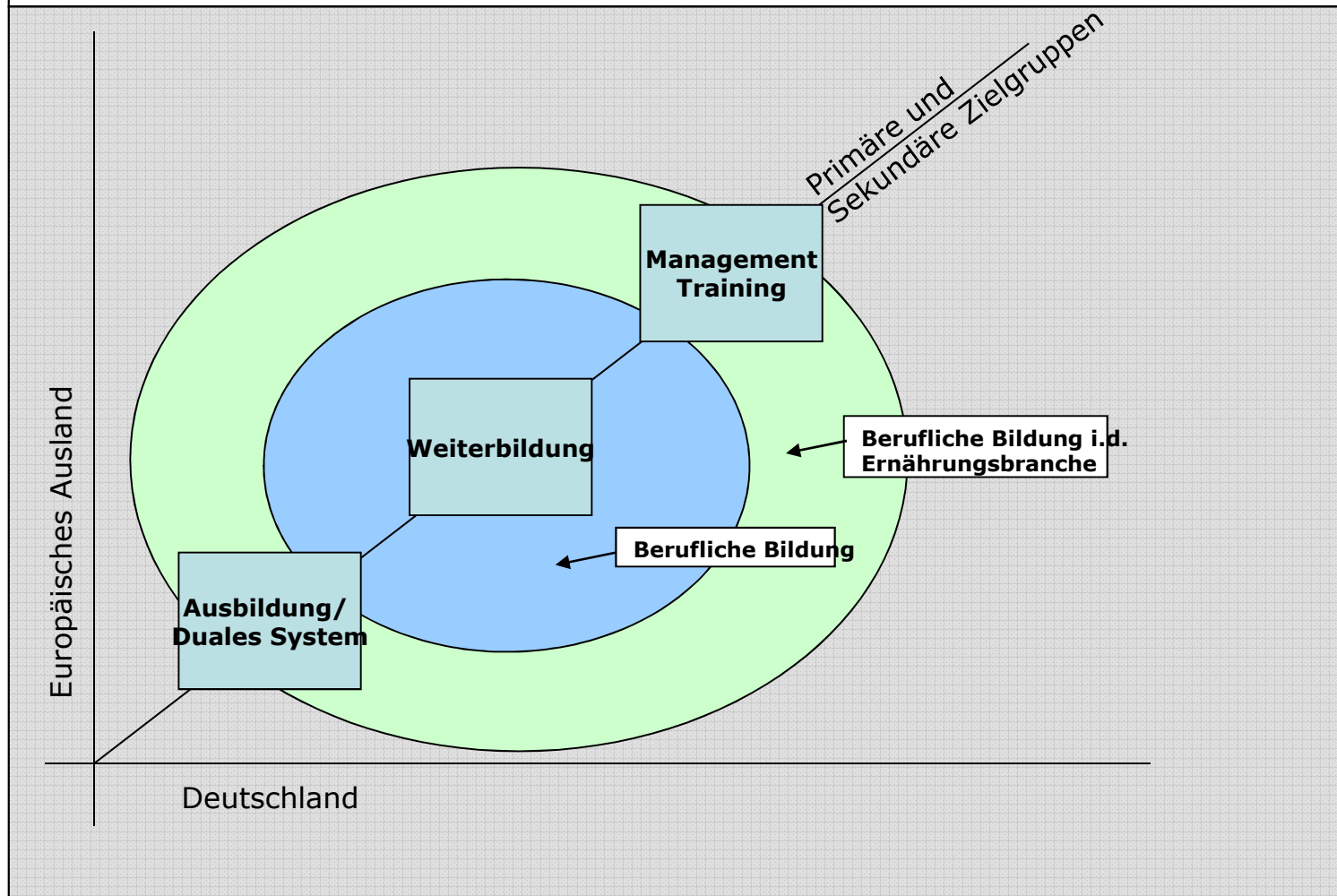
Fazit / Ausblick

Primäre und sekundäre Zielgruppen im Projekt eukona entlang der Wertschöpfungskette – Hintergrund für die Analyse

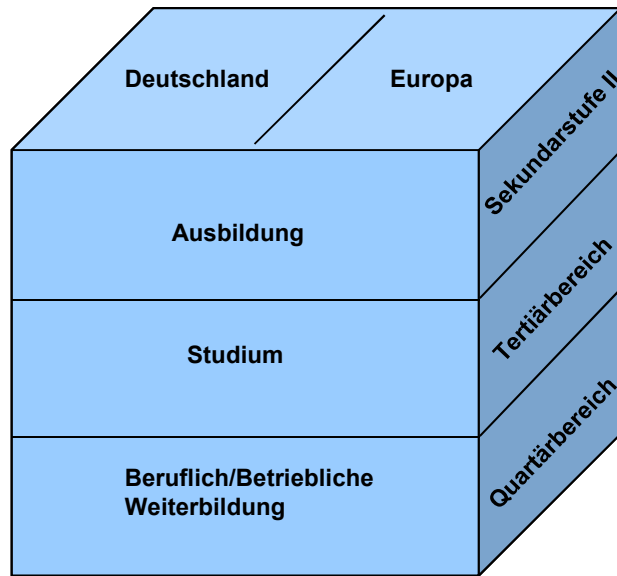



Qualifizierungsangebote zur nachhaltigen Entwicklung in der Ernährungsbranche (2007/2008) – Schwerpunkte der Analyse

Analyse von Qualifizierungs- und Beratungskonzepten in der Beruflichen Bildung mit dem Schwerpunkt der Ernährungsbranche in Deutschland sowie im europäischen Ausland für die primären und sekundären Zielgruppen von eukona

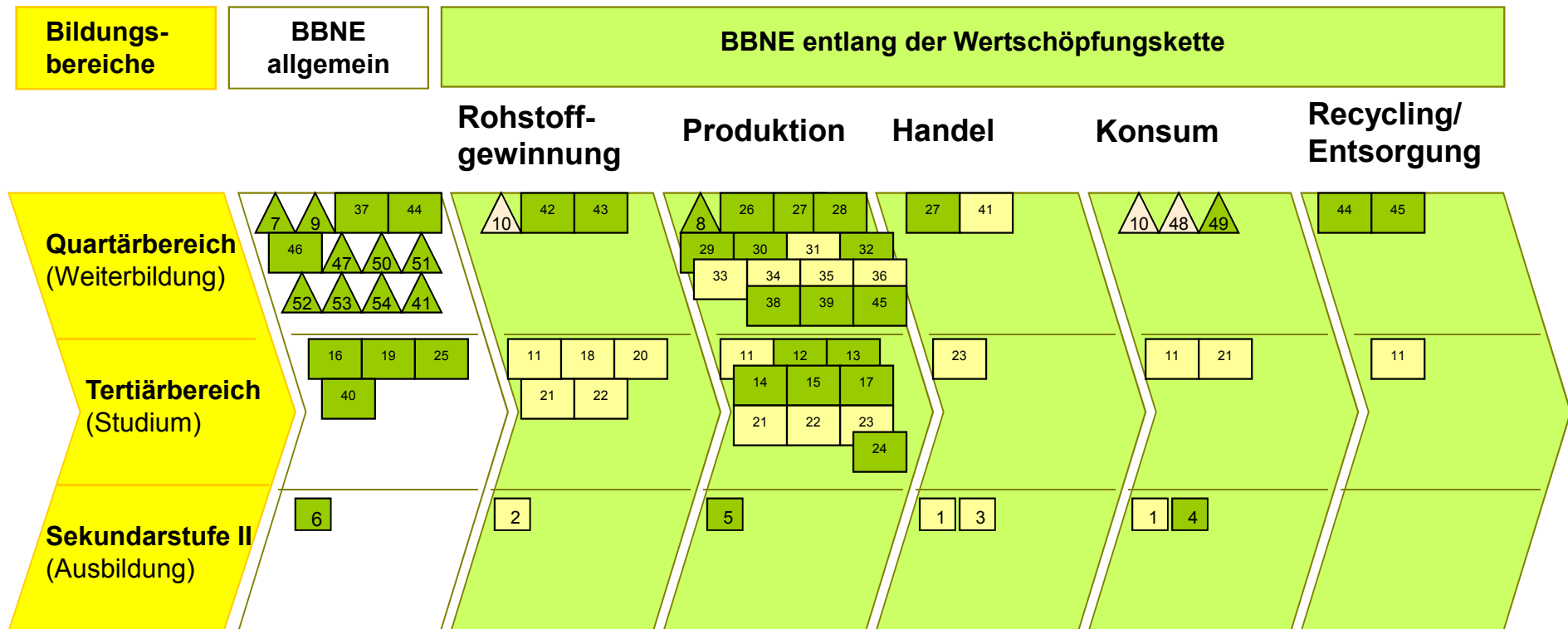


Qualifizierungsangebote zur nachhaltigen Entwicklung in der Ernährungsbranche (2007/2008) – Strukturierung / Aufbereitung der Analyse



Studiengang	FH Osnabrück / FH Münster „Nachhaltige Ernährungs- und Dienstleistungswirtschaft“ 
Bezug Ernährungsbranche	Schwerpunkt nachhaltige Ernährungswirtschaft.
Zielgruppen	Bachelorabsolventen der Ökotrophologie (und vergleichbarer Studiengänge)
Inhalt	Neuer Kooperationsstudiengang ab Wintersemester 2008/2009. Fokussiert wird die Vermittlung von Nachhaltigkeitskompetenzen in der akademischen Bildung für den Bereich Ernährungs- und Dienstleistungswirtschaft. Fachthemen werden dabei verknüpft mit der Vermittlung von Techniken und Werkzeugen zur Problemlösung. Bei Projekten und Fallstudien werden in Teams Management- und Forschungsmethoden trainiert. Weiterhin werden moderne Lernkonzepte angewandt, bei denen Studierende neben den fachlichen auch überfachliche Kompetenzen weiterentwickeln können. Inhalte des Studiengangs sind beispielsweise Themen wie „Bedürfnisbefriedigung und Bewahrung der Ressourcen“, „Nachhaltigkeits- und Innovationsmanagement“, „nachhaltige Produkte und wirtschaftlicher Erfolg“ oder „Sustainable Excellence“.
Website / Kontakt	https://www.fh-muenster.de/fspne/Projekte/120010100000175573.php Kontakt: Prof. Dr. Petra Teitscheid, Email: teitscheid@fh-muenster.de

Qualifizierungsangebote zur nachhaltigen Entwicklung in der Ernährungsbranche (2007/2008) – Übersicht



- Projekte und Angebote mit Ernährungsbezug für Lernende
- Projekte und Angebote mit Ernährungsbezug für Lehrende
- Projekte und Angebote mit Übertragbarkeit auf die Ernährungsbranche für Lernende
- Projekte und Angebote mit Übertragbarkeit auf die Ernährungsbranche für Lehrende

- Insgesamt wurden 54 Angebote in Deutschland analysiert und aufbereitet. Zusätzlich wurden exemplarisch 18 europäische Angebote aufgenommen.
- „Dynamischer wachsender Markt“ der Angebote mit zunehmender Differenzierung.
- Überwiegende Anzahl allgemeiner, nicht branchenspezifischer Angebote zu BBNE
- Schwerpunkt der Angebote liegt in der Wertschöpfungskette im Bereich Produktion
- Auf den Wertschöpfungsstufen „Rohstoffe“ und „Konsum“ gibt es im Vergleich zu ihrer Nachhaltigkeitsrelevanz nur wenige Angebote
- Defizit im Bereich der Angebote die die Wertschöpfungskette als Ganzes in den Blick nehmen
- Wenige Angebote für Lehrende mit spezifischem Ernährungsbezug
- Wenige formalisierte Angebote für Beschäftigte und Unternehmer mit spez. Ernährungsbezug

Inhalt

Nachhaltiges Wirtschaften als Ausgangsbasis

Qualifizierungsansätze in der Ernährungsbranche – Überblick

Qualifizierungsansätze – Beispiele

Fazit / Ausblick

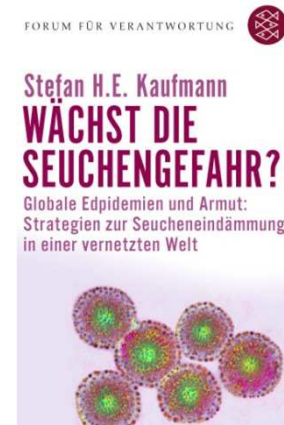


Mut zur Nachhaltigkeit

Die Zukunft der Erde geht uns alle an

Quelle: Wuppertal Institut

12 Bücher zur Zukunft der Erde



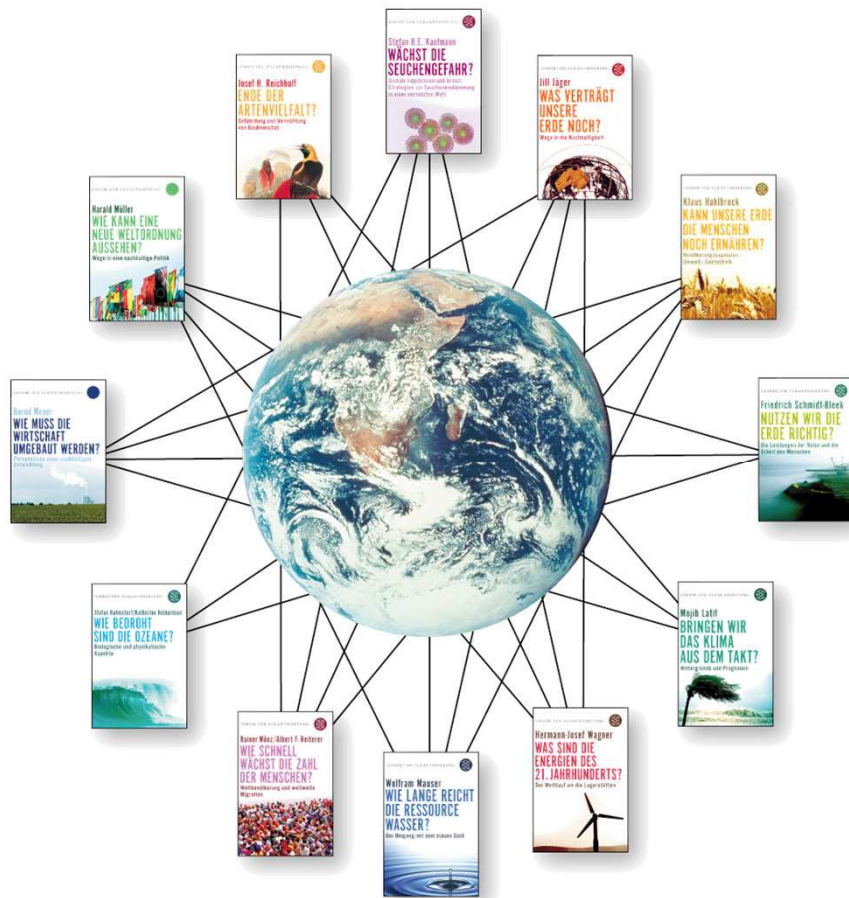
Quelle: Wuppertal Institut

Mut zur Nachhaltigkeit - zwei Säulen des Projektes

Zwölf Bücher zur Zukunft der Erde

Bildungsprogramm

“Vom Wissen zum Handeln”



Quelle: Wuppertal Institut

Konzeption der Module



Die Module sind als „offene Erschließungsszenarien“ konzipiert, d.h.

- sie sind flexibel anschlussfähig an vielfältige und Bildungskontexte: Seminare, Vorträge, Workshops, u.a.
- je nach inhaltlicher Schwerpunktsetzung und Stand des Wissens können sie im vollen Umfang oder nur ausschnittweise umgesetzt werden.
- die Materialien können aus einzelnen Modulen untereinander je nach Zielsetzung der Veranstaltung kombiniert werden.

Quelle: Wuppertal Institut

Beispiel 2: Masterstudiengang Nachhaltigkeit FH-Münster



Studienvoraussetzungen und Bewerbung

Studienbeginn nur zum Wintersemester.
Zugangsvoraussetzungen sind:

- ein erster berufsqualifizierender Studienabschluss in der Fachrichtung Oecotrophologie (oder ähnlich) mit einer Gesamtnote von mindestens „gut“.
- der Nachweis einer studienbezogenen besonderen Eignung.

Die Bewerbung erfolgt über die Fachhochschule Münster.
Kosten pro Semester:
• Studienbeitrag von 500 Euro
• Semesterbeitrag i.d.R. plus Semesterticket ca. 150 Euro
Wenn Sie sich persönlich bei uns informieren wollen, sind Sie herzlich eingeladen. Wir bieten Informationstermine an, die Sie auf unserer Homepage abrufen oder mit uns telefonisch vereinbaren können.

Die Forschungsseiten

Fachhochschule Münster
www.fh-muenster.de/fspne

Fachhochschule Osnabrück
www.al.fh-osnabrueck.de/wabe-zentrum.html



Stand 02/2009

Fachhochschule
Münster University of Applied Sciences



Master-Studiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft



So können Sie uns erreichen:

Kontaktbüro Oecotrophologie

Gabriele Welsch
Corrensstr. 25
48149 Münster
Telefon: 0251-83 65 412
Email: oecotrophologie@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/Fb8

Fachstudienberater Ökotrophologie

Prof. Dr. Stephan A. Kolfhaus
Am Krümpel 31
49090 Osnabrück
Telefon: 0541-969-5108
E-Mail: s.kolfhaus@fh-osnabrueck.de
www.al.fh-osnabrueck.de/



Fachhochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Beispiel 2: Masterstudiengang Nachhaltigkeit FH-Münster

Wir bündeln unsere Kompetenzen für ein innovatives Studienangebot

Fachhochschule Münster
Fachbereich Oecotrophologie

Fachhochschule Osnabrück
Studiengang Ökötrophologie

**Masterstudiengang:
Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft**

Nachhaltige Entwicklung ist eine Vision des Fortschritts, die die Aspekte wirtschaftlicher Entwicklung, des Umweltschutzes und der sozialen Gerechtigkeit miteinander verbindet. Ziel ist eine bessere Lebensqualität für alle – sowohl für heutige als auch für künftige Generationen.

Das Berufsfeld

Wir qualifizieren Sie für das typisch breite oecotrophologische Berufsfeld mit der Ausprägung „Nachhaltigkeit“ für die Tätigkeitsfelder:

- Management hauswirtschaftlicher und personenbezogener Dienstleistungen
- Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft
- Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen
- Qualitätsmanagement
- Fachkommunikation, Weiterbildung und Information

Kompetenzen für Anforderungen im Beruf

Fachthemen der Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft werden verknüpft mit der Vermittlung von Techniken und Werkzeugen zur Problemlösung. Bei Projekten und Fallstudien trainieren Sie in Teams Management- und Forschungsmethoden. Sie werden Teil unserer modernen Lernkonzepte und können so Ihre überfachlichen Kompetenzen weiterentwickeln.

Das Studienkonzept überzeugt – Unterstützung durch die Wirtschaft

Ein Stifterkonsortium von mehr als zehn Unternehmen und Stiftungen aus der Region, unterstützen diesen neuen Master-Studiengang, durch die Finanzierung einer Professur für „Nachhaltige Ernährung/ Ernährungsökologie“ am Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster. Dies ist ein Beleg für die hohe Praxis- und Bedarfsorientierung des Studiengangs.

Nachhaltige Ernährung – die Herausforderung unserer Zeit

- Gesunde Ernährung im Alltag – Fehlernährung trotz Überfluss
- Innovative Produkte für eine gesunde und nachhaltige Lebensweise
- Bedürfnisbefriedigung und Bewahrung der Ressourcen
- Lebensmittelqualität in der Zukunft

- Mit innovativen, nachhaltigen Produkten zum wirtschaftlichen Erfolg
- Neue Geschäftsfelder in der Ernährungswirtschaft

Mit dem Schwerpunkt Nachhaltige Ernährungswirtschaft spannen wir einen Bogen von der Produktion der Nahrungsmittel über den Handel und die Entwicklung von Lebensmittel-Marken bis hin zum Verbraucher und seinen Konsumentscheidungen.

Innovative Dienstleistungen liegen im Trend

- Dienstleistungen zur Verbesserung der Lebensqualität im komplexen Alltag
- Herausforderungen einer alternden Gesellschaft mit neuen Wohn- und Servicekonzepten
- Dienstleistungen im Bereich Gesundheit und Wellness
- Kommunizieren von Wert und Nutzen personenbezogener Dienstleistungen

Unser Fokus: Wie können wirtschaftlich erfolgreiche Dienstleistungen entwickelt werden, die der nachhaltigen Sicherung und Verbesserung der Lebensqualität von Menschen in ihren unterschiedlichen Lebenssituationen dienen?

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
Forschungsmethoden	Sozialstrukturanalyse, Lebenslagen und Lebensstile	Human Resource Management	Praxisrelevante Masterthesis mit abschließender Präsentation und Diskussion der Ergebnisse
Forschungsfelder der nachhaltigen Ernährungs- und Dienstleistungswirtschaft	Wahlpflichtmodul (z.B. Maßnahmen zur Beseitigung von Mangelernährung)	Wahlpflichtmodul (z.B. Gesundheitskommunikation, Ratgeber- und Nutzwertpublizistik)	
Herausforderungen an nachhaltige Ernährung aus globaler Perspektive	Wahlpflichtmodul (z.B. Nachhaltige Produktentwicklung)	Wahlpflichtmodul (z.B. Konsumverhalten und Ernährungskultur)	
Nachhaltigkeitsmanagement	Wahlpflichtmodul (z.B. Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen)	Wahlpflichtmodul (z.B. Nachhaltige Urproduktion in der Ernährungskette)	
Dienstleistungssysteme	Wahlpflichtmodul (z.B. Public Health Nutrition)	Wahlpflichtmodul (z.B. Vom Total Quality Management zur Sustainable Excellence)	
Wahlpflichtmodul (z.B. Biotechnologie und Gentechnik in Lebensmittelproduktion)	Projekt – Praxisorientierte Aufgaben	Projekt – Praxisorientierte Aufgaben	

Studienstruktur

Dauer des Studiums: 4 Semester (2 Jahre)
Anzahl der Module: 6 Module (Lehreinheiten) pro Semester
Pflichtstudium: 9 Pflichtmodule, davon 2 Projektmodule
Wahlstudium: 9 Profilmodule aus einem Angebot von ca. 20 Wahlmodulen (s. Internet)
Masterthesis: im 4. Semester einschließlich Abschlussprüfung

Der Forschungsbezug

An der Fachhochschule Münster werden die Themen des Masterstudiengangs im Forschungsschwerpunkt Nachhaltige Ernährung (www.fh-muenster.de/ospne) vertieft.

Die Fachhochschule Osnabrück bietet mit ihrem Versuchsbetrieb WABE-Zentrum

eine praxisorientierte Einrichtung der Forschung und Lehre mit den Schwerpunkten Nachhaltige Lebensmittel- und Speisenproduktion sowie Ernährungsinformation und -bildung.
www.al.fh-osnabrueck.de/wabe-zentrum.html



Institut für
Nachhaltige Ernährung und
Ernährungswirtschaft

Fachhochschule
Münster University of
Applied Sciences



In-Institut der Fachhochschule Münster

Schwerpunkte:

- Nachhaltige Lebensmittelwirtschaft
- Nachhaltige Ernährung

Beteiligte Fachbereiche:

- Oecotrophologie
- Wirtschaft
- Logistik
- Facility Management
- Energie Gebäude Umwelt



Idee der NH - Instrumente in eukona

Inhaltlich:

- Abdeckung der Aspekte nachhaltigen Wirtschaftens zusammen mit den Lebensmittel-/Ernährungsspezifischen Labeln und Standards
- Verfügbarkeit einer Auswahl praxiserprobter betrieblicher Instrumente nachhaltigen Wirtschaftens

Einsatz:

- Lehr-/Lernmaterialien / Curricula
- (Lehrkräfte-) Qualifizierungen

Aufbereitung:

- für das Internet Portal www.csr-food.com (d/e)
- Projektintern als Arbeitsmaterial



eukona aspekte 05

Konzepte und Unterstützungsangebote zum Nachhaltigen Wirtschaften für Unternehmen in der Ernährungsbranche

Holger Rohn



Eckpunkte zur Toolbox NH-Instrumente

- Recherche und Sammlung von NH-Instrumenten (aktuell ca. 85-90 Instrumente)
- Auswahl und Intensivrecherche von ca. 20-30 Instrumenten für die Toolbox
- Entwicklung einer Klassifizierung für die Instrumente („Wegweiser“)
- Aufbereitung anhand einer einheitlichen Struktur:
 - Kurzbeschreibung
 - Instrumenten Datenblatt (ca. 2-5 Seiten, einheitliches Raster)
 - Materialsammlung zu den Instrumenten (Handbücher, Praxisbeispiele, Präsentationen, Filme etc.)
- Abgrenzung zu Labels/Standards: Die NH-Instrumente müssen nicht bezogen auf die Ernährungsbranche sein.
- Zielgruppe der Instrumente: Unternehmen und ihre Beschäftigten

home | Sitemap | Hilfe | Suche
englisch | deutsch

csr-food.com

Information portal for a sustainable food/nutrition sector

Nachhaltig Wirtschaften in der Ernährungsbranche

Die Krisen in der Ernährungswirtschaft haben gezeigt, dass kurzfristige Orientierung an rein ökonomischen Zielen nicht geeignet ist, die Zukunft von Unternehmen zu sichern. Zunehmend bedeutender wird, die Ansprüche von Kunden und anderen "stakeholdern" (Behörden, Öffentlichkeit, etc.) bei der Strategieentwicklung zu berücksichtigen.

Unternehmen, die Anforderungen ihres Umfelds in ihr alltägliches Handeln integrieren, profitieren schon weit vor der nächsten Krise. Das Motto "People, Planet, Profit" ist das Leitbild der Zukunft. Der Blick über den ökonomischen Tellerrand ermöglicht z.B. die

- Steigerung der Innovationsfähigkeit,
- Erhöhung der Arbeitsproduktivität und
- Senkung der Material- und Energieintensitäten (und -kosten!).

Zum ändern schaffen nachhaltige Strategien auch extern Akzeptanz. Folgen sind

- günstigere Konditionen bei Kreditvergabe,
- günstigere Konditionen beim Abschluss von Versicherungen.

eukona

„http://csr-food.com/“ in neuem Tab öffnen

Inhalt

Nachhaltiges Wirtschaften als Ausgangsbasis

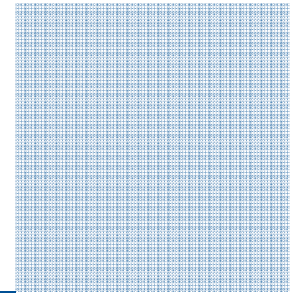
Qualifizierungsansätze in der Ernährungsbranche – Überblick

Qualifizierungsansätze – Beispiele

Fazit / Ausblick

- Es ist ein ganzheitliche Kompetenzentwicklung für Nachhaltiges Wirtschaften in der beruflichen Aus- und Weiterbildung erforderlich, die sowohl Unternehmer als auch Beschäftigte befähigt, diese Wirtschaftsweise auf allen Entscheidungsebenen und bei der Umsetzung ihrer Arbeitsaufgaben zu integrieren. Der mittleren Managementebene in Unternehmen kommt dabei eine Schlüsselrolle zu.
- Vom Fachwissen bis zur guten Umsetzung im betrieblichen Alltag bedarf es eines großen Schrittes, der vielfältige Kompetenzen voraussetzt.
- Wissensgenerierende Qualifizierungsinstrumente gibt es bereits viele, jedoch wenige spezielle Angebote zu praktischen Umsetzungskompetenzen.
- Beschäftigte und Unternehmer haben bislang nur wenige Möglichkeiten, sich berufsbegleitend gezielt auf wesentliche branchenbezogene Themen nachhaltigen Wirtschaftens hin weiterzubilden und formal anerkannte Abschlüsse zu erwerben.

- Systematische Erfassung auf aktuellem Stand 2011 zu BNE im Bereich food & nutrition steht aus – national wie international
- Tendenz eines nationalen Fokus von BNE vs. Notwendigkeit der Internationalisierung
- Tendenz zu spezifischen, individuellen betrieblichen Ansätzen zu BNE ?!
- Instrumente für Unternehmen und Beschäftigte liegen weitgehend vor, es fehlt an Transparenz und wesentlich an ihrer Anwendung
- Optimierungsbedarfe in der Diffusion (u.a. Umfang, Geschwindigkeit) von wissenschaftlichen Ergebnissen in die unterschiedlichen Ebenen von Qualifizierung
- Notwendigkeit Nachhaltiges Wirtschaften – z.B. als Teil eines „Studium generale“ – in den Ausbildungsgängen der Wertschöpfungskette „Lebensmittel- und Ernährung“ zu etablieren
- Notwendigkeit formal anerkannter Abschlüsse / Zertifikate in der branchenbezogenen beruflichen Weiterbildung zu Nachhaltigem Wirtschaften



**Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit!**

Kontakt:

Holger Rohn

Trifolium – Beratungsgesellschaft mbH
D-61169 Friedberg, Alte Bahnhofstraße 13
holger.rohn@trifolium.org

Informationen zu
Nachhaltigkeit in der
Ernährungsbranche
www.csr-food.com

