

## Workshop 2 Hauswirtschafter/in Statement von MR'in G. Miethaner, München

### Leitfrage 1:

*Welche Chancen ergeben sich für den Beruf Hauswirtschafter/in durch die Verankerung nachhaltigkeitsbezogener Inhalte und Kompetenzen?*

- Verdeutlichung der Nachhaltigkeit in allen Bereichen der Hauswirtschaft bes. für Azubis, AG, AN.
- Klar und überprüfbar formuliert, als Grundkompetenz in gesamter Ausbildung verankert.
- Arbeitsmarkt kann besser erkennen, dass durch Kompetenz HW Kosten, Zeit und Personal zu sparen sind. Anerkennung könnte dadurch steigen sollte im Zeugnis, Berufsbezeichnung auftauchen.
- HW hat bisher Nachhaltigkeit schon als Grundlage in allen Bereichen (unter Aspekt Umwelt).

### Leitfrage 2:

*Welche Möglichkeiten eröffnet die Nachhaltigkeitsthematik für die Zusammenarbeit zwischen benachbarten Berufen?*

- Synergieeffekte in der Aus- und Fortbildung; mehr Einsatzmöglichkeiten für einzelne Berufe.
- Die Zusammenarbeit in den einzelnen Bereichen könnte sich verbessern => mehr Naht- weniger Schnittstellen (Pflege-HW); einfacherer, flexiblerer Austausch (Personal, Ideen...).
- Wertschätzung der HW wird den anderen Ernährungsberufen angeglichen;
- Weitung des Blickwinkels der einzelnen Berufe und damit Steigerung der gegenseitigen Akzeptanz; mehr Bereitschaft zur Zusammenarbeit; Verwischung der Profile der einzelnen Berufe.

### Leitfrage 3:

*Wie können wir es schaffen, nachhaltigkeitsbezogene Inhalte und Kompetenzen langfristig und verbindlich in der Berufsausbildung, Weiterbildung und im Berufsbild selbst zu verankern?*

- Klare Aussagen in allen **Verordnungen, Rahmenplänen, LPläne** für alle Bereiche; nachvollziehbar abprüfen: klar in **Prüfungen** fordern und formulieren; muss aus **Zeugnis**, Berufsprofil, Berufsbezeichnung herauslesbar sein;
- systematische Schulungen der AG, AN, Ausbilder, LK; Best -Practice-Beispiele
- Inhalte sind in **Stellenbeschreibungen** zu formulieren und zu überprüfen (Siegel: „Wir wirtschaften nachhaltig“); klare Definition von Nachhaltigkeit;
- Presse: in Verbindung bringen mit Genuss, Erlebnis
- bisher für HW-Fachkräfte wichtig, aber zu wenig für Umwelt ersichtlich
  - „Lebenslanges Lernen“ für alle Betroffenen (Hochschule, LK, AG, AN, PA) institutionalisieren und Thematik einbringen;
- ein Grundlagenmodul für mehrere (alle?) Ernährungsberufe
- Vertiefung in den einzelnen Berufen

### Leitfrage 4:

*Welche praktischen Konsequenzen ergeben sich? Konkrete nächste Schritte, Maßnahmen, Zeitplan, Kooperationen, Rahmenbedingungen?*

## Praktische Konsequenzen

- Thema Nachhaltigkeit klar bei AG; AN; LK ansprechen, überbetriebliche Schulungen überarbeiten; Schulung der o.g. Gruppen
- Klare Definition von Nachhaltigkeit in allen Bereichen und Festlegen von Bewertungskriterien
- Forderung: in allen Verordnungen implementieren
- Formulierung und Definition der neuen Anforderungen