

Positionen zu den Leitfragen

Leitfrage 1

- Eine Verankerung des Themas Nachhaltigkeit bietet die Chance, dass durch die Auszubildenden neue Denkanstöße in die Unternehmen getragen werden. Besonders mit dem Hinblick auf die zukünftige Tätigkeit der Auszubildenden als Führungskräfte.
- Viele systemgastronomische Unternehmen beschäftigen sich bereits mit dem Thema Nachhaltigkeit: sie entwickeln z.B. CSR Programme und haben entsprechende Veröffentlichungen. Allerdings sind nicht immer die Auszubildenden über diese Aktivitäten informiert und können Gästefragen fachgerecht beantworten. Dies ist ein Grund auch in der Berufsschule einen Einblick in diese Thematik zu geben.
- Ein Bildungsauftrag der Berufsschule ist das Vermitteln von Handlungskompetenz. Im Rahmen dieser sollen die Schüler zu eigenständigem Denken, Verstehen und Handeln unter Einbeziehung der Reflexion des eigenen Wissens befähigt werden.
- Weiterhin sollen die Auszubildenden angeregt werden ihr eigenes Verhalten und das Verhalten der Gesellschaft reflektieren zu können.

Leitfrage 2

- Intensivierung der Zusammenarbeit der einzelnen Beteiligten innerhalb der Wertschöpfungskette (z.B.: Landwirtschaft⇒Handel⇒Handwerk⇒Gastronomie). Hierfür gibt es vielfältige Gründe:
 - Der Gast fragt nachhaltig hergestellte Produkte nach und wünscht Informationen über die Zubereitung oder Herkunft seiner Speisen und Getränke. Hierbei spielen nicht nur die Qualität des Endproduktes sondern auch ethisch, moralische Grundsätze eine Rolle.
 - Nur durch eine lückenlose Rückverfolgbarkeit in der Produktion von Lebensmitteln wird die Lebensmittelsicherheit gewährleistet, die durch den Gesetzgeber gefordert wird.
 - Unternehmen müssen sich in der heutigen Zeit an die von den Gästen und der Gesellschaft geforderten sozialen und ökologischen Standards halten, ansonsten drohen Wettbewerbsnachteile und Imageverlust. Gerade in der Systemgastronomie ist dies durch den hohen Verbreitungsgrad besonders gefährlich, da eine weltweite Marke in Verruf geraten könnte.
 - Zudem trägt nachhaltiges Wirtschaften dazu bei, Kosten zu minimieren und führt damit zu höheren Gewinnen für die Unternehmen. Gerade in der Gastronomie muss ein Unternehmer auch hier versuchen, Einsparungen vorzunehmen, ansonsten ist er nicht mehr konkurrenzfähig.

Leitfrage 3

Langfristiges Ziel: Aufnahme in das bundeseinheitliche Rahmencurriculum und in die Ausbildungsordnung

Mittelfristiges Ziel: Aufnahme des Themas in den AKA Stoffkatalog der Industrie- und Handelskammern.

Kurzfristiges Ziel: Aufnahme des Themas in die dezentral organisierten „praktischen Übungen“, bei Zwischenprüfungen und in Aufgaben bei Berufswettkämpfen (*Beim diesjährigen Bundeswettbewerb im Ausbildungsberuf Fachmann/ Fachfrau für Systemgastronomie der zwei Tage vor der Tagung stattgefunden hat, gab es bereits eine Aufgabe zum Thema Nachhaltigkeit. Bei Bedarf kann ich Ihnen diese gerne besorgen.*)

Aufnahme des Themas in die Handreichungen zur Berufsausbildung von Berufsverbänden wie z.B.: der VKD, VSR oder von Arbeitgeberverbänden wie z.B. dem Deutschen- Hotel und Gaststättenverband und dem Bundesverband der Systemgastronomie (www.bundesverband-systemgastronomie.de) .

Aufnahme des Themas in Lehrbücher

Kostenlose Unterrichtsmaterialien z.B. von der Bundeszentrale für politische Bildung

Anpassung der schulinternen Curricula, z.B.: beim Thema Qualität und Umweltschutz

Presse und Lobbyarbeit durch Verbände etc...

Leitfrage 4

Lehrerfortbildungen sind unerlässlich. Hierbei können gemeinsam Lernsituationen zum Thema Nachhaltigkeit erstellt werden.

Medien wie der aid, bpb etc.. sollten das Thema aufnehmen

Kooperationen und gemeinsame Projekte mit Schulen, Unternehmen und Medien sollten stattfinden

Für uns ergeben sich in all diesen Bereichen wirklich praktische Ansätze, die wir selber verwirklichen können:

- Aufnahme Lehrbücher
- Aufnahme in Prüfungsaufgaben
- Aufnahme Berufswettkämpfe
- Aufnahme in Lehrerfortbildungen

Wichtig ist eben aber auch die mittel und langfristigen Ziele zu erreichen. Dies muss aber schon durch die entsprechenden Institutionen geschehen: IHK, Berufsbildungsausschuss etc.