

Im Jahre 2012 – zwei Jahrzehnte nach dem legendären Erdgipfel in Rio de Janeiro – wird sich die Aufmerksamkeit erneut auf diese Stadt oder vielmehr auf die Weltkonferenz Rio+20 richten. Können wir – wie z.B. in der Bonner-Erklärung vom September 2011 gefordert – mit der Verabschiedung messbarer Nachhaltigkeitsziele rechnen? Die Hoffnungen sind groß, dass diese Konferenz maßgeblich die dringend notwendige Transformation unserer Gesellschaft hin zu einer intra- und intergenerationellen Gerechtigkeit auf der Erde beschleunigt.

Unabhängig vom Verlauf dieser Konferenz verfolgen wir auf nationaler Ebene mit unserem Projekt das Ziel, das Thema Nachhaltigkeit verbindlich in die Ausbildung angehender Fachkräfte in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen zu implementieren. Denn Bildung ist der Schlüssel zur Gestaltung nachhaltiger Gesellschaften. Unserer Ernährung kommt in diesem Zusammenhang eine enorme Bedeutung zu, denn unter anderem werden entlang der Wertschöpfungskette unsere Lebensgrundlagen wie Boden, Wasser, Luft intensiv beansprucht und große Mengen an Primärenergie eingesetzt.

Mit der Entwicklung eines nachhaltigkeitsorientierten Rahmencurriculums sollen angehende Fachkräfte in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen Wissen und Kompetenzen erlangen, um in Unternehmen die Herausforderungen einer nachhaltigen Ernährung/Verpflegung zu erkennen und geeignete Lösungsstrategien zu entwickeln. Mit unseren newsletters möchten wir Sie von nun an über die Projektentwicklung auf dem Laufenden halten und zum Austausch einladen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit der Lektüre!

Prof. Dr. Irmhild Ketzschau
Nancy Mattausch
Philipp Brinkmann



Projektverlaufsskizze, Stand 09/2011

AUSGEZEICHNET



© Janet Rosenthal

Auszeichnungsveranstaltung in Kiel:
Nancy Mattausch (2.v.l.) und Philipp Brinkmann (r.)

Die Deutsche UNESCO-Kommission hat das am Institut für Berufliche Lehrerbildung durchgeführte Projekt „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“ als offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ (BNE) für den Zeitraum 2011/2012 ausgezeichnet. Auf der Abschlussveranstaltung der BNE-Aktionstage 2011 in Kiel nahmen die Projektmitarbeiter Nancy Mattausch und Philipp Brinkmann die Auszeichnung entgegen. Jasson Jakovides, Mitglied des Deutschen Nationalkomitees der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ hob vor allem den Praxisbezug des Projektes hervor.

ERSTES TREFFEN DES EXPERTENPANELS

Im September 2011 traf sich am IBL erstmalig ein Expertenpanel mit Lehrkräften von Beruflichen Schulen und Ausbildungspraktikern aus dem Gastgewerbe, um die bisherigen Ausarbeitungen zu diskutieren.

In einem ersten Schritt hatte das Projektteam die aktuellen KMK-Rahmenlehrpläne und Ausbildungsverordnungen von vier Ausbildungsberufen einem gründlichen Studium unterzogen:



**Koch/Köchin
Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin
Fachmann/-frau für Systemgastronomie
Restaurantfachmann/-frau**

Die Dokumente wurden auf Anknüpfungspunkte zwischen bestehenden Inhalten und Themen der nachhaltigen Entwicklung abgeprüft und mit Ergänzungsvorschlägen versehen. Dabei zeigte sich, dass der Nachhaltigkeitsbegriff bisher keine Erwähnung findet. Dies ist sicherlich unter anderem darauf zurückzuführen, dass die letzten Neuordnungen dieser Berufe in den 1990er Jahren stattfanden und der Nachhaltigkeitsbegriff erst später seinen heutigen Bekanntheitsgrad erlangte. Nichtsdestotrotz sind bereits vielfältige Lerninhalte enthalten, die Teil des Konzeptes einer nachhaltigen Entwicklung sind. Diese müssen jedoch um zahlreiche weitere Aspekte ergänzt werden.

Bei der Diskussion mit den Experten bestand zwar Konsens über die Notwendigkeit einer Verankerung von Nachhaltigkeit in der Ausbildung. Über die genaue Ausgestaltung eines solchen Curriculums gab es hingegen unterschiedliche Ansichten. Die fruchtbaren Anregungen und Ergebnisse werden aktuell in die vorhandenen Dokumente eingearbeitet. Darauf aufbauend erfolgt die Kompetenzmodellierung für die genannten Berufe unter Berücksichtigung der verschiedenen Niveaustufen (Helfer-, Fachkraft- und Meisterstufe). Im November werden diese Ausarbeitungen mit einem eigens für das Projekt einberufenen wissenschaftlichen Beirat diskutiert.



WORKSHOP: VON DEN KERNPUNKTEN NACHHALTIGER VERPFLEGUNG ZU AUSBILDUNGSKONZEPTEN

Am 27. Mai 2011 trafen sich Lehrkräfte von Beruflichen Schulen und Berufspraktiker der Gemeinschaftsverpflegung am Institut für Berufliche Lehrerbildung zu einem Workshop über nachhaltige Verpflegung und deren Umsetzung in der beruflichen Ausbildung. Mit über 60 Teilnehmenden war der Workshop ausgebucht, was das große Interesse am Thema Nachhaltigkeit zeigt. Neben der Frage was

ein nachhaltiges Verpflegungskonzept ausmacht, wurden die hierfür erforderlichen Kompetenzen sowie die Umsetzungsmöglichkeiten im Unterricht diskutiert. Prof. Dr. Carola Strassner von der Fachhochschule Münster und Kooperationspartnerin im Projekt sieht vor allem beim Personal große Einflussmöglichkeiten: *„Dafür allerdings müssen die Fachkräfte ihr berufliches Handeln ganzheitlich betrachten und in globale Zusammenhänge stellen können. Dies zu ermöglichen, erfordert eine hervorragende Ausbildung.“*

Die Fachvorträge und Diskussionsbeiträge finden Sie unter:

https://www.fh-muenster.de/ibl/projekte/IBL_BBNE/Aktuelles.php

6. BIBB-BERUFSBILDUNGSKONGRESS IN BERLIN

Der 6. BIBB-Berufsbildungskongress fand am 19. und 20. September 2011 in Berlin statt. Über 1.200 Besucher nahmen an der von Bundespräsident Christian Wulff eröffneten Veranstaltung teil. Prof. Dr. Irmhild Kettschau und Nancy Mattausch vom Institut für berufliche Lehrerbildung waren mit einem Fachvortrag im Arbeitskreis „Nachhaltige Entwicklung – Berufliche Bildung für eine lebenswertere Zukunft gestalten“ vertreten. Das aktuelle Projekt fand dabei großen Anklang. *„In Gesprächen und Diskussionen mit Experten stellen wir immer wieder fest, dass sowohl aus der beruflichen Praxis als auch aus wissenschaftlichen Kreisen der Ruf nach einer Verankerung von Nachhaltigkeit in Ausbildungsordnungen lauter wird und wir mit unserem Ansatz auf dem richtigen Weg sind“*, bestätigt Projektleiterin Prof. Dr. Irmhild Kettschau.

BÜCHERECKE

**Ploeger, A.; Hirschfelder, G.; Schönberger, G. (Hrsg.) (2011):
Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen.**

Das auf Basis des Symposiums „Der Essalltag als Herausforderung der Zukunft“ (2009) entstandene Werk holt zum Rundumschlag aus was den aktuellen Stand unterschiedlicher Forschungsfelder zum Thema Essen und Trinken anbelangt. Sowohl die naturwissenschaftliche als auch die kulturelle Perspektive unserer Ernährung werden beleuchtet. Dabei richten viele der Autoren den Fokus auf das Thema Nachhaltigkeit.

VS Verlag. 29,95 Euro. ISBN 978-3-531-17643-7

**Rückert-John, J. (2007):
Natürlich Essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung.**

Die Außer-Haus-Verpflegung spielt im Alltag vieler Menschen eine zunehmende Rolle. Gut ein Drittel unserer Lebensmittelausgaben fließen in diesen Bereich. Doch wie steht es um die Nachhaltigkeitsbestrebungen in dieser Branche? Die Autorin berichtet von einem Restaurant sowie drei Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhaus, Betriebskantine, Kindergarten) wie die erfolgreiche Einführung und Etablierung nachhaltiger Verpflegungskonzepte gelingen kann. Die inhaltliche Auseinandersetzung mit den Herausforderungen einer ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltigen Verpflegungen rundet das Buch ab.

Campus Verlag. 29,90 Euro. ISBN 978-3-593-38484-9

MATERIALIEN FÜR DEN UNTERRICHT

“Wer is(s)t fair?“ - Ein Wissensquiz zur nachhaltigen Ernährung

Das Quiz zum Thema nachhaltige Ernährung bietet 400 Fragen aus den Kategorien Gesundheit, Umwelt, Wirtschaft und Soziales. Mit den Niveaustufen 1-4 ist das Set in unterschiedlichen Jahrgangsstufen einsetzbar. Zu jeder Frage werden vier Antworten vorgegeben, von denen eine oder auch mehrere richtig sein können (mit Lösungsheft). Die DUH sieht den Einsatzbereich vor allem im Schulunterricht, in der außerschulischen Gruppenarbeit oder auf Schul- und Gemeindefesten. Das Spiel soll den Einstieg in eine intensive Auseinandersetzung mit der Nachhaltigkeitsthematik erleichtern.

Erhältlich bei: Deutsche Umwelthilfe DUH, Regionalverband Nord, www.duh.de. 18 Euro, zzgl. 7,50 Euro Versandkosten.

EIGENE VERÖFFENTLICHUNGEN

- **Kettschau, I.** (2011): Skizzen zu einem nachhaltigkeitsorientierten Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe. In: Stomporowski, St. (Hrsg.): Beiträge zur Didaktik der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. Die Vitamine befinden sich unter der Schale. Festschrift zum 65. Geburtstag von Heinrich Meyer. Schneider Verlag Baltmannsweiler
- **Kettschau, I.** (2011): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Konzepte und Entwicklungslinien. In: bwp@ Spezial 5 – Hochschultage Berufliche Bildung 2011, Fachtagung 11, hrsg. v. Kettschau, I.; Gemballa, K., 1-12. Online: http://www.bwpat.de/ht2011/ft11/kettschau_ft11-ht2011.pdf (26-09-2011).
- **Kettschau, I.** (2010): Bildung für eine nachhaltige Entwicklung aus fachdidaktischer Sicht - Anknüpfungspunkte und Entwicklungslinien. In: Nölle, M.; Schindler, H.; Teitscheid, P. (Hrsg.): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Hamburg: Handwerk und Technik, 216 - 224
- **Kettschau, I.; Mattausch, N.** (2011): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung - warum und wie? In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 1-2011, 12-19.
- **Mattausch, N.; Kettschau, I.** (2011): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche. In: bwp@ Spezial 5 – Hochschultage Berufliche Bildung 2011, Fachtagung 11, hrsg. v. Kettschau, I./ Gemballa, K., 1-13. Online: http://www.bwpat.de/ht2011/ft11/mattausch_kettschau_ft11-ht2011.pdf (26-09-2011).
- **Ross, T.** (2009): Didaktisch-methodische Anregungen zur Umsetzung von Nachhaltigkeitsthemen in der beruflichen Bildung. In Haushalt und Bildung 3-2011, 1-12.

Zum download der Veröffentlichungen sowie für weitere Informationen zum Projekt besuchen Sie unsere homepage:

<https://www.fh-muenster.de/bbne>



Impressum:



Institut für Berufliche Lehrerbildung
Leonardo-Campus 7
48149 Münster

Telefon 0251/83-65 165
Fax 0251/83-65 148
E-Mail ibl@fh-muenster.de

Web: www.fh-muenster.de/ibl