

Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung in der Außer-Haus-Verpflegung

Ein Modell zur Gestaltung betrieblicher Aus- und Weiterbildung auf der Grundlage theoretischer und empirischer Explorations am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung

Ausgangslage:

Das aktuelle Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft stellt fest, dass zur Erreichung der globalen, europäischen und deutschen Nachhaltigkeitsziele (z. B. Sustainable Development Goals und Klimaziele) insbesondere auch der Ernährungssektor weitreichende Beiträge leisten muss.¹ Die wirtschaftlich relevante Gemeinschaftsverpflegung (GV) als Teil der Außer-Haus-Verpflegung hat aufgrund ihres Einflusses auf das Ernährungsverhalten vieler Menschen eine große Bedeutung. Eine Ausrichtung der GV am Leitgedanken der nachhaltigen Entwicklung kann dazu beitragen, die Branche nachhaltig zu transformieren, Prozesse und Angebote entsprechend auszurichten und wichtige Impulse für einen Wandel des alltäglichen Ernährungsverhaltens setzen.^{2,3} Hierfür wird gut ausgebildetes Personal benötigt, das betriebliche Abläufe ganzheitlich gestalten und kommunizieren kann. Es gilt, ökologisch sinnvolle und zukunftsweisende Lösungen unter Berücksichtigung ökonomischer, gesundheitlicher und sozialer Aspekte zu entwerfen, zu vertreten und umzusetzen. Die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE) liefert den Rahmen dafür, die Mitarbeitenden der GV als entscheidende Akteur*innen in ihren Kompetenzen zu fördern, mit denen die Arbeits- und Lebenswelt im Sinne der Nachhaltigkeit gestaltet werden können.

Ziel:

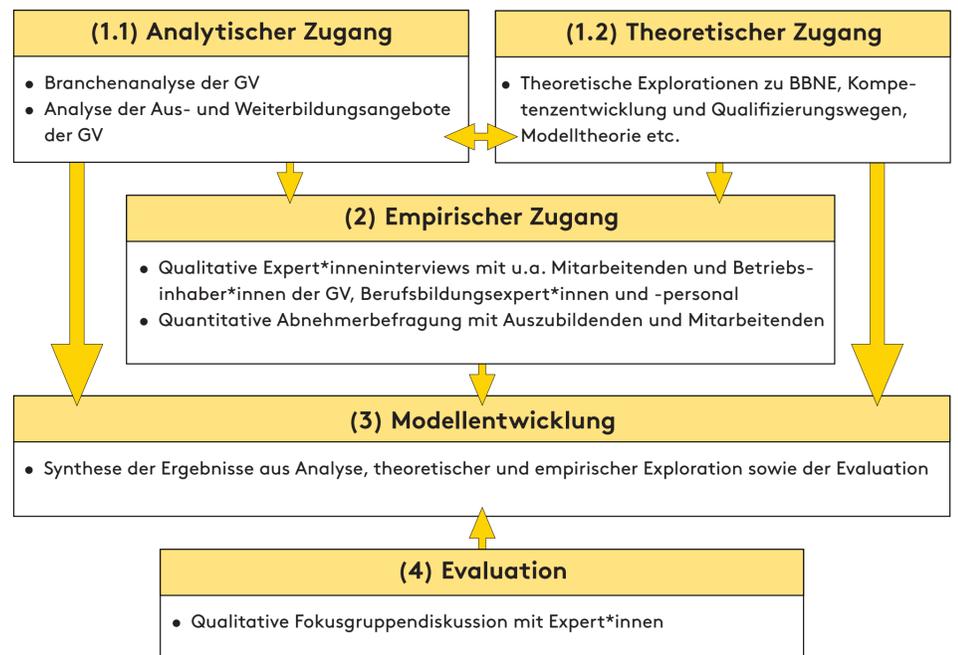
Zentrales Anliegen des Forschungsvorhabens ist es, einen Beitrag für eine Implementierung des Leitbilds der nachhaltigen Entwicklung in der Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitenden der GV zu leisten. Dabei soll ein (allgemeingültiges) Modell zur BBNE in der GV als Vorlage für die Gestaltung von nachhaltigkeitsorientierten Aus- und Weiterbildungskonzepten entwickelt und Ansätze für dessen Evaluierung eruiert werden.

Übergeordnete Fragestellung:

Wie sollte ein nachhaltigkeitsorientiertes Modell für die Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitenden in der GV gestaltet werden, auf dessen Grundlage begründete Empfehlungen für die betriebliche Bildung sowie verschiedene Qualifizierungsmaßnahmen abgeleitet werden können?

Methodisches Vorgehen:

Auf Grundlage analytischer, theoretischer und empirischer Explorations werden die Dimensionen des Modells entwickelt. Dabei wird eine Kombination aus qualitativen und quantitativen Forschungsansätzen (Mixed Methods Verfahren) gewählt.



Aktuelle Herausforderungen im Forschungsfeld:

Die Personalsituation der GV ist prekär: Nicht formal und geringqualifizierte Beschäftigte prägen die Personalstruktur.⁴ Der geringe, unverzichtbare Anteil an gut ausgebildeten Fachkräften sichert durch die Anleitung der formal nicht qualifizierten Personen die hohe Qualität der Dienstleistung.⁵ Ausbildungsplätze bleiben zum Großteil unbesetzt;^{6,7} zugleich weisen die Ausbildungsberufe des Gastgewerbes mit die höchsten Ausbildungsvertragslösungen auf.⁸ Ebenso ist die Teilnahmequote an Weiterbildungen in dieser Branche nur etwa halb so hoch wie bei anderen Beschäftigten.⁹ Diese Herausforderungen führen zu folgenden Fragen:

- Inwieweit kann die Personalsituation im zu entwickelnden Modell Berücksichtigung finden?
- Ist die derartige Entwicklung eines Modells als Hilfestellung für die Praxis ein Mehrgewinn oder zielt sie an den aktuellen Bedarfen vorbei?

¹ WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten, Berlin.

² Eberle, U., Hayn, D., Rehaag, R., Simshäuser, U., Stieß, I., Waskow F. (2005). Ernährungswende – Nachhaltige Ernährung. Diskussionspapier 4/2005.

³ Teitscheid, P. (2013). Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung. In: Ernährungsumschau 5/2013: 66-71.

⁴ Bott, P.; Braun, U.; Helmrich, R.; Leppelmeier, I.; Lewalder, A. C.; Maier, T.; Weller, S. I. (2014). Qualifikationsstruktur und Erwerbstätigkeit im Gastgewerbe. Brauchen Hotel- und Gaststättenberufe neue Rezepte? Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.).

⁵ ArbeitGestalten (Hrsg.) (2017). Gemeinschaftsverpflegung in Berlin. Ein Report. Berlin.

⁶ Dammer, U.; Steinle, A.; Pinsker, J.; Vongehr, U. (o. J.). Gemeinschaftsgastronomie – ein Zukunftsmarkt Special im Auftrag der Fachabteilung Gemeinschaftsgastronomie im DEHOGA Bundesverband, Berlin.

⁷ Troltsch, K. (2015). Unbesetzte Ausbildungsstellen und betriebliche Ausbildungsbeteiligung. Ergebnisse einer Panelbefragung von Betrieben. <https://www.bibb.de/de/35374.php>.

⁸ Bundesministerium für Bildung und Forschung (Hrsg.) (2019). Berufsbildungsbericht 2019. Bonn.

⁹ Bott, P.; Braun, U.; Helmrich, R.; Leppelmeier, I.; Lewalder, A. C.; Maier, T.; Weller, S. I. (2014). Qualifikationsstruktur und Erwerbstätigkeit im Gastgewerbe. Brauchen Hotel- und Gaststättenberufe neue Rezepte? Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.).

Promovierende: Fara Steinmeier (fara.steinmeier@fh-muenster.de)

Betreuerinnen: Prof. Dr. Angela Häußler (PH Heidelberg) & Prof. Dr. Julia Kastrup (FH Münster)