

Nachhaltigkeit in der Ernährungsbranche – von den Praxisanforderungen zum Curriculum

Vom 06. bis 07. September 2012 veranstaltete das Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster eine Fachtagung zur Beruflichen Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Neben der Frage, welche Chancen Nachhaltigkeit für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe bietet, wurden Strategien zur verbindlichen Verankerung in der Ausbildung diskutiert.

Die dritte Fachveranstaltung im Rahmen des Projektes „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche“ stieß mit 135 Teilnehmenden von Berufskollegs, aus Betrieben, von Verbänden und Kammern auf große Resonanz.

Der erste Veranstaltungstag bot einen Querschnitt durch die Bildungslandschaft. Zunächst wurden die Nachhaltigkeitsaktivitäten der Fachhochschule Münster vorgestellt. Am Fachbereich Elektrotechnik und Informatik steht z.B. die Forschung im Bereich regenerative Energien im Vordergrund. Erst kürzlich wurden in Zusammenarbeit mit den Stadtwerken Münster zwei Tankstellen für Elektrofahrzeuge in Betrieb genommen, die Strom aus regenerativen Energien bereitstellen. Der Fachbereich Oecotrophologie beschäftigt sich hingegen mit den Ursachen für die enormen Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette und erarbeitet Handlungsstrategien zur Verringerung von Lebensmittelabfällen.

Für den Bereich der allgemeinbildenden Schulen zeigte Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies auf, dass Ansätze zur strukturellen Verankerung von Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BNE) in den einzelnen Bundesländern durchaus vorhanden sind. Jedoch müssten die Kompetenzerwartungen der Lehrpläne hinsichtlich BNE über die Ebene der Reproduktion von Wissen hinausgehen. Ebenso sei zu diskutieren, welchen Beitrag die jeweiligen Fächer zu BNE leisten sollen. Und letztlich müsse in der Allgemeinbildung – wie in anderen Bereichen der Bildung – das Lehrpersonal entsprechend aus-, fort- und weitergebildet werden, um eine systematische Umsetzung von BNE im Schulsystem zu gewährleisten.

Inwieweit eine nachhaltige Entwicklung als Modernisierungsstrategie für die Berufliche Bildung dienen kann, erläuterten Dagmar Winzier (Bundesinstitut für Berufsbildung) und Dr. Julia Kastrup (Universität Hamburg). Eine Verankerung in den Ordnungsmitteln kann jedoch nur dann zum Tragen kommen, wenn die Sozialpartner bereit sind über eine solche Änderung zu diskutieren. Aber auch ohne auf die Änderung von Verordnungen, die nach dem Berufsbildungsgesetz geregelt werden, zu warten, ist es für die Bereiche der Ernährung und der Hauswirtschaft möglich nachhaltigkeitsorientierte Ausbildungs- und Lerninhalte zu vermitteln,

denn mit den vorhandenen Ordnungsmitteln können schon jetzt Lern- und Arbeitsaufgaben zu Nachhaltigkeitsthemen entwickelt und umgesetzt werden. Fachlich-inhaltliche Unterstützung bieten mittlerweile diverse Lehr-/Lernmaterialien. Prof. Dr. Irmhild Kettschau und Nancy Mattausch stellten den aktuellen Band 3 „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe – Arbeits- und Geschäftsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung“ der projekteigenen Schriftenreihe vor. Die als Kompendium für Lehr- und Ausbildungskräfte konzipierte Broschüre gibt konkrete Anregungen zur Vermittlung nachhaltigkeitsrelevanter Inhalte und Kompetenzen und orientiert sich dabei an den Arbeitsprozessen im System Großküche.

Ein nachhaltiges Abendbuffet bot Gelegenheit zum informellen Austausch. Westfälische Gerichte aus überwiegend regional erzeugten Lebensmitteln sollten ganz praktisch verdeutlichen, wie nachhaltige Speisen den Gaumen erfreuen können.

Am zweiten Veranstaltungstag boten zwei Workshops den Teilnehmenden Gelegenheit zur Diskussion:

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

Diese drehte sich im Wesentlichen um die Frage der verbindlichen Verankerung von Nachhaltigkeit in die berufliche Ausbildung. Eine große Chance sehen die Teilnehmenden beider Workshops darin, das Thema Nachhaltigkeit als prüfungsrelevant zu etablieren. Unabdingbar seien auch Lernortkooperationen zwischen Schule und Betrieb, die Verankerung von Nachhaltigkeit im Schul- bzw. Unternehmensleitbild sowie entsprechende Lehrerfortbildungen. Damit die Vorschläge/Maßnahmen gelingen können, sind klare Kriterien einer nachhaltigen Ernährung/Verpflegung notwendig – so wie sie im Münsteraner Projekt entwickelt wurden.

Wird Nachhaltigkeit von Lehrkräften und Ausbildungspraktikern als zusätzliches Thema oder zusätzliche Belastung im Rahmen der Beruflichen Ausbildung gesehen? Welche Chancen bietet die Verankerung nachhaltigkeitsbezogener Inhalte und Kompetenzen für die Berufliche Bildung? Hierzu zeigte sich in beiden Workshops eine überwiegend positive Grundhaltung, u.a. wie folgt:

- Wertewandel bis hin zu einem gesellschaftlichen Umdenken,
- Zukunftsorientierung,
- Nachhaltigkeit als Modernisierungsstrategie und damit Aufwertung der diskutierten Berufe (Image),
- Stärkung (handwerklicher) Fähigkeiten und der Kenntnisse über Lebensmittel

| Tagungsbericht

Eine begleitende Ausstellung rundete die Tagung ab. Zehn Ausstellende, darunter Schulbuchverlage, Berufliche Schulen, Unternehmen und Verbände, stellten ihre Nachhaltigkeitsaktivitäten vor. Einmal mehr wurde deutlich, dass Verlage das Thema Nachhaltigkeit in den Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen längst in ihr Portfolio integriert haben. Lehrkräfte der Louise-Schröder-Schule Wiesbaden haben sowohl das virtuelle und nachhaltig wirtschaftende „Parkhotel Wiesbaden“ ins Leben gerufen, als auch das Thema Nachhaltigkeit in die Curricula der Hotelfachkräfte, Systemgastronomen und Restaurantfachkräfte verbindliche integriert – über die gesamte Ausbildung. Und auch die Beruflichen Schulen des Landkreises Osnabrück in Melle haben im Rahmen des niedersächsischen Projektes bbs-futur mit der Frage „Was wollen wir essen?“ das Thema Nachhaltigkeit für angehende Hauswirtschaftlerinnen in den Fokus gerückt. Diese und andere positive Beispiele wurden von den Tagungsgästen mit großem Interesse aufgenommen. Es bleibt zu wünschen, dass die Motivation für die eigene Umsetzung in Schule bzw. Betrieb von „Nachhaltigkeit“ geprägt ist.

Die Beiträge zur Tagung sind auf den Internetseiten des Projektes dokumentiert. Die Schriftenreihe Band 3 kann gegen eine Gebühr von 10 € beim Projektteam erworben werden.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Dipl.-Ing. Nancy Mattausch, M.Sc.

Institut für Berufliche Lehrerbildung IBL
Fachhochschule Münster
Leonardo-Campus 7
D-48149 Münster

E-Mail: mattausch@fh-muenster.de

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