

Irmhild Kettschau

Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Heterogenität als Merkmal – Gemeinsamkeit als Chance

Der Artikel bietet einen Einblick in Strukturen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft und beleuchtet deren Auswirkungen auf das Studium der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zum Lehramt an den beruflichen Schulen. Das Berufsfeld mit seinen knapp 30 Berufen und einer Vielzahl von Bildungsgängen weist als herausragendes Merkmal eine große Heterogenität auf. Daneben bestehen auch starke und tragende Gemeinsamkeiten, die zukünftig intensiver diskutiert werden sollten.

Schlüsselwörter: Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Heterogenität, Lehramtsstudium

1 Einleitung

Das Studium der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft ist beliebt. Es weist an vielen Standorten vergleichsweise hohe Studierendenzahlen aus, während z.B. die gewerblich-technischen Fachrichtungen der beruflichen Lehrerbildung oftmals unterbelegt sind und in ihnen ein manifester Lehrermangel herrscht. Die berufliche Fachrichtung bedient ein breites Berufsfeld, welches Berufe mit sehr unterschiedlichen Berufsbildern vereint. Neben gewerblich-technisch oder handwerklich ausgerichteten Berufen der Ernährungs- und Lebensmittelbranche sind es branchenspezifische Verkaufsberufe, die große Gruppe der Gastgewerbeberufe sowie weitere Berufe personenbezogener Dienstleistungen. Zu diesen gehören auch die Berufe der *Hauswirtschaft*, die bis heute namensgebend für die gesamte Fachrichtung sind. ‚Heterogenität‘ die ohnehin als ein zentrales Kennzeichen beruflicher Schulen gilt, ist in der Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft ganz besonders stark ausgeprägt. Sie stellt die Lehrkräfte vor große Herausforderungen – bietet aber auch Chancen zur Entwicklung von gemeinsamen Fragestellungen und Strategien. Im folgenden Text werden zum einen Merkmale und Aspekte der Heterogenität im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft mit ihren Auswirkungen für die Lehrkräfte dargestellt. Den zweiten Strang bilden Überlegungen, wo Gemeinsamkeiten in den zentralen Geschäftsfeldern von ‚Ernährung und Hauswirtschaft‘ auszumachen sind und welche Chancen aus einer aktiven Wahrnehmung und Gestaltung solcher Gemeinsamkeiten erwachsen können.

2 Heterogenität als Grundmerkmal

Generell ist Heterogenität der Schülerschaft wie auch des organisatorischen Aufbaus der beruflichen Schulen für berufliche Lehrkräfte eine Grunderfahrung. Die beruflichen Schulformen reichen von Bildungsgängen für Schüler und Schülerinnen ohne allgemein bildenden Schulabschluss und ohne Ausbildungsverhältnis bis zu Bildungsgängen zum Erwerb der allgemeinen Hochschulreife. Homogenität als Prinzip von Schul- und Bildungsgestaltung („dreigliedriges Schulsystem“) ist der beruflichen Bildung fremd. Die 16 etablierten beruflichen Fachrichtungen richten sich jeweils auf Berufsfelder mit einer Vielzahl an unterschiedlichen Berufen auf horizontaler Ebene wie auch Aufbaumöglichkeiten in der Vertikalen (Erstausbildungen und Weiterbildungen auf Fachkraft-, Meister-, Techniker-, Assistentenstufen u.v.m.) (vgl. Pahl & Herkner, 2010).

Im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft lassen sich darüber hinaus weitere Grundelemente der Heterogenität beschreiben. Seine Spannbreite umfasst Berufe mit gewerblich-technischem Charakter (Fachkraft für Lebensmitteltechnologie), Berufe mit vorwiegend kaufmännischen Aufgaben (Hotelkaufmann/-kauffrau) und Berufe der personenbezogenen Dienstleistungen (Hauswirtschaftler/in). Es ist eine durchaus erhebliche Herausforderung der Lehrerbildung wie auch der späteren Berufspraxis der Lehrkräfte, dieser großen Spannbreite gerecht zu werden (vgl. Stomporowski, 2011). Im Folgenden sollen Merkmale der Heterogenität im Berufsfeld an einigen zentralen Parametern vorgestellt und diskutiert werden.

1.1 Vertikale Heterogenität der Bildungsgänge

Zum Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gehören 29 Berufe und eine Vielzahl von Bildungsgängen in allen Teilsystemen der beruflichen Bildung, wie dem Dualen System, dem Schulberufssystem, dem Übergangssystem oder dem beruflichen Gymnasium (vgl. Fegebank, 2010; Friese, 2010; Stomporowski & Mayer, 2010; Stomporowski, 2011). Die Bildungsziele reichen vom Nachholen eines ersten allgemein bildenden Abschlusses und der Berufsvorbereitung bis zur Verleihung der fachgebundenen und allgemeinen Hochschulreife. Im Mittelpunkt steht das Duale System, dem generell in beruflichen Schulen ca. die Hälfte aller Bildungsgänge angehören (vgl. Autorengruppe Bildungsberichterstattung, 2012, S. 102), und 21 von den 29 Berufen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Hier haben wir es also mit einer enorm großen vertikalen Spannbreite an Bildungsaufgaben zu tun, welche die Lehrkraft mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft fachspezifisch auszufüllen hat. Tab. 1 zeigt Beispiele für Bildungsgänge auf den vertikalen Stufen des Berufsbildungssystems.

Tab. 1: Beispiele für Bildungsgänge des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft in beruflichen Schulen (in Nordrhein-Westfalen)

Schulform	Teilsystem beruflicher Bildung	Bildungsgang (Beispiel)	Bildungsziel
Berufsschule	Übergangssystem	Berufsorientierungsjahr	Erwerb Hauptschulabschluss Kenntnisse und Fertigkeiten aus Berufsfeldern erlangen
Berufsschule	Duales System	Hotelfachmann / Hotelfachfrau	Schulischer Teil der 3-jährigen dualen Ausbildung
Berufsfachschule	Schulberufssystem	Sozialhelfer/in	Berufsabschluss nach Landesrecht
Fachschule (für Ernährung und Hauswirtschaft)		Staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in	Berufliche Weiterbildung Fachhochschulreife
Berufliches Gymnasium		Staatlich anerkannte/r Erzieherin/ Erzieher	Berufliche Qualifikationen und allgemeine Hochschulreife

Quelle: eigene Darstellung (vgl. Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen, 2008)

1.2 Horizontale Heterogenität der Berufe aus Ernährung und Hauswirtschaft im Dualen System

Betrachtet man das Duale System als ein Teilsystem der beruflichen Bildung genauer, so sind weitere Kennzeichen der Verschiedenheit zu erkennen. Die Dualen Berufe innerhalb des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft umfassen (mit Ausnahme der Erzeugung) die gesamte Spannweite der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und ihrer Darbietung durch Verkauf oder innerhalb von Versorgungssituationen. Neben diese Berufe in der Prozesskette der Ernährung und Nahrungsversorgung treten Berufe der personenbezogenen Dienstleistungen, die (mehr oder weniger) komplexe Aufgaben der Versorgung und Betreuung von Menschen in sozialen Gefügen übernehmen.

Profile und Merkmale der Auszubildenden in Dualen Berufen des Berufsfeldes ‚Ernährung und Hauswirtschaft‘ stellen sich hinsichtlich zentraler Kennziffern ebenfalls unterschiedlich dar. Die folgende Tabelle 2 zeigt dies sehr deutlich.

Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Tab. 2: Merkmale von Auszubildenden und Ausbildungserfolg in ausgewählten Dualen Berufen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft; Deutschland 2011

	Neuabschlüsse 2011	Neuabschlüsse %		Höchster allgemeinbildender Schulabschluss in %				Vorherige TN BV/BG %	Lösungsquote %	Auszubildende insges.
	Insges.	W	M	Ohne HS	HS	RS	FHR AHR			
Hauswirtschaftliche Berufe i.e.S.										
Hauswirtschaftlicher/-in	1.326	94,3	5,7	5,7	64,7	26,0	3,2	33,5	28,0	3.801
Berufe des Gastgewerbes										
Hotelfachmann/-frau	10.587	73,4	26,6	1,3	21,5	49,1	26,6	5,3	39,2	25.059
Restauranthmann /-frau	4.443	68,6	31,4	3,0	41,3	43,8	10,0	8,0	47,6	10.029
Koch / Köchin	12.201	23,2	76,8	3,9	50,8	35,6	7,9	8,1	49,4	29.226
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	2.322	51,8	48,2	1,8	33,1	45,1	18,0	7,1	39,5	5.832
Fachkraft Gastgewerbe	3.195	62,5	37,5	9,2	65,1	21,4	2,7	13,6	44,0	5.538
Berufe des Nahrungsmittelhandwerks										
Konditor/-in	1.935	70,0	30,0	2,3	45,0	38,4	13,6	6,0	35,8	4.530
Bäcker/-in	3.834	21,8	78,2	5,2	71,0	20,5	2,8	11,3	39,8	10.380

BV /BG = Berufsvorbereitungs- / Berufsgrundschuljahr;

HS=Hauptschule, RS=Realschule, FHR/AHR=Fach- bzw. allgemeine Hochschulreife

Quelle: eigene Berechnungen nach „Datenbank Auszubildende“ des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB), 2012. Datenblätter Nr.: 921223; 9141; 9120; 4110; 9140; 9151; 392007; 3910.

Ein weitgehend gemeinsames Merkmal ist es, dass vielfach mehr junge Frauen als junge Männer ausgebildet werden, jedoch in den Berufen des Kochs und Bäckers die jungen Frauen in der Minderheit sind – ebenso wie in vielen hier nicht näher betrachteten nahrungsgewerblichen Berufen. Daneben unterscheiden sich die *Bildungsvoraussetzungen* der jungen Auszubildenden teilweise gravierend. Der Beruf des Kochs/der Köchin, des Bäckers/der Bäckerin und der Hauswirtschafterin bzw.

des Hauswirtschafterers sowie der 2-jährige Beruf der ‚Fachkraft im Gastgewerbe‘ verzeichnen überwiegend Neuzugänge mit dem Hauptschulabschluss als höchstem allgemein bildenden Schulabschluss. Realschulabsolventen sind mit 20 bis über 30% in der Minderheit. Zu geringen Anteilen sind diese Berufe auch ein Auffangbecken für junge Menschen ohne allgemein bildenden Schulabschluss – die allerdings mehrheitlich in Ausbildungen auf der Fachpraktikerstufe einmünden (siehe folgendes Kapitel).

Betrachtet man das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, hat besonders der hauswirtschaftliche Beruf strukturelle Probleme zu bewältigen: zum einen weisen auffallend hohe Teilnahmequoten (>30%) an Maßnahmen des ‚Übergangssystems‘, also der Berufsvorbereitung oder Berufsgrundbildung deutlich darauf hin, dass der Beruf insbesondere für junge Menschen mit Schwierigkeiten der eigenständigen Berufsorientierung und Berufseinmündung eine Rolle spielt. Sie gelangen über ‚Maßnahmen‘ der Arbeitsagentur in die entsprechende Ausbildung. Aus diesem Grund mangelt es vielfach an einer berufsinhaltlichen intrinsischen Motivation. Diese Motivation zu finden, stellt daher eine Entwicklungsaufgabe dar, die es innerhalb der Ausbildung zu lösen gilt. Zum anderen zeigt sich ein starker Unterstützungsbedarf der hauswirtschaftlichen Berufsausbildung durch die öffentliche Hand: so findet eine besonders hohe Zahl von Ausbildungen nicht in Betrieben der freien Wirtschaft statt, sondern wird öffentlich finanziert und bei Trägern der Jugendberufshilfe o.ä. durchgeführt. Aktuelle Zahlen weisen 58,5% der Ausbildungsverhältnisse in der Hauswirtschaft als „öffentlich finanziert“ aus, während es bei allen Ausbildungsverhältnissen nur 7,5% sind (Angaben umfassen die Fachkraft- und die Helferstufe. BIBB, Datenreport, 2012, Tab. A4.3-2).

Im Gegensatz dazu gewinnen die klassischen gastgewerblichen Berufe mehr Bewerberinnen und Bewerber mit höheren Schulabschlüssen bis hin zur allgemeinen Hochschulreife – und weisen somit eine strukturelle Nähe zu den kaufmännischen Berufen auf. Allerdings können die erheblichen Rekrutierungsprobleme der gastgewerblichen Berufe sowie die besonders hohen Lösungsquoten auch als Hinweis auf strukturelle Probleme gelesen werden (vgl. auch Stomporowski, 2011, S.18). So führt der Beruf Restaurantfachmann /-fachfrau mit über 25% *unbesetzter Ausbildungsplätze* die entsprechende Statistik an, gefolgt von den unbesetzten Ausbildungsplätzen für Systemgastronomen und einer Reihe weiterer Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft (BMBF, 2012, S. 34).

Auch hinsichtlich der *vorzeitigen Lösungen von Ausbildungsverträgen* nehmen einige Berufe aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft eine (negative) Spitzenstellung ein. In der Liste mit den höchsten Lösungsquoten aller Dualen Berufe finden sich unter den Top Ten der Berufe mit Lösungsquoten von weit über 40% allein *vier gastronomische Berufe* (Bundesinstitut für Berufsbildung, 2012, Tab. A4,7-2). Wie schon in den letzten Jahren klagt der Deutsche Gewerkschaftsbund, „eine schlechte fachliche Anleitung, permanent viele Überstunden ... und der Eindruck, ausgenutzt zu werden“ (DGB, 2011, S. 7) würden von den Auszubil-

Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

denden in den Berufen Restaurant- und Hotelfachmann/-frau kritisiert und hätten dazu geführt, diese Berufe am Ende einer Bewertungsliste von 25 Berufen zu platzieren.

Vergleichsweise stabilere Ausbildungsverläufe weist demgegenüber der hauswirtschaftliche Beruf auf – was mit den hohen Anteilen von staatlich geförderten Ausbildungsmaßnahmen und damit einhergehenden geringeren Alternativen zu der jeweiligen Ausbildung zusammen hängen mag.

1.3 Berufsausbildung für Menschen mit Behinderungen in ‚Ernährung und Hauswirtschaft‘

Im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft werden einige der am meisten nachgefragten Berufe für Menschen mit Behinderungen angeboten. Es handelt sich um gesetzlich (nach § 66 des Berufsbildungsgesetz bzw. § 42 Handwerksordnung) geregelte Berufsausbildungen, welche ausschließlich von Menschen aufgenommen werden dürfen, die im Sinne einer amtlichen Überprüfung behindert sind. Neben diesen Berufen stehen ihnen prinzipiell alle regulären Ausbildungen offen. Darüber hinaus gibt es Übergänge von dem Ausbildungsberuf für Menschen mit Behinderungen in anerkannte Ausbildungsberufe. Einige der dualen Kernberufe der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft weisen einen entsprechenden Beruf für Menschen mit Behinderungen auf, so z.B.

- Fachpraktiker/in für Fleischer/Fachpraktiker/in für Bäcker
- Fachpraktiker/in im Gastgewerbe/Fachpraktiker/in Küche (Beikoch)
- Fachpraktiker/in Hauswirtschaft
- Fachpraktiker/in im Nahrungsmittelverkauf (Bundesagentur für Arbeit, 2012).

Aufgabe dieser Berufsausbildungen ist es, eine Chance für Menschen zu schaffen sich in den Arbeitsmarkt zu integrieren, die aufgrund ihrer Behinderungen ganz überwiegend schwache schulische Bildungsvoraussetzungen mitbringen. Zumeist verfügen über 40% der Auszubildenden über keinen allgemein bildenden Schulabschluss, und über 50% besitzen als höchsten Abschluss den Hauptschulabschluss (BIBB, DAZUBI, Datenblätter Berufe für Menschen mit Behinderungen, 2012). Die am stärksten besetzten Fachpraktiker-Berufe sind die Fachpraktiker Hauswirtschaft (ca. 1900 Neuabschlüsse) und Küche (ca. 1800 Neuabschlüsse; eigene Berechnungen nach BIBB Datenreport, 2012, Tabelle A4.6.2-5). Aufgrund von Besonderheiten der Berufsbildungsstatistik liegen berufsspezifische Daten nur für die Fachpraktiker Hauswirtschaft vor, die übrigen Berufe werden aggregiert nach Kammerzuständigkeiten gezählt. Vergleiche im Detail sind somit schwierig – jedoch zeigt sich in Tabelle 3, dass die Fachpraktikerausbildung in der Hauswirtschaft erwartungsgemäß

ganz überwiegend von jungen Frauen absolviert wird, deren Bildungsdaten ziemlich genau denen im Zuständigkeitsbereich Handwerk entsprechen.

Insgesamt wird deutlich, dass im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft eine vergleichsweise große Zahl aller Ausbildungen für Menschen mit Behinderungen angeboten werden. Dies mag mit der Praxis- und Alltagsnähe mancher Berufsinhalte zusammen hängen und verweist hier in aller Kürze gesagt zumindest auf Zweierlei: zum einen sollten angehende Lehr- und Ausbildungskräfte der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft besonders intensiv mit Fragen der Unterstützung und Förderung lernschwacher und lernbeeinträchtigter Jugendlicher befasst werden. Zum anderen kann der implizit bestehende Bildungsauftrag einer Befähigung der Schüler und Schülerinnen zur eigenen Lebensbewältigung eine Chance bieten, ihnen Grundlagen einer modernen Ernährungs- und Verbraucherbildung zu vermitteln, um sie somit in ihrer Persönlichkeitsentwicklung zu unterstützen und zugleich für berufliches Lernen zu motivieren (vgl. Gemballa & Ketschau, 2011b).

Tab. 3: Berufsausbildung für Menschen mit Behinderungen

	Neuabschlüsse 2011	Neuabschlüsse %		Höchster allgemeinbildender Schulabschluss in %				Vorherige TN BV/BG (2) %	Lösungsquote %	Auszubildende insges.
	insges.	w	m	ohne HS	HS	RS	FHR / AHR			
Gesamt (*)	11.625	37,2	62,8	39,4	56,5	2,4	0,2	36,0	26,4	32.031
Hauswirtschaft	1.923	89,9	10,1	44,8	53,7	1,4	0	45,7	23,4	5.472
Handwerk	3.051	10,9	89,1	43,6	54,2	1,4	0	52,0	29,7	8.763
Industrie und Handel	4.983	39,3	60,7	31,3	61,6	3,7	0,3	23,8	27,3	12.855

(*)=„Hauswirtschaft“ ist gleich Beruf „Fachpraktiker/in Hauswirtschaft“, „Handwerk“ sowie „Industrie und Handel“ umfassen jeweils mehrere Berufe

BV/BG=Berufsvorbereitungs-/Berufsgrundschuljahr;

HS=Hauptschule, RS=Realschule, FHR/AHR=Fach- bzw. allgemeine Hochschulreife

Quelle: eigene Berechnungen nach „Datenbank Auszubildende“ des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB), 2012. Datenblätter Berufe für Menschen mit Behinderung: insgesamt; Zuständigkeitsbereich Hauswirtschaft, Handwerk, Industrie und Handel

3 Was verbindet die Berufe in Ernährung und Hauswirtschaft?

Angesichts der großen Breite und aufgezeigten Heterogenität des Berufsfeldes stellt sich die Frage nach den verbindenden Elementen. Eine Frage, die besonders auf der Mesoebene der beruflichen Lehrerbildung relevant ist, und besonders an den Standorten, die gemäß der KMK-Vorgabe die berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft als *eine* einheitliche Fachrichtung konzipieren (vgl. Gemballa & Ketttschau, 2011a).

Stimmen, die sich *gegen* eine einheitliche Fachrichtung richten, kommen hörbar aus dem Gastgewerbe, wo man sich *nicht* unter die Bezeichnung ‚Hauswirtschaft‘ subsumieren lassen möchte. Wie in Tabelle 2 deutlich wird, ist das Gastgewerbe mit deutlich über 30.000 Neuzugängen (und insgesamt über 77.000 Auszubildenden) der größte zusammenhängende Berufsbereich innerhalb des Berufsfeldes. Dies hat beispielsweise im Bundesland Niedersachsen dazu geführt, dass gemäß der Landesverordnung zum Lehramtsstudium zwei Fachrichtungen angeboten werden (eine ‚technisch-gewerbliche Fachrichtung Lebensmittelwissenschaft‘ und eine ‚Fachrichtung für personenbezogene Dienstleistungen Ökotrophologie‘). Die Fachrichtung Ökotrophologie bezieht sich dabei *nur auf hauswirtschaftliche Berufe im engeren Sinne*, während die Fachrichtung Lebensmittelwissenschaft alle anderen Berufe, darunter explizit auch die Berufe des Gastgewerbes (als Studienschwerpunkt ‚Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung‘) vereint (NdsMasterVO-Lehr, 2007). Hier scheint vor allem der Wunsch nach Abgrenzung von Namen und Inhalt der ‚Hauswirtschaft‘ eine Rolle zu spielen, denn unübersehbar gehen die Berufe des Gastgewerbes berufsinhaltlich über die Bereiche „Lebensmittel“ und „Ernährung“ hinaus und sind in ihrer Mehrzahl doch eher dienstleistungsorientiert als technisch-gewerblich ausgerichtet.

Aus diesen Überlegungen heraus wird im Folgenden ein *zentrales Geschäftsfeld* mit der Bezeichnung ‚Dienstleistungswirtschaft‘ vorgeschlagen. Es vereint diejenigen Berufsbereiche, die komplexe Dienstleistungen rund um Beherbergung, Versorgung und Betreuung einschließlich Ernährung anbieten. Dieses Geschäftsfeld steht gleichberechtigt neben dem *Geschäftsfeld Ernährung/Lebensmittel*. Es unterscheidet sich dadurch, dass in ihm Versorgungsarrangements für Personen oder Gruppen in definierten Bedarfssituationen erbracht werden, die neben Speisenangeboten weitere Leistungen zur Lebensgestaltung enthalten. Tabelle 4 führt unter den beiden Oberbegriffen wichtige Handlungsfelder im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft auf, erlaubt ihre begriffliche Abgrenzung, aber auch ihre funktionale Zuordnung.

Tab. 4: Geschäftsfelder, Handlungsfelder und Paradigmen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Geschäftsfeld Ernährung/Lebensmittel	Geschäftsfeld Dienstleistungswirtschaft
<i>Berufliche Handlungsfelder</i>	
Industrielle und handwerkliche Be- und Verarbeitung	Gastgewerbe und Tourismus
	Messe- und Kongressgastronomie; Eventgestaltung
Vermarktung, Darbietung und Verkauf	Gemeinschaftsverpflegung
	Hauswirtschaft „Versorgen und Betreuen“ in unterschiedlichen Settings
<i>Paradigmen beruflichen Handelns in Ernährung und Hauswirtschaft (Beispiele)</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Kundenorientierung, Kundenkommunikation - Professionelle Betreuungsleistungen/Sozialkompetenzen - Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Einhaltung von Verfahrensregeln, insbes. Hygienevorschriften - schonender Ressourceneinsatz, Umweltschutz, Nachhaltigkeit - Komplexität, Vernetzung 	

eigene Darstellung; zum Begriff ‚Vernetzung‘ siehe Stomporowski, a.a.O.

Fragt man nach möglichen verbindenden Grundideen, handlungsleitenden Paradigmen oder auch relevanten rechtlichen Grundlagen, lassen sich durchaus Gemeinsamkeiten aufdecken. Zunächst einmal ist das zentrale Ziel der erstellten Produkte und Dienstleistungen die Bedürfnisbefriedigung bzw. Bedarfsdeckung von Menschen in ihren persönlichen Lebensbereichen, wie Ernähren, Wohnen, Umfeldgestaltung. *Kundenorientierung* und das Erkennen, Verstehen und Beantworten der Bedürfnisse und Bedarfe unterschiedlicher Zielgruppen ist eine Basis für alle Berufe der Fachrichtung. Der nächste Aspekt ist die *Kundenkommunikation*. Sie stellt überall da, wo personenbezogen gearbeitet wird, eine unerlässliche Voraussetzung für passende Dienstleistungen und Produkte sowie deren Vermittlung bzw. Weiterentwicklung dar. Die Anforderungen der Kundenkommunikation sind dennoch recht unterschiedlich und abhängig davon, welche Art von Versorgungsauftrag besteht und in welcher Situation sich Kunden befinden (vgl. auch Gemballa in diesem Heft). Es kann sich

Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

um weitgehend standardisierte Kommunikationsabläufe handeln (z.B. einfache Verkaufsgespräche, Bestellungenannahmen) oder auch um komplexe Gesprächssituationen, in denen situative Einfühlung und kreative Lösungen gefordert sind (z.B. Eventplanung, Bedarfsermittlung in Senioreneinrichtung). Professionell erbrachte *Betreuungsleistungen* erfordern die Analyse und Ausbildung der *Sozialkompetenzen* als wertvolle Bestandteile beruflicher Kompetenzprofile (und nicht etwa als Ausdruck ‚weiblicher Zuwendung‘ (vgl. Friese, 2010).

Weiterhin übernehmen die Fachkräfte im Einklang mit den gesetzlichen Vorgaben (Mit-)Verantwortung für Gesundheit und Wohlbefinden der Menschen, die ihre Dienstleistungen oder Produkte nutzen. Fundierte Kenntnisse und solide Beherrschung von *Hygieneregeln* und anderen *Verfahrensvorschriften* zur Risikovermeidung sowie Schaffung sicherer Produkte, einer sicheren Umgebung und optimalen, angepassten Prozessgestaltung sind wichtig im ganzen Berufsfeld. *Qualität* und *Qualitätssicherung* bzw. *Qualitätsmanagement* müssen ebenfalls im Rahmen von Vorgaben eingehalten und ggf. dokumentiert werden. In vielen Betrieben des Berufsfeldes sind sie darüber hinaus leitende Eigenziele, um die Kundenzufriedenheit und Marktposition zu stärken.

Optimaler, *schonender Ressourceneinsatz* wird in allen Arbeits- und Geschäftsprozessen im Berufsfeld verlangt. Dies betrifft den Einsatz menschlicher Arbeitskraft ebenso wie aller anderen Ressourcen. Zu den traditionellen Kernkompetenzen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gehört der *sparsame Umgang mit Energie, Wasser, Hilfsmitteln aller Art*. Produkte sollen wertschonend erstellt, transportiert, gelagert, verarbeitet und dargeboten werden. Dass diese anerkannten Anforderungen in der Gegenwart oft von anderen Aspekten überlagert werden und es zu Warenvernichtung im großen Stil kommen kann (Universität Stuttgart, 2012; ISUN, 2012), wird kritisch diskutiert und es wird auf breiter Basis versucht, *Wertschätzung von Lebensmitteln* wieder zur Handlungsmaxime zu machen. *Umweltschutz* ist als Standardberufsbildposition in den Ausbildungsordnungen festgeschrieben und insoweit selbstverständlich anerkannt, erlangt darüber hinaus neue Bedeutung als Anforderung der *Nachhaltigkeit* von Produkten und Prozessen, eine Anforderung, in der sich vielfältige Aspekte eines zeitgemäßen Qualitätsverständnisses verbinden (vgl. Kettschau & Mattausch, 2012). Im Focus der Nachhaltigkeit wird besonders deutlich, wie komplex, vielfältig und interdependent Entscheidungen und Handlungen im Berufsfeld sind. Stomporowski führt hierzu den Begriff der ‚Vernetzung‘ ein, mit dem er auf die Verknüpfungen und Wechselwirkungen als ein typisches Merkmal der Handlungsfelder innerhalb des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft hinweist (2011, S. 9f).

Die genannten Paradigmen beruflichen Handelns im Feld Ernährung und Hauswirtschaft sind vielfach ebenfalls Gegenstand von *Forschungsarbeiten*, sowohl innerhalb der fachwissenschaftlichen Studiengänge als auch in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Zwei Schwerpunkte lassen sich dabei besonders hervorheben. Zum einen Forschungsarbeiten zum Komplex der

personenbezogenen Dienstleistungen, die das Potenzial haben, Verbindungen über die Grenzen von Berufsfeldern hinweg zu knüpfen und den wichtigen Aspekt der Professionalisierung von Sozialkompetenzen in unterschiedlichen beruflichen Handlungszusammenhängen zu stärken (Friese, 2010, S. 324). Zum anderen wird das Thema *Nachhaltigkeit* im Sinne einer umfassenden Qualitätsorientierung und Profilbildung innerhalb des Faches aufgegriffen. Hierzu haben in den letzten Jahren intensive Forschungsk Kooperationen, teilweise in übergreifender Zusammenarbeit mit der Berufspädagogik und den beruflichen Didaktiken anderer Fachrichtungen stattgefunden (vgl. Kettschau, 2011 und darin angegebene Literatur; Stomporowski & Mayer, 2010).

Mit beiden Forschungsthemen konnten die Arbeiten der Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft den Anschluss an generelle Forschungsdiskurse der beruflichen Bildungswissenschaften umsetzen und sich somit im kollegialen Kanon auch für die Zukunft als Partner positionieren. Wünschenswert wäre es, wenn die Stakeholder des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft ebenso wie die Verantwortlichen der darauf bezogenen beruflichen Fachrichtung(en) die Gemeinsamkeiten ausbauen und als Chance sehen, um die durchaus nicht kleinen strukturellen Probleme kooperativ zu lösen.

Anmerkungen

Karolin Wirth, B. Sc., danke ich für ihre wertvolle Mitarbeit an diesem Beitrag durch Recherchen in Bildungsdatenbanken und -statistiken.

Literatur

- Autorengruppe Bildungsberichterstattung (2012). *Bildung in Deutschland 2012. Ein indikatorengestützter Bericht mit einer Analyse zur kulturellen Bildung im Lebenslauf*. [www.bildungsbericht.de/daten2012/bb_2012.pdf].
- Bundesagentur für Arbeit (Hrsg.) (2012). *planet-beruf.de. Übersicht der Ausbildungsberufe für Menschen mit Behinderung*. [www.planet-beruf.de/Uebersicht-der-Ausbi.13175.0.html].
- Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) (2012). *Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2012*. [datenreport.bibb.de/html/4700.htm]
- Bundesinstitut für Berufsbildung (2012) *Datensystem Auszubildende (DAZUBI)* [<http://www.bibb.de/dazubi>].
- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) (2012). *Berufsbildungsbericht 2012*. Bonn, Berlin.
- Deutscher Gewerkschaftsbund (2011). *Ausbildungsreport 2011*. Berlin.
- Fachhochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (ISUN) (2012). *Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen*. Studie gefördert

Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

- durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen. Münster.
- Fegebank, B. (2010). Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. In J.-P. Pahl & V. Herkner (Hrsg.), *Handbuch Berufliche Fachrichtungen* (S. 575-587). Bielefeld: W. Bertelsmann.
- Friese, M. (2010). Didaktisch-curriculare Aspekte für Fachrichtungen und Fachrichtungsbereiche personenbezogener Dienstleistungsberufe. In J.-P. Pahl & V. Herkner (Hrsg.), *Handbuch Berufliche Fachrichtungen* (S. 311-327). Bielefeld: W. Bertelsmann.
- Gemballa, K. & Ketschau, I. (2011a). Ernährung und Hauswirtschaft – zu groß, um eine Domäne zu sein? *Hauswirtschaft und Wissenschaft*, 3, 30-38.
- Gemballa, K. & Ketschau, I. (2011b). Ernährungs- und Verbraucherbildung im beruflichen Lernfeldkonzept. Möglichkeiten, Grenzen und Herausforderungen. *Haushalt und Bildung*, 4, 21-31.
- Ketschau, I. (2010). Fachrichtungsbereich Hauswirtschaft. In J.-P. Pahl & V. Herkner (Hrsg.), *Handbuch Berufliche Fachrichtungen* (S. 772-780). Bielefeld: W. Bertelsmann.
- Ketschau, I. (2011). Skizzen zu einem nachhaltigkeitsorientierten Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe. In S. Stomporowski (Hrsg.), *Beiträge zur Didaktik der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. Die Vitamine befinden sich unter der Schale* (S. 26-46). Baltmannsweiler: Schneider.
- *Ketschau, I. & Mattausch, N. (2012). *Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe – Arbeitsprozesse und Kompetenzanforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung* (=Schriftenreihe des Projektes, Band 3). Fachhochschule Münster, Institut für Berufliche Lehrerbildung.
- Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (2008). *Das Berufskolleg in Nordrhein-Westfalen. Bildungsgänge und Abschlüsse*. Düsseldorf.
- Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft (2012). *Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland*. Studie, gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Stuttgart.
- Stomporowski, S. & Mayer, H. (2010). Vertiefungsbereich Ernährung. In J.-P. Pahl & V. Herkner (Hrsg.), *Handbuch Berufliche Fachrichtungen* (S. 760-772). Bielefeld: W. Bertelsmann.
- Stomporowski, S. (2011). Handlungsfelder der Fachdidaktik Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. In S. Stomporowski (Hrsg.), *Die Vitamine liegen unter der Schale – Beiträge zur Didaktik der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften* (S. 7-25). Hohengehren: Schneider Verlag.

Verordnung über Masterabschlüsse für Lehrämter in Niedersachsen (Nds. Master-VO-Lehr) vom 28.11.2007 (= Nds.GVBl 2007, S.488).

Verfasserin

Prof. Dr. Irmhild Ketschau

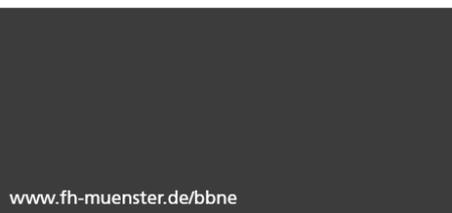
Institut für Berufliche Lehrerbildung
Fachhochschule Münster
Leonardo Campus 7
D-48149 Münster

E-Mail: ketschau@fh-muenster.de
Internet: www.fh-muenster.de/ibl/

* Tipp:

NACHHALTIGKEITSORIENTIERTES RAHMEN-
CURRICULUM FÜR DIE ERNÄHRUNGS- UND
HAUSWIRTSCHAFTSBERUFE – ARBEITSPROZESSE
UND KOMPETENZANFORDERUNGEN IN DER
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Schriftenreihe des Projektes
Band 3



Sie möchten Band 3 bestellen?

Bitte senden Sie unter Angabe Ihrer
Lieferadresse 10€ in bar an:

Fachhochschule Münster
Institut für Berufliche Lehrerbildung
Nancy Mattausch
Leonardo Campus 7
48149 Münster

Nach Erhalt der 10€ schicken wir Ihnen
die Projektpublikation zu.