

Brigitte Mutz

Die Betriebsküche als Lernort der Selbst- und Sozialkompetenz

Die Betriebsküche – Ort der Zubereitung in der Gemeinschaftsverpflegung¹- soll vor allem ein Lernort der Selbstkompetenzen als auch der Sozialkompetenzen sein. Hauptaugenmerk soll auf die Ausbildung und Förderung der Selbst- und Sozialkompetenz gelegt werden. Die besondere Bedeutung liegt dabei auf der Entwicklung von Empathie, die sich auf das Zusammenleben der Menschen im Wesentlichen auswirkt.

Schlüsselwörter: Betriebsküche, Selbstkompetenz, Sozialkompetenz, Qualitätsstandards, Gemeinschaftsverpflegung, nachhaltige Verpflegung

1 Einleitung

Wesentliches Ausbildungsziel einer berufsbildenden mittleren und höheren Schule für wirtschaftliche Berufe ist es, dass Absolventinnen und Absolventen in der Lage sind, ihr Fachwissen nicht nur durch reine Reproduktion unter Beweis stellen zu können, sondern das erworbene Fachwissen in realen persönlichen und beruflichen Herausforderungen einzusetzen vermögen. Schülerinnen und Schüler machen unmittelbar nach der Schule bzw. während ihrer Ausbildung ein Praktikum in der Gastronomie. Um Jugendliche auf die Anforderungen der Arbeitswelt bestmöglich vorzubereiten, ihre Persönlichkeit zu stärken um Belastungen durch das soziale Umfeld leichter zu verkraften, bedarf es einer Förderung der Selbst- und Sozialkompetenzen. Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung kann diese Förderung stattfinden, denn Schülerinnen und Schüler kochen im Rahmen ihres Unterrichts in der Betriebsküche der eigenen Schule oder im Rahmen ihres Pflichtpraktikums in anderen Einrichtungen wie Gastronomie und Hotellerie.

2 Die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich

Die gesellschaftlichen Entwicklungen der letzten Jahrzehnte führen zu einer steigenden Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung in der Ernährung weiterer Bevölkerungsschichten der Gesellschaft. Neben berufstätigen Erwachsenen werden auch Kinder und Jugendliche durch die zunehmende Berufstätigkeit von Eltern oft schon in einem sehr frühen Alter außer Haus versorgt. Dazu kommen in Wohneinrichtun-

Betriebsküche als Lernort

gen lebende Seniorinnen und Senioren und Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern, die durch Gemeinschaftsverpflegungsdienste versorgt werden.

Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung tragen somit nicht nur in steigendem Maße Verantwortung für die Gesundheit der Essensgäste sondern auch für Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt. Dies hat folgenden Grund: Zum einen nehmen sie über die Auswahl der Lebensmittel Einfluss auf eine bestimmte Art der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung mit den jeweiligen ökonomischen, sozialen und ökologischen Folgen. Zum anderen nutzen sie bei der Zubereitung der Lebensmittel zu Speisen direkt und indirekt die Güter der Natur. Diese Erkenntnis bildet die Grundlage für die Forderung nach einer nachhaltigen bzw. zukunftsfähigen Wirtschaftsführung in Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung.

Die Gemeinschaftsverpflegung muss sich weiterentwickeln: Weg von der vorherrschenden Menügestaltung, die von unausgewogener Ernährung geprägt ist, hin zu ausgewogener Speiseplangestaltung, die sich vor allem an den Bedürfnissen ihrer Gäste orientiert. Gesunde Ernährung muss bereits im Kindergarten ansetzen und sich wie ein roter Faden durch alle Lebensbereiche und -abschnitte ziehen. Die Gemeinschaftsverpflegung hat dabei eine unterstützende Rolle und sollte ein gutes Vorbild sein.

Um diese Wandlung in der Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben und um künftig einen gewissen Mindeststandard hinsichtlich Qualität sichern zu können, ist es notwendig, Richtlinien zu definieren und Grenzen festzulegen.

Rund 1,8 Millionen Menschen, darunter 380.000 Kinder und Rund 70.000 Senioren und Seniorinnen nutzen täglich das Speisenangebot österreichischer Großküchen. (Töscher, 2011)

2.1 Außer-Haus-Konsum

Aufgrund von veränderten zeitlichen und persönlichen Umständen greifen Konsumentinnen und Konsumenten vermehrt auf Essen außer Haus zurück. Laut einer Online-Umfrage an 501 Personen (repräsentativ für Österreicherinnen und Österreicher ab 15 Jahren), isst die österreichische Bevölkerung regelmäßig zu 24 % in Kantinen, zu 21 % in Restaurants und zu 16 % in Fast-Food-Lokalen; das Mittagessen wird immer häufiger außer Haus verzehrt (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, 2010).

Neben dem Konsum von Speisen in Restaurants, Imbissbuden, Fast-Food-Lokalen und ähnlichem, nimmt die Gemeinschaftsverpflegung einen immer wichtigeren Stellenwert in der Bewirtung der Bevölkerung ein. Berufstätige Erwachsene, in betreuten Wohneinrichtungen lebende Seniorinnen und Senioren und Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern werden von Gemeinschaftsverpflegungsdiensten versorgt. Durch die steigende Berufstätigkeit der Frauen essen auch vermehrt Kinder außer Haus, z.B. in Kindergärten, Schulbuffets, Horten etc. (Elmadfa et al., 2012).

2.2 Gastgewerbe

Unter der Bezeichnung Gastgewerbe werden alle Dienstleistungen für den Gast verstanden, welche im Zusammenhang mit Verpflegung und Beherbergung stehen (siehe Abbildung 1).

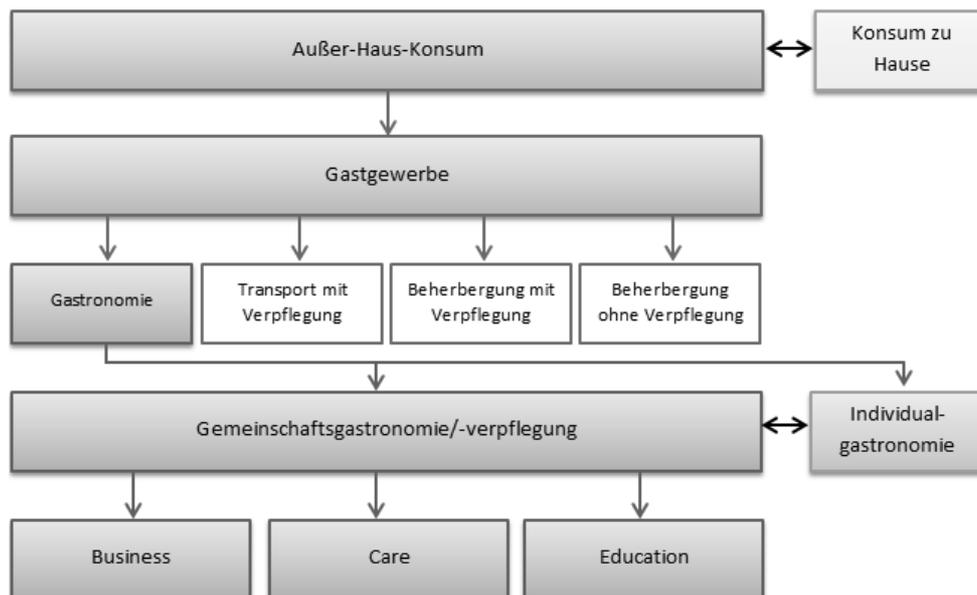


Abb. 1: Die Gemeinschaftsgastronomie im Gesamtkontext des Außer-Haus-Konsums.
(Quelle: Forschungsgruppe „Good practice – Gemeinschaftsgastronomie“, 2008)

Das Gastgewerbe kann in vier Sparten unterteilt werden:

- Gastronomie (Gemeinschaftsgastronomie, Individualgastronomie)
- Transport mit Verpflegung (Flugzeug, Schiff)
- Beherbergung mit Verpflegung (Hotel, Jugendherberge)
- Beherbergung ohne Verpflegung (Motel)

2.3 Gastronomie

Der Bereich Gastronomie lässt sich wiederum in die Gemeinschaftsgastronomie und die Individualgastronomie unterteilen. Der Begriff Individualgastronomie umfasst alle kommerziellen Einzelgastronomiebetriebe mit wechselnder Kundschaft, wie z.B. Restaurants, Cafés, Bars, Take-away- und Fast-Food-Lokale, sowie Event-Catering, Party-Service etc.

Die Tätigkeitsfelder der Gemeinschaftsgastronomie sind die Bereiche Betriebs- und Personalverpflegung, Spital- und Heimverpflegung und Verpflegung im Erzie-

Betriebsküche als Lernort

hungs- und Bildungssektor. Die Konsumentinnen und Konsumenten nehmen das Angebot entweder als Teilverpflegung (Kindergärten, Schulen) oder Vollverpflegung (Internate, Seniorenwohnheime, Strafvollzugsanstalten etc.) in Anspruch (vgl. Forschungsgruppe „Good practice – Gemeinschaftsgastronomie“, 2008).

Die Individualgastronomie kann auch mit der Gemeinschaftsgastronomie verknüpft sein, wenn z.B. Einzelgastronomiebetriebe täglich Speisen an Unternehmen oder Kindergärten liefern.

2.4 Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Die Definition für „Gemeinschaftsverpflegung“ laut österreichischem Ernährungsbericht 2012 lautet: „Eine im Preis limitierte Verpflegung eines begrenzten Personenkreises an einem Ort, an dem ein längerer Aufenthalt dieser Personen aus organisatorischen Gründen erforderlich ist.“ (Elmadfa, Freisling, Nowak & Hofstädter, 2009)

„Gemeinschaftsverpflegung“ im Sinne der Großküchen-Leitlinie ist: „Die regelmäßige Versorgung einer grundsätzlich konstanten Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages“ (Bundesministerium für Gesundheit, 2011)

Allgemeine Kennzeichen für die Gemeinschaftsgastronomie/-verpflegung sind:

- Die Konsumentinnen und Konsumenten haben verschiedene Aufenthaltsformen in der Institution/Einrichtung (z.B. Bewohner, Arbeitspersonal).
- Die Konsumentinnen und Konsumenten nehmen regelmäßig ein gastronomisches Angebot in derselben Institution/Einrichtung in Anspruch.
- Je nach Verpflegungssystem (z.B. Mischküche, Tiefkühlsystem, Cook-and-Chill² oder Warmverpflegung) sind verschiedene Akteure an der Produktion und Bereitstellung des Speisenangebots beteiligt.
- Die Verpflegungsleistung kann entweder durch Eigenregie (Spitalsküchen) oder durch externe Betriebe (Catering-Unternehmen im Geschäftsfeld Gemeinschaftsgastronomie) erbracht werden.
- Ein Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb hat als erstrangiges Ziel, die Verpflegung der Personengruppen sicher zu stellen, nachrangig ist die Erwirtschaftung von Gewinnen. (Bundesministerium für Gesundheit, 2011)

3 Der Unterschied von Selbst- und Sozialkompetenz

Die überarbeiteten kompetenzbasierten Lehrpläne der Höheren Lehranstalten für Wirtschaftliche Berufe und Fachschulen sind in Entwurf und treten voraussichtlich im Jahr 2014 in österreichischen Schulen in Kraft. Laut allgemeinen Bildungszielen werden Absolventinnen und Absolventen zu folgenden Kompetenzen befähigt: Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Medienkompetenz, soziale und personale Kompetenz, kommunikative Kompetenz und emotionale Kompetenz.

Kompetenzen sind Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bewältigung komplexer Problemstellungen. Kompetenz inkludiert aber auch die sozialen Voraussetzungen

zum Handlungsvollzug. Erst die verantwortungsvolle Nutzung kognitiver Fähigkeiten und Fertigkeiten zeichnet Kompetenz aus (vgl. Beer & Benischek 2011, S. 9).

Die **Selbstkompetenz** (auch personale Kompetenz) beschreibt den Umgang des oder der Einzelnen mit sich selbst. Die Selbstkompetenz bildet die Basis für die Entwicklung der Sozialkompetenz. Nur ein Mensch, der sich über sich selber im Klaren ist und mit sich selbst wertschätzend umgehen kann, wird ein solches Verhalten auch bei seinen Mitmenschen zeigen (vgl. Strasser, Osinger & Sburny 2001, S. 60ff.).

Selbstkompetenz setzt sich aus fünf Bausteinen zusammen. Alle fünf Bausteine sind notwendig um die Persönlichkeitsentwicklung der Schülerinnen und Schüler zu unterstützen und zu fördern:

- *Selbstwahrnehmung und Selbstbewusstsein*: sich selbst wertzuschätzen, auf die selbst erbrachte Leistung stolz sein; für ein selbstsicheres Auftreten ist die Fähigkeit sich ein Bild über seine eigenen Gefühle, Stärken, Schwächen, Grenzen und Verhaltensmuster machen zu können sehr wichtig.
- *Selbstverantwortung und Selbststeuerungsfähigkeit*: Verantwortung für sich selbst übernehmen aber auch für andere; seine Gefühle kennen und steuern können.
- *Eigeninitiative*: sich selbst motivieren können, freiwilliges Engagement zeigen und aktiv mitarbeiten können.
- *Flexibilität*: gewohntes Denken, Verhalten und Einstellungen zu hinterfragen, um für neue Ansichten oder Werte offen zu sein.
- *Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen*: Umgang mit Stress, Ärger und Frustration. (Giessen, 2009)

Tab. 1: Emotionale Intelligenz-Theorie (Quelle: vgl. Giessen 2009, S. 23)

	Ich Selbstkompetenz	Andere Sozialkompetenz
Erkennen	Selbstbewusstsein ✓ Emotionales Selbstbewusstsein ✓ Korrekte Selbstbeurteilung ✓ Selbstvertrauen	Sozialbewusstsein ✓ Empathie ✓ Dienstleistungsorientierung ✓ Organisationsbewusstsein
Lenken	Selbstmanagement ✓ Selbstkontrolle ✓ Vertrauenswürdigkeit ✓ Gewissenhaftigkeit ✓ Anpassungsfähigkeit ✓ Erfolgsorientierung ✓ Entschlusskraft	Beziehungsmanagement ✓ Einfluss ✓ Kommunikationskompetenz ✓ Konfliktmanagement ✓ Führungskompetenz ✓ Innovationen ermöglichen ✓ Vertrauens erweckend ✓ Teamwork, Zusammenarbeit

Betriebsküche als Lernort

Bei der **Sozialkompetenz** steht eine Person in der Interaktion mit anderen Personen im Mittelpunkt. Zentraler Punkt dieser Fähigkeit ist, mit sich und seinem Umfeld zurechtzukommen. Soziale Kompetenz fordert aber einige Grundvoraussetzungen an die eigene Person. Unterstützend wirken zum Beispiel ein gesundes Maß an Selbstwertgefühl und Selbstvertrauen, Eigenverantwortung und Selbstdisziplin (vgl. Adler 2012, S. 21ff.).

Gaisbacher und Pongratz beschreiben die Sozialkompetenz als wichtiges Hilfsmittel, um sowohl privaten als auch beruflichen Erfolg gewährleisten zu können. Mit Menschen zu kommunizieren, sich in ein Team einzufügen und zusammenzuarbeiten, ist bereits für Schülerinnen und Schüler in ihrem alltäglichen Umfeld von großer Bedeutung. Später kommen Fähigkeiten wie überzeugendes Argumentieren und Präsentieren hinzu. Sozial kompetent zu sein bedeutet, sich sowohl in privaten als auch beruflichen Konfliktsituationen über das eigene Handeln bewusst zu sein und eine angemessene Lösung zur Konfliktbewältigung finden zu können (Gaisbacher & Pongratz, 2012).

Für Lernende ist es in der heutigen Zeit von großer Bedeutung, ihr Wissen nicht durch reine Reproduktion unter Beweis stellen zu können, sondern es in realen persönlichen und beruflichen Herausforderungen zu nutzen. Kompetenzorientierter Unterricht bedeutet, die Schülerinnen und Schüler in den Mittelpunkt des Unterrichts zu stellen und ihnen dabei zu helfen, ihre Stärken zu finden und diese zu festigen. Die Jugendlichen sollen sich am Unterrichtsgeschehen aktiv beteiligen und in konkreten Lernsituationen selbstständig Lern- und Lösungswege finden. Lernende sollen durch Interaktionen mit anderen Personen Kompetenzen ausbilden.

4 Die Bedeutung des Unterrichts in der Betriebsküche auf die Selbst- und Sozialkompetenz von Jugendlichen

Es gibt eine Reihe von Modellen und Möglichkeiten die Sozial- und Selbstkompetenz auszubilden, beziehungsweise zu fördern. Bei dem von der Autorin angeführten Modell liegt der Schwerpunkt auf der Selbstwahrnehmung, das heißt der Umgang mit eigenen Gefühlen, der Wahrnehmung eigener Stärken und Schwächen und der Fähigkeiten zur Selbstmotivation. Rücksichtnahme, Akzeptanz und Mitgefühl sind Voraussetzung für ein friedliches Zusammensein. Der bewusste Umgang mit seinen Mitmenschen ist ausschlaggebend für ein sozial kompetentes Verhalten. Das sagt auch schon J. Bauer in seinem Buch „Prinzip Menschlichkeit“: „Die stärkste und beste Droge für den Menschen ist der andere Mensch“ (Bauer 2008, S. 54).

„Soziales Lernen resultiert zum einen aus der absichtlichen, gezielten Förderung des Sozialverhaltens durch die Erziehung (Sozialerziehung), zum anderen aber auch aus dem täglichen Beobachtungs- und Nachahmungslernen“ (Keller & Hafner, 2003, S. 9). Schülerinnen und Schüler lernen unbewusst durch Beobachten bzw. Nachah-

men von ihren Eltern, Lehrerinnen und Lehrern aber auch durch ihre Mitschülerinnen und Mitschüler.

5 Umsetzung im Unterricht: Arbeiten im Team – Unterricht in der Betriebsküche

Der Methodeneinsatz zur Förderung der Selbst- und Sozialkompetenz kann nur erfolgreich sein, wenn die Voraussetzungen der Klasse mit den Voraussetzungen für die Umsetzung der Methode übereinstimmen. Dieser Grundsatz bedeutet, dass nicht jeder Methodeneinsatz immer in jeder Klasse erfolgreich sein kann. Es geht vielmehr darum, den Schülerinnen und Schülern unterschiedliche Wege und Möglichkeiten vorzustellen, wie sie kompetenzorientierte Fähigkeiten ausbilden können. (vgl. BM:Ukk, 2011, S. 12f.).

Um die Komplexität der Bildungsstandards vereinfacht darzustellen, wurden kompetenzorientierte Unterrichtsbeispiele entworfen. In den Unterrichtsbeispielen wird die Anwendung des Kompetenzmodells und der Deskriptoren illustriert. Um den aktuellen Anforderungen der Unterrichtsplanung gerecht zu werden, wurde das Kompetenzmodell für soziale und personale Kompetenz des Bundesministeriums für Unterricht, Kunst und Kultur in die Entwicklung des vorliegenden Unterrichtsbeispiels herangezogen und als Hilfestellung für alle Lehrerinnen und Lehrer gedacht (vgl. BM:Ukk, 2012, S. 5f.).

Im Folgenden wird ein Auszug eines Unterrichtsbeispiels mit dem Thema „Das Arbeiten im Team“ vorgestellt. Der methodische Ansatz dient zur Förderung der Selbst- und Sozialkompetenz der Jugendlichen. Im Sinne des kompetenzorientierten Zuganges wurde als Erarbeitungsform das kooperative Lernen² gewählt. Die Lernenden sind mit dieser Methode bereits vertraut und haben damit schon positive Erfahrung gemacht. Dies wurde aus früheren Reflexionsphasen evaluiert.

In einer Vorbereitungsphase planen die Lernenden im Team die Unterrichtssequenz in der Betriebsküche. Sie bekommen dafür die notwendigen Unterlagen. Ziel ist es, dass die Lernenden selbstständig die Arbeiten aufteilen, die Arbeitsschritte detailliert ausarbeiten und in der Unterrichtseinheit umsetzen. Die Schülerinnen und Schüler geben einander Hilfestellungen. Je besser die Lernenden zusammenarbeiten und sich gegenseitig unterstützen, desto besser wird auch das Ergebnis sein. In der folgenden Aufgabenstellung bekommen die Schülerinnen und Schüler genaue Erläuterungen für die Arbeitsaufgabe und das Stundenziel.

Betriebsküche als Lernort

Tab. 2: Arbeiten im Team; Aufgabenstellung und Erläuterungen für Lernende (vgl. Broschüre Bildungsstandards – Soziale und Personale Kompetenz, BM:UKK 2011)

AUFGABENSTELLUNG UND ERLÄUTERUNGEN – LERNENDE

Ausgangssituation

Die Aufgabenstellungen, die in der Unterrichtseinheit in der Betriebsküche zu bewältigen sind, können im Wesentlichen in folgende Teilbereiche gegliedert werden:

1. **Vorbereitungsphase:** Studieren der bereitgestellten Unterlagen, Wiederholen der wesentlichen theoretischen Lehrinhalte wie z.B. Zubereitungsarten, Verteilen der Aufgaben auf die Teammitglieder, Erstellen eines Arbeitsplans mit Arbeitsschritten verteilt auf Teammitglieder und Betriebsmittel, genaue Zeiteinteilung für die Durchführungsphase (incl. Mise en place, Praktische Arbeit wie Zubereitungszeit, Essensausgabe und Nacharbeit)
2. eventuelle Rückfragen bei Lehrer/in (kann entfallen)
3. **Durchführungsphase** (Mise en place, Praktische Arbeit, Nacharbeit)
4. **Ergebniskontrolle und Feedbackphase** (Selbst- und Gruppenreflexion)

Sie erhalten für die Unterrichtseinheit (mindestens 1 Woche vor dem Unterricht): Rezepte, Einkaufszettel und genaue Personenanzahl

Je besser die Teammitglieder zusammenarbeiten, desto effizienter und ergebnisorientierter kann die Unterrichtseinheit durchgeführt und die praktische Arbeit bewältigt werden.

Aufgabenstellung

Sie führen mit Ihren Mitschüler/inne/n in Teams 4 – 5 Personen in der Betriebsküche gemeinsam eine Unterrichtseinheit durch. Sie erhalten dafür eine praktische Aufgabenstellung, die Rezepte, ev. Schwerpunktsetzung, Zeiten für Essensausgabe, genaue Personenanzahl in der Betriebsküche.

Der Inhalt wird Ihnen in einer Vorbereitungsphase von dem/der Lehrer/in erläutert und enthält im Wesentlichen die oben angeführten Teilaufgaben.

Im Rahmen Ihrer Vorbereitung müssen Sie die notwendigen Arbeitsschritte erkennen und innerhalb Ihres Teams aufteilen. Zusätzlich werden Sie Regeln erfolgreicher Teamarbeit versuchen anzuwenden. Abschließend reflektieren Sie die Einhaltung der Regeln und Ihre Zusammenarbeit im Team.

Vorgangsweise

Schritt 1: Besprechen Sie als Teil der Vorbereitung, in Ihrem Team den Unterrichtsverlauf und führen Sie die notwendige Zuordnung der notwendigen Teilaufgaben durch. Berücksichtigen Sie dabei die individuellen Fähigkeiten der einzelnen Teammitglieder. Versuchen Sie im gemeinsamen Gespräch einen Konsens zu finden. Wiederholen Sie auch die Regeln erfolgreicher Teamarbeit, die Sie mit Ihrer Lehrer/in in der Klasse erarbeitet haben.

Zeitbedarf ca. 15 – 20 min

Schritt 2: Am Beginn der Unterrichtseinheit bespricht Ihr Team mit dem/der Lehrerin die fachlichen Inhalte, Zuordnung der Arbeitsaufgaben auf die einzelnen Teammitglieder und zeitlichen Rahmen.

Zeitbedarf ca. 15 – 20 min.

Schritt 3: Während der Unterrichtseinheit versuchen Sie und Ihre Teammitglieder die Ihnen zugeordneten Teilaufgaben so gut wie möglich zu erledigen, gegenseitige Unterstützung ist dabei sinnvoll und führt zu besseren Ergebnissen. Zusätzlich versuchen Sie, Ihre Regeln erfolgreicher Teamarbeit umzusetzen. Kontrollieren Sie vor der Essensausgabe im Team Ihre Ergebnisse. Setzen Sie eventuell Verbesserungsvorschläge um.

Zeitbedarf in Abhängigkeit der Unterrichtseinheit

Schritt 4: Vor Ende der Unterrichtseinheit füllt jedes Teammitglied das Feedbackblatt aus und in einer Abschlussbesprechung mit dem/der Lehrerin erörtern Sie gemeinsam die wesentlichen Ergebnisse und die Zusammenarbeit im Team.

Zeitbedarf ca. 10 – 15 min.

GUTES GELINGEN! IM TEAM SIND SIE STARK!

Für ein erfolgreiches Arbeiten sollten zu Beginn Teamregeln definiert werden. Als Beispiel kann das angeführte Arbeitsblatt dienen.

Tab. 3: Arbeiten im Team; Arbeitsblatt Teamregeln (vgl. Broschüre Bildungsstandards – Soziale und Personale Kompetenz, BM:Ukk, 2011)

ARBEITSBLATT „TEAMREGELN“	
Regeln für erfolgreiche Teamarbeit	
Erarbeiten Sie gemeinsam mit Ihrem Team Arbeits- und Verhaltensregeln, die wesentlich zum Erfolg der gemeinsamen Arbeit beitragen.	
Verwenden Sie dabei die folgende Vorgangsweise:	
<ol style="list-style-type: none">1. Jedes Teammitglied notiert zunächst einzeln für sich die ihm persönlich wichtigsten fünf Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit.2. Anschließend werden diese im Team besprochen und eventuell durch Nachfragen erörtert.3. Bestimmen Sie nun gemeinsam mit Ihrem Team die <u>acht</u> wesentlichen Regeln für erfolgreiche Teamarbeit. Dies sollte nach intensiver Diskussion und auf demokratische Weise geschehen.4. Präsentieren Sie nun Ihre Teamregeln in der Klasse. Gemeinsam mit dem/der Lehrer/in und den Mitschüler/innen einigen Sie sich anschließend auf <u>zehn</u> Regeln, die verbindlich in allen Teams eingeführt werden sollen.5. Versuchen Sie die beschlossenen Regeln im Rahmen Ihrer Teamarbeit bei den Unterrichtseinheiten in der Betriebsküche einzuhalten!	
Meine persönlichen <u>fünf</u> Teamregeln:	
Die <u>acht</u> Teamregeln unseres Teams:	
Die <u>zehn</u> Teamregeln in unserer Klasse:	

In einer abschließenden Besprechung nach der Unterrichtseinheit wird von den Lernenden ein Feedbackbogen ausgefüllt, im Team besprochen und Verbesserungsvorschläge ausgesprochen.

6 Fazit

Abschließend lässt sich sagen, dass mit Hilfe des theoretischen Fachwissens klar erkennbar wird, dass nur ein Mensch, der seine eigene Identität gefunden hat, seine Persönlichkeit akzeptiert und wertschätzt, in der Lage ist, ein solches Verhalten auch seinen Mitmenschen gegenüber zu zeigen. Mit Hilfe des beschriebenen Unterrichtsentwurfes „Arbeiten im Team in der Betriebsküche“, konnte aufgezeigt werden, welche Möglichkeiten bereits vorhanden sind, um eine Förderung von Selbst- und Sozialkompetenz durchzuführen. Eine zentrale Funktion der Lehrkräfte sollte sein, jene Kompetenzen zu fördern, welche es den Jugendlichen ermöglichen sowohl selbstständig als in Zusammenarbeit mit anderen Menschen effektiv und mit Freude zu arbeiten.

Anmerkungen

- ¹ „Versorgung bestimmter Verbrauchergruppen mit Speisen und Getränken, oft über einen längeren Zeitraum und regelmäßig während der Anwesenheit in Betrieben, Gesundheitseinrichtungen, Schulen, Heimen, Kindergärten, Kasernen, usw. Die Versorgung kann sich auf einzelne Mahlzeiten (z.B. Schülerspeisung) oder alle Tagesmahlzeiten (z.B. in Krankenhäusern) erstrecken“ (Zobel 2000, S. 133).
- ² „Didaktische Strategie mit dem Ziel, alle Lernenden ertragsorientiert in den Unterricht zu integrieren, kombiniert mit dem dazu geeigneten Methodenrepertoire“ (Mattes 2011, S. 20f.).

Literatur

- Adler, E. (2012). *Schlüsselfaktor Sozialkompetenz. Was uns alles fehlt und wir noch lernen können*. Berlin: Ullstein Buchverlag.
- Bauer, J. (2008). *Prinzip Menschlichkeit. Warum wir von Natur aus kooperieren*. München: Heyne.
- Beer, R. & Benischek, I. (2011). *Kompetenzorientierter Unterricht in Theorie und Praxis*. München: Heyne.
- Bundesministerium für Gesundheit (2011). *Hygiene-Leitlinien für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung*.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (2010). *Lebensmittelbericht Österreich 2010*.
[www.lebensministerium.at/lebensmittel/lebensmittelbericht.html].
- BM:UKK, Sektion II (Hrsg.). (2011). *Bildungsstandards. Soziale und Personale Kompetenz*.
[www.berufsbildendeschulen.at/fileadmin/content/bbs/AGBroschueren/SozialePersonaleKompetenzen_Broschuere_Oktober2011.pdf].
- BM:UKK (Hrsg.). (2012). *Schulartenspezifischer Bildungsstandard in der Berufsbildung Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe (HLW). Kompetenzmodell, Deskriptoren und ausgewählte Unterrichtsbeispiele*.
[www.berufsbildendeschulen.at/fileadmin/content/bbs/AGBroschueren/Wirtschaftl.Berufe_2012.pdf].
- Elmadfa, I., Freisling, H., Novak, V. & Hofstädter, D. (2008). *Österreichischer Ernährungsbericht 2008*. Wien: Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Wien.
- Elmadfa, I., Hasenegger, V., Wagner, K., Peter, P., Weidl, N-M., Wottawa, D., Kuen, T, Seiringer, G., Meyer, A, Sturtzel, B., Kiefer, I., Zilberszac, A., Sagarbottolo, V., Meidlinger, B. & Rieder, A. (2012). *Österreichischer Ernährungsbe-*

- richt 2012. Wien: Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Wien. [www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/4/5/3/CH1048/CMS1348749794860/oeb12.pdf].
- Forschungsgruppe „Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie“. (2008). *Festlegung einer Arbeitsdefinition für den Forschungsgegenstand „Gemeinschaftsgastronomie“*. Bern: Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit. [www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/index.php?id=47].
- Gaisbacher, J. & Pongratz, H. J. (2012). *Persönlichkeiten stärken. Initiativen zur Förderung der Selbst- und Sozialkompetenz an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen*. Graz: Leykam.
- Giessen, H.W. (2009). *Emotionale Intelligenz in der Schule. Unterricht mit Geschichten*. Weinheim & Basel: Beltz.
- Keller, G. & Hafner, K. (2003). *Soziales Lernen will gelernt sein. Lehrer fördern Sozialverhalten*. Auer Verlag GmbH.
- Mattes, Wolfgang (2011). *Methoden für den Unterricht. Kompakte Übersichten für Lehrende und Lernende*. Paderborn: Schöningh Winklers GmbH.
- Meschnigg, K. (2012). *Kompetenzorientiertes Unterrichten an Schulen. Grundlagenpapier*. [www.berufsbildendeschulen.at/fileadmin/content/bbs/KU/KU-Grundlagenpapier_16.7.2012.pdf].
- Strasser, R., Osinger, D. & Sburny, M. (2001). *Erwerb sozialer Kompetenzen in der Schule. Entwicklung von Unterstützungsstrukturen zur Erweiterung der Sozialkompetenz unter Einbeziehung schulautonomer Freiräume*. Wien: BM:BWK.
- Töscher, S. & Tropper, M. (2011). *Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung*. Graz: Gesundheitsfonds Steiermark
- Weinert, Franz E. (2003). *Leistungsmessungen in Schulen*. Weinheim & Basel: Beltz.
- Zobel, M, Fischer, G.W., Schwericke, U. & Zollfrank, W. (2000). *Lexikon Gemeinschafts-Verpflegung*. Hamburg: Behr's Verlag.

Verfasserin

Brigitte Mutz

Pädagogische Hochschule Wien
Institut Ausbildung Berufsbildung

Grenzackerstraße 18
A-1100 Wien

E-Mail: brigitte.mutz@phwien.ac.at
Internet: www.phwien.ac.at