

## **Eine Stufe beim Einstieg in das Berufsfeld Ernährung – Catering an der Emil-Fischer-Schule Berlin**

---

### **Abstract**

Wie an vielen anderen beruflichen Schulen werden am Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik/ Emil-Fischer-Schule in Berlin unter anderem Schüler/innen unterrichtet, die z. T. ohne Schulabschluss und ohne eine Chance auf einen dualen Ausbildungsplatz eine Orientierungsphase durchlaufen. Diese Schüler/innen können als Verlierer/innen des bundesdeutschen Schulsystems bezeichnet werden: Migrationshintergrund, soziale Probleme, prekäre Wohnsituationen, Arbeitslosigkeit der Eltern mögen als Stichworte genügen. Überwiegend haben diese Schüler/innen nur eine sehr unzureichende Vorstellung von der Arbeitswelt und haben sich für die Orientierungsphase zwischen allgemeinbildender Schule und Ausbildung das Berufsfeld Ernährung meistens nicht selbst ausgesucht, sondern wurden diesem durch die Schulverwaltung zugeordnet. Die für diese Schulform gültigen Lehrpläne sind überwiegend fachwissenschaftlich orientiert und nicht sehr differenziert. Zudem wird erhofft, dass die während des bisherigen Schulbesuchs aufgetretenen Defizite kompensiert werden. Diese Schüler/innen des Übergangssystems gelten aus den genannten Gründen auch in der Schule als sehr problematische Gruppe. Bisher wurden mit diesen Schülern/innen in den schuleigenen Küchen mehr oder minder anspruchsvolle Gerichte gekocht und gemeinsam verzehrt. In dieser Situation haben Lehrkräfte vor einigen Jahren mit einer Schülergruppe ein „Cateringprojekt“ gestartet. Ausgehend von der Idee, für die Schulöffentlichkeit ein anspruchsvolles Snackangebot zuzubereiten, wird dieses Angebot gemeinsam geplant, die erforderlichen Rohstoffe eingekauft und die Snacks werden fachgerecht zubereitet. Eine ganz besondere Herausforderung für diese jungen Menschen stellt der Verkauf der Produkte in den Pausen dar, da sie in der (Schul-)Öffentlichkeit eine professionelle Rolle ausfüllen sollen. Abgeschlossen wird das Projekt mit der Abrechnung und dem Aufräumen. Im Folgenden wird der Aufbau des Projektes näher erläutert und fachdidaktisch eingeordnet. Die Wirkung der Maßnahme auf die Ausbildungsbefähigung der Schüler/innen wird nachvollzogen. Anhand einer Befragung wurde zudem der Effekt der Maßnahme auf das Ernährungsverhalten überprüft. Erste Ergebnisse werden präsentiert. Die Finanzierung dieses Projektes im Rahmen des öffentlichen Schulwesens wird dargestellt.

### **1 Bildungspolitischer Kontext**

Bei den teilnehmenden Schüler/innen handelt es sich um junge Menschen, die in unserem Schulsystem ausgesondert wurden und als Marginalisierte ihre Schulzeit ohne eine realistische Chance beendet haben. Sie gehören zu den ca. 20% eines jeden Altersjahrganges, die zu den Verlierern/-innen unseres Schulsystems zählen. Dieser Umstand ist in den vergangenen Jahren sehr oft Anlass für Kritik gewesen. Sowohl die internationalen Schulleistungsstudien wie PISA, als auch der Sonderberichterstatte der Vereinten Nationen für das Recht auf Bil-

dung, Vernor Muñoz im Jahr 2006, klagten die deutsche Politik deswegen an (die tageszeitung 2009). Um auch Stimmen aus dem eigenen Land zu nennen: bereits im Jahr 2003 bemängelt ein Werk, das von der Vereinigung der Bayrischen Wirtschaft mit herausgegeben wurde, dass „der Anteil der Lernschwachen, weil nicht ausreichend Gebildeten“ (LENZEN 2003, 51), zu groß sei. Die Entwicklungen der letzten Jahre in unserem Schulwesen scheinen nicht dazu angetan, diese Tendenz der Aussonderung grundsätzlich zu stoppen. Was im Moment bleibt sind Versuche, diese „verlorene Generation“ für die gesellschaftliche Teilhabe zu befähigen.

Ein Teil dieser gesellschaftlichen Bemühungen stellt das „Übergangssystem“ dar. In dieser Ansammlung unterschiedlicher Bildungsgänge befinden sich über 320.000 Jugendliche und junge Erwachsene, wobei diejenigen mit sehr schlechter schulischer Vorbildung in der Mehrzahl sind (BMBF 2011, 108). Kennzeichen der Mehrzahl der vielfältigen „Bildungswege“ des Übergangssystems ist, dass sie nicht Teil einer Ausbildung sind und demzufolge auch keinen qualifizierenden Berufsabschluss vermitteln (Autorengruppe "Bildungsberichterstattung" 2008, 158).

Auf den folgenden Vortrag bezogen bedeutet dieses: weil unser Bildungssystem so kläglich versagt, müssen spezielle Projekte entwickelt werden, um den bereits ausgesonderten jungen Menschen noch eine Chance an gesellschaftlicher Teilhabe durch Bildung zu ermöglichen. Wünschenswert wäre, dass wir bei besser vorgebildeten Menschen ansetzen könnten, die einen höheren Profit von Bildungsinstitutionen haben.

## **2 Schulische Bedingungen**

Im Land Berlin bezogen bietet sich Jugendlichen, die ohne oder auch mit Hauptschulabschluss am Ende ihrer Schulzeit keine duale Ausbildung beginnen, mehrere Wege an, wobei die wichtigsten in der Tabelle dargestellt sind. Da diese Wege gemäß § 29 (5) SchulG Berlin auf eine berufliche Erstausbildung vorbereiten sollen, werden die Schüler/innen den berufsfeldbezogenen Oberstufenzentren zugeordnet, wobei die eigenen Interessen berücksichtigt werden sollen. Für diese Bildungsgänge gelten gemäß Schulgesetz verschiedene Stundentafeln, in denen die Fächer und Unterrichtszeiten festgelegt sind. Die Unterrichtsinhalte der beruflichen Fächer werden weitgehend von den Kollegen/-innen der jeweiligen Schule im Rahmen geltender Rahmenpläne festgelegt, die den betreffenden Bildungsgang anbietet. Wie in der Tabelle ersichtlich, bleibt für die Kollegen/-innen von der zur Verfügung stehenden Unterrichtszeit ein großer Gestaltungsspielraum.

HS-Abschluss oder ohne Abschluss			Erw. HS-Abschluss oder MSA
SchulG § 43 (2) Berufsschulpflichtig sind... • TN einer Berufsvorb. Bildungsmaßnahme	SchulG § 29 (3) Recht auf Berufsqualifizierenden Lehrgang		SchulG § 30 Bestimmte Eingangsvoraussetzungen, Ziel Schulabschluss verbessern
<b>Berufsvorbereitender Lehrgang (BV)</b> <small>VVB / 8 Kl.</small>	<b>Berufsqualifizierender Lehrgang in Teilzeit (BQL TZ)</b> <small>VQM (MDQM I) / 1 Kl.</small>	<b>Berufsqualifizierender Lehrgang in Vollzeit (BQL VZ)</b> <small>VBL / 2 Kl.</small>	<b>Einjährige Berufsfachschule (Einj. OBF)</b> <small>BFS / 2 Kl.</small>
Maßnahmen werden von privaten o. öff. Trägern durchgeführt	Zusage eines Trägers für fachpraktische Ausbildung	Fachtheorie und Fachpraxis werden am OSZ vermittelt	Fachtheorie und Fachpraxis werden am OSZ vermittelt
8 Stunden Berufsschulunterricht (Theorie) 32 Std. Träger/Praktikum	15 Stunden BS (Theorie) 15 Stunden Fachpraxis beim Träger	16 Stunden Theorie 4 Stunden Fachpraxis 10 Stunden Fachpraxis	20 Stunden Theorie 10 Stunden Fachpraxis
<b>Ziele der Maßnahmen</b>			
Ausbildungsfähigkeit Kein Schulabschluss  <i>Können vom Träger Zusatzunterricht erhalten und dann extern zum HS/erw. HS- Abschluss angemeldet werden.</i>	Ausbildungsfähigkeit (Abschlusszeugnis d. L.)  HS-Abschluss (Abschlusszeugnis d. L.)  Erw. HS-Abschluss (Abschlusszeugnis d. L. + Notendurchschnitt bis 3,0)	Ausbildungsfähigkeit (Abschlusszeugnis d. L.)  HS-Abschluss (Abschlusszeugnis d. L.)  Erw. HS-Abschluss (Abschlusszeugnis d. L. + Notendurchschnitt bis 3,0)	Ausbildungschancen verbessern  Vom erw. HS-Abschluss zum MSA → Prüfung
<b>Abbruchquoten / Gründe</b>			
Evaluation läuft Lehrstelle gefunden	~ 40 % / ?	30 – 40 % / Fehlzeiten	40 – 50 % / Probetalbjahr, Lehrstelle gefunden

Abb. 1: Bildungsgänge des Übergangssystems an der Emil-Fischer-Schule (eigene Darstellung)

Ursprünglich wurde der Fachunterricht an das Modell der Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in angelehnt und an die Adressaten der berufsvorbereitenden Bildungsgänge angepasst. Die ursprüngliche fachsystematische Orientierung sah eine Einführung in die Ernährungslehre und die Techniken der Speisenzubereitung vor. Im Rahmen des fachpraktischen Unterrichtes stellten diese Schüler/innen Gerichte her, die sie anschließend selbst verzehrten. Dieses Element wurde beibehalten und wird von den Schülern/-innen auch geschätzt. Allerdings versprach man sich von einer Aufgabe für die Schulöffentlichkeit einen größeren Echtheitscharakter. Aus diesem Grund wurde das Cateringprojekt gestartet.

Die folgenden Merkmale der untersuchten Klasse wurden mit einem modifizierten Fragebogen erfasst, der in einer Leipziger Untersuchung verwendet wurde (GERHARDS/ RÖSSEL 2003, 112ff.):

Es handelt sich um 9 Schüler und 6 Schülerinnen, von denen die Mehrzahl ein oder mehrere Geschwister hat. 75% sprechen zu Hause deutsch, einige türkisch. Die Mehrzahl raucht

(62,5%), 33% gehen regelmäßig in ein Fitnessstudio, 20% haben neben der Schule einen Job. Die Hälfte hat keinen, die andere Hälfte hat einen Hauptschulabschluss wobei nahezu alle Schüler/innen das Ziel haben, einen höheren Schulabschluss zu erreichen. Der aus den angegebenen Daten ermittelte durchschnittliche BMI der untersuchten Gruppe liegt für diese Altersspanne mit 23 relativ hoch, wobei eine breite Streuung zu verzeichnen ist ( $s_x= 4,0$ ).

### 3 Catering an der Emil-Fischer-Schule

Im Folgenden wird dargestellt, wie das Catering mit der beschriebenen Gruppe umgesetzt wird.

#### 3.1 Die Umsetzung

Der beschriebene Praxisunterricht wird von Lehrern/-innen für Fachpraxis durchgeführt, die eine Ausbildung als Hauswirtschaftsleiter/in oder eine ähnliche Qualifikation besitzen. Alle unterrichtenden Personen haben eine umfangreiche Praxiserfahrung außerhalb der Schule. Für diese stellt die Rolle als Lehrer/in ebenfalls einen Übergang in eine andere Tätigkeit dar. Die Schüler/innen beginnen nach einer ca. dreiwöchigen Einweisungsphase, in der einfache Gerichte wie Grießflammeri, Eintopf, gedünstetes Gemüse etc. zubereitet werden, mit dem sogenannten Catering. Die Aufgabe ist, ein Snackangebot für die Schulöffentlichkeit zu planen, herzustellen, zu verkaufen und abzurechnen sowie die Küche gemäß hygienischer Ansprüche fachgerecht aufzuräumen. Im Folgenden wird beschrieben, wie dieses Projekt nach einem halben Jahr Laufzeit umgesetzt wird.

Tabelle 1: **Beispielhafte Arbeitsaufgaben für das Catering**

Montag	Dienstag
Lachsterrine herstellen	Lachsterrine ausgarnieren und in Schälchen zum Verkauf anrichten
2 Käsekuchen herstellen	Käsekuchen schneiden und zum Verkauf anrichten
Kartoffelsalat herstellen	Kartoffelsalat fertigstellen und in Schälchen zum Verkauf anrichten
Tortellinisalat herstellen	Tortellinisalat fertigstellen und in Schälchen zum Verkauf anrichten
Käsesandwich herstellen und verpacken	Pfirsichquarkspeise herstellen, fertigstellen und in Schälchen zum Verkauf anrichten
Milchreis herstellen	Milchreis herstellen, fertigstellen und in Schälchen zum Verkauf anrichten
Spinatlasagne herstellen	Bouletten herstellen und zum Verkauf anrichten

Montag, 12 Uhr – 15 Uhr: Vorbereitungstag

Das Arbeitsprogramm wird von dem/der Lehrer/in vorgegeben (siehe Tabelle), einzelne Rezepte sind den Schülern/-innen bekannt. Die Schüler/innen entscheiden sich selbst für die entsprechenden Aufgaben, die an der Tafel für alle sichtbar aufgeschrieben sind. Sie richten ihren Arbeitsplatz selbstständig ein (entnehmen Rezepte aus einem bereitstehenden Ordner, stellen Lebensmittel zusammen, suchen Arbeitsgeräte heraus etc.). Während der Arbeitsphase stehen die Lehrenden den Lernenden für Rückfragen zur Verfügung, bei bislang unbekanntem Arbeiten werden Hilfestellungen angeboten. Da die Schüler/innen sehr empfindlich auf Kritik reagieren, agieren die Lehrenden eher zurückhaltend bei Interventionen und dosieren diese individuell. Am Ende des Vorbereitungstages müssen die hergestellten Gerichte für den folgenden Tag fachgerecht aufbewahrt oder gelagert werden. Zum Abschluss wird gemeinsam am ordentlich gedeckten Tisch gegessen. Dazu hat ein/e Schüler/in eine Spinatlasagne zubereitet. Von den bereits fertig zubereiteten Gerichten werden einige gemeinsam probiert und kommentiert.

Dienstag, 8 Uhr – 13:30 Uhr: Vorbereitung, Verkauf und Abschluss

Wie schon am Vortag werden die Aufgaben von dem/der Lehrenden an die Tafel geschrieben. Die Schüler/innen ordnen sich den Aufgaben zu und arbeiten wie am Vortag weitgehend selbstständig, wobei sie insbesondere bezüglich des verkaufsfertigen Herrichtens der Speisen von den Lehrenden unterstützt werden müssen. So ist den Schülern/-innen beispielsweise zu verdeutlichen, dass die (gleichmäßigen) Portionsgrößen und die Anrichteweise einen Einfluss auf den Verkauf haben. Vor dem Verkauf wird ein gemeinsamer Imbiss eingenommen, weil viele Lernende nicht frühstücken und zu befürchten ist, dass sie die Anforderungen des Verkaufs nicht überstehen würden. Schwierig gestaltet sich die Auswahl derjenigen, die den Verkauf und das Kassieren übernehmen. Sehr häufig versuchen die Schüler/innen diese Tätigkeiten zu umgehen, wobei diejenigen, die diese Aufgaben bewältigt haben, mit Stolz davon berichten. Vor allem die Begegnung mit Lehrern/-innen anderer Schulfächer, in denen ihre Leistungen (und Anwesenheitszeiten) oft nicht so vorbildlich sind, ist für diese Schüler/innen sehr ungewohnt. Auch das Arbeiten vor den Augen anderer und das noch unter Zeitdruck ängstigt viele. Um die größten Hürden zu nehmen, wird die Situation des Verkaufs mit den Lernenden zuvor geübt.

Mit Unterstützung der Lehrenden wird der Verkaufsstand vorbereitet. Sowohl der Verkauf wie auch das Kassieren wird von den Lernenden selbstständig bewältigt, die Lehrer/innen greifen nur im Hintergrund unterstützend ein.

Sehr schwierig gestaltet sich das abschließende Aufräumen, weil für die Schüler/innen die Arbeit eigentlich erledigt scheint und bereits die Zeitspanne von sechs Stunden für einige eine Überforderung darstellt.

Um den Effekt der Bildungsmaßnahme auf die Ausbildungsfähigkeit dieser beobachteten Schüler/innen zu beurteilen, wurde ein leitfragengestütztes Interview mit den betreuenden Fachlehrern/-innen über die Arbeit im Cateringprojekt geführt. Zusätzlich wurden die Schüler/innen an einem Projekttag begleitet und vom Autor beobachtet. Im Folgenden sind die



Anforderungen an Auszubildende des Berufsfeldes am Beispiel der Gastronomie dem Entwicklungsstand nach einem halben Jahr Schulbesuch gegenübergestellt.

Tabelle 2: **Wirkung der Bildungsmaßnahme auf die Ausbildungsfähigkeit**

Anforderungen an Auszubildende in der Gastronomie bzw. im BF Ernährung vor Beginn der Ausbildung	Beurteilung des Entwicklungsstandes der beobachteten Schüler/innen aufgrund der Aussage der unterrichtenden Kollegen/-innen und eigener Beobachtungen
<b>Gepflegtes Äußeres (FRICK et al. 2009, 51)</b>	Die Schüler/innen sind überwiegend gepflegt, das Tragen der Berufskleidung und das Einhalten von Hygienemaßnahmen wird überwiegend umgesetzt (einschließlich des Tragens von Handschuhen beim Herausgeben von Speisen)
<b>Umgangsformen (ALLGÖWER 2009)</b>	Die Schüler/innen sind im Umgang mit dem Publikum höflich, beginnen die anfänglichen Unsicherheiten abzulegen und entwickeln eine gewisse Professionalität im Kundenkontakt.
<b>Zuverlässigkeit, Vertrauenswürdigkeit (ALLGÖWER 2009)</b>	Insbesondere die Zuverlässigkeit ist noch viel zu wenig entwickelt, was sich in durchschnittlich 28% Fehltagen während des ersten Halbjahres zeigt.
<b>Fähigkeit zur Teamarbeit (MICHAELS 2001, 178)</b>	Anfängliche Schwierigkeiten werden dadurch überwunden, dass die Schüler/innen gezwungenermaßen in der Erledigung ihrer Aufgaben gemeinsam arbeiten.
<b>Fähigkeit zu planen und zu organisieren (MICHAELS 2001, 178), hauswirtschaftliche Kompetenzen (FRICK et al. 2009, 51)</b>	Die geringen Kompetenzen zu Beginn des Schuljahres machen eine weitgehende Vorgabe der Lehrkräfte in der Planung erforderlich. Allerdings sind die Schüler/innen nach einem halben Jahr in der Lage, aufgrund vorgegebener Rezepturen die Gerichte für das Catering herzustellen.
<b>Physisches und psychisches Durchhaltevermögen (FRICK et al. 2009, 51)</b>	Die Schüler/innen sind zu Beginn oft nicht in der Lage, mehr als eine Stunde stehend zu arbeiten. Im ersten Halbjahr verbessert sich das Durchhaltevermögen, es ist möglich, dass sie zwei bis drei Stunden ohne Pause durchhalten.
<b>Alter über 18 Jahre (FRICK et al. 2009, 37)</b>	Ca. die Hälfte ist am Ende des Schuljahres über 18 Jahre.

Vergleicht man die berufsfeldbezogenen Kompetenzen der Schüler/innen zu Beginn der Maßnahme mit dem Stand zu Beginn des zweiten Halbjahres, lässt sich der Erfolg bereits ablesen. Zu Beginn sind sie kaum in der Lage, sich angemessen bei der Herstellung und dem Verkauf von Speisen an einem Arbeitsablauf zu beteiligen. Bereits nach einem halben Jahr

sind sie durch das Cateringprojekt engagiert eingebunden und gestalten einzelne Arbeitsabläufe selbstständig, halten Hygienemaßnahmen ein, richten Arbeitsplätze eigenständig ein und sind in der Lage, auch unter bestimmtem Stress den Verkauf und das Kassieren zu bewältigen. Im Grunde wären diese Schüler/innen bezüglich wichtiger Grundvoraussetzungen gut vorbereitet für eine Ausbildung im Berufsfeld, wobei nicht verschwiegen werden darf, dass die schulischen Leistungen in den allgemein bildenden Schulfächern oft unzureichend sind. Verschärfend kommt hinzu, dass die Noten für das Catering/ Fachpraxis nicht in die Gesamtnote einfließen und auch nicht als Ausgleich für schlechte Noten in diesem Bereich herangezogen werden können. Die Lehrenden berichten, dass die Schüler/innen diesen Sachverhalt bedauern. Allerdings ist für das Bestehen der gesamten Maßnahme eine mindestens ausreichende Note in Fachpraxis erforderlich. Bezüglich der Ausbildungseignung muss noch erwähnt werden, dass die Betriebe des Berufsfeldes mittlerweile weniger Wert auf schulische Leistungen bei der Bewerbung um Lehrstellen legen, was auch eine aktuelle Studie belegt, in der festgestellt wird, dass auch in der Gastronomie ein hoher Anteil an Schüler/innen mit Hauptschulabschluss ausgebildet wird, bzw. ein beträchtlicher Anteil der Ausbilder auch weiterhin Schüler/innen mit Hauptschulabschluss ausbilden würde (FRICK et al. 2009, 38, 40). Leider verfügt die Schule über keine Informationen des weiteren Bildungsweges dieser Lernenden. Berichte von Lehrern/-innen darüber, dass Lernende zum Beispiel im Einzelhandel (bei Supermärkten) oder in der Gastronomie einen Job gefunden oder eine Ausbildung begonnen haben, beziehen sich auf Einzelfälle und ergeben kein Gesamtbild. In Gesprächen mit Schülern/-innen wurden sehr unterschiedliche Berufsvorstellungen geäußert (von Kosmetikerin bis zum Koch), die nur zum Teil auf das Berufsfeld bezogen sind. Allerdings wird von anderen Klassen berichtet, dass zum Schuljahresende die Orientierung in das Berufsfeld zunimmt, weil die Schüler/innen feststellen, dass sie aufgrund ihrer berufsbezogenen Vorkenntnisse bessere Chancen auf einen Ausbildungsplatz haben, als dies aufgrund ihrer Leistungen in den allgemein bildenden Schulfächern zu erwarten wäre.

### **3.2 Wirkung auf das Ernährungsverhalten**

Die Charakterisierung der Lerngruppe soll vorgenommen werden, um mögliche Ansätze für einen Einstieg in das Berufsfeld Ernährung für diese Schüler/innen auszuloten. Es muss einschränkend festgestellt werden, dass es sich bei den hier vorgestellten Daten um eine Momentaufnahme nach einem halben Jahr Schulbesuch handelt. Die beschriebene Einschätzung der Entwicklung bezieht sich vor allem auf Interviews mit den unterrichtenden Lehrern/-innen. Eine Verlaufsuntersuchung z. B. des Ernährungsverhaltens in der die Aussagen zu Beginn, zur Halbzeit nach einem halben Jahr und nach Ende der Maßnahme verglichen werden ist geplant.

Bei der Frage nach dem Essverhalten wurde ein modifizierter Fragebogen einer Leipziger Untersuchung zum Ernährungsverhalten Jugendlicher zugrunde gelegt (GERHARDS/ RÖSEL 2003, 112 ff). Einige Ergebnisse der Befragung, die im Januar 2011 vorgenommen wurde, sind hier tabellarisch dargestellt und durch einzelne Aussagen zusammengefasst:

Tabelle 3: **Aussagen zum Ernährungsverhalten der untersuchten Schülergruppe**

Wie häufig essen Sie die genannten Lebensmittel?		Zusammengefasste Aussagen zum Ernährungsverhalten
Fleisch (Rind, Schwein, Geflügel), Wurst: nicht täglich, eher einmal pro Woche.		<b>Moderater Fleischverzehr</b>
Obst, Gemüse, Salat, gekochte Kartoffeln, Vollkornbrot, Hülsenfrüchte: nicht täglich, jedoch mehrmals pro Woche.		<b>Empfohlene Lebensmittel unterhalb der DGE-Empfehlung.</b>
<b>Snacks zwischendurch: Wie oft essen Sie die folgenden Speisen.</b>		
Pommes frites, Wurst, Döner, Schokolade, Kuchen, Pizza, Chips, Hamburger: einmal pro Woche, allerdings mit großer Schwankungsbreite.		<b>Weniger empfohlene Lebensmittel werden nicht regelmäßig konsumiert.</b>
Belegte Brote, Obst, Gemüse: mehrmals pro Woche, von einigen täglich.		<b>Empfohlene Snackkultur ist sichtbar.</b>
<b>Wie oft trinken Sie die genannten Getränke?</b>		
Bier, Wein, Schnaps: ca. 2 Mal pro Monat mit großer Schwankungsbreite bei Bier.		<b>Moderater Alkoholkonsum</b>
Cola, Limonade, Fruchtsäfte, Ice-Tea: einmal pro Woche mit sehr großer Streuung.		<b>Höherer Anteil an süßen Getränken, Konsum wahrscheinlich abhängig von der finanziellen Situation.</b>
<b>Eigene Aussagen zum Ernährungsverhalten</b>		
Ca. 20% stimmen den folgenden Aussagen zu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ich habe Angst vor dem Zunehmen.</li> <li>- Ich leide oft unter großem Hunger.</li> <li>- Ich mache Diät.</li> <li>- Ich fühle mich zu dick.</li> </ul>		<b>Jede/r fünfte Schüler/in weist ein möglicherweise problematisches Essverhalten auf.</b>
<b>Was ist Ihnen wichtig beim Essen?</b>		
<u>Weniger wichtig:</u> Mit der Familie zusammen essen Mit Freunden zusammen essen. Schön gedeckter Tisch. Schön angerichtetes Essen.	<u>Wichtig:</u> Essen muss satt machen. Essen muss preiswert sein.	<b>Gering entwickelte Elemente einer Esskultur.</b>
31% der Schüler/innen bevorzugen Lebensmittel, die halal sind (allerdings isst von diesen ca. die Hälfte auch Schweinefleisch).		<b>Deutliche Orientierung an religiös geprägter Esskultur.</b>
Tägliches Essverhalten: Die meisten Mahlzeiten werden sehr unregelmäßig eingenommen, wobei sehr heterogene Aussagen vorliegen. Ausnahme: 80% essen regelmäßig zu Abend, wovon von		<b>Kein regelmäßiges Essen, selten gemeinsame Mahlzeiten.</b>



43% das Abendessen alleine eingenommen wird. Alle anderen Mahlzeiten werden bevorzugt alleine eingenommen.	
Schüler/innen berichten über die Eltern ... ... dass diese auf gesunde Ernährung, Tischmanieren achten. ... dass sie zu Hause über das Essen mitbestimmen können.	<b>Eltern achten auf bestimmtes Essverhalten.</b>

Vergleicht man die erfassten Ergebnisse im Hinblick darauf, was den Befragten wichtig beim Essen ist, mit den Resultaten der Nestlé Ernährungsstudie 2011 (FALSER/ DAHLMANN 2011) ergeben sich interessante Aspekte. So kann aus der Nestlé-Studie für die Mehrheit der dort Befragten eine Orientierung an einer positiven Esskultur vermutet werden („Essen ist am Schönsten mit anderen zusammen“), die bei den befragten Schülern/-innen in diesem Maße nicht vorhanden ist. Die von den Schülern/-innen beschriebene Haltung zum Essen lässt sich als ein Ernährungsstil der „Billig- und Fleischesser“ beschreiben (STIEß/ HAYN 2005, 22). Dagegen bestätigt die erwähnte Untersuchung, dass sich allgemein durch die Entstrukturierung des Alltags das tägliche Essverhalten massiv verändert: regelmäßiges Essen und gemeinsame Mahlzeiten sind zunehmend schwer innerhalb der Familien zu realisieren. Hier liegen die Lernenden im Trend der bundesdeutschen Entwicklung. Auch beim Essverhalten liegen die Schüler/innen im Trend der Zeit: die Eltern achten laut Nestlé-Studie auf ein angemessenes Essverhalten und eine gesunde Ernährung.

Weiterhin ist anzumerken, dass sich aufgrund unserer Befragung aus der Höhe des Taschengeldes kein Zusammenhang zu einer bestimmten Ernährungsweise, zum Besuch eines Fitnessstudios und zu anderen Verhaltensweisen herstellen lässt. Auffällig ist weiterhin, dass die befragten Schüler/innen sehr selten zu Hause kochen.

Diese Ergebnisse der Fragebögen kann man durch die Aussagen der betreuenden Lehrer/innen ergänzen. Vor allem bezüglich des Essverhaltens bestätigen sie die Ergebnisse: so ist zu beobachten, dass die Schüler/innen zu Beginn des Schuljahres kein gemeinsames Essen praktizieren. Wenn die Mahlzeit gekocht ist, nehmen sich die Jugendlichen ihre Teller und ein Besteckteil (Gabel oder Löffel) und essen in der Regel ohne Bezug zu anderen, gegebenenfalls am gleichen Tisch jedoch ohne diesen zuvor zu decken und etwaige Tischnachbarn/-innen einzubeziehen. Ein gemeinsames Gespräch findet nicht statt und wird auch nicht vermisst. Von den Schülern/-innen wird oft berichtet, dass man „Zuhause“ das von den Eltern gekochte bzw. zubereitete Essen auf den Teller nimmt und sich dann in sein Zimmer begibt um am Computer weiter zu spielen bzw. um fernzusehen. Von einigen Schülern/-innen wird auch berichtet, dass kein Esstisch in der Küche oder im Wohnzimmer vorhanden ist, an dem man sein Essen einnehmen könnte.

Da im Laufe des Schuljahres schrittweise eine gemeinsame Tischkultur aufgebaut wird, beginnen die Schüler/innen nach ca. einem halben Jahr, meist schon um Weihnachten, eine Tischkultur von den Lehrern/-innen zu übernehmen und selbst darauf zu achten. Der Tisch wird gedeckt, Gläser und Getränke werden bereitgestellt, Servietten werden gefaltet und bereit gelegt etc.

Das beschriebene Essverhalten ist innerhalb der Klasse sehr heterogen ausgeprägt. Ebenso verhält es sich mit der Fähigkeit, Essen zuzubereiten. Die Spannbreite reicht von völliger Unkenntnis bis zur selbstständigen Nahrungszubereitung, was auch bei den Antworten auf die Fragebögen zum Ausdruck kommt.

### **3.3 Fachdidaktische Einordnung – handelt es sich um ein Projekt?**

Um den Projektcharakter des vorgestellten Unterrichtes zu beurteilen, beziehe ich mich auf die Merkmale, die BONZ für die Projektarbeit in der beruflichen Bildung definiert hat (BONZ 1999, 119ff). Einleitend muss allerdings festgehalten werden, dass der „klassische“ Projektcharakter allein deshalb nicht realisiert wird, weil diese Maßnahme im Verlauf des Schuljahres von jeder Gruppe mehrmals als Unterrichtskonzept in gleicher Weise umgesetzt wird. Dieses ermöglicht durch die Wiederholung jedoch einen bestimmten Lerneffekt, der gerade für diese Schüler/innen sehr wichtig ist.

#### Komplexe Aufgabenstellung

Die Aufgabe ist für diese Lernenden komplex, jedoch ist es erforderlich, zu Beginn des Schuljahres diese Komplexität durch die Lehrenden zu reduzieren, indem die Ausführung in Einzelschritte zerlegt wird, bei deren Ausführung die Lernenden jeweils angeleitet werden müssen. In den beobachteten Unterrichtsphasen waren die Schüler/innen in der Lage, nach der ersten Differenzierung in Form einer Einzelplanung selbstständig zu arbeiten, also die Komplexität eines Rezeptes eigenständig zu reduzieren.

#### Produkt- und Handlungsorientierung

Das Projekt erfüllt diese Forderungen vollständig: die Schüler/innen stellen Produkte selbst her, die sie auch selbst verkaufen.

#### Interdisziplinarität

Bezüglich des fächerübergreifenden Lernens besteht noch Nachholbedarf: bei der Umsetzung des Projekts beschäftigen sich die Lernenden mit einem Fach (Fachpraxis). Weitere Fächer wie Ernährungslehre, Mathematik, Deutsch etc. sind (noch) nicht einbezogen. Dieses könnte zu einer besseren Akzeptanz der „klassischen“ Schulfächer bei diesen Lernenden führen. Hier wäre auch eine Öffnung in Richtung einer Lernfeldplanung zu empfehlen.

#### Schülerorientierung

Die Aufgabenstellung erfolgt durch die Lehrer/innen, wobei zu Beginn sicher nicht davon ausgegangen werden kann, dass die Schüler/innen intrinsisch dazu motiviert sind, in der Schulöffentlichkeit Snacks als Pausenverpflegung herzustellen und zu verkaufen.

#### Situations- und Gesellschaftsbezug

Wenn man davon ausgeht, dass der von den Lernenden besuchte Lehrgang dazu dienen soll, die Ausbildungsfähigkeit zu erlangen und dieses im Interesse der Schüler/innen liegt, kann

ein Zusammenhang mit der Lebenswelt angenommen werden. Sicher ergeben sich soziale und gesellschaftspolitische Bezüge des Cateringprojektes, wenn man die Wirkung auf Lehrer/innen und Mitschüler/innen in Betracht zieht.

### Gemeinsame Organisation

Betrachtet man den Verlauf der jeweiligen Projektstage von Beginn bis zum Ende des Schuljahres, dann ergibt sich – vor allem aus den Interviews mit den Lehrenden – folgende Entwicklung: zu Beginn ist die Steuerung durch die Lehrenden sehr hoch, sowohl die Aufgabe wie auch deren Umsetzung im Detail müssen stark vororganisiert werden. Gegen Ende des Schuljahres sind die Lernenden in der Lage, nicht nur die einzelnen Gerichte nach einer vorgegebenen Rezeptur selbst herzustellen, sondern machen auch selbst Vorschläge (mit den dazu erforderlichen Planungsschritten) für das zu planende Speisenangebot im Rahmen des Caterings und regen das Ausprobieren neuer, manchmal eigener Rezepturen an.

Insgesamt kann dieses Unterrichtskonzept als gesteuertes projektartiges Arbeiten bezeichnet werden, wobei der Anteil der Steuerung im Verlauf des Schuljahres abnimmt und die Schüler/innen zunehmend selbstständiger und selbstverantwortlicher arbeiten.

## **4 Die Finanzierung**

Da beim Verkauf der hergestellten Gerichte Kosten entstehen und Gelder eingenommen werden, die abgerechnet werden müssen, wurde von der Schule eine Finanzierungsmöglichkeit entwickelt.

In der Schule wurde vor einigen Jahren ein Förderverein gegründet, der auch vorsteuerabzugsberechtigt ist. Dieser leistete eine Anschubfinanzierung (ca. 2000 €) für das Cateringprojekt. Von diesem Betrag werden Rohstoffe eingekauft, Verpackungsmaterialien beschafft, Dekorationsmaterialien besorgt und es werden auch für das Catering erforderliche Geräte (z. B. zur Warenpräsentation etc.) angeschafft. Die durch den Verkauf der Lebensmittel eingenommenen Beträge werden dann zur Deckung der laufenden Kosten herangezogen. Auf diese Weise ist das Cateringprojekt vom Schuletat bezüglich der verwendeten täglichen Mittel wie auch der für die Warenpräsentation erforderlichen Materialien unabhängig.

Mit diesem Finanzierungsmodell kann die Schule (eigentlich der Förderverein) auch externe Aufträge übernehmen und unter Angabe der Mehrwertsteuer sachgerecht abrechnen. Mittlerweile wird das Catering für den jährlichen Stehempfang des Bundesrates beim turnusgemäßen Wechsel der Präsidentschaft von der Emil-Fischer-Schule bzw. deren Förderverein durchgeführt.

## **5 Resümee**

Das vorgestellte Cateringprojekt stellt im häufig kritisierten Übergangssystem eine erfolgreiche Maßnahme dar, bei der vor allem bezogen auf eine berufsbezogene Ausbildungseignung aber auch auf das Ernährungsverhalten positive Entwicklungen festzustellen sind. Dieses

wird im Besonderen durch den großen Echtheitscharakter des berufsbezogenen projektartigen Arbeitens erreicht, der im öffentlichen Schulwesen realisiert wird. Einen wesentlichen Beitrag liefern dabei die Tätigkeiten außerhalb des Klassenraumes, die zuerst in der Schulöffentlichkeit dann auch außerhalb der Schule stattfinden. Sie tragen entscheidend zur Praxis- und Realitätsnähe bei. ERBAN (2010, 75f.) identifiziert ein ähnliches Vorgehen im „Münchner Modell“ ebenfalls als Erfolg versprechend, bei dem von Jugendlichen in der Berufsvorbereitungsphase in berufsfeldbezogenen „Firmeneinheiten“ Waren hergestellt und im öffentlichen Sektor verkauft werden.

Allerdings sind weitere Verbesserungen vorstellbar. Ein Einbeziehen der praktischen Leistungen in die Gesamtbewertung würde das Engagement der Lernenden mehr würdigen, eine interdisziplinäre Integration allgemeinbildender Fächer in das fachbezogene Arbeiten könnte die Motivation zusätzlich steigern. Um den Erfolg der Maßnahme tatsächlich zu bewerten, besteht noch Forschungsbedarf hinsichtlich der Übergangsquoten in eine Ausbildung nach dem Ende dieses Berufsvorbereitungsjahres. Fallstudien, die Auskunft über positive Bewältigung sowie missglückte Übergänge liefern, könnten wichtige Hinweise zur Optimierung der Maßnahme geben. Zudem ist die Aussage der Lehrer/innen für Fachpraxis ernst zu nehmen, wenn sie feststellen: „eigentlich machen wir hier Sozialarbeit – das Fachliche ist nur eine Nebentätigkeit“. Daher ist zu fordern, dass alle Lehrkräfte, die mit diesen Schülern/-innen befasst sind, eine vertiefte sonderpädagogische Ausbildung erhalten um den mit der Betreuung dieser Jugendlichen verbundenen Herausforderungen gerecht zu werden.

## Literatur

ALLGÖWER, R. (2009): Hohe Anforderungen an Lehrlinge: Es geht um mehr als gute Noten. Stuttgarter Zeitung online – Stuttgart, Region & Land - Stuttgart & Region. Stuttgart. Online: [http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/2046385\\_0\\_9223\\_-hohe-anforderungen-an-lehrlinge-es-geht-um-mehr-als-gute-noten.html](http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/2046385_0_9223_-hohe-anforderungen-an-lehrlinge-es-geht-um-mehr-als-gute-noten.html) (25-02-2011).

AUTORENGRUPPE „BILDUNGSBERICHTERSTATTUNG“ (2008): Bildung in Deutschland 2008. Ein indikatorengestützter Bericht mit einer Analyse zu Übergängen im Anschluss an den Sekundarbereich I. Bielefeld.

BMBF (2011): Berufsbildungsbericht 2011. Online: [http://www.bmbf.de/pub/bbb\\_2011.pdf](http://www.bmbf.de/pub/bbb_2011.pdf) (02-05-2011).

BONZ, B. (1999): Methoden der Berufsbildung. Ein Lehrbuch. Stuttgart.

DIE TAGESZEITUNG (2009): "Nachteil für alle". Berlin. Online: [http://www.munoz.uritext.de/Pressespiegel\\_Munoz7teJuni2009\\_inOldenburg.pdf](http://www.munoz.uritext.de/Pressespiegel_Munoz7teJuni2009_inOldenburg.pdf) (09-03-2011).

ERBAN, T. A. (2010): Das Berufsvorbereitungsjahr als Übergang von der Schule zum Beruf. Eine Längsschnittuntersuchung zum Verbleib eines Absolventenjahrgangs und zur Wirksamkeit des Berufsvorbereitungsjahres. Frankfurt/ Main.

FALSER, A./ DAHLMANN, D. (2011): So is(s)t Deutschland. Nestlé-Studie 2011. Online: <http://www.nestle-studie.de/downloads> (02-03-2011).

FRICK, R./ FUß, S./ MÖßNER, A./ POYASKOVA-GRASSLER, E. (2009): Qualifikation für Duale Ausbildung. Kompetenzerwartungen an zukünftige Auszubildende in Handels-, Gastronomie-, Logistik- und Büroberufen in den Landkreisen Ludwigsburg und Böblingen. Online: [http://www.ph-ludwigsburg.de/fileadmin/subsites/9i-verw-t-01/user\\_files/Forschung/Forschungsprojekte/Projekt\\_QualiDuA/QualiDua\\_Projektbericht\\_Endfassung.pdf](http://www.ph-ludwigsburg.de/fileadmin/subsites/9i-verw-t-01/user_files/Forschung/Forschungsprojekte/Projekt_QualiDuA/QualiDua_Projektbericht_Endfassung.pdf) (02-03-2011).

GERHARDS, J./ RÖSSEL, J. (2003): Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile. Eine empirische Studie. Köln.

LENZEN, D. (Hrsg.) (2003): Bildung neu denken!: Das Zukunftsprojekt. Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft. Opladen.

MICHAELS, H. (2001): Der zweifache Praxisbezug im Hochschul-Curriculum beruflicher Fachrichtungen. Dargestellt am Beispiel des Studienganges Ernährung und Hauswirtschaft. Frankfurt/ Main.

STIEß, I./ HAYN, D. (2005): Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung. Frankfurt am Main. Online: [http://www.ernaehrungswende.de/fr\\_ver.html](http://www.ernaehrungswende.de/fr_ver.html) (21-03-2011).

### Zitieren dieses Beitrages

---

HORLACHER, F. (2011): Eine Stufe beim Einstieg in das Berufsfeld Ernährung – Catering an der Emil-Fischer-Schule Berlin. In: *bwp@* Spezial 5 – Hochschultage Berufliche Bildung 2011, Fachtagung 09, hrsg. v. FEGEBANK, B./ FORßBOHM, D., 1-13. Online: [http://www.bwpat.de/ht2011/ft09/horlacher\\_ft09-ht2011.pdf](http://www.bwpat.de/ht2011/ft09/horlacher_ft09-ht2011.pdf) (26-09-2011).

### Der Autor:

---



#### **StR. Dipl. Ing. FRANZ HORLACHER**

Institut für berufliche Bildung und Arbeitslehre, Technische Universität Berlin  
Franklinstraße 28/29, 10587 Berlin

E-mail: [franz.horlacher@tu-berlin.de](mailto:franz.horlacher@tu-berlin.de)

Homepage: [http://www.ibba.tu-berlin.de/menue/berufliche\\_bildung/fachdidaktik\\_ernaehrungs-und\\_lebensmittelwissenschaft/leitung/](http://www.ibba.tu-berlin.de/menue/berufliche_bildung/fachdidaktik_ernaehrungs-und_lebensmittelwissenschaft/leitung/)