

## Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien – praxisnah und handlungsorientiert

---

### Abstract

Dieser Artikel gibt einen Überblick über die im Forschungsprojekt „**Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs** (Arbeitstitel)“ verfolgten Ziele und Methoden, Nachhaltigkeitsthemen in die berufliche Bildung im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft zu integrieren. Hierbei sollen Handlungskompetenzen von Akteuren aus dem Ernährungs- und Verpflegungsbereich gestärkt und gefördert werden. Zielgruppenspezifische Unterrichts- und Ausbildungsmaterialien wurden aufbereitet und in Berufskollegs und Modellbetrieben umgesetzt. Diese Materialien wurden für unterschiedliche Einsatzbereiche dokumentiert und im Rahmen einer Lehrerhandreichung veröffentlicht. Exemplarisch wird das Thema „*Convenience-Produkte ....*“ herausgegriffen und vertiefend dargestellt. Erfahrungen der Projektarbeit zeigen, dass die Einbindung von Nachhaltigkeitsthemen in den schulischen und beruflichen Alltag mit Herausforderungen und Hindernissen verbunden ist, die eine intensivere Auseinandersetzung erfordern.

### 1 Anknüpfungspunkte für eine Nachhaltige Entwicklung (NE)

*„Bildung für nachhaltige Entwicklung vermittelt Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen nachhaltiges Denken und Handeln. Sie versetzt Menschen in die Lage, Entscheidungen für die Zukunft zu treffen und dabei abzuschätzen, wie sich das eigene Handeln auf künftige Generationen oder das Leben in anderen Weltregionen auswirkt“ (www.bne-portal.de).*

Diese Aufforderung der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ bedeutet letztlich, Menschen in ihrem Alltag zu befähigen, die Auswirkungen ihres Handelns zu beurteilen und daraus eigenverantwortlich Handlungen abzuleiten. „Alltag“ ist in der Schule, in der Ausbildung, am Arbeitsplatz, in der Clique, zu Hause – also überall dort, wo Menschen als Privatpersonen oder in unterschiedlichen Settings an der Gesellschaft teilhaben.

Welchen Stellenwert die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung in ausgewählten Rahmenlehrplänen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft hat, wurde im Rahmen der Fachtagung „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Herausforderungen, Konzepte und Unterrichtsbeispiele für Ernährungs- und gastgewerbliche Berufe mit den Schwerpunkten Ökologie, Ökonomie und Soziales“ der 13. Hochschultage Berufliche Bildung 2004 deutlich (MEYER/ TOEPFER 2004). Die von Meyer und anderen vorgestellten Ergebnisse decken sich mit den Recherchen unseres Forschungsprojektes. In den meisten Ordnungsmitteln wird die ökologische, ökonomische und soziale Dimension angesprochen, jedoch fehlt Größtenteils „der konkrete Bezug auf ein umfassendes nachhaltiges Verständnis, das auch z.B. ermutigt, wünschbare Wirklichkeiten einzubeziehen“ (MEYER/ TOEPFER 2004, 44).

Obwohl es eine Vielzahl an umweltbezogenen, nachhaltigkeitsorientierten Konzepten und Modellvorhaben (z.B. *KURS 21*, *Good-Practice-Agentur des BIBB*) gibt, sind im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft bisher allerdings nur wenige Konzepte realisiert worden. Das Forschungsprojekt liefert hier Anknüpfungspunkte Berufsbildung für eine Nachhaltige Entwicklung verstärkt im Ernährungsbereich zu integrieren.

## 2 Das Forschungsprojekt als Grundlage

Das Projekt „*Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs*“ nimmt den Alltag im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ins Visier.

- *Wie lassen sich die Zusammenhänge zwischen Nachhaltigkeit, Ernährung und Verpflegung erklären und erfahren?*
- *Wie lassen sich die Themen in den schulischen und betrieblichen Teil der Aus- und Weiterbildung integrieren?*
- *Welche Konsequenzen ergeben sich für das heutige und spätere berufliche Handeln der Schülerinnen, Schüler und Auszubildenden? (NÖLLE/ SCHINDLER/ TEITSCHEID 2010)*

Das Projekt am Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster, beschäftigte sich seit September 2007 in Kooperation mit dem Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL) und dem WABE-Zentrum der Fachhochschule Osnabrück mit der Nachhaltigkeitsthematik. Gefördert wurde das Projekt durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU).

Es wurde nach Ansatzpunkten gesucht, wie die berufliche Handlungskompetenz von Akteuren im Ernährungs- und Verpflegungsbereich unterstützt werden kann. Hierzu wurden alle Ebenen von der berufsbegleitenden Weiterbildung über die berufliche Erstausbildung und die Ausbildung von späteren Lehrkräften und Multiplikatoren an den Hochschulen einbezogen.

Um verschiedene Akteursebenen zu erreichen, sprach das Projekt folgende Zielgruppen an:

- Hochschule: Studierende der Oecotrophologie und angehende LehrerInnen als zukünftige Multiplikatoren im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, sowie Lehrende mit fachbezogenen Forschungs- und Lehrinhalten
- Berufskolleg/Berufsbildende Schule: Lehrkräfte aus Theorie und Praxis der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft sowie beteiligte SchülerInnen
- Betrieb/Außerbetriebliche Ausbildungsstätte: Auszubildende und AusbildungsleiterInnen aus den Modellbetrieben
- Verbände: Personen aus Fachverbänden



Abb. 1: „Ver-netzt“ Akteure im Projekt

## 2.1 Vernetzt - Netzwerke aufgreifen und bündeln

Berufskollegs aus dem Bereich Ernährung und Hauswirtschaft, Ausbildungsbetriebe/ Außerbetriebliche Ausbildungsstätten aus Gastgewerbe und Hauswirtschaft sowie Fachverbände und Hochschulen in Münster und im regionalen Umfeld setzten sich als Projektpartner für die Stärkung der Nachhaltigkeit in der beruflichen Bildung aktiv ein. Einzelne Kooperationspartner zeichneten sich dadurch aus, dass sie bereits einschlägige Projekte im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt haben und über Erfahrungen zum Thema „gesunde und nachhaltige Ernährung“ verfügen. Durch dieses Netzwerk wurde ein Kommunikationsprozess zwischen den Akteuren in Gang gesetzt, der sich positiv auf die Umsetzung der Bildungsmaßnahmen auswirkte. Gefördert wurde die Zusammenarbeit durch unterschiedliche Maßnahmen und Aktionen wie z.B. fächer- und institutionsübergreifende Seminare, zielgruppenspezifische Workshops oder Fachveranstaltungen (NÖLLE 2009, 7 ff.).

## 2.2 Zielsetzung im Projekt

Zur Vermittlung beruflicher Nachhaltigkeitskompetenzen im Bildungsbereich Ernährung und Hauswirtschaft wurden im Projekt folgende Ziel verfolgt:

- Nachhaltigkeitsthemen für dieses Berufsfeld definieren

- Nachhaltigkeit in den beruflichen und privaten Alltag integrieren
- Kompetenzen einzelner Akteure aus dem Ernährungs- und Verpflegungsbereich fördern und stärken
- bestehende Prozesse für ein nachhaltiges Handeln erleichtern und optimieren
- mehr Raum für Nachhaltigkeitsthematik schaffen
- bestehende Netzwerke im Bereich der beruflichen Bildung aufgreifen

Zur Erreichung der formulierten Ziele wurden Maßnahmen und Werkzeuge wie z. B. die Entwicklung von Leitthemen, die Erarbeitung und Erprobung von Unterrichts- und Ausbildungsmaterialien sowie die Durchführung themenspezifischer Weiterbildungsangebote verfolgt und eingesetzt.

### **2.3 Nachhaltigkeit verstehbar machen**

Grundlegend für die Konzeptionierung von Zielen und Inhalten zum Themenfeld Nachhaltigkeit in Ernährung und Hauswirtschaft sind folgende Bezugspunkte:

- die curricularen Strukturen in Betrieb und Schule (Orientierung an den Ordnungsmitteln);
- die Analyse der relevanten Arbeits- und Geschäftsprozesse in den beruflichen Handlungsfeldern und die Entwicklung von Umsetzungsstrategien für den beruflichen Alltag;
- die Beachtung praxisbezogener Vermittlung von Kompetenzen;
- sowie eine Bezugnahme auch auf das private Alltagshandeln, um Bedürfnisse und Bedarfe der Kunden zu verstehen sowie auch das eigene private Handeln der Fachkräfte zu reflektieren.

Das Ziel der Leitthemen ist es, die Dimensionen der Nachhaltigkeit prüfbar zu machen und eine Brücke zum beruflichen und privaten Alltagshandeln der Zielgruppen zu schaffen. Zur Anknüpfung an den betrieblichen Alltag werden konkrete Beispiele aus jedem Leitthema erarbeitet.

Die Leitthemen dienen so als Basis für die Entwicklung und Erprobung von Weiterbildungsangeboten, Unterrichts- und Ausbildungsmaterialien.

*Leitthemen für die Unterrichts- und Ausbildungsmaterialien anhand von ausgewählten Beispielen*

1. Ressourcen sparen im Ernährungs- und Verpflegungsbereich
  - Einsparungen von Ressourcen, Energie und Wasser bei der Nahrungszubereitung
  - Optimaler Einsatz von Reinigungsmitteln in der Großküche
2. Nachhaltig verpflegen in unterschiedlichen Bereichen (z.B. Schulbistro, Lehrküche)
  - Nachhaltige Rezepte neu entwickeln und vorhandene Rezepturen modifizieren
  - Planung und Durchführung einer nachhaltigen Bewirtung bei der Zubereitung eines Frühstücksbuffets
3. Nachhaltig leben und arbeiten
  - Ernährungskultur im Wandel - Esskulturen
  - Der ökologische Fußabdruck
4. Wege unserer Nahrung/ Wege entlang der Lebensmittelkette
  - Marktinformationen einholen und bewerten am Beispiel von regionalen Produkten
  - Fertigprodukte – Was steht drauf? Was ist wirklich drin?

Abb. 2: Leitthemen für Unterricht und Ausbildung

### **3 Materialien für Unterricht und Ausbildung – Lehrerhandreichung**

Studierende der Oecotrophologie und der Beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft des IBL`s erarbeiteten gemeinsam Unterrichts- und Ausbildungsmaterialien und setzten diese in den Partnerschulen und -betrieben um. Die gemeinsame Bearbeitung von Materialien durch Studierende unterschiedlicher Fachrichtungen ermöglichte einen Informations- und Erfahrungsaustausch, der zur Förderung der fachlichen, methodischen und sozialen Kompetenzen beitrug. Die Erarbeitung modellhafter Beispiele in den Seminaren führt zur Vertiefung der Nachhaltigkeitsthematik in Forschung und Lehre der Hochschule.

Die erprobten und überarbeiteten Unterrichts- und Ausbildungsmaterialien wurden zu einer Arbeitsmappe zusammengestellt und veröffentlicht, die als Lehrerhandreichung dienen kann. Einzelne Inhalte und Auszüge werden im Folgenden näher erläutert.

#### **3.1 Intensionen und Zielgruppe**

Abstrakte Themen wurden für die schulische und betriebliche Ebene konkretisiert und an die jeweiligen Lernorte angepasst. Durch die Materialien werden Anregungen zur Förderung von Handlungskompetenzen (Sach- und Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Sozial- und Personalkompetenz) im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung gegeben. Die Formulierung von praxisnahen Lernsituationen fördert die Handlungsfähigkeiten der Schülerinnen und Schüler. Lernprozesse sollen weitgehend selbstständig durchlaufen werden (ROß 2010, 10). Das

Modell der „Vollständigen Handlung“, verknüpft mit einer realistischen beruflichen Aufgabenstellung/ Lernsituation, kommt hierbei zum Tragen. Unterschiedliche Methoden wie z.B. die Leittextmethode, Dilemmamethode oder Zukunftswerkstatt eignen sich für die Behandlung von Themen einer nachhaltigen Entwicklung in der Berufsbildung und finden in den Materialien Anwendung. Durch didaktische Anknüpfungspunkte und Leithinweise zur Gestaltung und den Einsatz der Materialien in Unterricht und Ausbildung sollen die Schülerinnen und Schüler befähigt werden, Wissen zur Thematik größtenteils selbstständig zu erwerben, um Fähigkeiten und Kenntnisse zu fördern. Lehrkräfte sollen hierbei als „Berater“ agieren (KETTSCHAU 2010, 217 ff.).

Die Materialien richten sich an LehrerInnen und AusbilderInnen die Themen der nachhaltigen Entwicklung in ihrem Bildungsbereichen aufgreifen und etablieren möchten. Sie sollen motivieren und unterstützen, die Thematik in die didaktische Jahresplanung und Lernfeldkonzeption mit aufzunehmen und einen fachlichen Austausch in der Einrichtung und darüber hinaus ermöglichen.

### **3.2 Aufbau und Leitsystem**

Die Materialien bauen auf unterschiedliche Lernvoraussetzungen und didaktisch-methodische Anregungen auf und können individuell miteinander verknüpft werden.

Als Hintergrundinformation sowie zum Einstieg in die Nachhaltigkeitsthematik dienen vier Basisthemen mit den jeweiligen Arbeitsaufgaben und -blättern. Neben den Basisthemen bieten vier exemplarische Unterrichtssequenzen zu den Themen z.B. „*Nachhaltigkeit kommunizieren*“, *Frühstück nachhaltig gestalten*“ didaktische Anknüpfungspunkte. Eine Kurzinformation gibt Hinweise zur Intention des Materials, Zuordnung zu Bildungsgängen sowie zum Medieneinsatz etc. Handlungsphasen werden durch den Unterrichtsverlaufsplan und die dazugehörigen Arbeitsmaterialien dargestellt. Neben den fertigen Unterrichtsmaterialien bieten konkrete Beispiele zu Projekten und Aktionen, Empfehlungen zur Integration der Themen in die berufliche Bildung z.B. in Form eines Projekttages. Zusätzlich geben fachspezifische Beiträge Informationen, wie Veränderungen auf betrieblicher und schulischer Ebene gelingen können. Als Leitsystem dienen Symbole zur Orientierung und stellen eine Verbindung zwischen den Materialien dar (siehe Abb.3).

<b>Basisinformation</b>	
—	Basisthema 1: Nachhaltige Entwicklung .....
▬	Basisthema 2: Nachhaltige Ernährung .....
▬▬	Basisthema 3: Regionale und saisonale Lebensmittel .....
▬▬▬	Basisthema 4: Ökologisch erzeugte Lebensmittel .....
<b>Materialien für Unterricht und Ausbildung mit didaktischer Analyse</b>	
■	Thema 1: Nachhaltigkeit kommunizieren .....
■	Thema 2: Convenience-Produkte: Einfach in der Zubereitung, aber auch umweltschonend? .....
■	Thema 3: Klimaverbesserung durch Fleischreduzierung? .....
■	Thema 4: Frühstück nachhaltig gestalten .....
<b>Materialien für weitere Projekte und Aktionen</b>	
■	Herstellung einer Pizza unter Aspekten der Nachhaltigkeit .....
■	Einsparung von Ressourcen bei der Nahrungszubereitung .....
■	Der ökologische Rucksack .....

Abb. 3: Aufbau und Leitsystem

### 3.3 Exemplarische Vorstellung

#### 3.3.1 Basisthema „Regionale und saisonale Lebensmittel“

Ein grenzenloses Angebot an Lebensmitteln (z.B. Äpfel aus Neuseeland, Erdbeeren aus Israel), die zu jeder Jahreszeit verfügbar sind, birgt die Gefahr, dass viele VerbraucherInnen über die Herkunft und Saison einzelner Lebensmittel nicht informiert sind und oftmals auf dieses Angebot nicht verzichten möchten.

Mit Hilfe dieses Basisthemas „Regionale und saisonale Lebensmittel“ sollen die NutzerInnen sowie die Schülerinnen und Schüler Hintergrundinformationen zur regionalen saisonalen Vielfalt von Lebensmitteln erhalten, Kriterien für den Einsatz regionaler Produkte sowie deren Bezugsquellen und Vermarktungswege näher kennenlernen und bewerten können. Durch ausgewählte Tabellen und Grafiken sollen die Auswirkungen auf das Klima, durch z.B. lange Transportwege und die Art der Transportmittel von Lebensmitteln transparent gemacht werden.

Zusätzlich bieten Links zu weiterführenden Materialien und spezielle Arbeitsaufgaben und –blätter eine Vertiefung zu einzelnen Aspekten. Beispielsweise erarbeiten die Schülerinnen und Schüler mit Hilfe eines Kalenders die Saison verschiedener Lebensmittel heraus und diskutieren hierbei die Zusammenhänge des Konsums von Freilandprodukten im Vergleich zu Treibhausprodukten im Bezug auf klimaschädliche Auswirkungen (CO<sub>2</sub> Ausstoß).

Eine gezielte Orientierung an einzelne Lernfelder bzw. Lernsituationen findet sich in diesen Materialien nicht direkt wieder. Hierbei steht die Vermittlung von Sachinformationen im Vordergrund.

### 3.3.2 Exemplarische Unterrichtssequenz „Convenience-Produkte: Einfach in der Zubereitung, aber auch umweltschonend?“

In der Mahlzeitenplanung und Produktauswahl steht Convenience-Food hoch im Trend. Ihre Vorteile liegen auf der Hand – sie sind immer verfügbar, sind oftmals mit geringem Zeitaufwand in der Zubereitung verbunden und stehen für den individuellen Bedarf portioniert in den Supermarktregalen bereit. Da vor allem Kinder und Jugendliche auf dieses Produktangebot im Alltag zurückgreifen, ist dies ein relevantes Unterrichtsthema im Hinblick auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Durch die Auseinandersetzung mit diesem Thema können die Schülerinnen und Schüler die Konsequenzen für das eigene Ernährungsverhalten ableiten und Alternativen aufzeigen, die alltagsnah und praktikabel sind.

#### Arbeitsauftrag:

Durch die Problemstellung „Der Schulleiter überlegt sein Schulbistroangebot auf Fertigprodukte umzustellen, um so eventuell Kosten und Aufwand zu sparen. Jedoch ist er sich nicht sicher, ob dies auch den Aspekten einer nachhaltigen Ernährung entspricht. Ein Merkblatt soll entwickelt werden und als Entscheidungshilfe dienen“. Aufgabe der Schülerinnen und Schüler soll es sein, Convenience-Produkte unterschiedlicher Verarbeitungsgrade sowie Produkte aus frischen Zutaten selbst herzustellen und miteinander zu vergleichen. Dabei arbeiten sie Vor- und Nachteile von Convenience-Produkten heraus, kommunizieren diese in der Klasse sowie in Form eines Schreibens an den „Schulleiter“. Im Kontext der nachhaltigen Ernährung sollen die Schülerinnen und Schüler zu einer fachlich fundierten Empfehlung für das Angebot im Schulbistro kommen. Durch die Formulierung der Problemstellung haben die Lernenden die Möglichkeit diese Situation nachhaltig umzugestalten und kritisch zu bewerten. Die Zusammenhänge und Wechselwirkungen zwischen den einzelnen Dimensionen (Ökologie, Ökonomie, Gesundheit, Soziales) sollen hinsichtlich der Herstellung, Zubereitung und Verzehr des Produktes deutlich werden.

#### Inhalts- und Sachanalyse:

Eine Sachanalyse bietet den Lehrkräften Informationen zur Verfügbarkeit von Convenience-Produkten und Einordnung in die unterschiedlichen Fertigungsstufen. Neben den Gründen für die starke Nachfrage dieser Produkte wird die Bedeutung der Inhaltsstoffe und Lebensmittelkennzeichnungen aufgeführt. Ein wichtiger Part in der Sachanalyse ist die Bewertung dieser Produkte anhand der Dimensionen der Nachhaltigkeit. Unterschiedliche Faktoren (z.B. Arbeitszeit, Kosten, Qualität, Ernährungsverhalten, Einsatz in der Küche) finden hierbei Berücksichtigung.

#### Einordnung in den Gegenstandsbereich – Lernfeldzuordnung:

Die exemplarische Unterrichtssequenz „Convenience-Produkte...“ wurde mit Schülerinnen und Schüler des Berufsgrundschuljahres Ernährung und Hauswirtschaft erprobt und greift



hauptsächlich Themen aus dem Lernfeld 2 „Lebensmittel verarbeiten und anbieten“ auf. Einsetzbar ist dieses Material zudem in den Bildungsgängen, z.B. Duale Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft oder in der Berufsfachschule. Hinweise zu wünschenswerten Lernvoraussetzungen, z.B. „Schülerinnen und Schüler (SuS) wissen was Convenience-Produkte sind, können diese erkennen und in Gruppen einteilen“ oder „SuS beherrschen die Grundtechniken der Vor- und Zubereitung von einfachen Gerichten nach Anleitung von Rezepten“, geben eine Orientierung für die Unterrichtsplanung .

#### Didaktisch-methodische Analyse:

Auf der didaktisch-methodischen Ebene werden Anregungen zur Gestaltung des Lehr-Lern-Arrangements gegeben, wobei die eingesetzten Methoden und Sozialformen selbstgesteuertes Lernen in den einzelnen Handlungsphasen (Initiativphase, Informations-, Planungs-, Entscheidungs-, Ausführungs-, Kontroll- und Bewertungsphase) ermöglichen und vor dem Hintergrund der Ganzheitlichkeit möglichst alle Kompetenzbereiche der beruflichen Handlungskompetenz einbezogen werden.

Durch diese Unterrichtssequenz sollen folgende Kompetenzen gefördert werden (ein Auszug):

#### *Fachliche Kompetenzen:*

Die Schülerinnen und Schüler erweitern ihre fachliche Kompetenz, indem sie

- weitgehend selbstständig Speisen anhand von vorgegebenen Rezepten umsetzen.
- kennengelernte Convenience-Produkte in unterschiedliche Fertigungsstufen einteilen.
- Vor- und Nachteile von Convenience-Produkten im Rahmen einer nachhaltigen Ernährung herausarbeiten.

#### *Methodische Kompetenzen:*

Die Schülerinnen und Schüler fördern ihre methodischen Kompetenzen, indem sie

- weitgehend selbstständig ihr Wissen über Convenience-Produkte auf Plakaten festhalten.
- selbstständig wichtige Informationen auswählen z. B. durch das Markieren und Notieren wichtiger Textpassagen aus dem Infotext.

#### *Human- und Sozialkompetenz*

Ihre Human- und Sozialkompetenz stärken die Schüler und Schülerinnen, indem sie

- sich sachlich und kommunikativ mit dem Thema auseinandersetzen und in arbeitsteilige Gruppenprozesse kooperativ einbringen.
- von Anfang an ein gemeinsames Ziel verfolgen und Verantwortung für die Arbeit der Gruppe übernehmen.

### 3.3.3 Umsetzung einer Lernortkooperation

#### Entwicklung einer Projektidee:

Die Dualpartner Berufsschule und Ausbildungsbetrieb haben intensiv in einer Lernortkooperation zusammen gewirkt und eine Lernsituation zum Thema „Zubereitung von Finger Food

unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit“ (aus dem Lernfeld ‚Personengruppen verpflegen‘) theoretisch erarbeitet und in die Praxis an den Lernorten Schule und Betrieb umgesetzt. In der vorgestellten Lernortkooperation wurde die didaktisch-methodische Vernetzung der schulischen und betrieblichen Theorie- und Praxiseinheiten besonders heraus gestellt.

Zur Erprobung wurden eine berufliche Schule und zwei exemplarische Ausbildungsbetriebe, eine Senioreneinrichtung und eine Betriebskantine gewählt. Voraussetzung für ein erfolgreiches Zusammenarbeiten war die zeitliche und inhaltliche Abstimmung über Ausbildungs- und Lehrplaninhalte, organisatorischen Abläufe sowie pädagogische Settings.

#### Festlegung der Rahmenbedingungen:

**Lernort Schule:** Wahl einer Klasse mit der Dualen Ausbildung. In Form von Projekttagen erfolgte die Vermittlung der theoretischen Grundlagen und im fachpraktischen Unterricht wurde die Umsetzung durchgeführt und die Ergebnisse präsentiert.

**Lernort Ausbildungsbetrieb:** Durchführung einer thematischen Einheit; Lernsituation wurde auf den jeweiligen Ausbildungsbetrieb mit differenzierten Ansprüchen und Erwartungen an die Verpflegung zugeschnitten.

**Beide Lernorte:** Präsentation der Ergebnisse aus Theorie und Praxis standen im Vordergrund.

Wichtig war, dass alle beteiligten Akteure aus Schule und Betrieben in die Planung und Organisation der Lerneinheiten einbezogen wurden.

#### Konzeptentwicklung für den theoretischen Unterricht:

Zur konzeptionellen Einbindung des Themas für den theoretischen Unterricht erfolgte die Formulierung der Lernziele und Kompetenzbereiche für die Schülerinnen und Schüler, wobei der Fokus auf die Sensibilisierung für das Thema der Nachhaltigkeit gerichtet war. Zur Sachanalyse zum Thema „Nachhaltiges Speisenangebot in der Gemeinschaftsverpflegung“ wurden die vier Dimensionen der Nachhaltigkeit erarbeitet.

#### Lernsituation für die praktische Ausführung in der Schule:

Die Formulierung einer konkreten Lernsituation ließ die SchülerInnen mit der anstehenden Aufgabenstellung vertraut werden.

#### Aspekte bei der betrieblichen Umsetzung:

Die betriebliche Lernaufgabe musste auf eine neue Zielgruppe abgestimmt werden. Die Auszubildenden konnten die Rezepturen aus der Schule nicht direkt auf den genannten Betrieb übertragen. Bei der Auswahl der Speisen mussten ernährungsphysiologische, geschmackliche und haptische Aspekte Berücksichtigung finden, um eine bedarfsgerechte Ernährung sicherzustellen (SCHINDLER 2009, 44 ff.).

Die Auszubildenden zeigten großes Engagement und waren in der Lage, dem Anlass entsprechende Rezepturen auszuwählen, die Aspekte der Nachhaltigkeit einzubeziehen und betrieb-

liche Veränderungsprozesse aufzuzeigen, die Kostproben herzustellen und anzurichten. Das in der Berufsschule vermittelte Wissen konnte umgesetzt und auf die Situation im Betrieb transferiert werden.

#### **4 Erfahrungen und Perspektiven**

Im Rahmen dieses Forschungsprojekts wurden Synergieeffekte genutzt, vorhandene Netzwerke aufgegriffen und mit weiteren Inhalten gefüllt.

Durch das heterogen ausgerichtete Kooperationsnetzwerk konnten die Kompetenzen der Partner (Hochschule-Schule-Betrieb) unterschiedlich eingesetzt und gefördert werden.

Zur dauerhaften Integration von Nachhaltigkeitsaspekten in die beruflichen Bildungsstrukturen sollten die Konzepte an die Erfordernisse der Lernorte und Alltagspraxis angepasst und damit verknüpft werden. Konzeptionelle Ziele und Inhalte dürfen hierbei die globale/interkulturelle Orientierung nicht vernachlässigen. Zudem sollten diejenigen Bereiche in der Ausbildung und im Unterricht ausgewählt werden, die hinsichtlich der Nachhaltigkeit gesteuert werden können (Herkunft der Lebensmittel, Menge, Zubereitungsweise etc.). Klar definierte Leitthemen helfen das komplexe Themenfeld der Nachhaltigkeit einzugrenzen. Die Arbeit mit den Auszubildenden in Form von praxisorientierten Workshops zeigte, dass der Wechsel des Lernortes sowohl die Kreativität als auch den Informations- und Erfahrungsaustausch förderte. Nachhaltigkeit ist ein Thema, welches bei den Projektpartnern im Bereich der beruflichen Bildung auf großes Interesse stieß.

Nachhaltigkeit kann im beruflichen Kontext langfristig nur verankert werden, wenn das Thema systematisch, theoretisch und handlungsorientiert aufbereitet und in die jeweiligen Curricula integriert wird. Eine Integration in die Ordnungsmittel kann nur über die Bildungsebene, z.B. der Bundesarbeitsgemeinschaft der zuständigen Stellen für Hauswirtschaft, über das Projekt hinaus erfolgen. Es sollte geprüft werden, auf welcher Ebene in der Bildungsstruktur angesetzt werden muss, um ein sinnvolles Konzept zu erarbeiten und somit eine hohe Multiplikationsebene zu erhalten. Hierbei müssen Querschnittsthemen zur Bildung für nachhaltige Entwicklung für die gesamte Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft und den angrenzenden Berufsfeldern definiert werden.

Mit der Aufbereitung der Materialien, ist es dem Projekt gelungen, Akteuren aus der beruflichen Bildung handlungsorientierte Anregungen und Empfehlungen zur Gestaltung des Unterrichts und der Ausbildung an die Hand zu geben. Hierdurch kann eine langfristige Implementierung der Themen ermöglicht bzw. Prozesse für eine Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung können vorangetrieben werden.

#### **Literatur**

DEUTSCHE UNESCO-KOMMISSION e.V.: Bildung für nachhaltige Entwicklung. BNE\_Portal. Online: <http://www.bne-portal.de> (02-05-2011).

KETTSCHAU, I. (2010): Bildung für eine nachhaltige Entwicklung aus fachdidaktischer Sicht – Anknüpfungspunkte und Entwicklungslinien. In: NÖLLE, M./ SCHINDLER, H./ TEITSCHIED, P. (Hrsg.): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Hamburg, 216-224.

MEYER, H./ TOEPFER, B. (Hrsg.) (2004): Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in den Gastronomie- und Ernährungsberufen. 13. Hochschultage Berufliche Bildung 2004. Bielefeld.

NÖLLE, M. (2009): Nachhaltigkeit als Thema in Ausbildung und Unterricht – Konzepte und Erfahrungen. In: Haushalt & Bildung: Nachhaltige Entwicklung durch berufliche Bildung fördern, 3/2009, 3-12.

NÖLLE, M./ SCHINDLER, H./ TEITSCHIED, P. (2010): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Hamburg.

ROß, T. (2010): Leithinweise zur Gestaltung von Unterricht im Kontext einer nachhaltigen Entwicklung. In: NÖLLE, M./ SCHINDLER, H./ TEITSCHIED, P. (Hrsg.): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Hamburg, 7-15.

SANDERS, A. (2009): Arbeitsansätze und Erfahrungen im Schulalltag eines Berufskollegs. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, 4/2009; 163 ff.

SCHINDLER, H. (2009): Nachhaltigkeit als Thema einer Lernortkooperation in der Hauswirtschaft. In: Haushalt & Bildung: Nachhaltige Entwicklung durch berufliche Bildung fördern, 3/2009, 41-47.

### **Zitieren dieses Beitrages**

---

SCHINDLER, H./ NÖLLE, M. (2011): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien – praxisnah und handlungsorientiert. In: *bwp@* Spezial 5 – Hochschultage Berufliche Bildung 2011, Workshop 09, hrsg. v. STOMPOROWSKI, S./ MEYER, H., 1-13. Online: [http://www.bwpat.de/ht2011/ws09/schindler\\_noelle\\_ws09-ht2011.pdf](http://www.bwpat.de/ht2011/ws09/schindler_noelle_ws09-ht2011.pdf) (26-09-2011).

## Die Autorinnen:

---



### **Dipl.-Oecotroph. HEDWIG SCHINDLER**

Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie

Corrensstr. 25, 48149 Münster

E-mail: [Hedwig\\_Schindler@fh-muenster.de](mailto:Hedwig_Schindler@fh-muenster.de)

Homepage: <https://www.fh-muenster.de/fb8>



### **Dipl.-Oecotroph. MARIE NÖLLE**

Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie

Corrensstr. 25, 48149 Münster

E-mail: [marie\\_noelle@web.de](mailto:marie_noelle@web.de)