

Berufliche Bildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE)

Didaktisches Begleitmaterial – Impulspapier (IP)

Hotelfachmann und Hotelfachfrau

Institution: Institut für Zukunftsstudien und
Technologiebewertung
Malte Schmidthals, email: m.schmidthals@izt.de
Dr. Michael Scharp, email: m.scharp@izt.de
14129 Berlin, Schopenhauerstr. 26
Webseite: www.pa-bbne.de



Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	4
1.1 BBNE und BNE – Ziele der Projektagentur PA-BBNE	4
1.2 Die Materialien der Projektagentur	4
1.3 Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung	5
1.3.1 Die Standardberufsbildposition “Umweltschutz und Nachhaltigkeit”	5
1.3.2 Die Berufsbildpositionen der Ausbildungsordnung und die Lernfelder	7
1.3.3 Modulare Rahmenaufgabe	7
1.3.4 Zielkonflikte und Widersprüche	8
1.3.5 Hinweis für handwerkliche, kaufmännische und Industriebetriebe	8
2. Glossar	9
3. Literatur	9
4. Tabelle 1 – Die Standardberufsbildposition “Umweltschutz und Nachhaltigkeit”	11
5. Tabelle 2: Berufsbildpositionen und Lernfelder mit Bezug zur Nachhaltigkeit	15
6. Unterrichts- und Ausbildungsmodule	24
6.1 Elemente der Weihnachtsfeier – Aufgabenstellungen	24
Einladung	24
Anreise der Gäste	24
Servietten	24
Menüplan	25
Kerzen	25
Tischdekoration – Blumen	25
Dekoration Raum	25
Rahmenprogramm	25
Vorspeise	25
Hauptgericht	26
Getränke – Wasser	26

Erinnerungsfotos für die Gäste	26
Dokumentation	26
Abfallmanagement	26
6.2 Ergebnisse und Begründungen	26
Einladung	26
Anreise der Gäste	27
Menüplan	27
Kerzen	27
Servietten	28
Tischdekoration - Blumen	28
Dekoration Raum	28
Rahmenprogramm	28
Vorspeise	29
Hauptgericht	29
Mineral- und Tafelwasser	29
Erinnerungsfotos für die Gäste	30
Dokumentation	30
Abfallmanagement	30
7. Zielkonflikte und Widersprüche	31
7.1 Die Effizienzfalle und Widersprüche	31
7.2 Beispielhafte Zielkonflikte	32
7.2.1 Wäschewaschen	33
7.2.2 Einweg im Gastgewerbe	33
7.2.3 Bioprodukte	33
7.2.4 Regionale Ernährung	33

1. Einleitung

1.1 BBNE und BNE – Ziele der Projektagentur PA-BBNE

Das Ziel der „Projektagentur Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ (PA-BBNE) ist die Entwicklung von Materialien, die die um Nachhaltigkeit erweiterte neue Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ mit Leben füllen soll. Mit „Leben zu füllen“ deshalb, weil „Nachhaltigkeit“ ein Ziel ist und wir uns den Weg suchen müssen. Wir wissen beispielsweise, dass die Energieversorgung künftig klimaneutral sein muss. Mit welchen Technologien wir dies erreichen wollen und wie unsere moderne Gesellschaft und Ökonomie diese integriert, wie diese mit Naturschutz und Sichtweisen der Gesellschaft auszugestalten sind, ist noch offen.

Um sich mit diesen Fragen zu beschäftigen, entwickelt die PA-BBNE Materialien, die von unterschiedlichen Perspektiven betrachtet werden:

1. Zum einen widmen wir uns der beruflichen Ausbildung, denn die nachhaltige Entwicklung der nächsten Jahrzehnte wird durch die jungen Generationen bestimmt werden. Die duale berufliche Ausbildung orientiert sich spezifisch für jedes Berufsbild an den Ausbildungsordnungen (betrieblicher Teil der Ausbildung) und den Rahmenlehrplänen (schulischer Teil der Ausbildung). Hierzu haben wir dieses Impulspapier erstellt, das die Bezüge zur wissenschaftlichen Nachhaltigkeitsdiskussion praxisnah aufzeigt.
2. Zum anderen orientieren wir uns an der Agenda 2030. Die Agenda 2030 wurde im Jahr 2015 von der Weltgemeinschaft beschlossen und ist ein Fahrplan in die Zukunft (Bundesregierung, o.J.). Sie umfasst die sogenannten 17 Sustainable Development Goals (SDGs), die jeweils spezifische Herausforderungen der Nachhaltigkeit benennen (vgl. Destatis). Hierzu haben wir ein Hintergrundmaterial (HGM) im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE, vgl. BMBF o.J.) erstellt, das spezifisch für unterschiedliche Berufe ist.

1.2 Die Materialien der Projektagentur

Die neue Standardberufsbildposition gibt aber nur den Rahmen vor. Selbst in novellierten Ausbildungsordnungen in Berufen mit großer Relevanz für wichtige Themen der Nachhaltigkeit wie z.B. dem Klimaschutz werden wichtige Fähigkeiten, Kenntnissen und Fertigkeiten in den berufsprofilgebenden Berufsbildpositionen nicht genannt – obwohl die Berufe deutliche Beiträge zum Klimaschutz leisten könnten. Deshalb haben wir uns das Ziel gesetzt, Auszubildenden und Lehrkräften Hinweise im Impulspapier zusammenzustellen im Sinne einer Operationalisierung der Nachhaltigkeit für die unterschiedlichen Berufsbilder. Zur Vertiefung der stichwortartigen Operationalisierung wird jedes Impulspapier ergänzt durch eine umfassende Beschreibung derjenigen Themen, die für die berufliche Bildung wichtig sind. Dieses

sogenannte Hintergrundmaterial orientiert sich im Sinne von BNE an den 17 SDGs, ist faktenorientiert und wurde nach wissenschaftlichen Kriterien erstellt. Ergänzt werden das Impulspapier und das Hintergrundmaterial durch einen Satz von Folien, die sich den Zielkonflikten widmen, da „*Nachhaltigkeit das Ziel ist, für das wir den Weg gemeinsam suchen müssen*“. Und dieser Weg ist nicht immer gleich für alle Branchen, Betriebe und beruflichen Handlungen, da unterschiedliche Rahmenbedingungen in den drei Dimensionen der Nachhaltigkeit – Ökonomie, Ökologie und Soziales – gelten können. Wir haben deshalb die folgenden Materialien entwickelt:

1. BBNE-Impulspapier (IP): Betrachtung der Schnittstellen von Ausbildungsordnung, Rahmenlehrplan und den Herausforderungen der Nachhaltigkeit in Anlehnung an die SDGs der Agenda 2030;
2. BBBNE-Hintergrundmaterial (HGM): Betrachtung der SDGs unter einer wissenschaftlichen Perspektive der Nachhaltigkeit im Hinblick auf das Tätigkeitsprofil eines Ausbildungsberufes bzw. auf eine Gruppe von Ausbildungsberufen, die ein ähnliches Tätigkeitsprofil aufweisen;
1. BBNE-Foliensammlung (FS) und Handreichung (HR): Folien mit wichtigen Zielkonflikten – dargestellt mit Hilfe von Grafiken, Bildern und Smart Arts für das jeweilige Berufsbild, die Anlass zur Diskussion der spezifischen Herausforderungen der Nachhaltigkeit bieten. Das Material liegt auch als Handreichung (HR) mit der Folie und Notizen vor.

1.3 Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung

1.3.1 Die Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“

Seit August 2021 müssen auf Beschluss der Kultusministerkonferenz (KMK) bei einer Modernisierung von Ausbildungsordnungen die 4 neuen Positionen "Umweltschutz und Nachhaltigkeit", Digitalisierte Arbeitswelt", Organisation des Ausbildungsbetriebs, Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht" sowie "Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit" aufgenommen werden (BiBB 2021). Insbesondere die letzten beiden Positionen unterscheiden sich deutlich von den alten Standardberufsbildpositionen.

Diese Positionen begründet das BIBB wie folgt (BIBB o.J.a): "Unabhängig vom anerkannten Ausbildungsberuf lassen sich Ausbildungsinhalte identifizieren, die einen grundlegenden Charakter besitzen und somit für jede qualifizierte Fachkraft ein unverzichtbares Fundament kompetenten Handelns darstellen" (ebd.).

Die Standardberufsbildpositionen sind allerdings allgemein gehalten, damit sie für alle Berufsbilder gelten (vgl. BMBF 2022). Eine konkrete Operationalisierung erfolgt üblicherweise durch Arbeitshilfen, die für alle Berufsausbildungen, die modernisiert werden, erstellt werden. Die Materialien der PA-BBNE ergänzen diese Arbeitshilfen mit einem Fokus auf Nachhaltigkeit und geben entsprechende Anregungen (vgl. BIBB o.J.b).

Das Impulspapier zeigt vor allem in tabellarischen Übersichten, welche Themen der Nachhaltigkeit an die Ausbildungsberufe anschlussfähig sind.

Die neue Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ ist zentral für eine BBNE, sie umfasst die folgenden Positionen (BMBF 2022).

- a) *“Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen*
- b) *bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen*
- c) *für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten*
- d) *Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen*
- e) *Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln*
- f) *unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren”*

Die Schnittstellen zwischen der neuen Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ werden in

- [Tabelle 1 – Die Standardberufsbildposition “Umweltschutz und Nachhaltigkeit”](#)

fortlaufend aufgezeigt. Mit Ausnahme der Position c) werden in der Tabelle alle Positionen behandelt. Die Position c) wird nicht behandelt, da diese vor allem ordnungsrechtliche Maßnahmen betrifft, die zwingend zu beachten sind. Maßnahmen zur Nachhaltigkeit hingegen sind meist freiwillige Maßnahmen und können, müssen aber nicht durch das Ordnungsrecht geregelt bzw. umgesetzt werden. In der Tabelle werden die folgenden Bezüge hergestellt:

- Spalte A: Positionen der Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“;
- Spalte B: Vorschläge für Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die im Sinne der nachhaltigen Entwicklung wichtig sind;
- Spalte C: Bezüge zur Nachhaltigkeit;
- Spalte D: Mögliche Aufgabenstellungen für die Ausbildung im Sinne der Position 3e „Vorschläge für nachhaltiges Handeln entwickeln“;
- Spalte E: Zuordnung zu einem oder mehreren SDGs (Verweis auf das Hintergrundmaterial).

1.3.2 Die Berufsbildpositionen der Ausbildungsordnung und die Lernfelder

Nachhaltigkeit sollte integrativ vermittelt werden, sie sollte auch in den berufsprofilgebenden Berufsbildpositionen verankert werden (BIBB o.J.):

- *“Die berufsübergreifenden Inhalte sind von den Ausbilderinnen und Ausbildern während der gesamten Ausbildung integrativ, das heißt im Zusammenspiel mit den berufsspezifischen Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten, zu vermitteln.”*

Aus diesem Grund haben wir die jeweiligen Berufsbildpositionen sowie die Lernfelder des gültigen Rahmenlehrplanes gleichfalls betrachtet in

- [Tabelle 2: Berufsbildpositionen und Lernfelder mit Bezug zur Nachhaltigkeit](#)

Die Betrachtung ist beispielhaft, es wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben. Folgende tabellarische Darstellung wurde gewählt:

- Spalte A: Berufsbildposition und Lernfeld(er)
- Spalte B: Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten gemäß Ausbildungsordnung (AO) sowie Lernfelder des Rahmenlehrplans (RLP, kursive Zitierung). Explizite Formulierungen des RLP zu Themen der Nachhaltigkeit werden als Zitat wiedergegeben;
- Spalte C: Beispielhafte Bezüge zur Nachhaltigkeit;
- Spalte D: Referenz auf die jeweilige Position der Standardberufsbildposition (siehe Tabelle 1, Spalte A).

1.3.3 Modulare Rahmenaufgabe

Zur Verbesserung der Anschaulichkeit der integrativen Förderung nachhaltigkeitsorientierter Kompetenzen werden in diesem Impulspapier exemplarische Aufgaben für die betriebliche oder berufsschulische Bildung vorgeschlagen.

Die im Kapitel 6.1 vorgestellten Aufgabenstellungen bilden die Rahmenaufgabe “Planung einer nachhaltigen Firmenweihnachtsfeier”, die von Ihrem Gastgewerbe für einen Kunden durchgeführt wird. Für die verschiedenen Elemente der geplanten Feier werden jeweils alternative, d.h. mehr oder weniger nachhaltige Lösungen, angeboten.

Die Hauptaufgabe der SchülerInnen und Schüler bzw. Auszubildenden besteht darin, in Kleingruppen die verschiedenen angebotenen Lösungen unter Aspekten der Nachhaltigkeit wie Klimaschutz, Ressourcenschonung, Arbeitsbedingungen und den Erhalt natürlicher Umwelt zu bewerten und sich jeweils für eine der Lösungen zu entscheiden.

1.3.4 Zielkonflikte und Widersprüche

Zielkonflikte und Widersprüche sind bei der Suche nach dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit immanent und für einen Interessenausgleich hilfreich. In dem Kapitel 7.

werden beispielhafte Zielkonflikte aufgezeigt. Ergänzend werden in dem hierzu gehörigen Dokument auch einige Folien (pptx bzw. pdf) erstellt, die für Lernprozesse verwendet werden können. Ein Beispiel für einen berufsbildbezogenen Zielkonflikt ist der folgende:

Im Gastgewerbe leben und übernachten viele Menschen in relativ engem Raum. Die Nutzung von Einwegprodukten sowie tägliches Putzen und sehr häufiges Waschen von Handtüchern und Bettwäsche sind dabei üblich, hierdurch werden viel Energie und Ressourcen verbraucht und Abfälle erzeugt. Nutzung von Mehrweg und Reduktion von Reinigungsprozessen im Konsens mit den verschiedenen Gästewünschen bieten sich hier an. Auch die Gastronomie spielt im Gastgewerbe aus Umwelt- und Klimasicht eine große Rolle, denn die Reduzierung der mit der Ernährung verursachten THG-Emissionen ist einer der Schlüssel, um nachhaltig wirtschaften zu können. Die Politik ist hier internationale Verpflichtungen eingegangen und muss diese erfüllen. Eine vegane oder vegetarische Lebensweise würde die THG-Emissionen der Landwirtschaft erheblich senken. Aber nur ein kleiner Teil unserer Gesellschaft würde diesen Schritt konsequent gehen, da ihre persönliche Werthaltung Essen über den Klimaschutz stellt. Für diesen Zielkonflikt muss ein Kompromiss gefunden werden, der für alle Betroffenen akzeptabel ist. Hierzu gehört auch, (gute) vegane Angebote im Gastgewerbe bereitzuhalten.

1.3.5 Hinweis für handwerkliche, kaufmännische und Industriebetriebe

Die in den folgenden Tabellen 1 und 2 im didaktischen Impulspapier (IP), im Hintergrundmaterial (HGM) sowie in den Foliensätzen zu den Zielkonflikten (FS) vorgeschlagenen Hinweise zu Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten bzw. Lernfelder, Aufgabenstellungen und Zielkonflikte bilden den in 2022 aktuellen Stand der Entwicklungen in Hinsicht auf technische Verfahren, Dienstleistungen und Produkte in Bezug auf Herausforderungen der Nachhaltigkeit bzw. deren integrative Vermittlung in den verschiedenen Berufen dar. Sie enthalten Anregungen und Hinweise ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Mit Lesen dieses Textes sind Sie als Ausbilder:innen und Berufsschullehrkräfte eingeladen, eigene Anregungen in Bezug auf die dann jeweils aktuellen Entwicklungen in ihren Unterricht einzubringen. Als Anregungen dient diesbezüglich z.B. folgende hier allgemein formulierte Aufgabenstellung (analog zu IP, Tabelle 1), die Sie in Ihren Unterricht aufnehmen können:

Recherchieren Sie (ggf. jeweils alternativ:) Methoden, Verfahren, Materialien, Konstruktionen, Produkte oder Dienstleistungen, die den aktuellen Stand der (technischen) Entwicklung darstellen und die in Hinblick auf die Aspekte der Nachhaltigkeit (ökologisch, sozial-kulturell und/oder ökonomisch) bessere Wirkungen und/oder weniger negative Wirkungen erzielen als die Ihnen bekannten, eingeführten und „bewährten“ Ansätze.

2. Glossar

- AO Ausbildungsordnung
- BBNE Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung
- BNE Bildung für Nachhaltige Entwicklung
- CO₂-Äq Kohlendioxid-Äquivalente
- FS Foliensammlung mit Beispielen für Zielkonflikte
- HGM Hintergrundmaterial (wissenschaftliches Begleitmaterial)
- IP Impulspapier (didaktisches Begleitmaterial)
- RLP Rahmenlehrplan
- SBBP Standardberufsbildposition
- SDG Sustainable Development Goals
- THG Treibhausgase bzw. CO₂-Äquivalente (CO₂-Äq)

3. Quellenverzeichnis

- BGBl (2022): Verordnung zur Neuordnung der Ausbildung in den Hotel- und Gastronomie-berufen. Bundesgesetzblatt Jahrgang 2022 Teil I Nr. 8, Bonn, März 2022. Online: www.bgbl.de/xaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBl&jumpTo=bgbl122s0314.pdf
- BIBB Bundesinstitut für berufliche Bildung (o.J.): Nachhaltigkeit in der Ausbildung. Online: www.bibb.de/de/142299.php
- BIBB Bundesinstitut für berufliche Bildung (2021): Vier sind die Zukunft. Online: www.bibb.de/de/pressemitteilung_139814.php
- BIBB Bundesinstitut für Berufsbildung (o.J.a): FAQ zu den modernisierten Standardberufsbildpositionen. Online: <https://www.bibb.de/de/137874.php>
- BIBB Bundesinstitut für Berufsbildung (o.J.b): Ausbildung gestalten. Online: <https://www.bibb.de/dienst/veroeffentlichungen/de/publication/series/list/2>
- BilRes – Ressourcenspiel (2022)
- BMBF (o.J.): Was ist BNE. Online: <https://www.bne-portal.de/bne/de/einstieg/was-ist-bne/was-ist-bne.html>
- BMBF Bundesministerium für Bildung und Forschung (2022): Digitalisierung und Nachhaltigkeit – was müssen alle Auszubildenden lernen? Online: www.bmbf.de/bmbf/de/bildung/berufliche-bildung/rahmenbedingungen-und-gesetzliche-grundlagen/gestaltung-von-aus-und-fortbildungsordnungen/digitalisierung-und-nachhaltigkeit/digitalisierung-und-nachhaltigkeit
- Bundesregierung (o.J.): Globale Nachhaltigkeitsstrategie – Nachhaltigkeitsziele verständlich erklärt. Online: www.bundesregierung.de/breg-de/themen/nachhaltigkeitspolitik/nachhaltigkeitsziele-verstaendlich-erklart-232174
- Destatis Statistisches Bundesamt (2022): Indikatoren der UN-Nachhaltigkeitsziele. Online: <http://sdg-indikatoren.de/>

- Difu, Deutsches Institut für Urbanistik gGmbH (o.J.): Klimaschutz & Tourismus: Gute Beispiele aus Kommunen. Online: <https://difu.de/12052>
- Engagement Global (o.J.) im Auftrag des BMZ: Ziele für eine nachhaltige Entwicklung - 17 Ziele Übersicht. Online: <https://17ziele.de/downloads.html>
- EU-Kommission (2022): Pressemitteilung: "Der europäische Grüne Deal: Abfall Intensive Verpackungen verbieten, Wiederverwendung und Recycling fördern". Online: https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/de/ip_22_7155
- Gastfreund.net (2021): 8 Tipps zur Steigerung der Gästezufriedenheit im Hotel. Online: <https://blog.gastfreund.net/2021/04/28/8-tipps-zur-steigerung-der-gaestezufriedenheit-im-hotel/>
- Gastgewerbemagazin (2018): Frühstücksbuffet geht auch ohne Müll. Online: <https://gastgewerbe-magazin.de/fruehstuecksbuffet-geht-auch-ohne-muell-3149>
- KMK/BMZ Kultusministerkonferenz / Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (2015): Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung. Online: www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2015/2015_06_00-Orientierungsrahmen-Globale-Entwicklung.pdf
- KMK (2021): Kompetenzorientiertes Qualifikationsprofil für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe
https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-Berufsschule-Unterricht-Wirtschafts-Sozialkunde.pdf
- KMK - Kultusminister-Konferenz (2021): Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Hotelfachmann und Hotelfachfrau sowie Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement. Online: <https://www.ihk.de/blueprint/servlet/resource/blob/5512496/3c19ce1a5f39db1ce6d2244761385191/rahmenlehrpl-hotelberufe-data.pdf>
- Papiernetz.de (2022): Nachhaltigkeitsrechner. Online: www.papiernetz.de/informationen/nachhaltigkeitsrechner/
- UBA, Umweltbundesamt (2020): 2.050 Tonnen Feinstaub durch Feuerwerk pro Jahr. Online: <https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/2050-tonnen-feinstaub-durch-feuerwerk-pro-jahr>
- Waldt (o.J.): Zusammenhänge und Folgen des Fleischkonsums. Online: <https://vebu.de/tiere-umwelt/umweltbelastung-durch-fleischkonsum/#foobox-1/0/folgen-des-fleischkonsums.png>

4. Tabelle 1 – Die Standardberufsbildposition “Umweltschutz und Nachhaltigkeit”

Standardberufsbild position	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Bezüge zur Nachhaltigkeit	Mögliche Aufgabenstellungen im Rahmen von 3e “Vorschläge für nachhaltiges Handeln entwickeln”	SDG
3a Umwelt und Ressourcen 3b Langlebigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter sicher, wirtschaftlich und nachhaltig einsetzen, reinigen und pflegen 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung der Langlebigkeit von Produkten für den Ressourcen- und Klimaschutz • Umweltwirkungen von Reinigungsmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Erläutern Sie die Vorteile von Reparatur gegenüber Neukauf! Wo sehen Sie die Grenzen? • Nennen Sie ein Beispiel aus Ihrem Betrieb für eine drohende Verkürzung der Lebensdauer durch mangelhafte Wartung! 	SDG 12
3a Umwelt 3d Abfälle vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> • Einfache Vegetarische und vegane Gerichte bedarfsgerecht auswählen, bereitstellen und nach Rezepturen herstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit von Ernährungsformen in Bezug auf Klima und Ökologie 	<ul style="list-style-type: none"> • Nennen Sie klimafreundliche Alternativen zu einem beispielhaften Rindfleischgericht Ihrer Wahl • Bestimmen Sie das Abfallaufkommen Ihrer Küche. Welche Anteile daran sind vermeidbar? 	SDG 13 SDG 14 SDG 15
3a Umwelt	<ul style="list-style-type: none"> • Kategorien nachhaltiger Zutaten wie Bioqualität, Fairtrade, Saisonal-Regionalität 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit von Lebensmitteln und anderen Verbrauchs- und Gebrauchsgütern 	<ul style="list-style-type: none"> • Recherchieren Sie preisgünstige Bio-Angebote • Erläutern Sie drei Gütesiegel: ein Bio-Siegel, ein Umweltschutz-Siegel und ein Siegel zum gerechten Handel 	SDG 15 SDG 12 SDG 10
3a - Umwelt	<ul style="list-style-type: none"> • Zielgruppengerechte, ressourcen- und energiesparende Werbemittel und Werbeträger 	<ul style="list-style-type: none"> • Ressourcenverbrauch • Energieverbrauch, Klimaschutz • 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergleichen Sie ausgewählte Werbeträger hinsichtlich Ressourcen- und Energieverbrauch! 	SDG 12 SDG 13
3a Rationelle Energie- und Ressourcen-Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> • betrieblichen Büroanwendungen, effizient auswählen und anwenden • Daten und Informationen aufbereiten, sichern und bereitstellen • Büromaterialien und Büroausstattung unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Aspekte auswählen • digitale oder analoge Organisations- und Archivierungssysteme vergleichen und entsprechend von Nachhaltigkeitskriterien nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Möglicher Ersatz von Büromaterialien durch IT • Recyclingpapier • Ressourcen- und Energieverbrauch digitaler und analoger Systeme 	<ul style="list-style-type: none"> • Analysieren Sie den Papierverbrauch Ihres Bürobereiches! Was lässt sich einsparen oder durch Recyclingpapier ersetzen? • Wie hoch ist der Energieverbrauch Ihrer IT-Anlagen? Gibt es Einsparmöglichkeiten? Erkundigen Sie sich bei einer Fachperson. 	SDG 12 SDG 9

3a Umwelt und Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltiges, wirtschaftliches und hygienisches Vorgehen beim Service und in der Küche 	<ul style="list-style-type: none"> • Drei Dimensionen der Nachhaltigkeit • Zielkonflikte 	<ul style="list-style-type: none"> • Erläutern Sie beispielhafte Konflikte des Gastgewerbes zwischen ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Zielen! 	Viele SDGs
3b Arbeitsprozesse 3a Umwelt	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltiges, wirtschaftliches und hygienisches Vorgehen beim Service 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung von Produkte aus fossilen und von solchen aus nachwachsenden Rohstoffen • Nachhaltige und gesunde Ernährungsformen 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie eine Liste verwendeter Einwegartikel auf. Welche halten Sie für vermeidbar? • Welche Lebensmittel und andere Waren können Sie nicht mehr nutzen oder an Gäste verkaufen? Welche sinnvollen anderen Formen der Weiternutzung sind jeweils möglich? 	SDG 15 SDG 12 SDG 3 SDG 9
3b ök. Erzeugung, fairer Handel, Regionalität 3a Umweltbelastung	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management 	<ul style="list-style-type: none"> • Regionalität, Saisonalität, Transport und Verpackung von Lebensmitteln und Betriebsmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Ermitteln Sie den Beschaffungsbedarf eines beispielhaften kleinen Hotels unter Berücksichtigung von Regionalität, Saisonalität, Transport und Verpackung 	SDG 15 SDG 12
3b Materialien, Wasser und Rohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen, prüfen und dokumentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Ökologische Reinigungsmittel • Abfallvermeidung 	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie die Kriterien ökologischer Reinigungsmittel! • Welche Mittel haben keinen "Blauen Engel"? Gibt es umweltfreundliche Alternativen? • Untersuchen Sie: Trägt Ihr Betrieb zur Erhöhung von Abfällen in den Gasträumen bei? 	SDG 14 SDG 15 SDG 12
3b Arbeitsprozesse 3e Vorschläge für nachhaltiges Handeln	<ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen, insbesondere hinsichtlich Ressourcenschonung, Abfallvermeidung, Arbeitssicherheit sowie Umwelt- und Gesundheitsschutz, identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Regeln für klimaschonendes Heiz- und Lüftverhalten in genutzten Räumen • Abfallvermeidung und Ressourcenschonung • ökologische Reinigungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie den Begriff Ressourceneffizienz am Beispiel großer Shampooflaschen und Miniflaschen • Worauf achten Sie beim Frühstücksbuffet zur Abfallvermeidung? • Stellen Sie zusammen, worauf bei der Beheizung von Gastraum und Nasszelle zu achten ist. 	SDG 12 SDG 13 SDG 3 SDG 6
3b Arbeitsprozesse	<ul style="list-style-type: none"> • Ressourcenschonende Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren • Ökologische und mögliche gesundheitliche Auswirkungen von Reinigungs- und Desinfektionslösungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltgefährdende Stoffe • Bezüge zwischen Umweltschutz, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreiben Sie ein Beispiel, bei dem Gesundheits- und Arbeitsschutz direkt mit Umweltschutz verbunden sind! • Beschreiben Sie ein Beispiel, bei dem Umweltschutz im Spannungsfeld zu gesunden Arbeitsbedingungen steht! 	SDG 14 SDG 15 SDG 3 SDG 12
3b Arbeitsabläufe 3a Umwelt	<ul style="list-style-type: none"> • Marktanalysen unter Nutzung arbeits- und ressourcensparender sowie energieeffizienter IT 	<ul style="list-style-type: none"> • Ressourcenverbrauch • Energieverbrauch 	<ul style="list-style-type: none"> • Planen Sie eine Gästebefragung mit Tablets im Frühstücksraum 	SDG 9 SDG 12 SDG 13

3d Abfälle vermeiden 3b Arbeitsprozesse	<ul style="list-style-type: none"> • Annahme und energie- und ressourcensparende Einlagerung von Waren 	<ul style="list-style-type: none"> • Abfälle vermeiden • Wertstoff-Systeme verstehen und Abfälle Ihres Hauses zuordnen • Lebensmittelverderb kennen und verhindern • Ergonomie bei der Arbeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Skizzieren Sie Ihr Lager! Gibt es aus Sicht von Ressourceneinsatz, Ergonomie und Weglängen Optimierungsmöglichkeiten? • Stellen Sie eine Liste der Voraussetzungen zusammen , um Lebensmittel an Tafeln übergeben zu können 	SDG 2 SDG 3 SDG 8
3e Vorschläge entwickeln 3b Arbeitsprozesse 3f Nachhaltigkeit kommunizieren	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitäts- und prozess- orientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen • Beurteilung von Arbeitsprozessen unter Berücksichtigung sozialer, ökologischer und ökonomischer Aspekte 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeitsdreieck mit dessen drei Dimensionen 	<ul style="list-style-type: none"> • Analysieren Sie die CI Ihres Ausbildungsbetriebes auf Übereinstimmung mit den Dimensionen der Nachhaltigkeit! • Finden sich alle genannten Ziele und Werte auch in der Arbeitspraxis wieder? 	SDG 8 SDG 15 SDG 9 SDG 12
3e Vorschläge zur ökologischen Effizienz 3a Umwelt	<ul style="list-style-type: none"> • Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen auch unter nachhaltigen Gesichtspunkten • Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Energieverbrauch • Ressourcenverbrauch • Einwegmaterialien und entsprechende Abfälle 	<ul style="list-style-type: none"> • Führen Sie bei der nächsten Veranstaltung ein Energiemonitoring durch. Bewerten Sie das Ergebnis und ziehen Sie Schlüsse für Folgeveranstaltungen. • Führen Sie bei der nächsten Veranstaltung ein Abfall Monitoring durch. Bewerten Sie das Ergebnis und ziehen Sie Schlüsse für Folgeveranstaltungen. • 	SDG 12 SDG 9
3f Nachhaltigkeit kommunizieren 3a Umwelt und Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste zu nachhaltigen betrieblichen Dienstleistungsangeboten beraten und zusätzliche Leistungen und Produkte anbieten und verkaufen, auch in einer Fremdsprache 	<ul style="list-style-type: none"> • Umwelt und Nachhaltigkeit in SPA-Bereichen und Restaurants • Nachhaltigkeit im Umfeld des Gastbetriebes wie ÖPNV, nachhaltige Geschäfte 	<ul style="list-style-type: none"> • Erläutern Sie umweltkritische Elemente von SPA-Bereichen. Worauf ist zu achten, um Umwelt und Klima möglichst wenig zu belasten. • Recherchieren Sie nachhaltige Einkaufsmöglichkeiten im Umfeld Ihres Ausbildungsbetriebes (Second Hand, Upcycling, E-Scooter-Mieten, "Gerettete Lebensmittel"). 	SDG 12 SDG 13
3f Nachhaltigkeit kommunizieren	<ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen des Betriebes in Bezug auf nachhaltiges Handeln an Gäste und Öffentlichkeit kommunizieren und weiterentwickeln sowie Möglichkeiten der Mitwirkung für Gäste ableiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Entwicklung im Unternehmen und im Gastgewerbe insgesamt • Nachhaltigkeit und Umweltschutz als Wettbewerbsvorteil 	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreiben Sie eine Unternehmensentscheidung, die aufgrund von Nachhaltigkeit Überlegungen getroffen wurde. Welche Abwägungen haben stattgefunden? 	SDG 12 SDG 13
3f Nachhaltigkeit kommunizieren 3a Umwelt und	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche insbesondere mit Bezug zur Nachhaltigkeit ermitteln und deren Umsetzung prüfen 	<ul style="list-style-type: none"> • Erwartungen, Wünsche, Ernährungs- und Konsumformen der Gäste • Sparsamkeit mit Energie- und 	<ul style="list-style-type: none"> • Erläutern Sie einem Gast gesundheitliche Grundregeln bei der Benutzung des SPA-Bereiches Ihres Hauses • Machen Sie einem Gast vorschläge zur vegetarischen Abwandlung eines angebotenen Fleischgerichts 	SDG 4 SDG 13 SDG 15

Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste betreuen, sie über nachhaltige Dienstleistungen und Produkte beraten 	<p>Ressourcen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitliche Aspekte der Angebote (SPA-Bereich, Restaurant) des Hauses 		
3f - Nachhaltigkeit adressatengerecht kommunizieren	<ul style="list-style-type: none"> • betriebliche Prozesse im Team umsetzen, dabei Inklusion im Arbeitsprozess berücksichtigen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gute Arbeit • Inklusives und nachhaltiges Wirtschaftswachstum 	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreiben Sie an einem Beispiel adressatengerechte und gewaltfreie Kommunikation, nachdem ein Ihnen unterstellter Mitarbeiter einen Fehler gemacht hat. Worauf ist zu achten? 	SDG 4 SDG 8 SDG 5
3f - Nachhaltigkeit kommunizieren	<ul style="list-style-type: none"> • Diversität und Gruppendynamik beachten • Mitarbeitende aufgabenbezogen sowie teamorientiert anleiten und motivieren • Mitarbeitergespräche • an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken • Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Gute Arbeit • Inklusives und nachhaltiges Wirtschaftswachstum • Gewaltfreie Kommunikation • Nachhaltige Bildung 	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreiben Sie, welche Vorteile ein diverses Team haben kann. • Denken Sie an Ihren engeren Kollegenkreis und ordnen Sie jedem von ihnen eine für den Arbeitsprozess positive Fähigkeit oder Eigenschaft zu 	SDG 4 SDG 10
3f - Nachhaltigkeit kommunizieren	<ul style="list-style-type: none"> • das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern ... reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen, reflektieren und ... geben 	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetenz-orientiert und hierarchiefrei kommunizieren • Aspekte von Umwelt und Nachhaltigkeit im Gastgewerbe und im eigenen Betrieb kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprechen Sie ein Teammitglied freundlich auf eine Fehlbehandlung eines Gastes an • Besprechen Sie in Ihrem Team Möglichkeiten zum besonders sparsamen Einsatz von Reinigungsmitteln. Ab welchem Punkt wird die Arbeit dadurch unverträglich anstrengender 	SDG 4 SDG 8

5. Tabelle 2: Berufsbildpositionen und Lernfelder mit Bezug zur Nachhaltigkeit

Berufsbildposition / Lernfeld	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten gemäß Ausbildungsordnung (<i>kursiv: Lernfelder des RLP</i>)	Beispielhafte Bezüge zur Nachhaltigkeit	Standardberufsbildposition
A1 - Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern ... reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen, reflektieren und ... geben ... <i>LF 1</i> <i>Die SuS informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team ... präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetenzen der BNE entwickeln • Kompetenz-orientiert und hierarchiefrei kommunizieren lernen • Aspekte von Umwelt und Nachhaltigkeit im Gastgewerbe und im eigenen Betrieb kennen und darstellen können 	3f - Nachhaltigkeit kommunizieren
Lernfelder 1 und 5	g) Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche ... ermitteln sowie die Umsetzung der Erwartungen und Wünsche prüfen h) Gäste betreuen; sie über ... Dienstleistungen und Produkte... beraten und dabei individuelle und kulturelle Bedürfnisse und Wünsche berücksichtigen ... j) Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen ... und situationsbezogen reagieren <i>LF 5</i> <i>Die SuS analysieren Gästebedürfnisse, -gruppen und -typen, ... planen gastbezogenen Service, ... führen gästebezogenen Service durch...</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste unaufdringlich auch deren nachhaltigkeits-relevanten Erwartungen, Wünsche, Ernährungs- und Konsumformen ermitteln • Sparsamkeit mit Energie- und Ressourcen in der Corporate Identity von Hotelbetrieben erklären können • Gesundheitliche Aspekte der Angebote (SPA-Bereich, Restaurant) des Hauses erklären können • Nachhaltigkeit am Beispiel der Lebensmittel Angebote erklären können • Hinweise auf fair gehandelte Produkte geben können • Qualitätssiegel und Nachhaltigkeitssiegel benennen können • Vegetarische und vegane Menüs erklären können • Bio-Qualität oder regional-saisonale Produkte erläutern können 	3f - Nachhaltigkeit kommunizieren 3a - Umwelt 3a - Gesellschaft
A2 - Annahme und Einlagerung von Waren Lernfeld 2	c) Ware ... prüfen, ... auf Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit ... ; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten d) die Warenannahme ... dokumentieren e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Lebensmitteln Haltbarkeitsdaten erfassen können, um Abfälle zu vermeiden • Waren an Tafeln übergeben können • Optimalen Beschaffungszeitpunkt bestimmen können, um Abfälle zu vermeiden • Ursachen für den Lebensmittelverderb kennen und entsprechend verhindern • Wertstoff-Systeme verstehen und alle Abfälle aus dem 	3d - Abfälle 3b - Arbeitsprozesse - Lebensdauer von Produkten 3b - Rohstoffe - Wertstoffe 3a -

	<p>f) ... das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen LF2 <i>Die SuS bestellen Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen ... dokumentieren Leergut- und Transportgutannahme ... pflegen und erfassen (wiegen, zählen, messen) den Warenbestand und stellen Waren ... bereit. Sie erkennen Ursachen des Warenverderbs und leiten Maßnahmen ein.</i></p>	<p>Hotelgewerbe zuordnen können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen unterschiedlicher Materialien kennen, um die Dauer ihrer Nutzbarkeit zu maximieren • Nutzung ökologischer Reinigungsmittel • Nutzung von Reinigungsmitteln auf Groß- und Mehrweg-Packungen 	Umweltbelastungen
<p>A3 - Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion</p> <p>Lernfeld 3, 4</p>	<p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter sicher, wirtschaftlich und nachhaltig einsetzen, reinigen und pflegen; Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter auf Funktionsfähigkeit prüfen, Störungen erkennen und die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten LF 4 <i>Die SuS wählen betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit. ... bereiten Gast- und Wirtschaftsräume vor und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards. Die SuS reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vorteile von Reparatur statt Neukauf kennen • Die Bedeutung der Langlebigkeit von Produkten für den Ressourcen- und Klimaschutz erklären können • Die Verkürzung der Lebensdauer durch Störungen an beispielhaften des Hotelgewerbes erläutern können • Umweltwirkungen unterschiedlicher Reinigungsmitteln kennen und wo möglich ökologische Reinigungsmittel einsetzen 	<p>3b - Lebensdauer und langfristige Nutzbarkeit</p> <p>3a Rationelle Ressourcenverwendung - Reparatur</p> <p>3a Umwelt</p>
	<p>b) Art und Menge von Lebensmitteln unter Berücksichtigung des betrieblichen Angebotes an Speisen und Gerichten bedarfsgerecht auswählen</p> <p>f) Lebensmittel bereitstellen und auf Beschaffenheit, Verwendbarkeit und Allergene prüfen</p> <p>g) einfache betriebstypische Speisen oder Gerichte nach Rezepturen herstellen, auch ... unter Beachtung von</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche preisgünstiger Bio-Qualitäten • Vermeidung von Lebensmittel aus Luftfracht und mit großem Wasserfußabdruck • Beschaffung von Fair Trade Produkten • nicht gesundheitsfördernde Lebensmittel oder Zutaten erkennen • nicht-nachhaltige Komponenten erkennen und Alternativen vorschlagen können • klimafreundliche Alternativen von Lebensmitteln mit hohen THG-Werten kennen 	<p>3a - Umwelt (alle)</p> <p>3d - Abfälle vermeiden</p> <p>3b - Arbeitsabläufe</p>

	<p>Ernährungsformen, der Hygienevorschriften, der Wirtschaftlichkeit und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</p> <p>h) Speisen oder Gerichte nach Vorgabe portionieren und anrichten sowie bei der Produktpräsentation mitwirken</p> <p>i) Lebensmittel unter Einhaltung der Hygienestandards fachgerecht einlagern, andere Verwertungsmöglichkeiten prüfen oder entsorgen</p> <p><i>LF 3: Die SuS informieren sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Die SuS entscheiden sich für Rezepturen, wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit) sowie Arbeitsmittel aus und berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung von Ernährungsformen (insbesondere vegetarisch und vegan) in deren Bezügen zu Nachhaltigkeit und Klimaschutz kennen • Abfallaufkommen bestimmen können und beachten • Beim portionieren, wenn möglich mit dem Kunden kommunizieren können, um Essensreste zu vermeiden • Vermeidung von Glas- und Metallverpackungen • Größenordnung des Energieverbrauch der Küchengeräte kennen und Geräte energieeffizient einsetzen können • Den eigenen Arbeitsplatz ergonomisch einrichten können • Vorteile der unterschiedlichen Aspekte "nachhaltiger" Ernährung (Regionalität, Saisonalität, Bioqualität, hoher Anteil pflanzlicher Produkte) aber auch deren Unterschiede kennen 	
<p>A4 - Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst</p> <p>Lernfeld 4, 8</p>	<p>c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gasträumen, insbesondere in Gästezimmern, sowie in Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren</p> <p>b) die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Wirtschaftsräumen erläutern</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ökologische Reinigungsmittel kennen und deren Kriterien erklären können • Nutzung von Reinigungsmitteln auf Groß- und ehrweg-Packungen • Ökologische Aspekte bei der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Wirtschaftsräumen erläutern können 	<p>3b Materialien - Wasser und Rohstoffe</p> <p>3a Umwelt</p> <p>3f Nachhaltigkeit kommunizieren</p>
	<p>d) zur Abfallvermeidung beitragen und die fachgerechte Abfallentsorgung unter Beachtung der Hygienevorschriften und von Umweltaspekten durchführen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abfallaufkommen bestimmen und den wesentlichen Abfallarten zuordnen können (Papier, Glas, gelbe Tonne, Gefahrstoffe/Sondermüll, Essensreste, Restmüll) • Abfallhierarchie kennen und mit Beispielen aus dem Hotelgewerbe veranschaulichen können • Beispielhafte Methoden zur Abfallreduzierung im Hotelgewerbe erklären können 	<p>3a Umwelt Abfälle</p> <p>3d Abfälle vermeiden</p> <p>3d Kreislaufwirtschaft</p>
	<p>f) Wäsche auf verwendungsfähigen Zustand überprüfen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einwegmaterialien als nicht-nachhaltig erklären und Alternativen 	<p>3b Materialien - Wasser, Rohstoffe</p>

	<p>und geeignete Produkte und Techniken zur Reinigung und zur Pflege auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen</p> <p>g) betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auswählen und in ausreichender Menge bereitstellen sowie fachgerecht reinigen und pflegen</p>	<p>aufzeigen können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dekorationsmöglichkeiten aus nachwachsenden Rohstoffen statt aus Plastik vorschlagen können • Nutzung ökologischer Reinigungsmittel • Energie- und Wassersparender Betrieb von Spül- und Waschmaschinen 	<p>und Energie</p> <p>3a Umwelt</p>
<p>A5 - Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service</p> <p>Lernfeld 5</p>	<p>a) den Arbeitsbereich aufgrund der Tagesplanung und der Servicebesprechung anlassbezogen vorbereiten und die erforderlichen Betriebsmittel bereitstellen</p> <p>b) die Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</p> <p><i>LF 5: SuS planen gastbezogenen Service ... berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze</i></p> <p><i>Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einwegartikel vermeiden • Produkte aus nachwachsenden Rohstoffen von solchen aus fossilen Rohstoffen unterscheiden können • Sinnvolle Weiternutzung von Produkten je nach Ursache der Nicht-Verkaufsfähigkeit kennen • Nachhaltige und gesunde Ernährungsformen kennen und über deren wesentliche Grundlagen informieren können • Grundlegende Zielkonflikte von ökologisch, sozial als auch wirtschaftlich nachhaltiger Ernährung und Konsum erklären und beispielhaft lösen können 	<p>3a Umwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abfälle - Wertstoffe <p>3b Nachh. bei Arbeitsprozessen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regionalität - ökolog. Erzeugung
<p>A6 - Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang</p> <p>Lernfelder 6 und 10</p>	<p>d) Gäste zu den betrieblichen Dienstleistungsangeboten beraten und zusätzliche Leistungen und Produkte anbieten, auch in einer Fremdsprache</p> <p><i>LF 6: SuS kommunizieren ziel- und adressatenorientiert, ... auch in einer Fremdsprache. Sie nehmen Anfragen ... entgegen, ... führen Gäste Aufträge aus und koordinieren Prozesse.</i></p> <p><i>LF 10: Die Schülerinnen und Schüler planen Gastaufenthalte und Gruppenreisen</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Aspekte der Dienstleistungsangebote (z.B. SPA-Bereich, Restaurant, ÖPNV,) im Hotelgewerbe erklären können • Nachhaltigkeit am Beispiel der Lebensmittel Angebote erklären können • Nachhaltige Elemente von Gastaufenthalten und Gruppenreisen kennen und den Kunden vermitteln können 	<p>3a Umwelt</p> <p>3b Arbeitsprozesse</p> <p>3f Nachhaltigkeit kommunizieren</p>
<p>A7 - Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung</p> <p>Lernfeld 7</p>	<p>a) individuelle Gästebedürfnisse erfragen, ... und betriebsbezogene Empfehlungen aussprechen</p> <p>d) Gäste über die betrieblichen Einrichtungen und die betriebliche Zimmerausstattung sowie über örtliche Angebote informieren</p> <p><i>LF 7: Die SuS planen Angebote für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • vgl. A6 • Nachhaltige örtliche Angebote wie Touren, kulturelle Veranstaltungen, Museen oder Sehenswürdigkeiten (difu, o.J.) als solche erkennen sowie den Hotelgästen erläutern und empfehlen können. 	<p>3f Nachhaltigkeit kommunizieren</p>

<p>A8 - Gästekommunikation und Beschwerde-Management</p> <p><i>Lernfeld 10</i></p>	<p>a) Gästekommunikation ... gestalten b) ... Gästefeedback, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen und Lösungen aufzeigen c) Informations- und Kommunikationskanäle, insbesondere digitale Medien, für die Gästekommunikation nutzen</p> <p><i>LF 10: Die Schülerinnen und Schüler planen Gastaufenthalte und Gruppenreisen</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • vgl. A6 und A7 • Nachhaltige Angebote als solche erkennen und den Gästen gegenüber hervorheben können • Nutzung digitaler Medien für Informationen bevorzugen, die sonst nur eine kurze Nutzungszeit haben, z.B. Aufnahme von Gästedaten und Bestellungen, Gästemappe, Reiseführer, Stadtplan. (Gastfreund.net, 2021) 	<p>3f Nachhaltigkeit kommunizieren</p>
<p>A9 - Organisation des Empfangs- und Reservierung Bereiches</p> <p><i>Lernfeld 6, 10</i></p>	<p>e) Gästeaufenthalte auf Grundlage der Ergebnisse von Beratungs- und Verkaufsgesprächen sowie unter Berücksichtigung der Informationen aus der Gästekartei planen</p> <p><i>LF 10: SuS setzen Unternehmensziele und -werte beim Umgang mit Gästen, Kolleginnen und Kollegen und Partnern um.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Besonders nachhaltiger Angebote des Beherbergungsbetriebes kennen und in den Vordergrund stellen • vgl. A1. Nachhaltige Kommunikation 	<p>3b Nachhaltigkeit 3f Nachhaltigkeit kommunizieren</p>
<p>A10 - Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management</p> <p><i>Lernfelder 6, 11 und 8</i></p>	<p>b) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung ... ökonomischer und ökologischer Aspekte steuern m) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen, insbesondere hinsichtlich Ressourcenschonung, Abfallvermeidung, Arbeitssicherheit sowie Umwelt- und Gesundheitsschutz, identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren</p> <p><i>LF 6: Sie beurteilen ihre Arbeitsprozesse am Empfang unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten</i></p> <p><i>LF 11: Vor dem Hintergrund ... der Nachhaltigkeit wählen sie Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren aus und setzen Reinigungs- und Desinfektionslösungen an.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • den Begriff Ressourceneffizienz erklären können • wissen, welche Regeln für klimaschonendes Heiz- und Lüftverhalten in genutzten Räumen gelten • Beispiele für Abfallvermeidung und Ressourcenschonung kennen und durch einüben einen Blick für Materialverschwendung und unnötige Abfälle entwickelt haben • ökologische Reinigungsmittel kennen und deren Kriterien erklären können • vgl. A 4 	<p>3a Umwelt 3b Arbeitsprozesse 3d Abfälle</p>
	<p>c) Reinigungspläne und Checklisten, ... für Gästezimmer, öffentliche Bereiche und Wirtschaftsräume erstellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltgefährdende Stoffe im Housekeeping kennen und sie professionell und sparsam einsetzen und wo möglich ersetzen können 	<p>3a Umwelt 3b Arbeitsprozesse</p>

	<p>d) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei ... Ressourcenschonung beachten</p> <p>e) Reinigungs- und Desinfektionslösungen, insbesondere unter Berücksichtigung von ökologischen Auswirkungen und gesundheitlichen Belastungen, auswählen, ansetzen und anwenden</p> <p>f) bei ... Schulungen zu den Themen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz mitwirken</p> <p>j) Reinigung, Lagerung und Logistik der betrieblichen Textilien ... organisieren und die Umsetzung kontrollieren LF 6, 11: s.o.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vgl A4 - Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst • Umweltschutz mit Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Beziehung setzen können • Beispiel erläutern, bei denen Gesundheits- und Arbeitsschutz direkt mit Umweltschutz verbunden sind • Beispiel erläutern, bei denen Umweltschutz im Spannungsfeld zu gesunden Arbeitsbedingungen steht • Kenntnisse über den Energieverbrauch und mögliche ökologische Folgen von Reinigung und Logistik ... besitzen und Vorschläge zur Minimierung dieser Folgen machen können 	
	<p>k) ... an der Auswahl und Bestellung der Betriebsmittel unter Berücksichtigung ... der Nachhaltigkeit mitwirken</p> <p>l) ... Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen LF 8: <i>SuS führen Reinigungsmaßnahmen durch und stattdessen Räume ... aus. Sie überprüfen Sauberkeit und Funktionalität der Ausstattung, ... veranlassen sie Reparaturen oder Ersatz. ... wählen geeignete Mittel und Techniken zur Pflege aus. Bei allen Handlungen beachten sie Abfallvermeidung, Abfallentsorgung sowie Hygienevorschriften und Umweltaspekte.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsmittel aus nachwachsenden Rohstoffen von solchen aus Fossilien unterscheiden und Vorteile der NaWaRo benennen können • Gefahrstoffe erkennen und möglichst vermeiden können • Beispiele für die Erhöhung der Langlebigkeit von Geräten und Maschinen durch Wartung erklären können 	<p>3b Arbeitsprozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ökologische Erzeugung - Lebensdauer <p>2b Hygiene</p>
<p>A11 - Wahrnehmung von Aufgaben im Food- and-Beverage-Management</p> <p>Lernfeld 12</p>	<p>b) den Beschaffungsbedarf von Lebensmitteln und Betriebsmitteln ermitteln und an der Auswahl ... unter Berücksichtigung von Aspekten ... der Nachhaltigkeit, insbesondere Regionalität, Saisonalität, Transport und Verpackung, mitwirken</p> <p>c) den Wareneinsatz kalkulieren, das Speisenangebot analysieren und an der Entwicklung und Optimierung gastronomischer Angebote ... mitwirken</p> <p>e) die Lagerung und Logistik der Lebensmittel und Betriebsmittel ... organisieren und kontrollieren LF 12: <i>SuS planen das Speisen- und Getränkeangebot ..., ermitteln den Beschaffungsbedarf von Lebensmitteln</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wesentliche Kriterien nachhaltige Lebensmittel kennen (Klimafreundlich, saisonal-regional, Bio-Qualität, Minimierung der Verpackung) • Berücksichtigung dieser Kriterien bei der Bestellung • Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen 	<p>3a Umwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umweltbelastungen - Abfälle <p>3b Arbeitsprozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ökologische Erzeugung - fairer Handel - Regionalität

	<i>und Betriebsmitteln</i>		
	<p>d) die bedarfsgerechte Bereitstellung von Waren und Betriebsmitteln veranlassen, kontrollieren und dokumentieren</p> <p><i>LF 12: SuS entwickeln ein bedarfsgerechtes gastronomisches Angebot, veranlassen die Bereitstellung von Lebensmittel und Betriebsmitteln... Sie organisieren und kontrollieren Lagerung und Logistik der Lebensmittel und Betriebsmittel</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltgefährdende Betriebsmittel kennen, sie professionell und sparsam einsetzen und wo möglich ersetzen können. • vgl. A3 - Grundlegende Aufgaben in Küche und Produktion • Anforderungen unterschiedlicher Materialien kennen, um die Dauer ihrer Nutzbarkeit zu maximieren • Materialverbrauch im Lager minimieren 	<p>Umwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umweltbelastungen - Gefahrstoffe <p>Abfälle 3a 3b Arbeitsprozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensdauer
A13 - Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings	<p>a)/c) bei Marktanalysen mitwirken und Maßnahmen zur Förderung der Kundenbindung planen, umsetzen und auswerten</p> <p><i>LF 9: SuS erarbeiten einen betrieblichen Marketingplan mit Kommunikationsstrategie. ... führen Markt- und Wettbewerbsbeobachtungen sowie Gästebefragungen durch</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analysen und Dokumentation online durchführen können und dabei ressourcen- und energieeffizient arbeiten 	<p>Umwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> - rationelle Energie- und Ressourcenverwendung
Lernfeld 9	<p>d) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und ... zielgruppengerecht ... einsetzen</p> <p>e) bei der Entwicklung und Erstellung von Werbeträgern und selbst- oder fremdproduzierten Informationen ... mitwirken</p> <p><i>LF 9: Entwicklung und Beschaffung von Werbemitteln und Werbeträgern</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ressourcenverbrauch der Werbeträger kennen und durch sinnvolle Auswahl minimieren können 	<p>Umwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> - rationelle Energie- und Ressourcenverwendung
	<p>f) Maßnahmen des Betriebes in Bezug auf nachhaltiges Handeln an Gäste und an die Öffentlichkeit kommunizieren und weiterentwickeln sowie Möglichkeiten der Mitwirkung für Gäste ableiten</p> <p>g) Werbeerfolgskontrollen durchführen, dokumentieren und auswerten sowie Verbesserungsvorschläge ableiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beispiele Nachhaltiger Unternehmensentscheidungen und Entwicklungen im Gastgewerbe insgesamt kennen und kommunizieren können • Nachhaltigkeit und Umweltschutz als Wettbewerbsvorteil erkennen, nutzen und kommunizieren 	<p>3f - Nachhaltigkeit kommunizieren</p>
A14 - Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	<p>a) die betrieblichen Veranstaltungsangebote unterscheiden und bei der Vorbereitung und Durchführung von Beratungs- und Verkaufsgesprächen mitwirken</p> <p><i>LF 13: SuS verfügen über die Kompetenz, Veranstaltungen zu verkaufen, zu organisieren und nachzubereiten.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • nachhaltige Veranstaltungen kennen und darstellen können 	<p>3f - Nachhaltigkeit kommunizieren</p> <p>3b Arbeitsprozesse</p> <p>ökologischer und sozialer Fußabdruck von</p>
Lernfeld 13			

			Produkten und Dienstleistungen
	<p>b) Angebote, Verträge und Ablaufpläne für Veranstaltungen... erstellen, die Ergebnisse an die Beteiligten kommunizieren</p> <p>f) den Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen</p> <p><i>LF 13: SuS beurteilen mithilfe ermittelter Kennzahlen ... den Erfolg des Betriebes und leiten bei Bedarf Verbesserungsmaßnahmen ab.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> E-Akten kennen und Nutzen können Format Brüche vermeiden können Energiemonitoring einer Veranstaltung durchführen können Einsparungspotentiale der Energienutzung einer Veranstaltung identifizieren können 	<p>Umwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> rationalle Energie- und Ressourcenverwendung <p>3e Vorschläge</p> <ul style="list-style-type: none"> ökologische Effektivität und Effizienz
<p>A15 - Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen</p> <p>Lernfelder 6,7, 10</p>	<p>a) die betrieblichen Büroanwendungen, ... aufgabenbezogen auswählen und anwenden</p> <p>c) Daten und Informationen aufbereiten und sichern sowie ... bereitstellen</p> <p>d) Büromaterialien und Büroausstattung ... Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Aspekte e) digitale oder analoge Organisations- und Archivierungssysteme</p> <p><i>LF 7: SuS bearbeiten digitale und analoge Anfragen ... beobachten die Auslastung, steuern die Belegungsentwicklung und setzen Instrumente des Marktvergleichs sowie betriebliche Kennzahlen ... ein.</i></p> <p><i>LF 6: SuS analysieren Arbeitsvorgänge am Empfang und erkennen dessen Bedeutung als Kommunikationszentrum des Hotels</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Zusammenhang zwischen Datenspeicherung/-verarbeitung und CO₂-Emissionen erklären können. Cloud-Computing und seine Auswirkungen für Klimaschutz erklären und beurteilen können Nutzung von Recyclingpapier; Vermeiden überflüssiger Ausdrucke; beidseitigen Druck bevorzugen; Geräte energiesparend nutzen) Überblick über Ressourcen- und Energieverbrauch digitaler und oanaloger Systeme haben 	<p>Umwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> rationalle Energie- und Ressourcenverwendung
<p>A16 - Qualitäts- und prozess- orientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen</p> <p>Lernfelder 6,7, 11</p>	<p>a) Unternehmensziele und -werte berücksichtigen</p> <p>b) eigene Wertvorstellungen in Bezug auf soziale, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit entwickeln und mit den Unternehmenszielen abgleichen, Entscheidungsdilemmata identifizieren und Vorschläge zur Umsetzung nachhaltigen Handelns ableiten</p> <p>c) ...Qualitätsstandards des Betriebes unter Berücksichtigung sozialer, ökologischer und ökonomischer Aspekte umsetzen</p> <p><i>LF 6: Die Schülerinnen und Schüler setzen Unternehmensziele und -werte beim Umgang mit Gästen, Kolleginnen und Kollegen</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Hier wird Nachhaltigkeit direkt in der Ausbildungsordnung angesprochen Nachhaltige Ziele und Werte des Unternehmens kennen und bei eigenen Entscheidungen und im Umgang mit Gästen, Kollegen und Kolleginnen sowie Lieferanten, berücksichtigen Übereinstimmungen und Unterschiede zwischen eigenen Wertvorstellungen und Interessen und denen des Unternehmens benennen können und Vorschläge zum Ausgleich entwickeln 	<p>3a Umwelt</p> <p>3b Arbeitsprozesse</p> <p>3e Vorschläge</p> <p>3f Kommunikation</p>

	<p>und Partnern um. Sie beurteilen ihre Arbeitsprozesse am Empfang unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten. Dabei identifizieren sie mögliche Optimierungspotentiale und nehmen Rückmeldungen an.</p>		
	<p>d) betriebliche Prozesse ... im Team umsetzen sowie Inklusion im Arbeitsprozess berücksichtigen <i>LF 11: SuS reflektieren ihre Arbeitsabläufe und entwickeln Optimierungsmöglichkeiten hinsichtlich Ressourcenschonung, Abfallvermeidung und Gesundheitsschutz, um einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu erreichen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Im Berufsalltag adressatengerecht und gewaltfreie kommunizieren 	<p>3f - Nachhaltigkeit kommunizieren adressatengerecht</p>
<p>A17 - Anleitung und Führung von Mitarbeitenden</p> <p>Lernfeld 10</p>	<p>a) sich unter Beachtung von Diversität und Gruppendynamik auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben b)/c) Mitarbeitende aufgabenbezogen sowie teamorientiert anleiten und motivieren sowie deren Arbeitsergebnisse reflektieren (und ihnen)... Anerkennung und Wertschätzung vermitteln e) an der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken i) Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren <i>LF 10: Sie bereiten Besprechungen ... vor ... und dokumentieren die Ergebnisse. SuS reflektieren die Arbeitsabläufe, identifizieren Optimierungsbedarf und leiten Maßnahmen ab.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diversität im Team als Vorteil erkennen und ein Beispiel beschreiben • eine Liste erstellen mit besonderen Fähigkeiten der Teammitglieder wie Fremdsprachen, humorvolle Gästeansprache, Musikalität • Mitarbeitergespräche einüben • Weiterbildungen recherchieren mit nachhaltiger Thematik (wie z.B. hierarchiefreie Kommunikation, Ernährungsformen, Fair Trade, Abfallvermeidung) • Personal für eine nachhaltige Gästeberatung schulen können • Personal für ein nachhaltiges Wirtschaften schulen können 	<p>3f - SD Zusammenarbeit 3a - Gesellschaft 3a - Umwelt 3f - Nachhaltigkeit kommunizieren</p>

6. Unterrichts- und Ausbildungsmodule

Die hier vorgeschlagenen Aufgabenstellungen bilden die Rahmenaufgabe “Planung einer nachhaltigen Firmenweihnachtsfeier”, die von Ihrem Gastgewerbe in München für einen Kunden mit bundesweit verteilten Filialen durchgeführt wird. Für die verschiedenen Elemente der geplanten Feier werden jeweils alternative, d.h. mehr oder weniger nachhaltige Lösungen, angeboten. Hierbei geht es insbesondere um die Einladung zur Feier, die Herrichtung des Gastraumes, Tischdekoration, Auswahl der Menüfolge und der Getränke, Erstellung der Menükarten, musikalische Begleitung, Giveaway sowie Abfallmanagement.

Die Hauptaufgabe der SchülerInnen bzw. Auszubildenden besteht darin, in Kleingruppen die verschiedenen angebotenen Lösungen unter Aspekten der Nachhaltigkeit wie Klimaschutz, Ressourcenschonung, Arbeitsbedingungen und den Erhalt natürlicher Umwelt zu bewerten und sich jeweils für eine der Lösungen an Hand der Nachhaltigkeitsziele der UNO (Destatis Statistisches Bundesamt, 2022, Online: <https://sdg-indikatoren.de/>) zu entscheiden.

Abschließend stellen die Gruppen ihre Ergebnisse vor, begründen sie und diskutieren sie untereinander. Je nach eingeplanter Unterrichtszeit bearbeiten die Einzelgruppen einige, mehrere oder auch alle Aufgabenstellungen (Elemente der Weihnachtsfeier).

6.1 Elemente der Weihnachtsfeier – Aufgabenstellungen

Für die verschiedenen Elemente der Weihnachtsfeier werden jeweils 4 Möglichkeiten zur Umsetzung angeboten. Welche ist am “nachhaltigsten”? Für welche würden Sie sich entscheiden?

Einladung

- Einladungskarte über die Hauspost
- E-Mail-Liste der Firma
- Aushang am “Schwarzen Brett”
- WhatsApp-Nachricht

Anreise der Gäste

- Shuttle-Kleinbusse vom Hauptbahnhof
- Option zur Taxibuchung für die Gäste
- Kein Angebot zur Anreise vom Hotel, denn das regelt der Kunde selbstständig
- Shuttle-Angebot von vier Punkten in München

Servietten

- Airlaid-Servietten

- Einlagige Papierservietten
- Stoffservietten
- Zellstoff von der Rolle

Menüplan

- Speisekarten aus Büttenpapier
- Online-Auswahl im Firmennetz
- Lasergravur auf den Glasuntersetzern
- Speisekarte auf 120 g A4-Blatt

Kerzen

- Alu-Teelichter in Papiertüten
- LED-Teelichter
- Jeder sollte einen Kerzenrest mitbringen
- Kerzen aus Sojawachs

Tischdekoration - Blumen

- Seidenblumen aus Vietnam
- Astern aus der nahen Gärtnerei
- Rosen aus Kenia
- Von den Gästen selbst gefaltete Origami

Dekoration Raum

- Fotos an Wäscheleine
- Papierbahnen an Decken und Wänden
- Plakate von kunstvoll fotografierten Firmenprodukten
- Selbstbemalte Flipcharts

Rahmenprogramm

- Mitternächtliches Feuerwerk vor dem Eingang
- Einlagen der Gäste
- Show-Cocktail-Mixen
- Wasserbombenwerfen auf Zielringe im Hof

Vorspeise

- Griechischer Feta, chilenische Avocado auf frischem Pide
- Hack- und Rohmilchkäse-Brötchen in Bio Qualität
- Brötchen mit diversen veganen Aufstrichen
- In Olivenöl eingelegtes Gemüse mit Artischocken, Paprika und Kirschtomaten

Hauptgericht

- Gegrilltes Lamm-Kebab auf weißem Reis mit Knoblauchsoße
- Bio-Barbarie-Ente mit in Butter sautierten Klößen
- Veganer Käse, Paprika mit peruanischem Quinoa und Backkartoffeln
- Gorgonzola-Fettuccini mit Ciabatta und Oliven sowie Tomatensalat

Getränke - Wasser

- Mineralwasser aus regionaler Quelle
- Perrier
- Leitungswasser mit Kohlensäure
- Mineralwasser aus dem Taurusgebirge

Erinnerungsfotos für die Gäste

- Jeder Gast bekommt ein (Papier)-Foto zugeschickt
- Polaroid-Fotograf macht Fotos von allen die es wünschen
- Fotos können von den jeweils Abgebildeten von der Firmencloud heruntergeladen werden
- Fotos sind bei Instagram für die Belegschaft eingestellt

Dokumentation

- DVD für alle Teilnehmenden
- Video-Clips auf Youtube
- Poster einer Graphic-Recording-Künstlerin in der Teeküche
- Link zum Ordner mit Bericht, Fotos, Speisekarte und weiterer Andenken

Abfallmanagement

- Verteilung von Doggy-Bags für eigenes und nicht ausgegebenes Essen
- Abholung von Lebensmittel-Entsorger und Nutzung in Biogasanlage
- Entsorgung in der Restmülltonne der Firma
- Foodsharer holen nicht ausgegebenes Essen ab

6.2 Ergebnisse und Begründungen

Einladung

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: E-Mail-Liste der Firma oder Aushang am "Schwarzen Brett"

Eine Einladungskarte über die Hauspost verbraucht je Karte (5 g Papier) ca. 5 g CO₂-Äq und 0,26 l Wasser (Papiernetz.de, 2022). Beim Aushang am "Schwarzen Brett" werden

wesentlich weniger Rohstoffe benötigt, denn ein Exemplare (oder wenige) reicht aus. WhatsApp gehört zu einer “Datenkrake”, hier ist die gewöhnliche E-Mail vorzuziehen.

Anreise der Gäste

Unser Vorschlag: Hinweis auf die gute ÖPNV-Anbindung des Hauses

Wenn die gute ÖPNV-Anbindung der Tatsache entspricht, ist dies mit Sicherheit die nachhaltigste Lösung, die sowohl anreisende als auch Münchner Gäste betrifft. Zum Hinweis gehört natürlich auch die Kurzbeschreibung der Linien und Stationen, die das Hotel anbinden, sowie die Verbindung von zentralen Punkten wie dem Hauptbahnhof. Eigene Shuttle-Kleinbusse sind damit nicht mehr notwendig.

Eine Taxibuchung für den innerstädtischen Weg zum Hotel ist wenig nachhaltig. Wenn er für bestimmte Gäste oder zu unglücklichen Tageszeiten dennoch angefragt wird, so ist es selbstverständlich diesem Wunsch des Gastes nachzukommen. Extra hingewiesen werden muss darauf aber nicht. Überhaupt keine Angaben zu Anreisemöglichkeiten zu machen, würde bedeuten, seine Gastgeber Pflichten zu vernachlässigen.

Menüplan

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: Online-Auswahl im Firmennetz oder Speisekarte auf 120g A5-Blatt

Die beiden anderen Varianten fallen wegen ihrer Umweltkosten weg. Die Speisekarten aus Büttenpapier haben zu hohen Papier- bzw. Zellstoffverbrauch. Die Glasuntersetzer kosten insbesondere bei der Produktion Ressourcen und viel Energie. Die Online-Variante ist die Ressourcen freundlichste, aber auch unpersönlichste, so bleibt die Papierkarte als zweitbeste Alternative.

Kerzen

Aus nachhaltiger Perspektive sind drei Varianten möglich: LED-Teelichter, jeder bringt einen (funktionsfähigen) Kerzenrest mit oder Kerzen aus Sojawachs.

Alu-Teelichter in Papiertüten verbrauchen mit dem Aluminium einen sehr energieintensiven Rohstoff. Aluminium-Recycling ist zwar gut möglich, funktioniert in der Praxis bei Kleinmengen aber kaum. Wachs ist ein überwiegend fossil produziertes Material. “Jeder bringt einen Kerzenrest mit.” ist optimal, wenn diese Zuhause gerade herumliegen. Ansonsten werden bei Kerzen überwiegend fossile Rohstoffe verbrannt. Kerzen aus Sojawachs bestehen dagegen aus nachwachsenden Rohstoffen. LED-Kerzen sind optimal, wenn sie auch wirklich dauerhaft genutzt und mit aufladbaren Akkus betrieben werden. In der Veranstaltungs-Gastronomie und in Restaurants ist dies gut möglich. LED-Lichter als “Einwegprodukte”, die nach wenigen Nutzungen bei privaten Feiern weggeworfen werden, sind aus Ressourcensicht dagegen schlechter als die anderen Alternativen.

Servietten

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: Stoffservietten oder Einlagige Papierservietten

Einwegmaterialien sind aus Ressourcensicht fast immer zu vermeiden, das gilt insbesondere auch für Airlaid-Servietten, die einen relativ hohen Ressourcen- (Zellulose) und Energieverbrauch (Trocknung und Druckluft) haben. Aber auch Stoffservietten benötigen vor allem wegen der notwendigen Waschprozesse einen hohen Energieverbrauch (BilRes- Ressourcenspiel, 2022). Hohe Qualität der Stoffservietten für ihre Langlebigkeit und effiziente Wäsche ist daher wichtig.

Tischdekoration - Blumen

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: "Astern aus der nahen Gärtnerei" oder "Von den Gästen selbst gefaltete Origami"

Bei den Blumengestecken sollte man auf die regionalen Anbieter zurückgreifen, wenn man nichts falsch machen will. Wobei die selbst gefalteten Origami vermutlich besser sind als alle Arten von "Einweg"-Schnittblumen. Bei den Importen hängt jeweils viel von den jeweiligen Arbeitsbedingungen, Anbauarten und Verpackungen und Transportwegen ab. Bei einer Entscheidung für Importwaren sollte also auf entsprechende Label wie z.B. fairen Handel, ökologische Mindeststandards und den Verzicht auf Lufttransport geachtet werden. Ist dies möglich, so kann diese Beschaffung auch noch mit einem "Eher gut" geändert werden.

Dekoration Raum

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: "Alte Fotos an Wäscheleine" oder "Plakate von kunstvoll fotografierten Firmenprodukten"

Die alten Fotos an der Wäscheleine erfüllen als echtes Recycling-Produkt, dessen Bestandteile (Fotos und Wäscheleine) zudem auch danach nicht weggeworfen werden müssen, mit Sicherheit das Kriterium "sehr gut" für die Nachhaltigkeit. Die Plakate von Firmenprodukten haben wir hier aufgenommen unter der Voraussetzung, dass diese sowieso für die Produktwerbung eingesetzt werden, also weiter genutzt werden können. Selbstbemalte Flipcharts benötigen wenig Ressourcen oder Energie und sind als eher gut auch wählbar. Papierbahnen an Decken und Wänden dagegen sind eine Einweg-Dekoration aus wertvollen Rohstoffen zur baldigen Entsorgung. Aus Sicht der Nachhaltigkeit ein No-Go.

Rahmenprogramm

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: "Einlagen der Gäste" oder "Show-Cocktail-Mixen"

Aus Ressourcen- wie auch aus Umweltsicht sind Feuerwerke die schlechteste der hier angebotenen Lösungen. Es entsteht gesundheitsschädlicher Feinstaub, in geringem Maße werden immer noch Umweltgifte wie Hexachlorbenzol (HCB) freigesetzt und vorhandene Rohstoffe werden verbrannt oder fein verteilt, also jedem Recycling entzogen (UBA 2020). Weniger problematisch als Einweg Plastik, jedoch ebenfalls Ressourcen ungünstig, ist das "Wasserbombenwerfen" aus Luftballons. Aktive Einlagen durch Gäste oder andere Beteiligte (in unserem Beispiel der Barkeeper) ohne zusätzlichen Ressourcenverbrauch sind beim Rahmenprogramm vorzuziehen.

Vorspeise

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: "Brötchen mit diversen veganen Aufstrichen" oder "In Olivenöl eingelegtes Gemüse mit Artischocken, Paprika und Kirschtomaten"

Beide Gerichte sind vegan und aus Klimaschutz-Sicht damit günstig zu bewerten. Unter den nicht-veganen Gerichten ist Rinderhack in Kombination mit Rohmilchkäse besonders klimaschädlich. Die Bio-Qualität ist aus anderen Aspekten der Nachhaltigkeit (Ökosystem, Boden- und Wasserschutz) zumindest mit einem Bonus zu versehen. Bei chilenischen Avocados muss sichergestellt sein, dass sie keinen Lufttransport hinter sich haben, sonst rutschen sie in die Kategorie "schlecht".

Hauptgericht

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: "Veganer Käse, Paprika mit peruanischem Quinoa und Backkartoffeln"

Ein veganes Gericht ohne Lufttransport (Quinoa kann längere Zeit lagern und wird mit dem Schiff transportiert) ist mit Sicherheit aus Klimaschutz Sicht und hier auch unter anderen Nachhaltigkeitsaspekten als "sehr gut" zu bewerten. Beim Lamm-Kebab mit Reis wurde eine besonders klimaunfreundliche Fleischsorte von einem Wiederkäuer mit dem klimabelastenden Getreide Reis kombiniert. Hier kann nur ein "Sehr schlecht" folgen. Die Ente wird hier mit Butter und also mit zusätzlich zum Fleisch weiteren hohen THG-Werten kombiniert, was zur Bewertung von mindestens "Eher schlecht" führt. Bleiben noch Gorgonzola-Fettuccini mit Ciabatta und Oliven sowie Tomatensalat als vegetarisches Gericht, allerdings mit stark fetthaltigem Käse, die wir mit "eher gut" bewerten..

Mineral- und Tafelwasser

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: Leitungswasser (ggf. mit Kohlensäure) oder "Mineralwasser aus regionaler Quelle"

Beim Wasser spielt der Transportweg die entscheidende Rolle für die Klimabewertung. Da Mineralwasser nicht geflogen wird, wurde auch keine "Sehr schlecht"-Bewertung

vergeben. Der Wasserverbrauch für die Erzeugung von Lebensmitteln ist im Allgemeinen der Knackpunkt, nicht was die Menschen trinken (Waldt, o.J.). Der Transport aus der Türkei wurde mit "Eher schlecht" bewertet. Bei Mineralwasser der Marke Perrier aus Frankreich kann man diskutieren, ob der Transportweg hier schon zu weit und somit klimaschädlich ist. Leitungswasser aus einer Trinkwasser Karaffe ist fast THG-frei. Trinkwasser wird zudem noch stärker als andere Lebensmittel auf Verunreinigen untersucht, entsprechende Grenzwerte sind sehr streng, denn Wasser kann nicht durch andere Produkte ersetzt werden. Deshalb wurde hier ein zusätzlicher "Bonus nachhaltig" vergeben. Aus Klima- und Ressourcen-Sicht ist Mineralwasser aus regionaler Quelle ungünstiger, wurde jedoch hier wegen kurzer Transportwege mit sehr gut bewertet. Persönlich hätte ich hier nur ein "Eher gut" vergeben.

Erinnerungsfotos für die Gäste

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: "Fotos können von der Firmencloud heruntergeladen werden" oder "Fotos sind bei Instagram eingestellt".

Fotos sofort in Papierform zu produzieren, bevor feststeht, was ggf. im Fotoalbum aufgehoben werden soll, ist Verschwendung von Ressourcen und auch nicht mehr üblich. Das Gleiche gilt in abgeschwächter Form für Polaroid-Aufnahmen, wobei hier wegen der Kosten üblicherweise gleich weniger fotografiert wird. Es bleibt das aktuell übliche Fotografieren mit dem Smartphone oder der digitalen Kamera und zur Weitergabe und Auswahl der Upload in der Cloud, sei es in der Firma oder einem sozialen Netzwerk wie Instagram. Die eigene Firma ist in der Regel aus Datenschutzgründen vorzuziehen.

Dokumentation

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: "Poster einer Graphic-Recording-Künstlerin" oder "Video-Clips auf Youtube"

Soll ein Video produziert und an alle TeilnehmerInnen verteilt werden, so ist der Online-Weg wesentlich ressourcenschonender als die Produktion einer großen Anzahl von DVDs. Letztere werden bei der Mehrzahl der Gäste vermutlich bald weggelegt und später entsorgt. Insgesamt ist der Verzicht auf ein Video meist die Ressourcen-schonendste Variante. Je nach Anlass bietet sich z.B. das Graphic Recording an, dessen Ergebnis dann als künstlerische Erinnerung an das Ereignis erhalten bleibt und als digital reproduziertes Bild an die Gäste verteilt werden kann. Für weniger aufwändige Veranstaltungen im beruflichen Rahmen reicht auch eine Sammlung der wichtigsten Erinnerungen an die Feier.

Abfallmanagement

Unser Vorschlag aus nachhaltiger Perspektive: "Foodsharer holen nicht ausgegebenes Essen ab" oder "Verteilung von Doggy-Bags".

Speisereste weiterverwenden ist aus Klimaschutz- und Nachhaltigkeitssicht "Sehr gut" und enthält die entsprechenden Bewertungen. Dies gilt für Doggy-Bags wie für Foodsharing über Essenstafeln oder andere Wege. Die energetische Verwertung in der Biogasanlage – ein häufiger Weg für Reste aus der Gastronomie ist ungünstiger, aber nicht dramatisch, also "Eher schlecht". Problem ist hierbei nicht die Müllverwertung, sondern die Tatsache, dass die ganze Produktionskette von Landwirtschaft über Verarbeitung, Transport bis zur Essenzubereitung umsonst durchlaufen und Klimagase freigesetzt hat. "Sehr schlecht" sind hier die Restmülltonnen. Es findet nicht nur keine Verwertung statt, sondern der Verbrennungsprozess in MVA wird aufgrund des Wassereintrags sogar verschlechtert, sodass weniger Energie gewonnen werden kann.

7. Zielkonflikte und Widersprüche

Beim Ansteuern von Nachhaltigkeit sind Zielkonflikte und Widersprüche nichts Ungewöhnliches. Dies gilt auch für das Gastgewerbe, das in einem sehr großen Markt mit vielen Konkurrenten ihre Kundschaft suchen, zufriedenstellen und halten muss. Bedingt durch die Marktverhältnisse – die durch Corona in 2021/2022 noch schwieriger geworden sind – ist das Gastgewerbe, wie andere Wirtschaftsbereiche auch, auf Effizienz ausgerichtet. Klassisch ist der Zielkonflikt zwischen Ökonomie und Ökologie. Ökologische und umweltschonende Produkte und Produktionsverfahren sind häufig teurer als "herkömmliche", da diese alle technischen, biologischen und chemischen Verfahren zur Effizienzsteigerung nutzen. Höhere Kosten bedingen höhere Übernachtungspreise. Höhere Preise schrecken kostenbewusste Hotelgäste ab. Der Umsatz kann sinken und der Betrieb wird gefährdet. Unternehmen versuchen dies durch mehr "Effizienz" zu kompensieren, aber diese "Effizienz" führt nicht unbedingt zu mehr "Nachhaltigkeit", wie im Folgenden erläutert wird.

7.1 Die Effizienzfalle und Widersprüche

Effizienz beschreibt unter anderem Wirtschaftlichkeit. Wenn so wenig wie möglich von einer notwendigen Ressource verwendet wird, so gilt dies als effizient. So könnte man meinen, dass Effizienzsteigerungen im Unternehmensalltag folglich auch zu einem nachhaltigen Wirtschaften führen. Weniger Abfall oder Energieaufwand bedeutet gleichzeitig weniger Umweltbelastung und längere Verfügbarkeit von endlichen Ressourcen – oder? Nicht unbedingt!

Das Missverständnis hinter dieser Annahme soll anhand eines Beispiels aufgedeckt werden. Seit 1990 hat sich der deutsche Luftverkehr mehr als verdreifacht. Mit Hilfe technischer Innovationen, besserer Raumnutzung und weiterer Maßnahmen konnte der durchschnittliche Kerosinverbrauch pro Person seitdem um 42 Prozent gesenkt werden – eine gute Entwicklung auf den ersten Blick. Auf den zweiten Blick ist jedoch auch zu erkennen, dass das Verkehrsaufkommen im gleichen Zeitraum stark zugenommen hat.

Daraus folgt, dass trotz starker Effizienzsteigerungen absolut betrachtet immer mehr Kerosin verbraucht wird – nämlich 85 Prozent mehr seit 1990.

Wissenschaftler sprechen daher auch von einer „Effizienzfalle“. Denn obwohl sich mit Effizienzsteigerung eine relative Umweltentlastung erzeugen lässt, bleibt die Herausforderung des absoluten Produktionswachstums weiterhin bestehen. So ist das effiziente Handeln aus der ökonomischen Perspektive zwar zielführend, aus der ökologischen Perspektive jedoch fraglich. Es lässt sich schlussfolgern, dass Effizienzstreben und Nachhaltigkeitsorientierung zwei eigenständige Rationalitäten darstellen, die von Unternehmen beide gleichermaßen beachtet werden sollten, um zukunftsfähig zu wirtschaften. Eine langfristig erfolgreiche Unternehmensführung würde demnach aus den zur Verfügung stehenden Ressourcen unter Erhalt der Ressourcenbasis möglichst viele ökonomische Werte erschaffen, um somit intergenerational und intragenerational gerecht zu wirtschaften. Somit sollte sich ein zukunftsorientiertes berufliches Handeln sowohl den Herausforderungen der eher kurzfristigen Effizienzrationalität als auch der langfristigen Nachhaltigkeitsrationalität stellen und beide Perspektiven verknüpfen.

Im Rahmen des beruflichen Handelns entstehen jedoch Widersprüche zwischen der Effizienzrationalität („Funktionalität“, „ökonomische Effizienz“ und „Gesetzeskonformität“) und der Nachhaltigkeitsrationalität („ökologische Effizienz“, „Substanzerhaltung“ und „Verantwortung“). Ein zukunftsfähiges berufliches Handeln zeichnet sich dadurch aus, mit diesen Widersprüchen umgehen zu können.

Doch stellt sich nun die Frage, was der Umgang mit Widersprüchen für den Berufsalltag bedeutet. In diesem Zusammenhang kann von so genannten „Trade-offs“ – auch „Zielkonflikte“ oder „Kompromisse“ – gesprochen werden. Grundsätzlich geht es darum, den möglichen Widerspruch zwischen einer Idealvorstellung und dem Berufsalltag zu verstehen und eine begründete Handlungsentscheidung zu treffen. Dabei werden Entscheidungsträger häufig in Dilemma-Situationen versetzt. Im beruflichen Handeln geht es oftmals um eine Entscheidung zwischen knappen Ressourcen, wie Geld, Zeit oder Personal, für die es gilt, Lösungen zu finden.

Im Folgenden werden einige Zielkonflikte aufgezeigt.

7.2 Beispielhafte Zielkonflikte

Wie in den meisten Wirtschaftsbereichen bestehen auch im Gastgewerbe Konflikte zwischen den Dimensionen des Nachhaltigkeitsdreiecks, das Ziele von Ökologie, Sozialem und Ökonomie gleichermaßen ansteuert. Im Folgenden werden verschiedene Zielkonflikte dargestellt.

7.2.1 Wäschewaschen

Im Gastgewerbe leben und übernachten viele Menschen auf engem Raum. Hygiene, tägliches Putzen und sehr häufiges Waschen von Handtüchern und Bettwäsche sind an der Tagesordnung. Hierdurch werden viel Energie und Ressourcen verbraucht. Es existiert hier also ein Zielkonflikt zwischen Hygiene und Ökologie. Gesucht werden Methoden zur Reduktion von Reinigungsprozessen im Konsens mit den verschiedenen Wünschen unterschiedlicher Gäste. Beispiel hierfür ist das Waschen von Handtüchern beim selben Gast wenn dieser das Tuch nicht aufhängt sondern auf den Boden wirft.

7.2.2 Einweg im Gastgewerbe

Die Nutzung von Einwegprodukten reduziert den Arbeitsaufwand und dient auch der Hygiene. Der Einweg-Zahnputzbecher kann keine Infektionskrankheiten übertragen. Aber z.B. die massenhaften Kleinverpackungen am Frühstückstisch bedeuten Ressourcenverschwendung und Müllberge. Bei nicht fachgerechter Entsorgung kann Mikroplastik in die Umwelt gelangen, bei sauberer Verbrennung wird das Klima belastet. Hier müssen Alternativen gefunden werden. Im November 2022 hat die EU-Kommission jetzt vorgeschlagen "... Miniatur-Shampoo Flaschen und andere Miniaturverpackungen in Hotels." vollständig zu verbieten (EU-Kommission, 2022). Hier gibt es erfolgreich angewandte Lösungen, die nur allgemein umgesetzt werden müssen (Gastgewerbemagazin, 2018).

7.2.3 Bioprodukte

Ein nachhaltiges Gastgewerbe nutzt Bio-Produkte in der Gastronomie, für Wohntextilien und für Reinigungszwecke. Bioprodukte sind in der Regel teurer als konventionelle. Es liegt hier also ein Zielkonflikt zwischen Wirtschaftlichkeit und Ökologie vor. Mit der Preissteigerung nicht-biologischer und insbesondere fossiler Rohstoffe wird dieser Zielkonflikt aktuell geringer. Er wird allerdings ersetzt durch die Konkurrenz verschiedener Branchen um die ebenfalls nur begrenzt vorhandenen biologischen (also nachwachsenden) Rohstoffe.

7.2.4 Regionale Ernährung

Die regionale Ernährung ist im Gastgewerbe noch ein stärkerer Trend als insgesamt bei gastronomischen Angeboten. Dies ist auch sinnvoll, zumal die Gäste ja häufig gerade deshalb anreisen, um die Region und ihre Besonderheiten kennenzulernen. Allerdings ist die regionale Ernährung mit einigen Zielkonflikten belastet.

- Regionale Ernährung ist ökologisch nur sinnvoll, wenn sie an Saisonalität gekoppelt ist. Sonst müssen die Lebensmittel lange gelagert werden, was Energie und Rohstoffe kostet (TK oder Dosen) und die geschmackliche Qualität verschlechtert. Es ist also besser, frische Tomaten aus Italien zu beziehen als

regionale Dosentomaten oder frische Tomaten aus regionalen, aber beheizten Gewächshäusern.

- Saisonales Obst und Gemüse ist in Deutschland in vielen Monaten nur wenig verfügbar. Eine ausgewogene Ernährung, die auch den Mindestanforderungen der Tischgäste entspricht, ist damit in den Wintermonaten nur eingeschränkt möglich.
- Der Import von Lebensmitteln aus südlichen Ländern ist mit höheren Transportemissionen verbunden, sichert aber der dortigen Bevölkerung ihr Einkommen und fördert die soziale Dimension der Nachhaltigkeit.
- Bei Fair Trade-Produkten werden nicht nur ein fairer Verkaufspreis vereinbart und eine Abnahmegarantie zugesichert, sondern auch hohe Umweltschutzstandards gefordert. Damit werden alle Nachhaltigkeitsdimensionen in den jeweiligen Ländern gefördert. Dies geht aber zu Lasten des Budgets der Endkunden, ist also in einigen Fällen zu teuer.
- Die Anbauflächen für Obst und Gemüse sind in Deutschland nicht in dem Umfang vorhanden, um den Bedarf vollständig zu decken. Die meisten Flächen werden für den Anbau von Viehfutter genutzt. Gerade für Großstädte wie Berlin, Düsseldorf oder München gibt es nicht annähernd genug regionale Anbauflächen.

Die Zielkonflikte der regionalen Ernährung können also Qualität, Flächenkonkurrenz, Ressourcen, Energie/Klimaschutz und internationale Entwicklung betreffen. Regionalität bleibt aber ein (allerdings abzuwägendes) Ziel nachhaltiger Ernährung.

Die Projektagentur Berufliche Bildung für nachhaltige Entwicklung (PA-BBNE) des Partnernetzwerkes Berufliche Bildung am IZT erstellt für eine Vielzahl von Ausbildungsberufen umfangreiche Materialien, um die neue Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ konkret auszugestalten. Dabei werden in den Hintergrundmaterialien die 17 Sustainable Goals (SDG) der Agenda 2030 und ihre Unterziele aus einer wissenschaftlichen Perspektive der Nachhaltigkeit im Hinblick auf das jeweilige Berufsbild betrachtet. In den sogenannten Impulspapieren werden ausgehend von den Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen die Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ sowie die jeweiligen Berufsbildpositionen beleuchtet und die Möglichkeiten der integrativen Vermittlung der Nachhaltigkeitsthemen aufgezeigt. Darüber hinaus werden wichtige Zielkonflikte sowie die spezifischen Herausforderungen der Nachhaltigkeit mittels Grafiken zur Diskussion gestellt. <https://www.pa-bbne.de>

Das IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gemeinnützige GmbH ist eine unabhängige Forschungseinrichtung in Berlin und adressiert seit mehr als 40 Jahren die großen gesellschaftlichen Herausforderungen mit Blick auf die notwendige tiefgreifende Transformation der Gesellschaft. Es ist der Nachhaltigkeit und der Gestaltbarkeit von Zukünften verpflichtet. Als gemeinwohlorientierte inter- und transdisziplinäre Forschungseinrichtung integriert das IZT die wissenschaftlichen Möglichkeiten der Zukunftsforschung, gesellschafts- und naturwissenschaftliche Expertise sowie Praxiswissen. Gesellschaftlich relevante Themen werden frühzeitig erkannt, in den wissenschaftlichen und öffentlichen Diskurs eingebracht und in strategische Forschungsprojekte umgesetzt sowie auch in Bildungsangebote für Allgemeinbildung, berufliche Aus- und Weiterbildung sowie Hochschulbildung übersetzt. <https://www.izt.de>

Impressum

Herausgeber

IZT – Institut für Zukunftsstudien und
Technologiebewertung gemeinnützige GmbH

Schopenhauerstr. 26, 14129 Berlin
www.izt.de

Projektleitung

Dr. Michael Scharp
Forschungsleiter Bildung und Digitale Medien am IZT

m.scharp@izt.de | T 030 80 30 88-14

Förderhinweis

Dieser Bericht wurde im Rahmen des Projekts
„Projektagentur Berufliche Bildung für Nachhaltige
Entwicklung“ (PA-BBNE) des Partnernetzwerkes
Berufliche Bildung (PNBB) am IZT“ erstellt und mit
Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und
Forschung unter dem Förderkennzeichen 01J02204
gefördert. Die Verantwortung der Veröffentlichung
liegt bei den Autorinnen und Autoren.

Dieses Bildungsmaterial berücksichtigt die Gütekriterien für digitale BNE-Materialien gemäß Beschluss der Nationalen Plattform BNE vom 09. Dezember 2022.

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Lizenzhinweis



Diese Texte unterliegen der Creative Commons Lizenz
„Namensnennung – Weitergabe unter gleichen
Bedingungen 4.0 International (CC BY-NC)“