

Didaktisches Begleitmaterial – Impulspapier (IP)

Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin

FH Münster
iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung
Prof. Dr. Julia Kastrup, kastrup@fh-muenster.de
Anna-Franziska Kähler,
anna-franziska.kaehler@fh-muenster.de
Corrensstraße 25, 48149 Münster
www.fh-muenster.de/isun
Webseite: www.pa-bbne.de

GEFÖRDERT VOM



Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	2
1.1 BBNE und BNE – Ziele der Projektagentur PA-BBNE	2
1.2 Die Materialien der Projektagentur	3
1.3 Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung	3
1.3.1 Die Standardberufsbildposition “Umweltschutz und Nachhaltigkeit”	3
1.3.2 Die Berufsbildpositionen der Ausbildungsordnung und die Lernfelder	5
1.3.3 Modulare Rahmenaufgabe	6
1.3.4 Zielkonflikte und Widersprüche	6
2. Glossar	6
3. Literatur	7
4. Tabelle 1 – Die Standardberufsbildposition “Umweltschutz und Nachhaltigkeit”	8
5. Tabelle 2 – Berufsbildpositionen und Lernfelder mit Bezug zur Nachhaltigkeit	12
6. Unterrichts- und Ausbildungsmodule	20
6.1 Speiseplanung/ Rezeptoptimierung	20
6.1.1. Einstiegsszenario	20
6.1.2 Analyse der Vollverpflegung	20
6.1.3 Aufgaben für eine Gruppenarbeit:	23
6.1.4 Bewertung & Optimierung von Gerichten	24
Mögliche Impulse/ Aufträge für Auszubildende:	24
Einzelaufgabe:	25
Erweiterungsaufgaben:	26
6.2 Weiterführende Lehr/- und Lernmaterialien und Hinweise	26
7. Zielkonflikte und Widersprüche	28
7.1 Die Effizienzfalle und Widersprüche	29
7.2 Beispielhafte Zielkonflikte	30

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;
3. 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 (BGBI § 5 Absatz 3 Nummer 3, vgl. BGBI 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 wird in diesem Impulspapier eine exemplarische Aufgabenstellungen zum Thema Speiseplanung mit einer exemplarischen Analyse der Vollverpflegung (Kap. 6.1.1) und Bewertungs- sowie Optimierungs-Aufträgen (Kap. 6.1.2) für die betriebliche oder berufsschulische Unterrichtung in der Hauswirtschaft aufgenommen. Darüber hinaus wird eine Übersicht mit weiteren Unterrichtsmaterialien zur Verfügung gestellt (Kap. 6.2).

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 ein berufsbildbezogenen Zielkonflikt ist im hauswirtschaftlichen Bereich das Thema Outsourcing:

Hauswirtschafter*innen sollen möglichst „Allrounder“ sein. Sie werden jedoch häufig nicht mehr so vielfältig eingesetzt wie in der Vergangenheit. Dies liegt u.a. daran, dass einige der Tätigkeiten der Hauswirtschafter*innen outgesourct wurden, wie z.B. die Wäscherei. Bei der Ausschreibung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen entscheidet dabei mehrheitlich der Preis. Demnach sind kurzfristige ökonomische Gründe ausschlaggebend bei der Wahl eines externen Dienstleisters. Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter haben dabei bestenfalls noch eine minimale Entscheidungshoheit, um im Sinne nachhaltiger Faktoren zu handeln. Hier ergibt sich konkret das Problem, möglicherweise nicht beeinflussen zu können, ob in der externen Wäscherei nach ökologischen und/oder gerechten Gesichtspunkten gearbeitet wird.

2. Glossar

- AHV Außer-Haus-Verpflegung
- AO Ausbildungsordnung
- BBNE Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung
- BNE Bildung für Nachhaltige Entwicklung
- Business, Segment der AHV, hier Kantinen bei Unternehmen
- Care, Segment der AHV, hier Krankenhäuser, Pflegeheime
- CO₂-Äq Kohlendioxid-Äquivalente
- Education, Segment der AHV, hier Bildungsbereich (Kitas, Schulen, Mensen)
- HGM Hintergrundmaterial (wissenschaftliches Begleitmaterial)
- IP Impulspapier (didaktisches Begleitmaterial)
- LF Lernfeld
- RLP Rahmenlehrplan
- SBBP Standardberufsbildposition
- SDGs Sustainable Development Goals
- THG Treibhausgase bzw. CO₂-Äquivalente (CO₂-Äq)
- ZK Foliensammlung mit Beispielen für Zielkonflikte

3. Literatur

- BGBl (1999): Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin (Ausbildungsordnung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin); Bundesgesetzblatt Jahrgang 1999 Teil I Nr. 35, ausgegeben zu Bonn am 6. Juli 1999 Online: [Bundesgesetzblatt Jahrgang 2004 Teil I Nr. 36, ausgegeben zu Bonn am 20. Juli 2004](#)

- BIBB Bundesinstitut für berufliche Bildung (2021): Vier sind die Zukunft. Online: www.bibb.de/de/pressemitteilung_139814.php
- BIBB Bundesinstitut für berufliche Bildung (2022): Ausbildung gestalten – Fachkraft für Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Online: <https://www.bibb.de/de/654.php>
- BIBB Bundesinstitut für berufliche Bildung (o.J.): Nachhaltigkeit in der Ausbildung. Online: www.bibb.de/de/142299.php
- 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
- BMEL 2019: DGE – Studie zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Online: www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Kosten-Preisstrukturen-Schulverpflegung-Praxis.pdf
- Bundesregierung (o.J.): Globale Nachhaltigkeitsstrategie – Nachhaltigkeitsziele verständlich erklärt. Online: www.bundesregierung.de/breg-de/themen/nachhaltigkeitspolitik/nachhaltigkeitsziele-verstaendlich-erklaert-232174
- Destatis Statistisches Bundesamt (2022): Indikatoren der UN-Nachhaltigkeitsziele. Online: <http://sdg-indikatoren.de/>
- DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg). (2022). Verpflegung in Senioreneinrichtungen. Leitfaden zur DGE-Zertifizierung. Bonn. Online: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/zertifizierung/Senioreneinrichtungen-Leitfaden.pdf>
- Kastrup, Julia; Kuhlmeier, Werner (2013): Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung an Beispielen aus Ernährung und Hauswirtschaft. Online: <file:///C:/Users/annaf/Downloads/11957-12313-1-PB.pdf>
- KMK Kultusministerkonferenz (2019): Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin. Online: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Hauswirtschaft-19-12-13_EL.pdf
- Steinmeier, F. (2021): Speiseplanung. In: Nachhaltigkeitsmanagement in der Außer-Haus-Gastronomie. Handlungsempfehlungen entlang der betrieblichen Kernprozesse. S. 17-54. Behr's.

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

Standardberufsbildposition	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Bezüge zur Nachhaltigkeit	Mögliche Aufgabenstellungen im Rahmen von 3e “Vorschläge für nachhaltiges Handeln entwickeln”	SDG
3a - Gesellschaft -Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Räume und Wohnumfeld vor dem Hintergrund aktueller Hygienestandards nachhaltigkeitsorientiert reinigen, pflegen und gestalten können • Umweltsiegel bei der Beschaffung von Reinigungsmaterialien, Stoff- und Papierprodukten beurteilen können 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesunderhaltung • Schutz der Bevölkerung 	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche aktueller Hygienestandards und deren Entstehung in hauswirtschaftlichen Betrieben/Einrichtungen/Haushalten • Darstellung von Charakteristika einer umweltfreundlichen Reinigung (z. B. nach dem Sinner’schen Kreis) 	SDG 3 SDG 6 SDG 13
3a - Gesellschaft -Lebensqualität und Teilhabe	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaftliche Betreuungs- und Versorgungsbedarfe situationsorientiert zum Erhalt/zur Verbesserung der Lebensqualität, zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe berücksichtigen können • Hauswirtschaftliche Betreuungs- und Versorgungsbedarfe personen- und zielgruppenorientiert vor dem Hintergrund individueller Bedürfnisse und Gewohnheiten kultureller Identitäten ermitteln können 	<ul style="list-style-type: none"> • Teilhabe • Gerechtigkeit • Wohlbefinden 	<ul style="list-style-type: none"> • Befragung verschiedener Personengruppen in Betreuungssituationen zu Vorlieben, Abneigungen, Essbiografien, Unverträglichkeiten, Allergien etc. • Entwicklung eigener Vorschläge für eine gerechte, individuelle Betreuung und ein umweltschonendes, die (sozio-)kulturellen Vorlieben berücksichtigendes Menü 	SDG 1 SDG 3 SDG 10

3a - Gesellschaft - Ernährung / Verpflegung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Planung von Verpflegung entlang von Kriterien einer gesunden und nachhaltigkeitsorientierten Ernährungsweise ausrichten können • Bei der Auswahl von Lebensmitteln Arbeits- und Produktionsbedingungen (z. B. fairer Handel, globale Klimagerechtigkeit) berücksichtigen können 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesundheit • Gerechtigkeit • Erhalt kultureller Traditionen • Regionaler Bezug von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Diskussion, ob Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden durch wenig „belastete“ saisonale, regionale und biologische Speisen erhalten bleiben • Anwendung der Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung (z. B. von von Koerber) auf verschiedene Rezepte (z. B. Apfelkuchen) • Recherche und Vergleich von Siegeln des fairen Handels 	SDG 3 SDG 12 SDG 13
3a - Gesellschaft - Umgang mit Textilien	<ul style="list-style-type: none"> • Textilien umweltfreundlich pflegen können • Die Situation in der globalisierten Textilindustrie (z. B. Verletzung von Menschen- und Arbeitsrechten; Einsatz von Chemikalien) erläutern können 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsrechte • Vermeidung der Umweltbelastung durch Chemikalien 	<ul style="list-style-type: none"> • Ermittlung der Herkunft von Textilien (bspw. den Weg eines Kleidungsstücks im Rahmen eines Projektes bis in den Kleiderschrank nachvollziehen) • Recherche nachhaltiger Label für textile Produkte und Waschmittel • Bewertung von Reinigungsmethoden unter Nachhaltigkeits Gesichtspunkten 	SDG 12 SDG 13
3a - Umwelt - Klimawandel	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Planung von Verpflegung die Auswirkungen der Konsum- und Ernährungsweisen auf das Klima erläutern können • Gründe für hohe THG-Werte sowie den Wasserfußabdruck in Lebensmitteln ermitteln können • Die Vor- und Nachteile verschiedener Kostformen (z. B. Vegetarismus, Veganismus, Vollkost etc.) für das Klima beurteilen können 	<ul style="list-style-type: none"> • Klimawandel • Klimaschutz • THG-Emissionen • Wassermangel 	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppen-Diskussion über die Ursachen des Klimawandels und gemeinsame Maßnahmen gegen den Klimawandel im eigenen Arbeitsbereich entwerfen • Berechnung des CO₂-Ausstoßes von Transportmitteln • Recherche von Bezugsquellen für Lebensmittel mit geringerem Wasserfußabdruck sowie von Lebensmittel mit niedrigen THG-Werten und anhand von Beispiel Rezepten verarbeiten und verkosten 	SDG 6 SDG 12 SDG 13
3a - Umwelt - Tierrechte und Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Empfehlungen zum Fisch- und Fleischkonsum sowie für alle weiteren tierischen Produkte beurteilen können • Einschlägige Nachhaltigkeit Kennzeichnungen und -zertifizierungen als Entscheidungsgrundlage bei der Auswahl tierischer Produkte kritisch beurteilen können • Auswirkungen und Probleme von Aquakulturen, des globalen Fischfangs und der Massentierhaltung reflektieren können 	<ul style="list-style-type: none"> • Überfischung der Meere - Verlust der Biodiversität • Massentierhaltung 	<ul style="list-style-type: none"> • Diskussion der Qualität der Labels für Tierwohl • Prüfung der Aussagen zur Nachhaltigkeit der Bezugsquellen von tierischen Produkten, die im eigenen Betrieb verwendet werden • Ökologische und ökonomische Bewertung des Aufpreises für Fisch und Meeresfrüchte aus biologischer Zucht oder mit Fangmethoden mit hohen Standards 	SDG 12 SDG 14 SDG 15

		<ul style="list-style-type: none"> • Zerstörung von Ökosysteme 		
3a - Umwelt - Biologische Verpflegung	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Planung von Verpflegung die Vor- und Nachteile von konventioneller Agrarwirtschaft im Vergleich zu biologischer Landwirtschaft erläutern können • Für die Planung von Verpflegung Zertifikate und Siegel für nachhaltige Landwirtschaftsprodukte bewerten können 	<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversität • Erhalt eines nährstoffreichen Bodens 	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnung der Kosten des Bezugs von Lebensmitteln aus biologischem Anbau für einen Menüplan im Vergleich zu konventionellen Produkten 	SDG 12 SDG 15
3b - Energie - Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Beschaffung und Einsatz von Küchen- und Reinigungsgeräten die Energieeffizienz berücksichtigen können • Bei Beschaffung und Einsatz von Gebrauchsgütern die Möglichkeiten von Reparatur und Recycling bewerten können • Energieeffiziente von ineffizienten Beleuchtungssystemen unterscheiden können 	<ul style="list-style-type: none"> • Energieeinsparung • Verringerung von Emissionen durch effiziente Geräte 	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnung des Energieverbrauchs pro Menü • Bestimmung des Energieverbrauchs für Kühlen und Gefrieren bzw. Spülen (häufig die größten Stromverbraucher in einer Küche) • Bestimmung des Energieverbrauchs für die Beleuchtung und Einsparung und Amortisation durch LED-Röhrensysteme berechnen • Bestimmung von Installationsmöglichkeiten von Zwischenzählern • Untersuchung und Reparatur defekter Haushaltsgeräte in Kooperation mit einem Repair Café in der Region 	SDG 7 SDG 13
3b - Materialien - Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Reinigung und Pflege von Gebrauchsmaterialien Spülprozesse effizient umsetzen können • Abwasser- und Grauwasserverwertung erklären und anwenden können (aufbereitetes Regenwasser für Wasch- oder Spülmaschinen, WC-Spülung) • Die Belastung von Reinigungsmitteln auf die Umwelt (insbes. für Abwasser) erkennen können 	<ul style="list-style-type: none"> • Effiziente Spüleinrichtungen • Effiziente Spülprozesse • Wassersparende Sanitäreinrichtungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergleich der Wassernutzung vorhandener Geräte mit den effizientesten verfügbaren Geräten • Recherche und Vergleich von wassersparenden Sanitäreinrichtungen • Produktanalyse umweltschonender Reinigungsmittel 	SDG 6 SDG 12

3b - Materialien - Rohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Servieren und Anbieten von Speisen und Getränken Einwegprodukte identifizieren, Mehrweg-Alternativen recherchieren und Umsetzungsmöglichkeiten prüfen sowie die Nachhaltigkeit von Verpackungen beurteilen können • Bei der Planung von Verpflegung sowie der Zubereitung und dem Servieren von Speisen und Getränken Rohstoffe anhand ihrer CO₂-Bilanz sowie ihres Wasserverbrauchs bewerten und umweltfreundliche, gesunde Alternativen aufzeigen können • Im Rahmen der Rezeptgestaltung, Speiseplanung und Einkaufspolitik – hinsichtlich Mengen, Häufigkeiten und Qualität – umweltfreundliche und sozial gerechte Entscheidungen treffen können 	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltbilanz von Mehrwegsystemen • Pestizideinsatz • Reduzierung des Verpackungsabfalls 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestimmung der Vor- und Nachteile von Convenience-Produkten versus frischer selbst hergestellter Produkte und Mischformen • Diskussion von Möglichkeiten zur Reduzierung des Bedarfs an Ausgabe- und Verpackungsmaterialien (z. B. Einweg-Servietten, To-Go Verpackungen) • Ideenfindung für die Substitution von Einwegverpackungen (z. B. Einweg-Glas und Metall durch klimafreundliche Verpackungen ersetzen) • Recherche von Reinigungsmaterialien aus recycelten Materialien • Entwicklung eines Konzepts zur Reduzierung des Verpackungsabfalls in der Außer-Haus-Verpflegung 	SDG 12
3d - Abfälle vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Kalkulation und Herstellung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen Müll und die Lebensmittel Verwertungsquote berechnen und Lebensmittelabfälle reduzieren können • Bei der Kalkulation und Herstellung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen Abfallmengen im Betrieb (Lager, Küche, Ausgabe, Tellerreste) berechnen und Möglichkeiten zur Vermeidung und Verwertungswege von Verpackungsabfällen beurteilen können 	<ul style="list-style-type: none"> • Vermeidung klimabelastender Verpackungen • Umweltschonung, Müllvermeidung, Energieeinsparung 	<ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung eines „Minimum-Waste-Konzeptes“ für den eigenen Betrieb • Interviews mit Foodsharing-Institutionen oder Tafeln für die Weitergabe hygienisch unbedenklicher „Essensreste“ • Beurteilung von Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelabfälle und Unterscheidung in „umweltfreundlich“ und „nachteilig“ • Nachzeichnen des Prinzips der Biogasanlage und entsprechender Energiegewinnungsmöglichkeiten 	SDG 2 SDG 11 SDG 12
3f - Nachhaltigkeit kommunizieren	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeitsorientierte Kenntnisse den jeweiligen Zielgruppen (Bewohner/-innen, Kunden, Gäste, Geschäftsführung, Kollegen und Kolleginnen, Lieferanten) mitteilen und erklären können 	<ul style="list-style-type: none"> • Hochwertige Bildung für Nachhaltigkeit im Sinne der Positionen 3a, 3b und 3d 	<ul style="list-style-type: none"> • Beispielhafte Umsetzung o.g. Aufgabenstellungen im Betrieb und in der berufsbildenden Schule • Mitarbeiterschulungen zu oben genannten Aufgabenstellungen durchführen 	SDG 4

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

Berufsbild- position / Lernfeld	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten gemäß Ausbildungsordnung (<i>kursiv: Lernfelder des RLP</i>)	Beispielhafte Bezüge zur Nachhaltigkeit	Standard- berufsbildpositi on
<p>A1 – Betreuungsbedarfe zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln</p> <p><i>Lernfelder 1, 6, 11</i></p>	<p>a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen [...] für die Lebensqualität erläutern,</p> <p>b) individuelle Bedürfnisse [...] und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln</p> <p><i>Lernfeld 1: [...] analysieren das Berufsbild des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin (berufliche Einsatzgebiete, Tätigkeitsfelder)...</i></p> <p><i>LF 6: [...] machen sich vertraut mit der Bedeutung von hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen für die Lebensqualität. Dabei berücksichtigen sie Biografie, Lebenssituation, soziales Umfeld und kulturelle Identitäten. [...] ermitteln hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe. [...]</i></p> <p><i>LF 11: [...] prüfen zeitliche, räumliche und gesundheitliche Rahmenbedingungen zur Erhaltung und Förderung einer selbstbestimmten und würdevollen Lebensführung.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Geschlechterrollen und der Wertigkeit hauswirtschaftlicher Leistungen auseinandersetzen können • Geschlechteraspekten bei der Verteilung unbezahlter bzw. schlecht bezahlter Arbeit im Vergleich zu produktiver Erwerbsarbeit analysieren können • Betreuung unter dem Aspekt der gesellschaftlichen Teilhabe und Mitwirkung aller Menschen anbieten können (egal welchen Alters, welcher Herkunft, welchen Glaubens, ...) • Gleichberechtigung aller Menschen als wichtige Voraussetzung nachhaltigen Denkens identifizieren können • Gesundheitlichen Nutzen und Wohlergehen bei Bedürfnisbefriedigung herausstellen können • Wertschätzung, Respekt und Empathie als Werte in der alltäglichen Kommunikation mit zu betreuenden Personen anwenden können 	<p>3a – Gesellschaft 3f – Nachhaltigkeit kommunizieren</p>

<p>A2 -Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen</p> <p>Lernfelder 6, 10</p>	<p>g) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung auswählen und durchführen</p> <p><i>Lernfeld 6: [...] wählen Maßnahmen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Bedarfe, der Rahmenbedingungen und des Wohn- und Betreuungsumfelds in Absprache mit den Adressaten aus.</i></p> <p><i>LF 10: [...] wählen Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung vorhandener Ressourcen und von Nachhaltigkeit aus und planen adressatengerecht.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen nachhaltig ausrichten können z. B. - Umweltfreundliche Reinigung und Textilpflege - Unterstützung von Personen beim Einkauf von Produkten - Saisonale und regionale Verpflegungsangebote - Vermeidung von Abfällen (z. B. bei Lebensmitteln und Verpackung) • hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen nachhaltig gestalten können vor dem Hintergrund verschiedener Heterogenitätsmerkmale der Adressat*innen (Geschlecht, Biographie, Kultur, Religion, soziales Umfeld, Einkommen etc.) 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft</p>
<p>A 3 - ... Versorgungsbedarfe ermitteln</p> <p>Lernfelder 4, 7, (8), 9, (12, 13)</p>	<p>e) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren.</p> <p><i>Lernfeld 4: [...] informieren sich über Bedürfnisse und Bedarfe von Personen sowie deren Abhängigkeit von Alter, Situation und Lebenswelt.</i></p> <p><i>LF 7: [...] analysieren Kundenwünsche und Bedarfe zu Einsatz, Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien. [...]</i></p> <p><i>LF 9: [...] planen die anlassbezogene Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes. ... Dazu vergleichen und bewerten sie Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Aspekten.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Versorgungsbedarfe mit Nachhaltigkeitsaspekten verknüpfen und ausgestalten können (z. B. Raumgestaltung: schadstoffarm, wohlfühlend, flexible Nutzung von Produkten, Bepflanzungen, Lichtquellen etc.) • Einrichtungs- und Ausstattungsgegenständen entlang von Nachhaltigkeitskriterien auswählen können (Herkunft, Produktionsbedingungen, Material, Label) • Konsumententscheidungen bei der Beschaffung von Einrichtungs- und Ausstattungsgegenständen langfristig überdenken und Nutzung bestehender Produkte bevorzugen können • Vor- u. Nachteile der Möglichkeiten des Upcycling von Einrichtungsgegenständen (u.a. Möbeln) bestimmen können • Reinigung siehe A5 und A6 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft</p>

<p>A 4 Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten ...</p> <p>Lernfelder 2, 8, 12</p>	<p>a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben erläutern.</p> <p><i>Lernfeld 2: [...] analysieren die Bedeutung der Ernährung sowie die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben.</i></p> <p><i>LF 8: [...] informieren sich über ernährungsphysiologische Anforderungen an Verpflegung (Energiebedarfe, Nährstoffrelationen), Kostformen sowie die Zusammenstellung von Speiseplänen, Menüs und Zwischenmahlzeiten für ausgewählte Personengruppen. ...</i></p> <p><i>LF 12: [...] recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Zusammensetzung, Zubereitungsverfahren und -formen der Speisen und Getränke für einzelne Personengruppen ermitteln können (z. B. vollwertige Ernährung, frische Lebensmittel, zuckerarm, wenig tierische Eiweiße und Fette, pflanzliche Lebensmittel, gering verarbeitete Lebensmittel) • Wertigkeit von Lebensmitteln und regionalen Besonderheiten darstellen können (z. B. Gemüse- und Getreidesorten, Produkte des Lebensmittelhandwerks) • Ernährungstrends und -gewohnheiten als Chance für nachhaltige Verpflegungsangebote erkennen können • Ess- Atmosphäre (Raumgestaltung, Tischanordnung und -gestaltung, Essen alleine oder in Gesellschaft) sowie Essrhythmen unter dem Aspekt von Gesundheit und Wohlbefinden gestalten können • Essbiographien, Vorlieben und Bekömmlichkeiten sind individuell verschieden. Daher soziokulturelle Vielfalt schätzen und erhalten können 	<p>3a – Gesellschaft 3f – Nachhaltigkeit kommunizieren</p>
<p>A 4 Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten ...</p> <p>Lernfeld 8,12</p>	<p>h) Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert auswählen und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen.</p> <p>k) Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf Personenorientierung [...] sowie auf Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen.</p> <p><i>LF 8: [...] planen die Verpflegung von Personengruppen und wählen Lebensmittel, Speisen und Getränke nach dem Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und dem ökologischen Wert aus. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse.</i></p> <p><i>[...]wählen Lebensmittel, Speisen und Getränke nach dem Gesundheitswert, Eignungswert, Genusswert und dem ökologischen Wert aus. Sie beachten dabei Ernährungsbedürfnisse... beurteilen Speisen, Speisepläne und Speisenverteilssysteme ...</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Speisenplanung mit nachhaltigen Produkten und Lebensmitteln vornehmen können (z. B. biologisch, regional, saisonal, fair gehandelt, artgerecht, pflanzlich) • Bedeutung der Produkt- und Lebensmittelauswahl im Hinblick auf vorgelagerte Produktions-, Arbeitsprozesse und -wege erläutern können • Speisenkomponenten und Getränke austauschen und kombinieren können (z. B. Fleisch als Beilage, fair gehandelte Getränke, Produkte aus nachhaltigen Fischereien, Bioanteil pro Produktgruppe) • regionale, ökologische Lebensmittelhersteller -und Lieferanten sowie Direktvermarkter unterstützen wollen • (Lebensmittel)Abfälle durch kalkulierte und personenorientierte Produktionsplanung und Ausgabemengen vermeiden können • Vor- und Nachteile einzelner Verpflegungs- und Ausgabesysteme aufzeigen können (z. B. Wasser- und Energieverbrauch, Zubereitungsgrad, Speiseabfälle etc.) • Speisenangebot unter gesundheitlichen und geschmacklichen Aspekten abwägen können 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft 3b – Materialien (u.a. Wasser) 3d – Abfälle vermeiden</p>

	<i>LF 12: ... reflektieren und bewerten Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge</i>		
A 5 Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten Lernfeld 3	c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen <i>LF 3: [...] führen die Reinigung, Desinfektion und Pflege von Wohn- und Funktionsbereichen unter Berücksichtigung des Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutzes durch. Sie entsorgen Schmutzflotten und Abfallstoffe umweltgerecht.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe und Einsatzmöglichkeiten umweltschonender Pflege-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel vergleichen können • Nachhaltigkeitslabels/Gütesiegel von Reinigungsmitteln und Pflegeprodukten unterscheiden können • Umweltschonende Reinigungsmittel und -verfahren anwenden können, Wasserverbrauch ermitteln sowie Materialien adäquat entsorgen können • Vor- und Nachteile von Dosierungssystemen und deren Anwendung bestimmen können (z. B. vorportionierte Beutel, Dosierpumpe) • Gesundheit der Mitarbeitenden schützen können 	3a – Umwelt & Gesellschaft 3b – Materialien (u.a. Wasser)
A 6 Textilien einsetzen, reinigen und pflegen Lernfeld 7	f) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen g) Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen <i>LF 7: Zur Reinigung, Desinfektion und Pflege von Textilien planen sie Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kenndaten (Zeit, Füllmenge, Dosierung, Energie, Wasser) sowie des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes [...] Im Rahmen des Wäschekreislaufes reinigen, desinfizieren und pflegen sie Textilien ressourcenschonend.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Recycling/Upcycling/Wiederverwertung von Textilien unterscheiden können • Bedeutung und Einsatzmöglichkeiten nachhaltiger Textilien im Rahmen hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse erläutern können (z. B. Berufsbekleidung, Tischdekoration, Wäscheservice) • Nachhaltigen Wäschekreislauf aufzeigen können (Wasserverbrauch, Auswahl und Dosierung der Reinigungsmittel, Energieeffizienz der Maschinen) • Bedeutung von Mikroplastik in Kleidung und anderen Textilprodukten darlegen können (sowie Pflegeprodukten) • Vgl. Ziele bei Reinigung in Zeile A 5 	3a – Umwelt & Gesellschaft 3b – Materialien (u.a. Wasser) 3d – Abfälle vermeiden

<p>A 7 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse</p> <p>Lernfelder 2, 3</p>	<p>e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern</p> <p><i>LF 2: Sie [...] portionieren Speisen und Getränke und bieten diese an [...] bereiten Verpflegung unter Berücksichtigung der Hygiene, [...] ressourcenschonend zu.</i></p> <p><i>LF 3: [...] planen die Durchführung der Reinigung, Desinfektion und Pflege der Wohn- und Funktionsbereiche unter Berücksichtigung des Umwelt-, [...] Gesundheitsschutzes. [...] Dazu ermitteln sie den Bedarf an Reinigungsmitteln (Mischungsrechnen) und berücksichtigen die Aspekte der [...] Nachhaltigkeit.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Personenorientierte Produktionsplanung vornehmen können und Ausgabe von passenden Portionsgrößen zur Vermeidung von Speiseabfällen • Weitergabe nicht ausgegebener Speisenportionen und verwertete Lebensmittel an regionale Tafeln anbahnen können • Wasserverbrauch bei Vor- und Zubereitungsprozessen angeben und reflektieren können • Gesundheit der Mitarbeitenden bei hauswirtschaftlichen Arbeitsprozessen erhalten können (z. B. Ergonomie, Pausengestaltung) • Reinigungsbereich: vgl. A 5 und A 8 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft 3b – Materialien 3d – Abfälle vermeiden</p>
<p>A 7 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse</p> <p>Lernfeld 5</p>	<p>h) nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln</p> <p><i>LF 5: [...] überprüfen und bewerten den Prozess der Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Gütern, insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Diesbezüglich erörtern sie Verbesserungsmöglichkeiten.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Handlungsfelder und Arbeitsprozesse ableiten können • Nachhaltigkeit von Rezepturen und Speisen mit einem Instrument wie z. B. NAHGAST Rechner bewerten können • Kriterienkatalog zur Lieferantenauswahl und -bindung anwenden können (z. B. faire Partnerschaft, Abnahmemengen, Transparenz der Produkte in Form von Aktionsständen, Exkursionen) 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft 3b – Materialien</p>

<p>A 8 Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen</p> <p>Lernfeld 5</p>	<p>a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und ihren Einsatz planen. h) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter insbesondere unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit beschaffen</p> <p><i>LF 5: [...] informieren sich über Beschaffungs- und Finanzierungsmöglichkeiten, Preise, Warenkennzeichnungen, Bestellvorgänge, Lagermöglichkeiten, qualitätssichernde Maßnahmen und Nachhaltigkeit [...] wählen die Güter unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten aus.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeitsbezogene Vergabe- und Beschaffungskriterien für Güter und Geräte etc. festlegen können (z. B. soziale Bedingungen bei der Herstellung der Geräte, Energieeffizienz, Mehrwegverpackungen, recyclebaren Verpackungen, Gebindegrößen, Beratung zu Einsatzmöglichkeiten) • Vor- und Nachteile von Nachhaltigkeitslabels für Güter, Geräte und Maschinen aufzeigen können (z. B. Transparenz, Langlebigkeit, Preis-Leistung) • Gesundheit der Mitarbeitenden und anderer Personengruppen schützen können 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft 3b – Materialien 3d – Abfälle vermeiden</p>
<p>A 8 Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen ...</p> <p>Lernfeld 5</p>	<p>i) Rest- und Wertstoffe entsorgen.</p> <p><i>LF 5: [...] achten auf die Vermeidung von Abfällen und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • nötige Wartung und nachhaltige Reinigung definieren sowie umweltschonende (Teil)Entsorgung der Gebrauchsgüter herausstellen können • Reststoffe adäquat und umweltschonend entsorgen können (bzw. Re- und Upcycling von Stoffen) • Herkunft, langfristige Nutzbarkeit sowie Nachhaltigkeitssiegel bestimmen können 	<p>3d – Abfälle vermeiden</p>
<p>A 9 Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten</p> <p>Lernfeld 13</p>	<p>d) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten.</p> <p><i>LF 13: [...] informieren sich über die Vielfalt hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen sowie Marketingstrategien (Vertriebswege, Werbung) und beachten dabei rechtliche Grundlagen (Verbraucherschutz, Datenschutz, [...]) planen die Vermarktung hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen [...] Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rechtliche Grundlagen: z. B. Tierschutz erläutern können • Nachhaltigkeitsstandards und -zertifizierungen für Dienstleistungen und Produkte und bestehenden Angeboten unterscheiden können • Produkte mit angemessenen Rohstoffen mit möglichst geringen Klimaauswirkungen entwickeln können • Etiketten, Angebotstafeln und Aktionen zur Sichtbarkeit nachhaltiger Dienstleistungen und Produkte auswählen können (nachhaltiger Warenkorb/Baukasten) 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft 3c – gesetzl. Regelungen</p>

<p>A 10 Qualitätssicherung</p> <p>Lernfeld 5</p>	<p>c) Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren. d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken</p> <p><i>LF 5: [...] informieren sich über [...] qualitätssichernde Maßnahmen und Nachhaltigkeit (Herstellung, Transport, Nutzungsdauer, Entsorgung).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Betrieb durch Verbesserung der Produkt- und Dienstleistungsqualität (z. B. eigene Standards) erhalten können • Durch Teilhabe der Mitarbeitenden Sinn stiften und diese binden können • vgl. 7 und 8 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft 3c – gesetzl. Regelungen einhalten 3d – Abfälle vermeiden</p>
<p>A 11 Hygienemaßnahmen</p> <p>Lernfelder 5,7</p>	<p>a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern</p> <p><i>LF 5: [...] ermitteln den Zusammenhang von Hygiene und Warenverderb bei der Lagerhaltung unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Arbeitsschutzes.</i> <i>LF 7: Dabei berücksichtigen sie Hygiene und qualitätssichernde Maßnahmen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhänge und Konflikte zwischen ökonomischen (Kosteneinsparung, Wachstum), ökologischen (geringe Umweltbelastung, Ressourcenschonung) und sozialen (Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz) Anforderungen in der Hygiene erläutern können • Abläufe vorausschauend planen können sowie Substitution von Stoffen und Materialien, die nicht recyclebar sind und von Produkten, die schnell verderben und ein gesundheitliches Risiko darstellen • Energieeffiziente Kühlung und Lagerzeiten bestimmen können • Lebensmittel umweltschonend einlagern und haltbar machen können (natürliche Konservierungsmethoden und -mittel) 	<p>3d – Abfälle vermeiden</p>
<p>A 13 Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren</p> <p>Lernfelder 11, 12</p>	<p>e) Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen und dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen.</p> <p><i>LF 11: [...] definieren hauswirtschaftliche Betreuung, identifizieren angrenzende Zuständigkeitsbereiche und ermitteln gesetzliche und ethische Grundlagen ihres Handelns im Umgang mit zu betreuenden Personen. [...] stimmen die Planung mit anderen Berufsgruppen ab.</i> <i>LF 12: [...] koordinieren die Arbeitsabläufe und arbeiten vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Zusammenarbeit in multidisziplinären Teams (z. B. Pflegefachmänner und -frauen, Köchinnen und Köche, Gebäudemanager*innen, etc.) nachhaltigkeitsorientierte Kompetenzen der Teammitglieder für die Planung und Durchführung von Maßnahmen nutzen und bereichsübergreifende Projekte anstoßen können 	<p>3f – Kooperation & Kommunikation</p>

6. Unterrichts- und Ausbildungsmodulare

6.1 Speiseplanung/ Rezeptoptimierung

6.1.1. Einstiegsszenario

Die Hauswirtschafterinnen Petra und Sabine unterhalten sich über den Speiseplan der nächsten Woche im Seniorenheim Sonnenschein. An drei Tagen gibt es Fleisch und dazu zum Teil Frittiertes. „Das kann ja nicht gesund sein“, sagt Petra. Sabine berichtet von einer Freundin, die sie aus der Ausbildung kennt: Ihr Betrieb hat an einem Forschungsprojekt teilgenommen: „Da wurden die Speisen nach ihrer Nachhaltigkeitswirkung bewertet. Kaum zu glauben, aber es gab vegetarische Gerichte, die schlechter abschnitten als Mischkostgerichte. Kannst Du das glauben?“ Petra guckt verdutzt: „Wirklich? Wie kann das sein? Was wurde denn da genau verglichen? Vielleicht sollten wir auch mal unsere Gerichte bewerten?“

6.1.2 Analyse der Vollverpflegung

Die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat Qualitätsstandards für die Verpflegung in unterschiedlichen Settings der Gemeinschaftsverpflegung herausgegeben. Einrichtungen sollen hierdurch beim Angebot einer ausgewogenen Verpflegung unterstützt werden. Zur Prüfung, ob die Qualitätskriterien eingehalten werden, gibt es settingspezifische Checklisten. Hierdurch kann eine Selbsteinschätzung vorgenommen und Änderungsbedarf festgestellt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Kriterien für eine nachhaltige Ausrichtung des Speiseplans in Anlehnung an die DGE (2022) und Steinmeier (2021).

Tabelle 1: Checkliste zur Prüfung des Speiseplans in Seniorenheimen (in Anlehnung an DGE 2022 und Steinmeier 2021)

Kriterien für eine nachhaltige Ausrichtung des Speiseplans bei einer Vollverpflegung in Seniorenheimen:	Erfüllt	Nicht erfüllt	Kommentar
Der Speiseplan ist zielgruppengerecht gestaltet.			
Der Menü-Zyklus wiederholt sich frühestens nach 7 Wochen .			
Das Angebot ist gesundheitsfördernd und nachhaltig .			
Ein vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.			
Der Speiseplan bietet vielfältige Abwechslung – sowohl innerhalb einer Menülinie als auch über die Menülinien hinaus.			
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten. Auch Dinkel, Grünkern, Bulgur, Couscous oder Hirse finden neben Nudeln, Reis und Kartoffeln Einklang im Speiseplan.			
Erzeugnisse mit hohen THG-Emissionen (Rind, Butter, hochfetthaltiger Käse, hochfetthaltige Milchprodukte, Reis) werden nur selten angeboten			
Mind. 2 x pro Tag werden Vollkornprodukte angeboten.			
Max. 2 x pro Woche werden Kartoffelerzeugnisse angeboten.			
Gemüse und Salat wird täglich angeboten. Mind. 2 x pro Woche gibt es Hülsenfrüchte und mind. 1 x täglich Rohkost .			

Fleisch/Wurstwaren werden max. 3 x pro Woche in der Mittagsverpflegung eingesetzt.			
Fisch wird 2 x pro Woche eingesetzt.			
Saisonalität ist durchgängig im Speiseplan verankert.			
Einheimische Lebensmittel sind bevorzugt.			
Frittierte und/oder panierte Produkte , oder auch in Fett schwimmend ausgebackene Speisen werden max. 2 x pro Woche eingesetzt.			
Industriell hergestellte , hochverarbeitete, küchenfertige Fleischersatzprodukte werden max. 1 x pro Woche eingesetzt.			
Rapsöl wird als Standardöl verwendet.			
Trotz Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien kann die Verpflegung wahrgenommen werden.			
Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind berücksichtigt.			

6.1.3 Aufgaben für eine Gruppenarbeit:

- Recherchieren Sie im Internet einen Speiseplan eines Seniorenheims oder bringen Sie aus Ihrem Ausbildungsbetrieb einen Speiseplan mit.
- Füllen Sie die Checkliste anhand des recherchierten Speiseplans aus. Falls Sie „nicht erfüllt“ ankreuzen, notieren Sie in der Kommentarspalte, warum das Kriterium nicht erfüllt werden konnte.
- Reflektieren Sie die Ergebnisse und die Checkliste gemeinsam in ihrer Gruppe und notieren Sie stichwortartig:
 - Würden Sie den Speiseplan als nachhaltig definieren? Begründen Sie Ihre Antwort.
 - Was macht ihrer Meinung nach einen Speiseplan nachhaltig?

- Müssten sich die Kriterien der Checkliste verändern, wenn eine andere Zielgruppe betrachtet wird? Wenn ja, wie? Notieren Sie auch hier Stichpunkte.

6.1.4 Bewertung & Optimierung von Gerichten

Viele Speiseangebote in der Gemeinschaftsverpflegung entsprechen nicht der Idee einer nachhaltigen Ernährung. Sie berücksichtigen nicht die ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Dimensionen. Um prüfen zu können, inwieweit Speisen nachhaltig gestaltet sind, können unterschiedliche Instrumente der Nachhaltigkeitsbewertung für Verpflegungsangebote genutzt werden.

Mögliche Impulse/ Aufträge für Auszubildende:

- Recherche nach bestehenden Bewertungsinstrumenten.
- Verfassen von Kurzsteckbriefen je Bewertungsinstrument:
 - Welche Indikatoren werden bewertet?
 - Wie sind die Ergebnisse aufbereitet?
 - Wer kann das Bewertungsinstrument nutzen?
Was ist bei der Benutzung zu beachten?

Der NAHGAST-Rechner ist ein Online-Instrument, bei dem Sie erfahren, wie verträglich für Umwelt und Gesundheit und wie fair für Mensch und Tier ein Speisenangebot ist. Der NAHGAST Rechner bestimmt auf Grundlage einer komplexen Datenbank, ob ein Gericht in diesen Bereichen „empfehlenswert“, „eingeschränkt empfehlenswert“ oder „nicht empfehlenswert“ ist. Sie selbst müssen nichts berechnen, sondern wählen aus einer Liste die Zutaten für Ihr Gericht aus, geben deren Grammzahl, Zubereitungsart und Lagerung an und können außerdem anklicken, ob die Zutaten aus biologischem Anbau, artgerechter Tierhaltung / Fangmethoden oder fairem Handel stammen. Zudem sollten Sie möglichst das Herkunftsland benennen.

Einzelaufgabe:

- Greifen Sie auf die Rezeptdatenbank Ihrer Einrichtung zurück und wählen Sie zwei möglichst unterschiedliche Rezepturen aus. Alternativ recherchieren Sie online zwei unterschiedliche Rezepturen für Großküchen.
- Informieren Sie sich bei der verantwortlichen Person über Beschaffung, Herkunft und die Produktspezifikationen (bio, fair, artgerechtes Tierprodukt) der einzelnen Zutaten des Gerichts. Falls Sie keine Ansprechpartner finden, versuchen Sie zu recherchieren, woher üblicherweise die einzelnen Produkte zur aktuellen Jahreszeit herkommen. Notieren Sie sich die Herkunftshinweise und Produktspezifikationen in den Rezepturen.

- Rufen Sie den NAHGAST-Rechner unter <https://www.nahgast.de/rechner/> auf. Nutzen Sie die Testversion und tragen Sie nacheinander die Informationen zu ihrem ersten Gericht in den Rechner ein:
 - Vergeben Sie einen Namen für Ihr Gericht und geben Sie die Anzahl der Portionen an.
 - Anschließend benennen Sie die einzelnen Komponenten (z.B. Bratkartoffeln, Rahmspinat und Spiegelei).
 - Bei der Rezeptureingabe können Sie nun für alle Komponenten die entsprechenden Zutaten sowie Zubereitungsschritte angeben.
- Machen Sie sich Screenshots von den Ergebnissen: sowohl von dem Gesamtergebnis, das die Bewertung auf den Ebenen Umwelt, Gesundheit und Fair für Mensch und Tier widerspiegelt als auch von den detaillierten Ergebnissen je Ebene.
- Tauschen Sie sich zu Ihren Ergebnissen mit einem/einer Partner*in aus:
 - Treffen die Ergebnisse Ihre Erwartungen?
 - Wo hätten Sie eine bessere, wo eine schlechtere Bewertung erwartet und warum?
- Überlegen Sie, wie Sie das Gericht hinsichtlich der Nachhaltigkeit optimieren können. Nutzen Sie dafür die Tipps, die Ihnen bei dem Ergebnis angezeigt werden. Notieren Sie sich Ihre geplanten Änderungen in der Rezeptur und tragen Sie diese auch in dem NAHGAST-Rechner ein. Sie können dafür den Button „optimieren“ nutzen, um nicht das ganze Gericht komplett neu eingeben zu müssen.
- Machen Sie sich auch jetzt wieder Screenshots von den Ergebnissen: sowohl von dem Gesamtergebnis, das die Bewertung auf den Ebenen Umwelt, Gesundheit und Fair für Mensch und Tier widerspiegelt als auch von den detaillierten Ergebnissen je Ebene. Vergleichen Sie die Ergebnisse der Ursprungsrezeptur mit Ihrer optimierten Variante.
- Leiten Sie Empfehlungen für die Rezepturen ab und diskutieren diese in der Gruppe.
- Nehmen Sie nun die zweite Rezeptur und führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.
- Vergleichen Sie die beiden Rezepturen und deren Ergebnisse.
 - Gab es Rezepturen, die einfacher optimiert werden konnten?
 - Welche Maßnahme war bei Ihnen besonders effektiv?

Erweiterungsaufgaben:

Die Rezepturen können einschließlich der Bewertungen und Optimierungen im Klassenraum systematisch aufgehängt werden (z. B. nach Art der Gerichte wie vegetarisch, vegan, Mischkost etc. oder nach der Bewertung in nicht empfehlenswert bis empfehlenswert). So können Unterschiede und Zusammenhänge ermittelt werden und die hinter der Bewertung liegenden Indikatoren thematisiert werden:

- Welche Rezepturen sind besonders nachhaltig? Warum sind sie das?
- Warum kann es sein, dass ein Mischkost-Gericht mit Fleischportion „nachhaltiger“ ist als ein vegetarisches?

6.2 Weiterführende Lehr/- und Lernmaterialien und Hinweise

Titel oder Themenfeld	Format etc.	Projekt / Institution / Quelle
dgh for future - Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft	Digitales Lexikon verknüpft mit den SDGs: <ul style="list-style-type: none"> • Fachinformationen • Praxisbeispiele • Tipps 	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. https://www.dghev.de/dgh-for-future
Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung	Buchpublikation mit: <ul style="list-style-type: none"> • Fachinformationen und Praxisblätter • Materialien für Schule und Betrieb: Leitfragen, Diskussionsthemen • Vorschläge für Lernsituationen 	Kettschau, I. & Mattausch, N. (2014): Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung. Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Hamburg.
Nachhaltig in der Gemeinschaftsgastronomie	<ul style="list-style-type: none"> • Materialien zur Umsetzung im Einkauf- und Reinigungsmanagement • Praxisbeispiele, Filme etc. 	IN VIA Akademie https://www.invia-akademie.de/bilden/nachhaltigkeit-in-der-hauswirtschaft/
Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft in Bezug auf die Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Materialien für die Schule • Links und Tipps 	Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Hrsg.) (2014): Bildung für nachhaltige Entwicklung und Globales Lernen in der beruflichen Bildung. Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft in Bezug auf die Ernährung. https://ges.engagement-global.de/vielfalt-und-chancen-in-der-einen-welt.html?file=files/2_Mediathek/Mediathek_EG/Angebote_A_Z/Lernbereich_Globale_Entwicklung_in_der_Schule/Nahrung.pdf&cid=46714
Nachhaltig zu Hause handeln	<ul style="list-style-type: none"> • Fachinformationen • Online Spiel • Tipps 	Kompetenzzentrum Hauswirtschaft https://www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe_hauswirtschaft/266242/index.php
Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft,	<ul style="list-style-type: none"> • Fachinformationen • Links und Tipps 	hauswirtschaft.info (Hrsg.: Paaßen, U.) https://www.hauswirtschaft.info/reinigung/umweltbewusst_reinigen.php
Nachhaltiges Waschen	<ul style="list-style-type: none"> • Fachinformationen • Materialien für Schulen • Onlinerechner • Tipps 	Nachhaltigkeits-Initiative FORUM WASCHEN https://www.forum-waschen.de

7. Zielkonflikte und Widersprüche

„Vollständigkeit sollte in Bezug auf die verschiedenen Dimensionen der Nachhaltigkeit Ziel eines Bildungsganges sein. D.h., dass z.B. im Rahmen der Ausbildung [...] die vollständige Auseinandersetzung mit den verschiedenen Dimensionen der Leitidee einer nachhaltigen Entwicklung und ihren Konflikten, Spannungen und Dilemmata angestrebt werden sollte.“

(Kastrup & Kuhlmeier 2013)

Bei der Ansteuerung von Nachhaltigkeit sind Zielkonflikte bzw. Widersprüche nichts Ungewöhnliches. Dies gilt auch für die Hauswirtschaft, die in einem sehr großen Markt mit Konkurrenten ihre Kundschaft suchen und bedienen muss. Bedingt durch die Marktverhältnisse – die durch Corona in 2021/2022 noch schwieriger geworden sind – sind Pflegeeinrichtungen und Gemeinschaftsverpflegungen (wie Kantinen) meistens auf Kosteneffizienz und/oder Wachstum ausgerichtet. Klassisch ist dabei der Zielkonflikt zwischen Ökonomie und Ökologie: Ökologische und umweltschonende Produktionsverfahren sind meistens teurer als „herkömmliche“, die alle technischen, biologischen und chemischen Verfahren zur Effizienzsteigerung nutzen. Höhere Kosten bedingen höhere Menüpreise und höhere Menüpreise schrecken kostenbewusste Verbraucher ab. Der Umsatz kann sinken und der Betrieb wäre gefährdet. Unternehmen versuchen dies durch mehr „Effizienz“ zugunsten der ökonomischen Komponente 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*innen 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, was das obenstehende Zitat von Kastrup & Kuhlmeier bereits verdeutlicht.

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

Folgende Zielkonflikte sind im Zusammenhang mit der Hauswirtschaft (Versorgung und Verpflegung) häufig zu finden, die im Rahmen eines Unterrichts- oder Ausbildungsgesprächs diskutiert werden können:

- Eine Einrichtung versucht, Reinigungsprozesse möglichst umweltschonend durchzuführen (z.B. durch den reduzierten Einsatz chemischer Reinigungs- und Desinfektionsmittel; und bevorzugte Nutzung umweltfreundlicher Reinigungsprodukte, die meist teurer sind als „übliche“ Reinigungsmittel). Zu wenig Reinigung führt wiederum zu einem Konflikt mit der erforderlichen Hygiene.
- Bei Produktinnovationen legen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung Wert auf eine konstante Qualität, besseren Geschmack und auf die Berücksichtigung von Nachhaltigkeit; aber auch auf möglichst niedrige Kosten. Fragen, die sich in diesem Zusammenhang stellen, könnten sein: Wie können beim Einkauf von Lebensmitteln Nachhaltigkeitskriterien verwirklicht werden, ohne den Rahmen des verfügbaren Budgets zu sprengen? Welche Möglichkeiten gibt es bei Ausschreibung, von den Lieferanten die Erfüllung von Nachhaltigkeitskriterien einzufordern?
- In einer Schulkantine bzw. Mensa sollen Lebensmittel biologischer Herkunft verwendet werden. Bioprodukte sind in der Regel teurer als konventionelle. In der Schulverpflegung sind jedoch Mehrkosten von beispielsweise 10 Cent für ein Bioprodukt bereits ein Hemmnis für viele Eltern. Für den *Non-Profit-Bereich* gilt dies ebenso: Das Ziel „Schuldenfreier kommunaler Finanzhaushalt“ kann dem Ausbau und der Verbesserung kommunaler Bildungs- und Betreuungsangebote – u.a. in der Verpflegung – entgegenstehen. Denn Bio- und Fairtrade-Produkte in Schulkantinen oder Pflegeheimen sind auch hier teurer als konventionelle Produkte; zudem müssen für Innovationen oft Investitionen getätigt werden. Gerade verschuldete Kommunen wägen ökonomische und ökologische Ziele miteinander ab und sind aufgrund diverser rechtlicher Vorgaben zum Sparen angehalten (auch im Sinne einer generationengerechten Haltung der Finanzwirtschaft).
- Convenience-Produkte ermöglichen große Zeiteinsparung, was aus ökonomischer Sicht und unter Berücksichtigung des Fachkräftemangels ein Vorteil ist. Die Zubereitung frischer Speisen nimmt daneben zwar mehr Zeit in Anspruch, ist aber meist gesünder, bekömmlicher und kann individueller ausgerichtet und gestaltet werden.
- Bio-Produkte sind häufig mit Plastik verpackt oder werden importiert. Daneben gibt es konventionelle Produkte von hiesigen Betrieben. Hierbei besteht der Konflikt regelmäßig darin, zu entscheiden, ob „regional“ oder „bio“ bevorzugt werden sollte.
- Ein attraktives, zielgruppengerechtes Speisenangebot entspricht nicht immer nachhaltigkeitsorientierten Kriterien. So kann es sein, dass ein frisches pflanzlich

basiertes Menü in der Gemeinschaftsverpflegung nicht so gut angenommen wird wie die bekannte Currywurst mit Pommes.

- Unverpackte Waren (wie Lebens- oder Reinigungsmittel) sind ein Trend, der weniger Abfall produziert. Verpackungen erfüllen jedoch auch bestimmte Funktionen: Sie schützen die Lebensmittel vor Einflüssen, wie Licht oder Sauerstoff, vor Beschädigung durch Druck oder Feuchtigkeit, vor dem Austrocknen, vor Verschmutzung und vor dem Befall mit Schädlingen oder Mikroorganismen und verlängern somit u. U. sogar die Haltbarkeit der Lebensmittel. Zum anderen bieten Verpackungen Raum für Kennzeichnungselemente.
- 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 den meisten Fällen z.B. für die Schulverpflegung zu teuer.
- Die Wäscherei (z.B. einer Tagungsakademie) wurde aus ökonomischen Gründen ausgelagert. Hier stellt sich das Problem, möglicherweise nicht beeinflussen zu können, ob dort nach ökologischen und/oder gerechten Gesichtspunkten gearbeitet wird.
- Die saisonal-regionale Ernährung ist ein positiver Trend mit einigen - derzeit nicht auflösbaren - Zielkonflikten:
 - ❖ Der Import von Lebensmitteln aus südlichen Ländern ist mit höheren Transportemissionen verbunden, sichert aber der dortigen Bevölkerung teilweise ihr Einkommen (hier ist im Sinne der sozialen Dimension der Nachhaltigkeit auf faire Handelsbeziehungen zu achten).
 - ❖ Saisonales Obst ist in Deutschland in vielen Monaten nur wenig verfügbar. Eine ausgewogene Ernährung mit hohem Obstanteil, die auch den Mindestanforderungen der Tischgäste entspricht, ist damit in den Wintermonaten nur eingeschränkt möglich. Es gibt jedoch Wintersalate und viel Gemüse, was auch in den Wintermonaten saisonal/regional zur Verfügung steht. Schwierigste Monate sind hier nicht die Wintermonate, sondern die Frühjahrsmonate (April/Mai), in denen das Lagergemüse aufgebraucht ist und frisches Gemüse noch nicht in großen Mengen zur Verfügung steht.
 - ❖ 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.

- *Metaproblem:* In der Gemeinschaftsverpflegung bildet die Zubereitung für kleinere Einheiten einen Zielkonflikt zur wirtschaftlichen Forderung, mit möglichst wenig Personalkosten auszukommen. Diese lassen sich üblicherweise durch starken Convenience-Einsatz senken. Die DGE-Studie (KuPS) hat festgestellt, dass sich ab 500 Gästen in der Schulküche kosteneffizient kochen lässt (vgl. BMEL 2019). Viele Einrichtungen, die selbst kochen wollen oder an denen das Essen zumindest ausgegeben werden muss, haben aber wesentlich weniger Essensgäste (Kitas, Altenheime, kleine Schulen). Auch bei Convenience-Einsatz in “Frischküchen” (so z.B. vorgeschälte und gestückelte Kartoffeln) und in der Warmverpflegung – als der am wenigsten arbeitsaufwändigen Verpflegungsform ^[FS8] ^[AFK9] der Gemeinschaftsverpflegung – lassen sich bei kleinen Einrichtungen die Personalkosten nicht aus den Verkaufserlösen generieren. Beispiel: In der Warmverpflegung wird bei 50 Essensteilnehmer*innen von 4 Arbeitsstunden für Ausgabekräfte pro Tag ausgegangen, bei der zehnfachen Zahl von 500 Gästen wird nur die vierfache Arbeitsleistung von 16 Stunden benötigt (vgl. BMEL 2019). Die Gemeinschaftsverpflegung muss daher in der Regel von den Einrichtungsträgern subventioniert werden.

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)“