

Didaktisches Begleitmaterial - Impulspapier (IP)

Fachverkäufer und Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Konditorei

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

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	4
1.3.1 Die Standardberufsbildposition “Umweltschutz und Nachhaltigkeit”	4
1.3.2 Die Berufsbildpositionen der Ausbildungsordnung und die Lernfelder	5
1.3.3 Modulare Rahmenaufgaben	6
1.3.4 Zielkonflikte und Widersprüche	6
1.3.5 Hinweis für handwerkliche, kaufmännische und Industriebetriebe	6
2. Glossar	7
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	17
6.1 Vergleichende Analyse ausgewählter Rohwaren	17
6.2 Herkunft von Früchten bestimmen	18
6.3 Auswahl und Einsatz von Früchten bewerten	18
6.4 Rollenspiel zu Beratungs- und Verkaufssituation	19
7. Zielkonflikte und Widersprüche	20
7.1 Die Effizienzfalle und Widersprüche	20
7.2 Beispielhafte Zielkonflikte	21

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 2022). 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. Das Impulspapier ist spezifisch für einen Ausbildungsberuf erstellt, fasst aber teilweise spezifische

- Ausbildungsgänge zusammen (z.B. den Fachmann und die Fachfrau zusammen mit der Fachkraft sowie die verschiedenen Fachrichtungen);
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): 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.

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 Rahmenaufgaben

Zur Verbesserung der Anschaulichkeit der integrativen Förderung nachhaltigkeitsorientierter Kompetenzen wird in diesem Impulspapier eine exemplarische Aufgabenstellung für die betriebliche oder berufsschulische Unterrichtung vorgeschlagen:

- Zunächst wird die Herkunft ausgewählter Früchte von Konditoreiprodukten bestimmt und unter Nachhaltigkeitsaspekten beurteilt.
- Vertiefend erfolgt eine Auseinandersetzung mit Pro- und Kontra-Argumenten im Rahmen eines Rollenspiels, um die Kundenberatung bei Produktfragen nachhaltigkeitsorientiert ausrichten zu können und geeignete Verkaufsstrategien zu entwickeln.

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:

- *“Niedrige Retouren (wenige Überschüsse von Brot und Backwaren) vs. volle Regale bis Ladenschluss”*:
- Betriebe, die Lebensmittelabfälle bzw. Retouren vermeiden wollen, bieten den Kunden kurz vor Betriebsschluss unter Umständen nicht mehr dasselbe umfangreiche Angebot wie Betriebe, die den Kunden bis zum Ladenschluss das komplette Sortiment anbieten, um die Kunden nicht zu verlieren.
- Es ergibt sich somit der Konflikt zwischen der Notwendigkeit, Abfall zu vermeiden und dem Wunsch, die Kunden*innen durch ein jederzeit umfangreiches Angebot zufriedenzustellen.

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.

Beschreiben Sie mögliche positive Wirkungen dieser neuen Methoden, Verfahren, Materialien, Konstruktionen, Produkte und/oder Dienstleistungen auf die Nachhaltigkeit in Ihrem Betrieb.

2. Glossar

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

3. Literatur

- BGBl Bundesgesetzblatt (2006): Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, vom 31. März 2006 (BGBl. I S. 604). Online: [Bundesgesetzblatt BGBl. Online-Archiv 1949 - 2022 | Bundesanzeiger Verlag](#)
- 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>
- BIBB Bundesinstitut für berufliche Bildung (o.J.c): Nachhaltigkeit in der Ausbildung. Online: www.bibb.de/de/142299.php
- 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
- BMBF (o.J.): Was ist BNE. Online: <https://www.bne-portal.de/bne/de/einstieg/was-ist-bne/was-ist-bne.html>
- Bundesregierung (o.J.): Globale Nachhaltigkeitsstrategie – Nachhaltigkeitsziele verständlich erklärt. Online: www.bundesregierung.de/breg-de/themen/nachhaltigkeitspolitik/nachhaltigkeitsziele-vestaendlich-erklart-232174
- Destatis Statistisches Bundesamt (2022): Indikatoren der UN-Nachhaltigkeitsziele. Online: <http://sdg-indikatoren.de/>
- KMK Kultusministerkonferenz (2006): Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk

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 – Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Planung des Sortiments gesellschaftliche Entwicklungen aktueller Ernährungsweisen und -gewohnheiten im Sinne einer gesundheitsförderlichen Ernährung auf das Produktangebot übertragen können. • Bei der Präsentation und dem Verkauf von Konditorwaren und Gerichten ernährungsphysiologische Aspekte berücksichtigen und Kundinnen und Kunden entsprechend beraten können. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesunderhaltung • Schutz der Bevölkerung • Kriterien einer nachhaltigen Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche aktueller Ernährungstrends und -gewohnheiten • Anwendung der Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung (z. B. von von Koerber) auf verschiedene Rezepturen (z. B. Linzertorte, Gebäcke) • Vergleichende Analyse der Nährstoffdichte verschiedener Roh-, Back- und Süßwaren in Bezug auf ihren Beitrag zu einer genussvolle Ernährung • Erläuterung der Vor- und Nachteile von Fertigmischungen gegenüber traditioneller Rezepturen/traditioneller “Handwerkskunst” für die Ernährung 	SDG3 SDG12
3a – Gesellschaft – Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Das berufliche Handeln bei der Entwicklung und Vermarktung von Lebensmitteln im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährungsweise reflektieren und nicht nachhaltige Ernährungsgewohnheiten hinterfragen können. • Unterschiedliche Konsumstile respektieren und die eigene Verantwortung in beruflichen Handlungssituationen für die Entwicklung nachhaltiger und gesundheitsfördernder Lebensmittel erkennen können. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesunderhaltung • Schutz der Bevölkerung • Kriterien einer nachhaltigen Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche unterschiedlicher Konsumstile und Erstellung von Steckbriefen zu unterschiedlichen Konsumtypen • Beschreibung der sieben <u>Genussregeln</u> und Erläuterung, wie die Genussregeln mit dem Leitbild einer nachhaltigen Ernährung zusammenhängen • Beschreibung von Zielkonflikten, die durch Konsumerwartungen entstehen können (u.a. Konflikte der Konsumerwartungen wie „gesund“ und „lecker“ erläutern können - z. B. dass Salze und Fette als gewohnte und günstige Geschmacksträger geringen diätischen Wert haben) 	SDG3 SDG12
3a – Gesellschaft – Arbeitsprozesse	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Auswahl und Gestaltung von Prozessen zur Herstellung und Präsentation, bei der Lagerung, dem Verkauf und der Verpackung von z.B. Back-, Konditorwaren und Gerichten Spielräume nutzen können, um einen aktiven 	<ul style="list-style-type: none"> • Generationengerechtigkeit (externe Kosten) • Qualitätssicherung vs. Nachhaltigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnung externer Kosten (Kosten, die vom Betrieb verursacht, aber von der Gesellschaft getragen werden, z. B. Gesundheitskosten, Kosten von Umweltschäden) für die Herstellung und Vermarktung/Verkauf z.B. einer speziellen Torte und Backwaren 	SDG12 SDG13

	<p>Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung unserer Gesellschaft zu leisten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Externe Kosten, die durch die eigene Produktion und die Vermarktung entlang der Wertschöpfungskette verursacht werden, ableiten und die Zusammenhänge zwischen Produktionskosten, externen Kosten und dem Preis von Back- und Konditorwaren und kleinen Gerichten beurteilen können. 	<ul style="list-style-type: none"> • politische Nachhaltigkeitsentscheidungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Darstellung/ Erläuterung des Beitrags zur Nachhaltigkeit durch die Auswahl bestimmter Handlungsalternativen bei der Gestaltung von Arbeitsprozessen z.B. in Beratungsgesprächen mit den Kundinnen und Kunden • Vergleich verschiedener back- und konditortechnischer Verfahren im Hinblick auf Nachhaltigkeit • Vergleich von konventionellen Produkten zu veganen Alternativen hinsichtlich ökologischem Fußabdruck 	SDG16
3a – Umwelt – Ressourcen, Verderbnis und Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Präsentation, der Verpackung und dem Verkauf von z.B. Konditorwaren und kleinen Gerichten ressourcenschonend arbeiten und (Lebensmittel-)Abfälle vermeiden können. • Beim Verpacken, Präsentieren und Lagern lebensmittelschonende Verfahren zum Erhalt von Inhaltsstoffen auswählen und anwenden können sowie Prozessparameter an die besonderen Verarbeitungs- und Lagereigenschaften der Rohstoffe anpassen können. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vermeidung von Lebensmittelabfällen • Ressourcenschonung 	<ul style="list-style-type: none"> • Berechnung der Lebensmittelmengen vor der Herstellung von Back- und Konditorwaren und kleinen Gerichten • Recherche der Lagerung verschiedener Lebensmittel/Rohstoffe sowie Verpackungsmöglichkeiten und deren Entsorgung • Benennung der Eigenschaften der unterschiedlichen Verpackungsmöglichkeiten und Bestimmung, welche Verpackung für welche Produkte und Transportwege (z.B. Kühlung der Torten) geeignet sind 	SDG12
3a – Umwelt – Klimawandel	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Kunden- bzw. Beratungsgesprächen von Back- und Konditorwaren die Auswirkungen der Konsum- und Ernährungsweisen auf den Menschen und das Klima erläutern können. • Die Herkunft der verarbeiteten Rohstoffe und Zutaten der Produktpalette unter ökologischen Gesichtspunkten beurteilen und bei Verkaufsgesprächen hierzu Auskunft geben können. 	<ul style="list-style-type: none"> • Klimawandel • Klimaschutz • THG-Emissionen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppen-Diskussion über die Ursachen des Klimawandels und gemeinsame Maßnahmen gegen den Klimawandel im eigenen Arbeitsbereich entwerfen • Recherche, woher standardmäßig die Rohstoffe bezogen werden und Bestimmung von Bezugsquellen mit geringerem ökologischen Fußabdruck • Recherche von Alternativen zu Milch und Milchprodukten und Bestimmung der unterschiedlichen Produktspezifika (z.B für die Zubereitung von Heißgetränken) • Vergleich konventioneller Back- und Konditorwaren im Vergleich zu ihren veganen Pendanten (bezogen auf THG-Emissionen) 	SDG12 SDG13

3b – Materialien – Rohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Gerichte aus regionalen, saisonalen und ökologischen Rohwaren auch für den Außer-Haus-Verzehr herstellen, vermarkten und servieren können. • Soziale Aspekte der Rohstoffproduktion (u.a. die Arbeits- und Produktionsbedingungen – z.B. fairer Handel) reflektieren und kommunizieren können. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ökologischer und sozialer Fußabdruck • Prüfsiegel und Zertifikate • Regionaler Bezug von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche und Vergleich von Siegeln des fairen Handels • Diskussion über die Vor- und Nachteile von Regionalität, den Einsatz ökologischer Rohstoffe und gentechnisch veränderter Produkte führen • Erstellung einer Übersicht mit der Herkunft der Rohwaren, den Anbau- und Produktionsbedingungen von Gewürzen (z.B. Gewürznelke, Kardamom, Kümmel, Vanille und Zimt) in den Back- und Konditorwaren (durch Recherchen oder z.B. mit Hilfe des Materials "Welt der Gewürze"). • Bewertung des Einsatzes von Rohwaren und klimabewusster Produkte unter Nachhaltigkeitsaspekten und gegenüber Vorgesetzten, Kolleginnen und Kollegen sowie Kundinnen und Kunden kommunizieren, beraten und vermarkten 	SDG 12
3b – Materialien – Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Anwendung von Vorschriften zu Lebensmittelhygiene, Lebensmittelrecht sowie Arbeitsschutz in der Konditorei unterschiedliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten vergleichen können sowohl bezogen auf Menge, Mittel, Verfahren, Umweltverträglichkeit. • Effiziente und gleichzeitig umweltschonende Prozesse zur Reinigung und Pflege von Arbeits- und Präsentationsflächen umsetzen können. 	<ul style="list-style-type: none"> • Effiziente Spülprozesse • Nachhaltigkeitsorientierte Reinigungsverfahren 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergleich der Wassernutzung vorhandener Geräte mit den effizientesten verfügbaren Geräten im Verkaufs- und Back- bzw. Servicebereich • Diskussion über Maßnahmen zur betrieblichen Rückgewinnung und Aufbereitung von Wasser • Produktanalyse umweltschonender Reinigungsmittel 	SDG6
3b –Energie – Verfahren und Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Planung und Durchführung von Verfahren mit Geräten im Verkaufsraum das Potenzial zum Einsparen von Kosten und Ressourcen (z. B. Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, Wasser, Energie) einschätzen können und erläutern, inwiefern betriebliche Ziele und Klimaziele sich decken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Energieeinsparung • Klimaschutz 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestimmung des Energieverbrauchs für die Geräte im Verkaufsraum und den zugehörigen Räumen (Kühlräume, Kühlschränke im Verkaufsbereich, Backöfen zum Aufbacken usw.) • Beurteilung der Nutzungsmöglichkeiten von Abwärme im Betrieb und das Prinzip nachzeichnen sowie erläutern 	SDG 7 SDG 13

3d – Abfälle vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Präsentation und Verkauf von Konditorwaren sowie Gerichten Ursachen für Lebensmittelabfälle erläutern, deren Auswirkungen (lokal, regional und global) beurteilen sowie Maßnahmen zur Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelverlusten identifizieren und umsetzen können. • Bei Kalkulation, Herstellung und Verkauf von Konditorwaren und kleinen Gerichten Abfallmengen des Betriebs (mit Fokus auf den Verkauf) berechnen und erheben können. 	<ul style="list-style-type: none"> • Müllvermeidung 	<ul style="list-style-type: none"> • Diskussion über mögliche Entstehungsorte von Lebensmittelabfällen und deren Ursachen führen • Entwicklung möglicher Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen aufgrund unterschiedlicher Ursachen • Recherche gesetzl. Regelungen für den Verkauf von B-Waren und für die Weitergabe an karitative Einrichtungen • Interviews mit Foodsharing-Institutionen oder Tafeln für die Weitergabe hygienisch unbedenklicher, nicht verkaufter Produkte • Beurteilung von Möglichkeiten zur Vermeidung von Verpackungsabfällen in der Rolle als Fachverkäuferin • Recherche möglicher Software zur Unterstützung der Bestellung und Diskussion über die Einsparmöglichkeiten 	3d – Abfälle vermeiden
3f – Nachhaltigkeit kommunizieren	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeitsorientierte Kenntnisse und innovative Produktideen den jeweiligen Zielgruppen (Kundinnen und Kunden, Geschäftsführung, Kollegen und Kolleginnen, Lieferanten) erklären können. • Zur Förderung der Kommunikations- und Arbeitsprozesse zum nachhaltigen Handeln Schnittstellen zwischen den Mitarbeitenden im Betrieb und den Kundinnen und Kunden sowie Lieferanten erfassen und aufzeigen 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 • Schulungen der Mitarbeitenden zu oben genannten Aufgabenstellungen durchführen • Vergleich und Kommunikation der Vor- und Nachteile des Einsatzes von Fertigmischungen (mit evtl. Zusatzstoffen) sowie traditioneller Rezepturen (z.B. Arbeitsprozesse, regionale Besonderheiten) 	SDG 4

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
<p>A6 Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen</p> <p><i>Lernfeld 1</i></p>	<p>a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden</p> <p><i>LF 1.1: Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung und Verkauf leiten sie hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ab und setzen umweltschonende Verfahren ein.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeitslabel/Gütesiegel von z.B. Reinigungsmitteln unterscheiden und rechtliche Kompatibilität in Konditoreibetrieben erkennen können • Zusammenhänge und Konflikte zwischen ökonomischen (Kosteneinsparung, Wachstum), ökologischen (geringe Umweltbelastung, Ressourcenschonung) und sozialen (Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz) Anforderungen in der Hygiene erläutern können • Hygieneregeln zum Erhalt der Gesundheit berücksichtigen können 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft</p> <p>3b – Materialien</p>
<p>A7 Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team</p> <p><i>Lernfelder 1, 2, 3</i></p>	<p>b) Informationen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen, beschaffen und nutzen d) Arbeitsabläufe, insbesondere unter Berücksichtigung fertigungstechnischer, betriebswirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte, planen, festlegen und vorbereiten</p> <p><i>LF 1.4: Sie führen schwerpunktmäßig Berechnungen zur Ausbeute und zu den Verlusten durch. LF 2.2: Sie planen und gestalten die Regal- und Thekenbelegung im Team unter Berücksichtigung der Aspekte der Verkaufsförderung, der Ergonomie und der Qualitätssicherung. [...] Die Ware wird gemäß den gesetzlichen Bestimmungen gekennzeichnet. LF 3.5: Sie führen produktionsbezogene und verkaufstypische Berechnungen durch.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Handlungsfelder entlang der Prozesskette in Konditoreibetrieben ableiten können • Rezepturen im Sinne einer gesundheitsfördernden Ernährung kommunizieren bzw. vermarkten können (z. B. weniger Salz, Zucker oder tierische Fette, mehr Ballaststoffe) • Nachhaltigkeitsorientierte Produkt-Veredelung entwickeln können, z.B. durch Veränderungen von Rezepturen (Bsp. Topping aus regionalen Zutaten; Alternativen für Gelatine) • Ressourcenschonend und wertschätzend mit den Produkten der Konditorei umgehen können (auch Lagerung) • (Lebensmittel)Abfälle durch kalkulierte Mengenplanung sowie durch Gestaltung der Verkaufsflächen, Kommunikation der Verkaufswaren und Retouren im Betrieb vermeiden können • Lebensmittelabfallmessung (auf den Betrieb sinnvoll angepasst) durchführen und Regelmäßigkeit als Kontrollinstanz und Optimierungsinstrument implementieren können 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft</p>

<p>A8 Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen</p> <p>Lernfelder 2, 3</p>	<p>a) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse beurteilen f) qualitätssichernde Verfahren, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackung, anwenden</p> <p>LF 2.2: Sie informieren die Kunden bei der Auswahl der Produkte hinsichtlich Zusammensetzung, Herstellung, Eigenschaften und Qualitätserhaltung. [...] Sie planen und gestalten die Regal- und Thekenbelegung im Team unter Berücksichtigung der Aspekte der Verkaufsförderung, der Ergonomie und der Qualitätssicherung. LF 3.2.: Sie wählen Verpackungsmaterialien und Verpackungsverfahren produktbezogen aus. [...] ... vermitteln im Verkaufsgespräch, dass die Produktqualität wesentlich von der Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe abhängig ist.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeitende durch Teilhabe an Entscheidungen binden und damit auch Sinn stiften können • Betriebe durch Verbesserung der Produkt- und Servicequalität sowie traditionelle Besonderheiten erhalten können • Vor- und Nachteile aktueller Konsum- und Ernährungstrends aufzeigen können (z. B. Superfood, kleine Gerichte für den Außer-Haus-Verzehr, (Online)Versand von Torten) und anhand von Nachhaltigkeitsaspekten auf das eigene Produktangebot übertragen können • Produkte aus gesunden Rohstoffen mit möglichst geringen Klimaauswirkungen angemessen präsentieren und vermarkten können 	<p>3a – Gesellschaft – Traditionen</p>
<p>A9 Kundenberatung, Verkauf von Produkten</p> <p>Lernfelder 1, 2</p>	<p>b) Erwartungen von Kunden an das Verkaufspersonal im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten h) Kunden über Zutaten von Erzeugnissen informieren i) Ergänzungs-, Ersatz- oder Zusatzangebote unterbreiten m) ernährungsphysiologische Bedeutung von Inhalts- und Zusatzstoffen darlegen q) Trends erfassen und innerbetrieblich weiterleiten</p> <p>LF 1.3: Sie beraten Kundinnen/Kunden und berücksichtigen neben lebensmittelrechtlichen, ökonomischen, ökologischen, sensorischen besonders ernährungsphysiologische Aspekte und führen Nährwertberechnungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente und gehen auf Kundinnen und Kunden ein. LF 2.1: [...] führen Aushändigungsgespräche und Verkaufshandlungen durch. [...] Sie wenden ihre Kenntnisse über Kaufmotive verkaufsfördernd an. Im Verkaufsgespräch empfehlen sie geeignete Produkte, und machen Verwendungs- und Zubereitungsvorschläge. [...] Sie bieten Zusatz- und Alternativprodukte an mit dem Ziel, Kaufwünsche zu bestätigen oder neue zu wecken. [...] LF 2.2: Sie informieren die Kunden bei der Auswahl der Produkte hinsichtlich Zusammensetzung, Herstellung, Eigenschaften und Qualitätserhaltung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nachfrage nach kleinen Gerichten des Außer-Haus-Verzehrs bewerten und Potenziale nachhaltigerer Angebote erkennen können (z.B. Produkte ohne Zusatzstoffe, regionale Produkte, vegane Produkte, To-Go Produkte und Mehrweg-Verpackungen) • Nachhaltigere Produkte identifizieren und Merkmale im Kundengespräch hervorheben können • Vor- und Nachteile von Produkten handwerklicher Konditoreien und industrieller Großbetriebe auch im Verkauf beachten können (z.B. Zubereitungsformen, Inhaltsstoffe) • Wertschätzend mit den Lebensmitteln umgehen und Wertschätzung für die Lebensmittel vermitteln können • Kundinnen und Kunden zur Lagerung, Haltbarkeit und Verderb von Konditorwaren beraten können • Stärken und Traditionen des Handwerks hervorheben können: zur Bewahrung kultureller Werte und des immateriellen Erbes (z. B. Sorten- und Produktvielfalt) 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft</p> <p>3 f – Kooperation & Kommunikation</p>

	LF 2.3: [...] Sie beachten ernährungsphysiologische und sensorische Aspekte.		
A10 Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten Lernfeld 1	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen LF 1.4: Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige und Gebäcke auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. [...] Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens.	<ul style="list-style-type: none"> • Maschinen und Geräte im Verkaufsbereich entlang von Nachhaltigkeitskriterien beurteilen können (Energieverbrauch, Herkunft, Produktionsbedingungen, Material, Label) • Wartung, umweltschonende Reinigung und nachhaltige (Teil)Entsorgung der Geräte und Maschinen planen und ggf. umsetzen können • Geräte und Maschinen im Sinne von Energieeinsparung nutzen können (z.B. energieeffiziente Kühlungslagerung und Lagerzeiten beurteilen und auswählen können) • Konzepte für die Steigerung der Energieeffizienz und Reduzierung des z. B. Energieverbrauchs bei Öfen und Kältetechniken beurteilen können (siehe z. B. Broschüre "Ressourceneffizienz im Bäckerhandwerk" der Effizienzagentur NRW) 	3a – Umwelt & Gesellschaft 3b – Materialien (Energie)
A11 Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln Lernfelder 1, 3	b) Lagerverfahren für vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht, Feuchtigkeit und Trockenheit festlegen und anwenden c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Umverpackungen lagern und entsorgen e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern LF 1.1.: Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung [...] leiten sie hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ab und setzen umweltschonende Verfahren ein. LF 3.2: Bei der Lagerung der Erzeugnisse berücksichtigen sie die	<ul style="list-style-type: none"> • Ressourcen durch eine korrekte Lagerung der Rohstoffe/Rohwaren, Lebensmittel und Verpackungen schonen können (z.B. wiederverwendbare produktbezogene Behälter) • Abläufe vorausschauend planen können sowie Substitution von Rohstoffen und Produkten, die schnell verderben und ein gesundheitliches Risiko darstellen • Haltbarmachung und Lagerung von Lebensmitteln und Produkten für den Verkaufsbereich beurteilen können (natürliche Konservierungsmethoden und -mittel) • Umweltschonende Verpackungsmaterialien unter Berücksichtigung der benötigten Voraussetzungen für die Frischhaltung der Produkte anwenden können • Bedeutung der Vorschriften für die Lagerung ökologischer Rohstoffe und Zubereitung von z.B. Bio-Gebäcke und -Torten erläutern können 	3a – Umwelt & Gesellschaft 3b – Materialien

	<i>besonderen Erfordernisse hinsichtlich Frischhaltung und Hygiene.</i>		
A13 Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung <i>Lernfelder 1, 2, 3</i>	<p>d) Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen, planen und durchführen</p> <p>LF 1.3: <i>Sie beraten Kundinnen/Kunden und berücksichtigen neben lebensmittelrechtlichen, ökonomischen, ökologischen, sensorischen besonders ernährungsphysiologische Aspekte und führen Nährwertberechnungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente und gehen auf Kundinnen und Kunden ein.</i></p> <p>LF 2.4: <i>[...] beurteilen den Einsatz von Werbemaßnahmen, [...] bewerten die Kosten-Nutzen-Relation [...]. Sie wählen wirksame Werbeträger aus und erstellen diese mit geeigneten Gestaltungsmitteln. Dabei berücksichtigen sie wirtschaftliche, rechtliche und ethische Gesichtspunkte. [...] präsentieren ausgewählte Produkte [...] unter Berücksichtigung von ökonomischen, ökologischen, ästhetischen sowie hygienischen Grundsätzen.</i></p> <p>LF 3.5: <i>... bewerten Maßnahmen der Verkaufsförderung und wählen eine für den Betrieb geeignete Aktion aus. Sie planen im Team zielgruppengerichtet ein Marketingkonzept und wählen dazu Produkte nach sensorischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten aus.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • zum Thema Kundenberatung siehe A9 • Unterschied zwischen dem klassischen und dem nachhaltigen Marketing erläutern können (z.B. nachhaltiges Marketing soll klassische verkaufsfördernde Maßnahmen um ökologische und soziale Aspekte ergänzen, Transparenz zur Herkunft der Rohwaren und Produkte z.B. Aufsteller von Direkterzeugern, Aktionen z.B. Food Sharing etc.) • Absatzfördernde Tätigkeiten, die keine Umweltbelastungen nach sich ziehen, benennen und umsetzen können. • Soziale Auswirkungen entlang der gesamten Lieferkette bei absatzfördernden Tätigkeiten berücksichtigen und diese fair gestalten können • Strategische Vorteile für das Unternehmen bei authentischen Marketingmaßnahmen herleiten bzw. definieren und diese vom reinen "Greenwashing" abgrenzen können ("Greenwashing" = Werbe- und PR-Methoden, die nur zur Imageverbesserung angewendet werden.) • Vorzüge eines nachhaltigen Vertriebs, der auf langfristige, auf Vertrauen basierende Kundenbeziehungen abzielt, erläutern können 	3 f – Kooperation & Kommunikation
A14 Verpacken und Aushändigen von Waren <i>Lernfelder 1, 2</i>	<p>a) Verpackungsmaterial auswählen</p> <p>LF 1.3: <i>[...] verpacken Produkte fachgerecht [...]</i></p> <p>LF 2.1: <i>[...] verpacken die Ware und händigen sie situationsbezogen aus.</i></p> <p>LF 2.3: <i>Die Speisen werden [...] kundenorientiert ausgehändigt.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • vgl. A11 	<p>3a – Umwelt & Gesellschaft</p> <p>3b – Materialien</p>
A15 Präsentieren von Waren <i>Lernfeld 2</i>	<p>b) Waren und Erzeugnisse kennzeichnen</p> <p>LF 2.2: <i>Sie planen und gestalten die Regal- und Thekenbelegung im Team unter Berücksichtigung der Aspekte der</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • vgl. auch A 13 • Vorteile einer nachhaltigen Regalplanung erläutern können (z.B. regelmäßige Umdekoration je nach Abverkaufsstand als Maßnahme zur Lebensmittelabfallvermeidung) 	3 f – Kooperation & Kommunikation

	<p><i>Verkaufsförderung, der Ergonomie und der Qualitätssicherung.</i> <i>LF 2.3: [...] stellen ausgewählte Speisen für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her und richten sie verkaufsfördernd an. Sie berücksichtigen dabei sensorische, lebensmittelrechtliche und betriebswirtschaftliche Aspekte.</i> <i>LF 2.4: [...] präsentieren ausgewählte Produkte ihres Warensortimentes unter Berücksichtigung von ökonomischen, ökologischen, ästhetischen sowie hygienischen Grundsätzen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attraktivität beim Präsentieren der Produkte und Dekorieren im Verkaufsbereich sowie dem Servieren im Gastraum unter Nachhaltigkeitsaspekten berücksichtigen können • Produkte zweiter Wahl bzw. unperfekte Produkte (z.B. vom Vortrag oder misslungene Dekorationen, Verzierung) präsentieren und bewerben können 	
<p>A16 Umgang mit Waren, Fachberatung Lernfeld 2</p>	<p>c) Zusammensetzung und Herstellungsverfahren erläutern d) Produkte aufschneiden und verpacken</p> <p><i>LF 1.3: [...] verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor.</i> <i>LF 2.2.: Sie informieren die Kunden bei der Auswahl der Produkte hinsichtlich Zusammensetzung, Herstellung, Eigenschaften und Qualitätserhaltung. Zusätzlich geben sie geeignete Verwendungsmöglichkeiten an. [...] Vorgefertigte Produkte werden für den Verkauf hergerichtet.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • zum Thema Verpackung siehe A11 • Zum Thema Kundengespräche siehe A9 	<p>3 f – Kooperation & Kommunikation</p>

6. Unterrichts- und Ausbildungsmodule

6.1 Vergleichende Analyse ausgewählter Rohwaren

Einstiegsszenario:

Im Café “Maische” herrscht Samstag Nachmittag reger Betrieb. Der angehende Fachverkäufer Marvin kommt kaum den Kundenbestellungen an Kuchen, Torten und Kaffeespezialitäten hinterher. Jetzt möchte eine Kundin auch noch fünf Torten für eine Hochzeit mit vielen exotischen Früchten bestellen. “Das würde richtig gut zum Anlass passen, denn die Braut ist Gesundheitsfanatikerin und liebt das leckere und gesunde Obst aus der Karibik”, so die Kundin. Marvin nimmt die Bestellung entgegen und notiert diese händisch im Bestellbuch. Als er am nächsten Tag die Bestellung an seine Kollegin in der Konditoreistube weitergeben möchte, grübelt er über die Bestellung der Kundin und fragt seine Kollegin: Wo kommen denn eigentlich alle unsere Früchte her, die wir in unseren Torten verarbeiten und zum Verzieren verwenden?

6.2 Herkunft von Früchten bestimmen

Aufgaben:

1. Erstellen Sie in Kleingruppen eine MindMap zu Früchten, die Ihnen einfallen und die Sie im Betrieb einsetzen. Versuchen Sie, die Früchte gemeinsam zu kategorisieren, z.B. Einteilung nach Obstarten, Südfrüchte, heimische Früchte.
2. Wählen Sie pro Gruppe jeweils ein Konditoreiprodukt (z.B. Torte) mit Früchten aus, das in Ihrem Betrieb hergestellt und verkauft wird und erstellen Sie eine Übersicht (z.B. eine Tabelle) zu folgenden Punkten:
 - A. Bestimmen Sie für das Produkt die benötigten Früchte und die direkten Lieferanten für die Früchte. Notieren Sie zudem, ob die Früchte als Frischobst, bereits verarbeitetes Produkt (z.B. fertiger Obstsalat) oder TK-Ware geliefert werden. Fragen Sie in Ihrem Betrieb nach, wenn Sie nicht weiter wissen.
 - B. Markieren Sie die Lieferanten blau, die die Früchte selbst produziert haben und somit Direktvermarkter sind. Diejenigen Lieferanten, die die Früchte nicht selbst produziert haben und somit Zwischenhändler sind, markieren Sie in einer anderen Farbe.
 - C. Recherchieren Sie, woher die Früchte stammen, die über Zwischenhändler beschafft werden.
3. Markieren Sie auf der Weltkarte die recherchierten (bzw. vermuteten) Herkunftsorte der unterschiedlichen Früchte des ausgewählten Produktes.



Abb. 1: Weltkarte

Tipps/Hinweise:

- Gibt es Hinweise auf Verpackungen über die Herkunft der Früchte?
- Stellt der Lieferant weitere Informationen über die Herkunft zur Verfügung?
- Falls keine Informationen über Verpackung oder Lieferant möglich sind, recherchieren Sie, woher die Rohwaren vermutlich stammen.
- Sie können für Ihre Recherche auch weitere Quellen, wie z.B. das Bestellsystem nutzen, um mehr zur Herkunft zu erfahren.

6.3 Auswahl und Einsatz von Früchten bewerten

Sie haben nun für das ausgewählte Produkt die Herkunftsorte in der Tabelle und Karte festgehalten und sollen dieses Ergebnis nun gemeinsam mit Blick aus der "Nachhaltigkeitsbrille" kritisch bewerten:

Aufgaben:

1. Notieren Sie anhand von Saisonkalendern die Zeiträume, in denen Obst aus Deutschland regional und saisonal zur Verfügung steht.
2. Arbeiten Sie Vor- und Nachteile von saisonalen & regionalen vs. importierten, frischen vs. verarbeiteten Früchten (Convenience-Produkte, TK-Ware, Trockenfrüchte) aus ökonomischer, ökologischer und/oder sozialer Perspektive heraus.

3. Diskutieren Sie in der Gruppe die Vor- und Nachteile und halten Sie dies in Stichworten fest.
4. Reflektieren Sie die Ergebnisse der Diskussion: Formulieren Sie Empfehlungen für die Auswahl und den Einsatz von verschiedenen Früchten für Ihr ausgewähltes Produkt (siehe Kap. 6.1.1).

Hinweis an die Lehrkräfte/Ausbilder*innen:

An dieser Stelle kann die Diskussion auch in Richtung von fairen und/oder ökologischen Früchten weitergeführt werden. Hier kann z.B. folgendes Material unterstützen:

https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/link-elements/fair_fruchtet_meh-nored.pdf

6.4 Rollenspiel zu Beratungs- und Verkaufssituation

Versetzen Sie sich in das Einstiegsszenario und überlegen Sie, wie Sie Marvin bei der Beratung einer Kundin, die z.B. Torten mit exotischen Früchten bestellt, unterstützen können.

Aufgaben:

1. Sammeln Sie gemeinsam Pro- und Kontra-Argumente für die Torte mit exotischen Früchten, zur Entscheidungsfindung für Marvin.
2. Führen Sie ein Rollenspiel mit den Rollen "Marvin" und "Kundin" durch. Binden Sie dabei die ausgearbeiteten Pro-/Kontra-Argumente ein.
3. Entwickeln Sie Verkaufsstrategien, um der Kundin nachhaltigkeitsorientiert ein attraktives Angebot zu bieten (z.B. regionales-saisonales Produkt; bereits verfügbare Früchte im Betrieb nutzen; selbst hergestelltes Mus statt Früchte).

7. Zielkonflikte und Widersprüche

Beim Ansteuern von Nachhaltigkeit sind Zielkonflikte bzw. Widersprüche nichts Ungewöhnliches. Klassisch ist der Zielkonflikt zwischen Ökonomie und Ökologie. Ökologische und umweltschonende Produktionsverfahren sind teurer als "herkömmliche", da diese alle technischen, biologischen und chemischen Verfahren zur Effizienzsteigerung nutzen. Höhere Kosten bedingen höhere Menüpreise. Höhere Menüpreise schrecken kostenbewusste Verbraucher 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

Folgende Zielkonflikte sind in Konditoreien häufig zu finden, die im Rahmen eines Unterrichts- oder Ausbildungsgesprächs diskutiert werden können:

- Niedrige Retouren (wenige Überschüsse von Brot und Backwaren) vs. volle Regale bis Ladenschluss: → Betriebe, die Lebensmittelabfälle bzw. Retouren vermeiden wollen, bieten den Kunden kurz vor Betriebsschluss unter Umständen nicht mehr dasselbe umfangreiche Angebot wie Betriebe, die den Kunden bis zum Ladenschluss das komplette Sortiment anbieten, um die Kunden nicht zu verlieren.
- Betriebe, die eher wirtschaftlich ausgerichtet sind, verkaufen Kuchen und Kekse vom Vortag selbst zu geringeren Preisen. Wohingegen sozial ausgerichtete Betriebe diese Waren vom Vortrag an Tafeln und andere Einrichtungen spenden.
- Der Einsatz von Fertigmehlen/ Fertigmischungen und Zusatzstoffen beschleunigt zwar Arbeitsprozesse, gefährdet aber auch den Erhalt traditioneller Rezepturen (Kuchen-Vielfalt, regionale Besonderheiten) und kann bei Beratungsgesprächen mit Kunden dazu führen, dass die Inhaltsstoffe nicht oder schwer kommuniziert werden können.
- Eine nachhaltige Konditorei nutzt Bio-Produkte. Diese sind in der Regel teurer als konventionelle. Das kann ein Hemmnis insbesondere für einkommensschwächere Kunden sein. Damit wären einkommensschwache Gruppen in sozialer Hinsicht benachteiligt. Diese nutzen dann meist andere Bezugsquellen (wie z.B. integrierte Backshops).
- Immer mehr Kunden bestellen besondere Spezialitäten, Konditorwaren und -produkte (Torten, Pralinen, Gebäcke) auch online nach Hause. Darauf haben bereits Betriebe reagiert und bieten ein entsprechendes Vermarktungskonzept für diese Kundenwünsche an. Mit Blick auf die Transportwege (z.B. Versand), geeignete Verpackungsmaterialien und Funktionen der Verpackungen (z.B. Kühlung der Waren) sowie Verpackungsaufkommen, kann dies in Konflikt zur Nachhaltigkeit (Umweltschonung) stehen.
- Kunden fragen Torten mit exotischen Früchten nach. Dem gegenüber steht, dass einzelne Rohstoffe/Zutaten nicht regional zur Verfügung stehen. Dies führt z.B. zu eventuell langen Transportwegen und damit hohem CO₂-Ausstoß.
- Außer-Haus-Verzehr („to-go“) wird immer mehr nachgefragt, weil Kundinnen und Kunden sich Flexibilität wünschen. Dies sorgt für mehr Verpackungsmaterial, welches zu Müll wird. Mehrwegalternativen werden nicht immer gefunden.

- Immer mehr Betriebe bieten vegane Alternativen in ihrem Sortiment an, um einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Dabei muss unter Umständen . viel Zeit in die Entwicklung dieser veganen Produkte investiert werden. Vegane Produkte haben jedoch bei vielen Kunden nicht immer einen guten Ruf (z.B. aufgrund anderer Konsistenz oder nicht identischem Geschmack). Hier ist gute Kommunikation nötig.

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)“