

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



FH MÜNSTER



Nachhaltigkeit in Lebensmittelhandwerk und -industrie

Trends und Kompetenzen



berufe.
bilden.
zukunft.

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

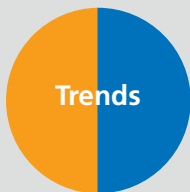
Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit in lebensmittelverarbeitenden Berufen?

Die Herstellung, Verarbeitung und der Konsum von Lebensmitteln haben einen maßgeblichen Einfluss auf die nachhaltige Entwicklung unserer Gesellschaft. So lassen sich z. B. durch regionale und saisonale Speisen Emissionen einsparen. Fair produzierte Rohstoffe können soziale Gerechtigkeit auch global unterstützen. Die Verringerung von Abfällen spielt zudem auch unter wirtschaftlichen Aspekten eine wichtige Rolle bei der Produktion nachhaltiger Lebensmittel.

Um dies umzusetzen, brauchen Fachkräfte in den Berufen des Lebensmittelhandwerks und der -industrie nachhaltigkeitsbezogene berufliche Handlungskompetenz. Diese wird über Aus- und Weiterbildung vermittelt. So können bspw. Bäcker/Bäckerinnen und Milchtechnologe/Milchtechnologin die nachhaltigen Potenziale ihres jeweiligen Berufes in der Ausbildung an die nächste Generation weitergeben.

Im Folgenden sind einige nachhaltigkeitsrelevante Trends und Kompetenzanforderungen für zwei beispielhafte Berufe der Lebensmittelbranche aufgeführt. Dazu werden mögliche Anknüpfungspunkte zum Ausbildungsrahmenplan gegeben. Das Dargestellte basiert auf Ergebnissen der Modellversuche im Förderschwerpunkt „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung“ (Förderlinie III) und deren wissenschaftlicher Begleitung (FH Münster/Universität Hamburg).

Legende



Beim Thema nachhaltige Ernährung zeichnen sich mehr und mehr Trends ab. Diese wirken sich besonders auf die Berufe des Lebensmittelhandwerks und der -industrie aus.

Kompetenzen

Um diese Trends aufzugreifen, aber auch um selbst an der Gestaltung nachhaltiger Ernährung mitzuwirken, sind nachhaltigkeitsbezogene Kompetenzen bei allen Beschäftigten dieser Branche erforderlich. Die Potenziale, die in den jeweiligen Berufen schon heute vorliegen, können dabei genutzt werden.



Die Berufsbildpositionen aus den Ausbildungsrahmenplänen bieten Orientierungen für potenzielle Anknüpfungspunkte zur Förderung der nachhaltigkeitsbezogenen Kompetenzen. Auch benachbarte Berufe können von den Anregungen profitieren.

„Brot ist unser Grundnahrungsmittel. Als Großbäckerei fühlen wir uns daher zur Nachhaltigkeit in unserem gesamten Handeln entlang der Wertschöpfungskette gegenüber unseren Kunden verpflichtet. Durch Schulungseinheiten lernen die Auszubildenden, wo und wie sie dazu beitragen können z. B. kein Wasser, keinen Strom und keine Rohstoffe zu verschwenden.“

Benjamin Riewesell, Personalreferent
Harry-Brot GmbH (Partnerunternehmen im Modellversuch „NaReLe“)

Lebensmittelhandwerk

Bäcker/Bäckerin

Die Nachfrage nach Snacks und Speisen des Außer-Haus-Verzehrs steigt

Umweltfreundliche Verpackungslösungen aus Ein- und Mehrwegsystemen für den Außer-Haus-Verzehr auswählen

Snacks aus regionalen oder saisonalen Rohwaren zubereiten



§ 5 Nr. 4 Umweltschutz
§ 5 Nr. 10 Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien
§ 5 Nr. 20 Herstellen von Backwarensnacks

Gesunde Ernährung wird immer mehr zum „Lifestyle“

Rezepturen im Sinne einer gesundheitsfördernden Ernährung überarbeiten (z. B. weniger Salz, Zucker oder tierische Fette, mehr Ballaststoffe)

Gesundheitsbezogene Eigenschaften von Vollwertprodukten erläutern und die Vorteile in verkaufsfördernde Maßnahmen einbinden



§ 5 Nr. 9 Kundenberatung und Verkauf
§ 5 Nr. 19 Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
§ 5 Nr. 21 Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe

Bewahrung von Tradition gewinnt für Kunden und Fachkräfte an Bedeutung

Stärken des traditionellen Handwerks kennen, einsetzen und kommunizieren (z. B. Eingehen auf individuelle Kundenwünsche, Förderung regionaler Wertschöpfung)

Traditionelle Teig- und Sauerteigführungen zur Herstellung von qualitativ hochwertigen und aromareichen Broten anwenden



§ 5 Nr. 9 Kundenberatung und Verkauf
§ 5 Nr. 13 Herstellen von Brot und Kleingebäck
§ 5 Nr. 20 Herstellen von Backwarensnacks

Lebensmittelindustrie

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Lebensmittelverschwendung wird schon bei der Produktion entgegen gewirkt

Planungssysteme anwenden, um Mengen optimal zu kalkulieren und Lebensmittelabfälle zu reduzieren

Ressourceneffiziente Herstellungsverfahren und innovative Lagerlogistik anwenden



§ 3 Nr. 4 Umweltschutz
§ 3 Nr. 7 Auftragsannahme, Arbeitsplanung und -organisation
§ 3 Nr. 11 Lagern von Materialien und Produkten

Kunden achten zunehmend auf Nachhaltigkeitsiegel und Labels

Nachhaltigkeitsiegel und Labels vergleichen und bewerten

Soziale und ökologische Auswirkungen bei der Beschaffung der Rohwaren einbeziehen



§ 3 Nr. 4 Umweltschutz
§ 3 Nr. 6 Qualitätsmanagement
§ 3 Nr. 8 Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten

Pflanzenbasierte Lebensmittel werden stärker nachgefragt

Verarbeitungseigenschaften pflanzenbasierter Rohstoffe (z. B. Nüsse, Hülsenfrüchte, Pilze) kennen und diese für Produktinnovationen nutzen

CO₂-Bilanz von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen vergleichen



§ 3 Nr. 5 Betriebliche und technische Kommunikation
§ 3 Nr. 8 Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
§ 3 Nr. 9 Steuern von Produktionsprozessen

BBNE im BIBB:

Arbeitsbereich 4.2

„Innovative Weiterbildung, Durchlässigkeit, Modellversuche“

Barbara Hemkes, Dr. Verónica Fernández Caruncho, Christian Melzig,

Ülkü Gülkaya, Christa Tengler, Julia Bazoune, Marcel Werner

Telefon: 0228 107-1124, E-Mail: fernandez@bibb.de

Wissenschaftliche Begleitung:

Fachhochschule Münster

Prof. Dr. Julia Kastrup & Team

Telefon: 0251 83-65538, E-Mail: kastrup@fh-muenster.de

Universität Hamburg

Prof. Dr. Werner Kuhlmeier & Team

Telefon: 040 42838-3724, E-Mail: werner.kuhlmeier@uni-hamburg.de

Aktuelles zur Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung:

www.bbne.de

Nachhaltigkeit in der Ausbildungspraxis:

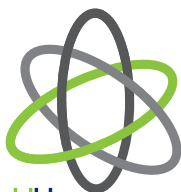
www.foraus.de/bbne

BBNE auf Twitter:

[@BIBB_nachhaltig](https://twitter.com/BIBB_nachhaltig)

Die Modellversuche werden vom BIBB aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert.

Stand: August 2020



bibb Modellversuche
Nachhaltige Entwicklung

Bundesinstitut für Berufsbildung

Robert-Schuman-Platz 3

53175 Bonn

Telefon: 0228 107-0

E-Mail: zentrale@bibb.de

www.bibb.de