



Nachhaltigkeit und notwendige Kompetenzen: Welche Kompetenzen brauchen die Beschäftigten in Lebensmittelhandwerk und -industrie?

Prof. Dr. Julia Kastrup (FH Münster)

und

Prof. Dr. Werner Kuhlmeier (Universität Hamburg)

Wissenschaftliche Begleitung der BBNE-Modellversuche der
Förderlinie III

Was ist die Aufgabe der Beschäftigten in Lebensmittelhandwerk u. -industrie und wie können sie zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen?



2. Verarbeitungsstufe Veredlung von Rohprodukten zu Tafelware

- Süßwaren
- Essig
- Molkereien

- Brot und Backwaren,
Bäckerhandwerk
- Fleischwaren,
Fleischerhandwerk

- Nahrungsmittel u. Teigwaren
- Alkoholfreie Getränke
- Alkoholische Getränke
- Sonstige
Verarbeitungsprodukte
- Fertiggerichte

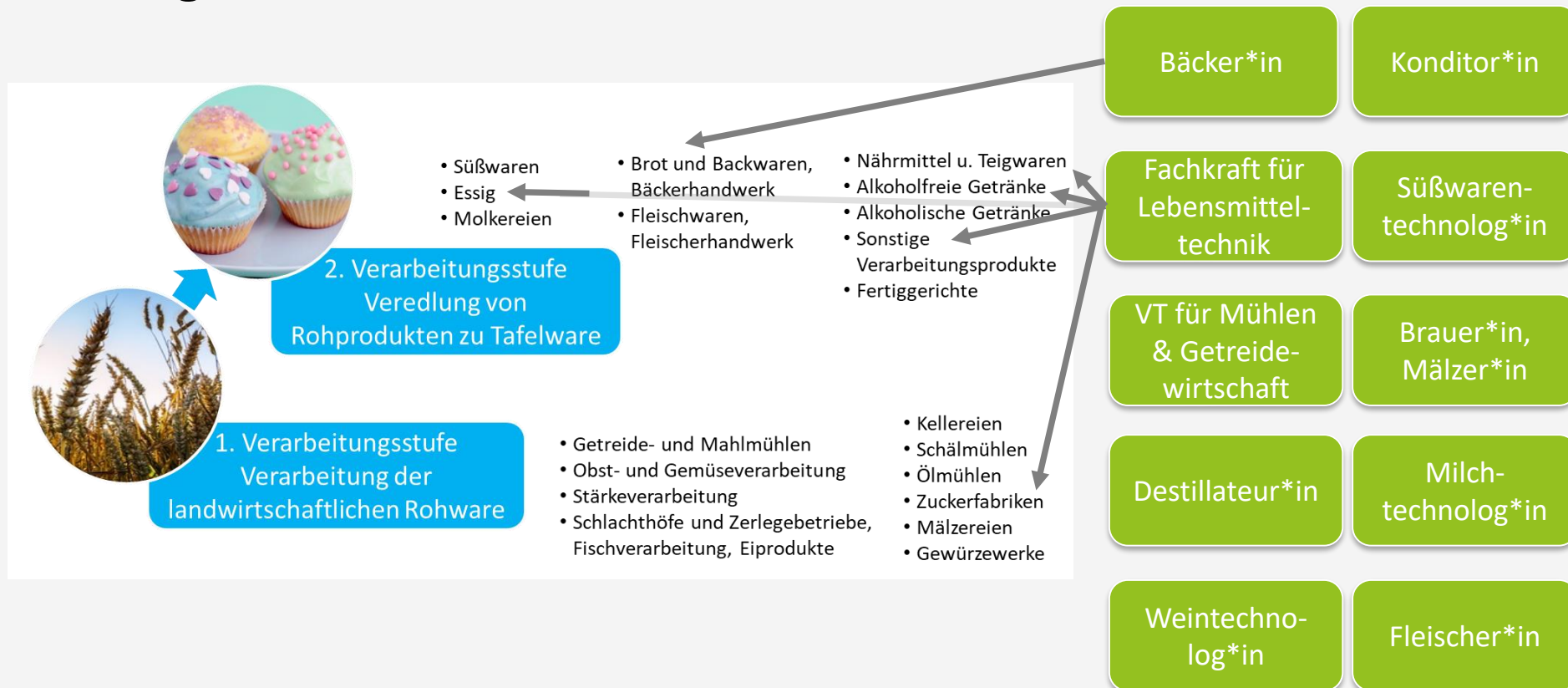


1. Verarbeitungsstufe Verarbeitung der landwirtschaftlichen Rohware

- Getreide- und Mahlmühlen
- Obst- und Gemüseverarbeitung
- Stärkeverarbeitung
- Schlachthöfe und Zerlegebetriebe,
Fischverarbeitung, Eiprodukte

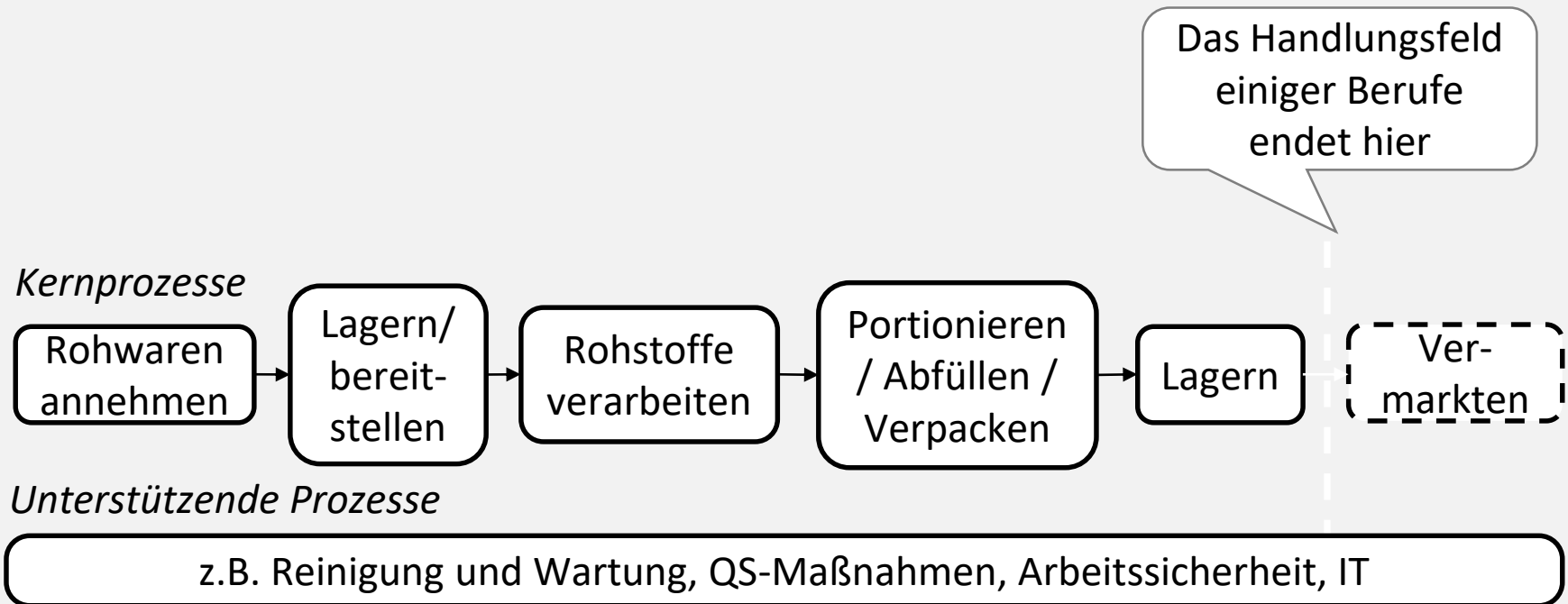
- Kellereien
- Schälmühlen
- Ölmühlen
- Zuckerfabriken
- Mälzereien
- Gewürzwerke

Was ist die Aufgabe der Beschäftigten in Lebensmittelhandwerk u. -industrie und wie können sie zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen?





Handlungsfelder lebensmittelverarbeitender Berufe – berufsübergreifend



Dimensionen nachhaltigkeitsorientierter Handlungskompetenz

- a) ICH: *Selbstkompetenz* als Fähigkeit, für sich selbst verantwortlich handeln zu können,
- b) ES: *Sachkompetenz* als Fähigkeit in einem für Sachbereiche urteils- und handlungsfähig zu sein,
- c) WIR: *Sozialkompetenz als* Fähigkeit in sozial, gesellschaftlich und politisch relevanten Kontexten urteils- und handlungsfähig zu sein.



Handlungsebenen lebensmittelverarbeitender Berufe

Innerer Erfahrungskreis:

Unmittelbare Arbeitsprozesse der Azubis/Facharbeiter*innen

- Rohstoffe bereitstellen, verarbeiten, lagern, Produkte verpacken und vermarkten....

Zweiter Erfahrungskreis:

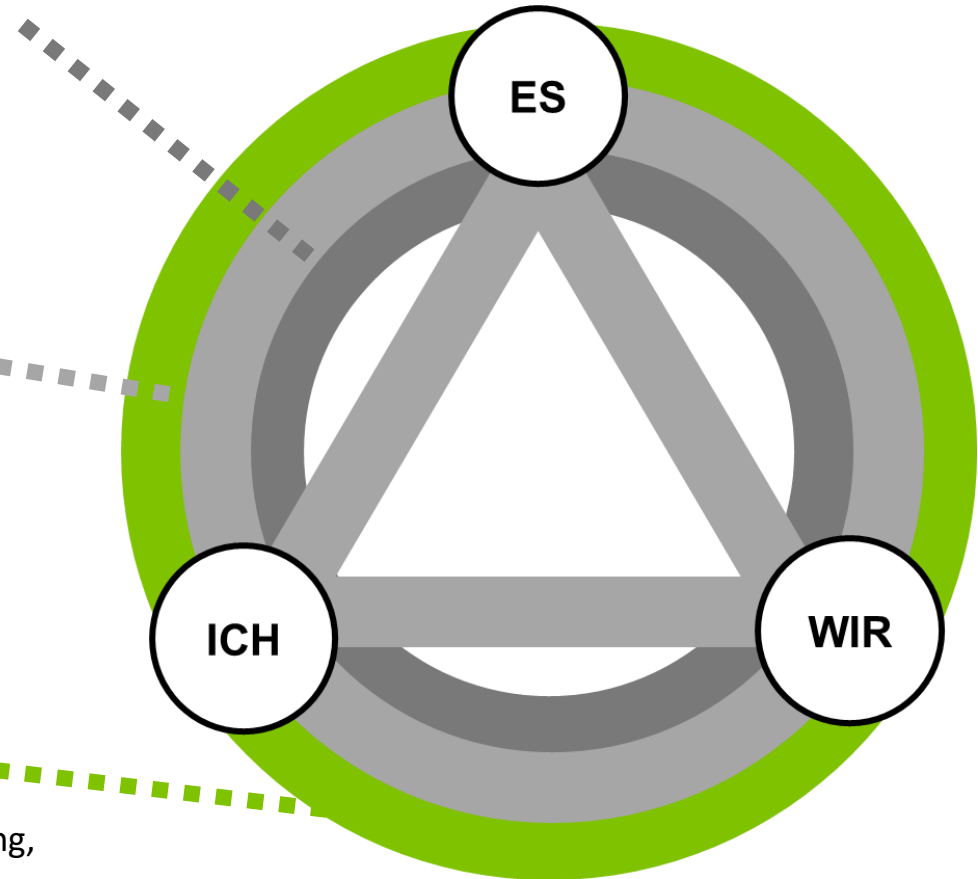
Der Betrieb/das Unternehmen „insgesamt“ als Institution

- Betriebswirtschaftliche Entscheidungsfelder, Organisation, Strategie...

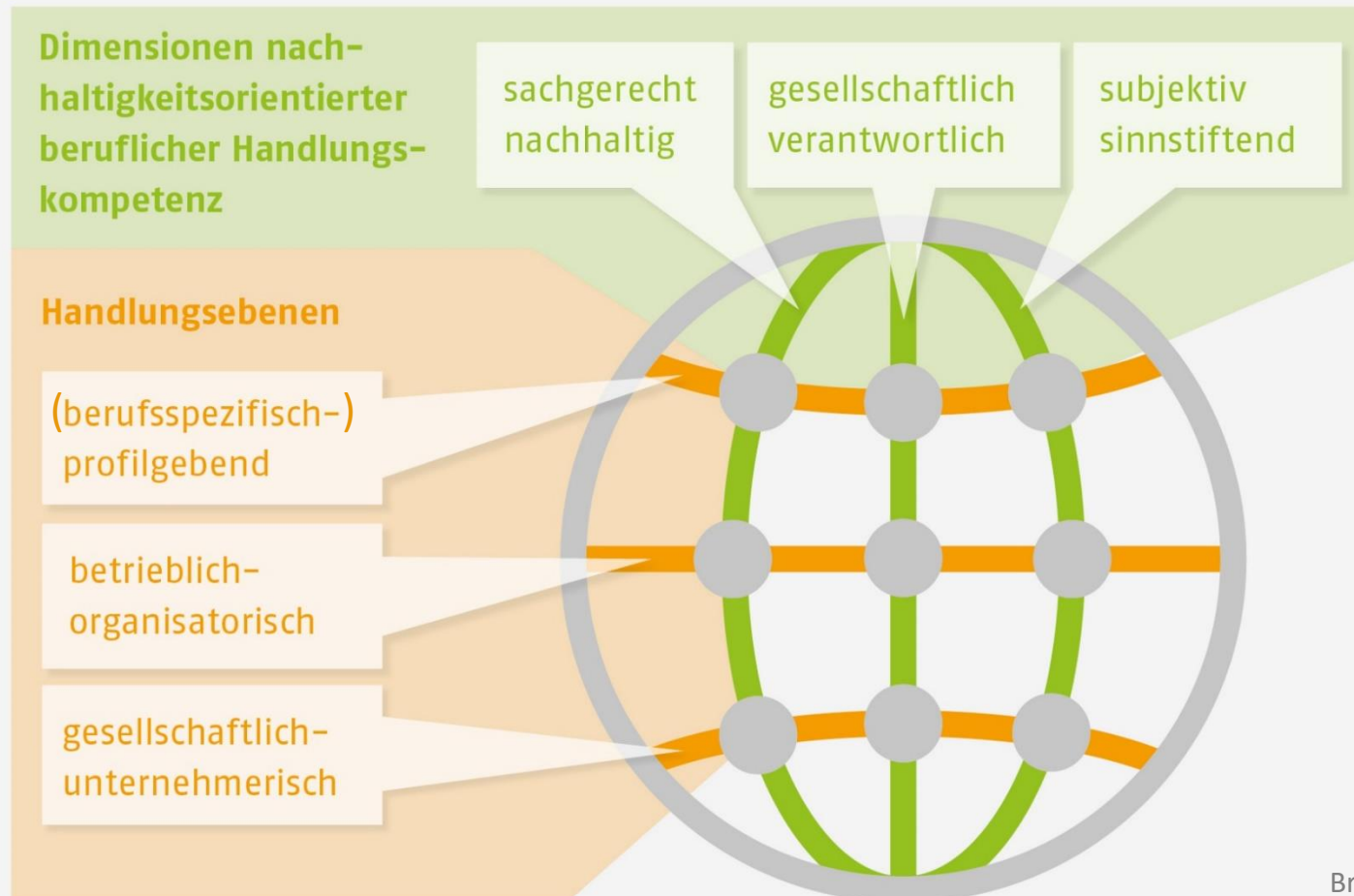
Dritter Erfahrungskreis:

Das (gesamt-)gesellschaftliche Umfeld des Unternehmens

- Anspruchsgruppen, politische Rahmensetzung, Infrastruktur, relevante Umwelt

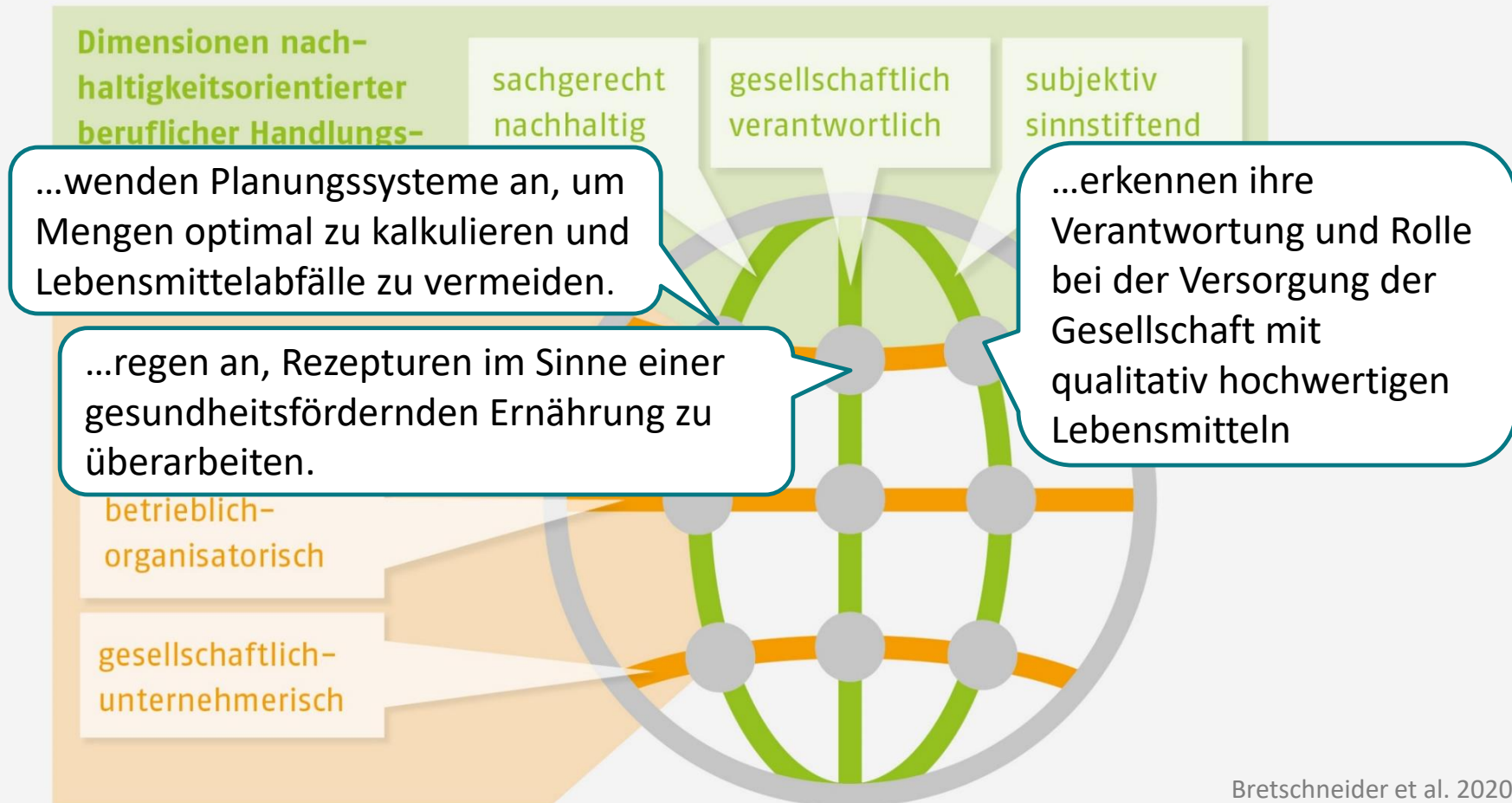


Themen- und Kompetenzraster für Nachhaltigkeit



Bretschneider et al. 2020

Themen- und Kompetenzraster für Nachhaltigkeit

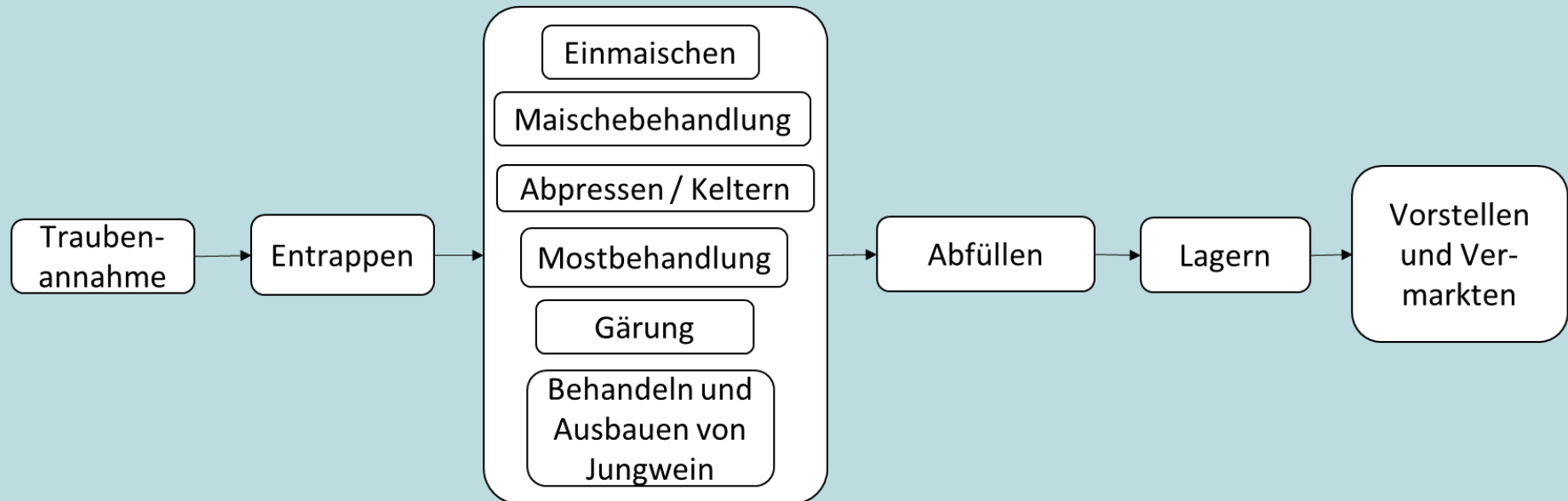


Bretschneider et al. 2020

Berufsspezifische Kompetenzen für einzelne Berufe



Handlungsfelder am Beispiel der Weintechnologen/innen



Analysen und sensorische Bewertungen, Hygienemaßnahmen, Anwenden von IT, Kellerbuchführung

Beispiele für nachhaltigkeitsbezogene Kompetenzen bei Weintechnologen/innen

...kennen die Vorteile des Begrünungs- und Erosionsmanagement beim Anbau von Trauben und wählen Trauben für die Weinproduktion aus, die auf Flächen mit entsprechenden Anbaukonzepten produziert wurden.



...nutzen die Vorteile digital gestützter Energieüberwachungs- und Energiemanagementsysteme in Weingütern und Kellereien.



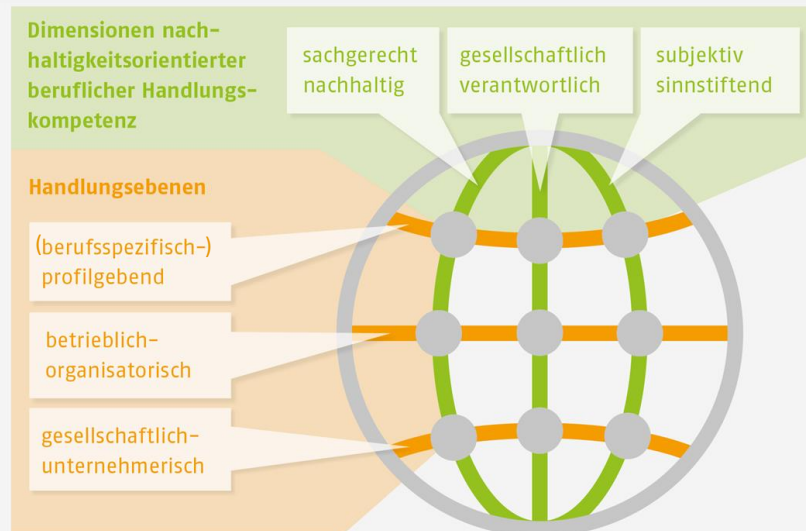
...sind sich der Gefahren des Alkoholkonsums bewusst und präsentieren die Produkte verantwortungsbewusst.

...kennen die Vorteile der Verwendung dünnwandiger Glasflaschen mit Schraubverschlüssen (Ressourcenschonung, geringere Transportkosten / Emissionen durch reduziertes Gewicht).



Fazit: Es gibt berufsübergreifende und berufsspezifische nachhaltigkeitsorientierte Kompetenzen für die Domäne der lebensmittelverarbeitenden Berufe in Handwerk und -industrie

Berufsübergreifend für alle lebensmittelverarbeitenden Berufe



Berufsspezifisch für einzelne Berufe





FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

IBL



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Fachhochschule Münster

Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL)

Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)

Prof. Dr. Julia Kastrup

kastrup@fh-muenster.de

Universität Hamburg

Institut für Berufs- und

Wirtschaftspädagogik (IBW)

Prof. Dr. Werner Kuhlmeier

Werner.Kuhlmeier@uni-hamburg.de



Literatur

Bretschneider, Markus; Casper, Marc; Melzig, Christian (2020): Nachhaltigkeit in Ausbildungsordnungen verankern - Das Beispiel Hauswirtschaftler/-in. BWP, Heft 2, S. 54-55

Hamatschek, Jochen (2016): Lebensmitteltechnologie. Stuttgart.

Roth, Heinrich (1971): Pädagogische Anthropologie. 2 Bände. Hannover.