



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?



- Süßwaren
- Essig
- Molkereien

- Brot und Backwaren, Bäckerhandwerk
- Fleischwaren, Fleischerhandwerk

- Nährmittel 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

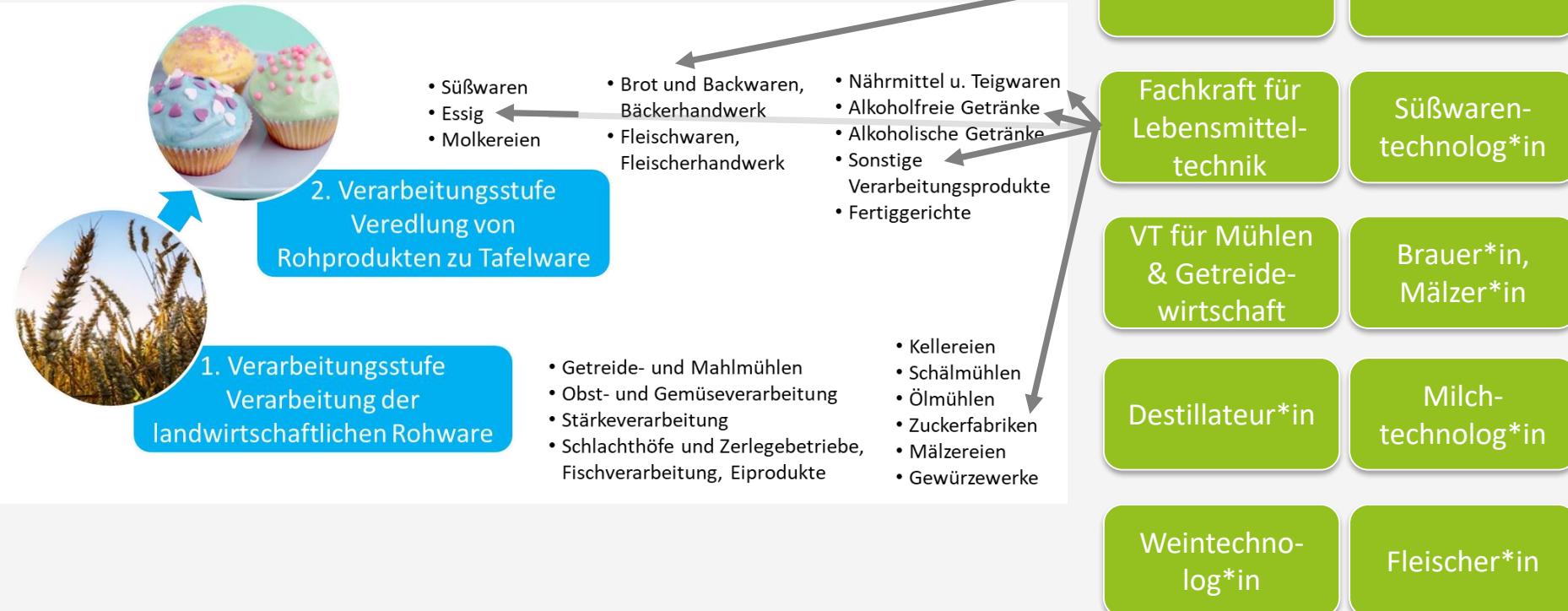
Abb.: Eigene Darstellung nach Hamatschek 2016, S.16

Bild oben: LolMicrostock / pixelio.de

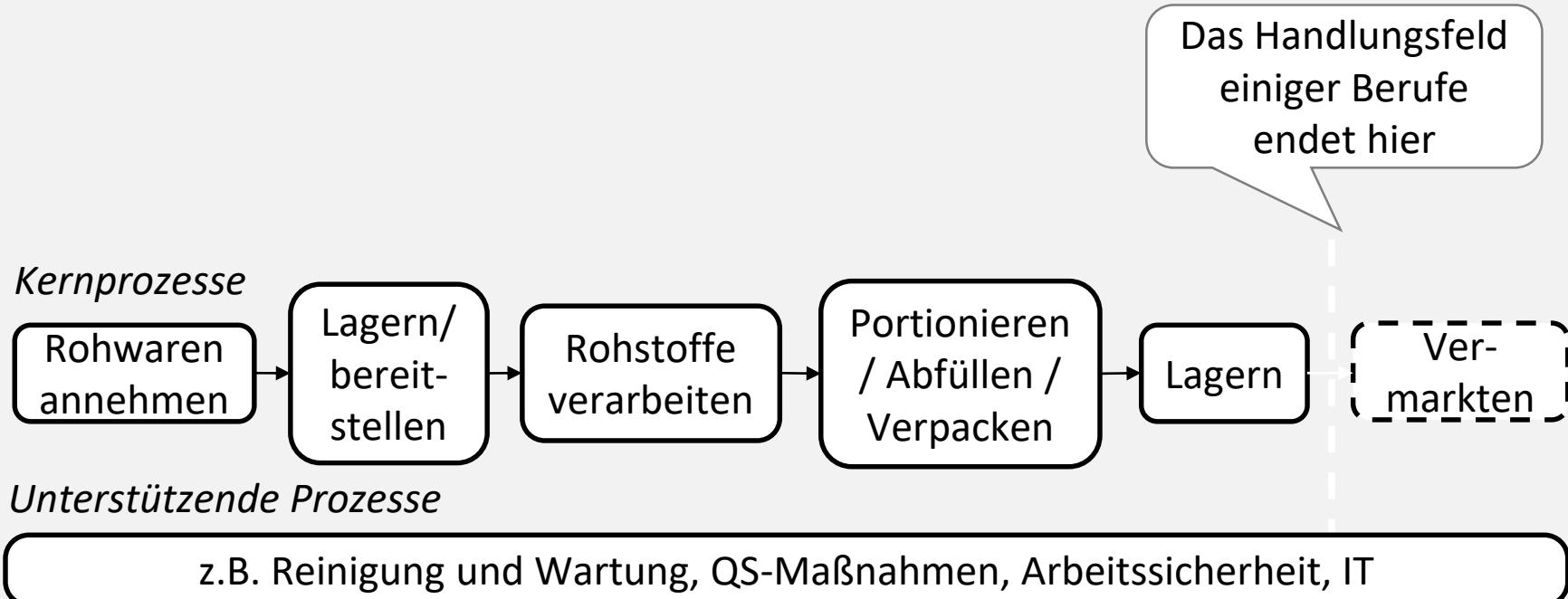
Bild unten: Bernd Kasper / pixelio.de

GEFÖRDERT VON

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.



Roth 1971, S. 180

Foto: Roman Kraft @romankraft via Unsplash

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

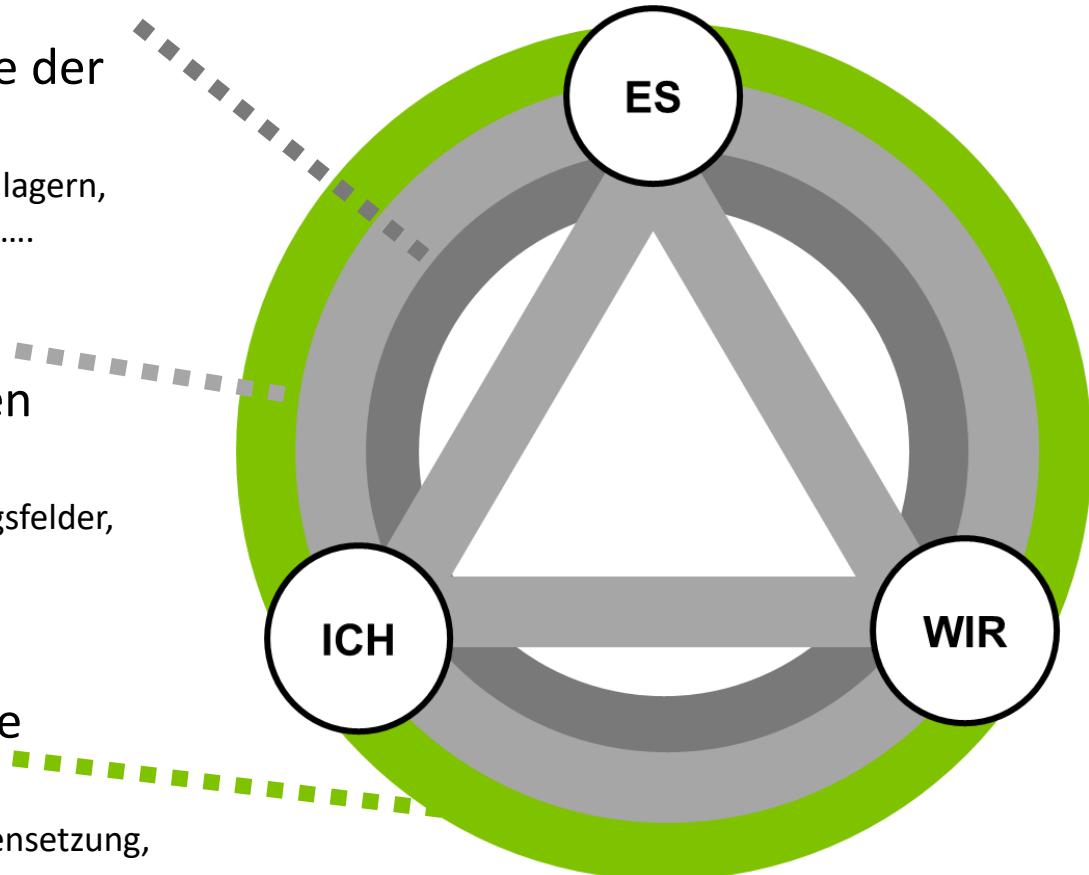
„insgesamt“ als Institution

- Betriebswirtschaftliche Entscheidungsfelder, Organisation, Strategie...

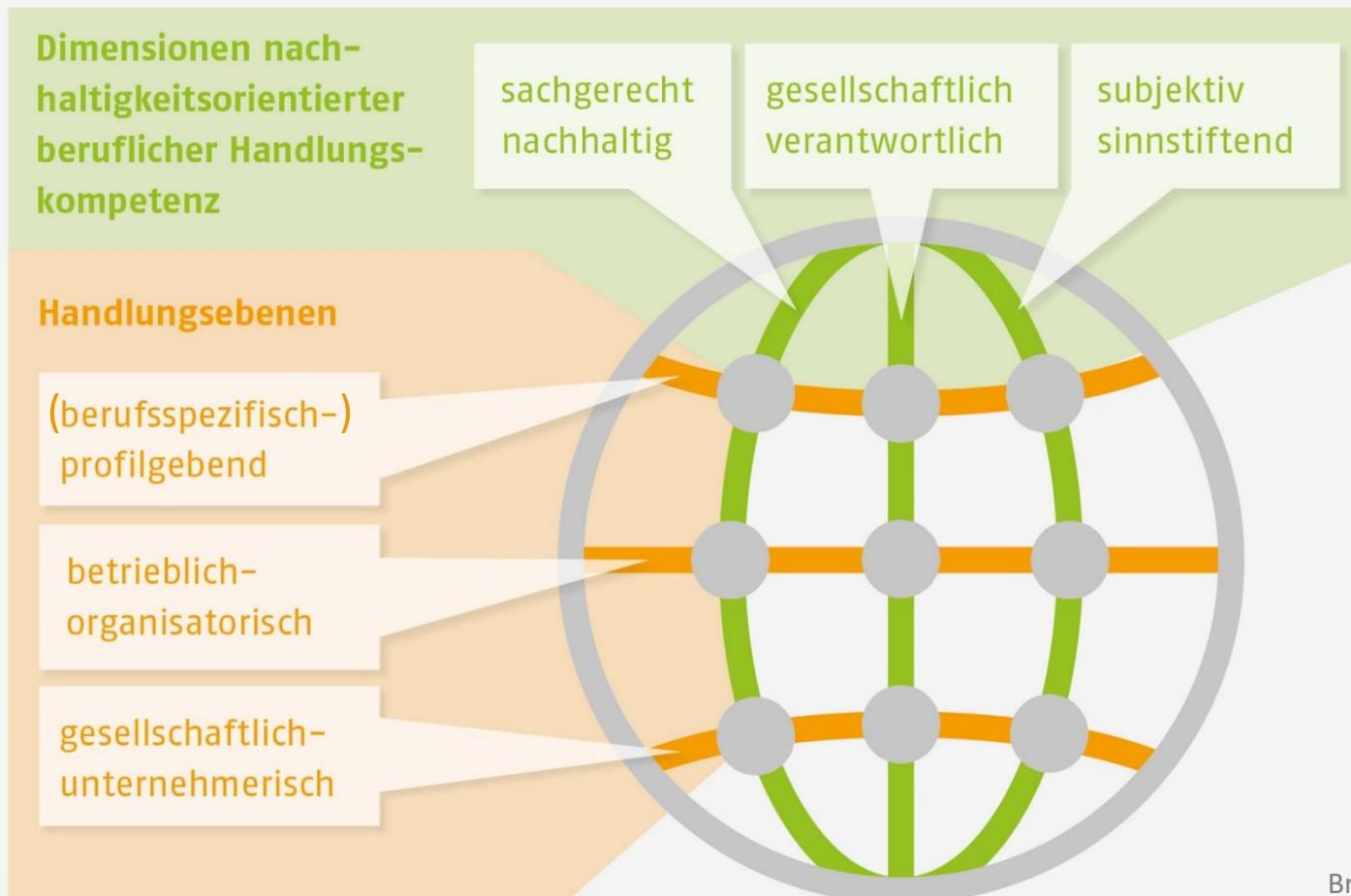
Dritter Erfahrungskreis:

Das (gesamt-)gesellschaftliche Umfeld des Unternehmens

- Anspruchsgruppen, politische Rahmensetzung, Infrastruktur, relevante Umwelt



Themen- und Kompetenzraster für Nachhaltigkeit



Bretschneider et al. 2020

GEFÖRDERT VON

Themen- und Kompetenzraster für Nachhaltigkeit

Dimensionen nachhaltigkeitsorientierter beruflicher Handlungs-

sachgerecht
nachhaltig

gesellschaftlich
verantwortlich

subjektiv
sinnstiftend

...wenden Planungssysteme an, um Mengen optimal zu kalkulieren und Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

...regen an, Rezepturen im Sinne einer gesundheitsfördernden Ernährung zu überarbeiten.

betrieblich-
organisatorisch

gesellschaftlich-
unternehmerisch

...erkennen ihre Verantwortung und Rolle bei der Versorgung der Gesellschaft mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln

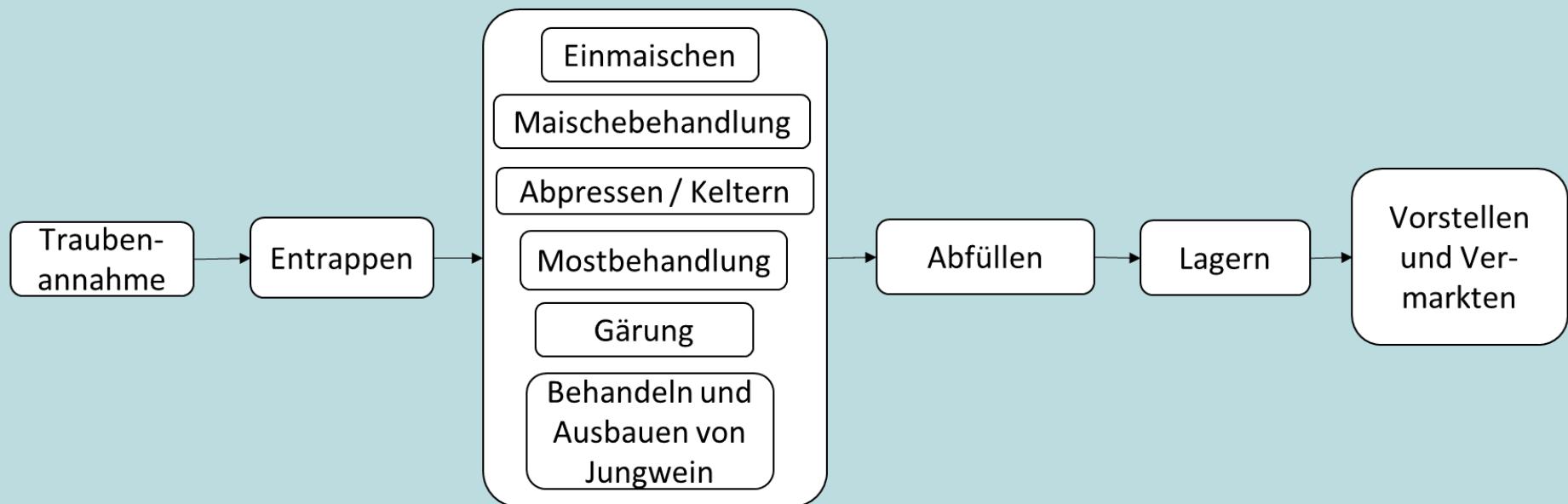
Bretschneider et al. 2020

GEFÖRDERT VON

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 Weintecnologen/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.

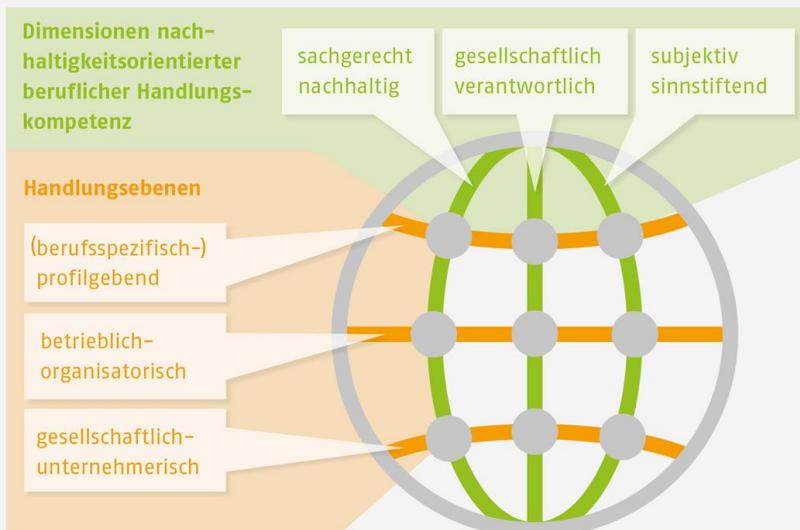


...kennen die Vorteile der Verwendung dünnwandiger Glasflaschen mit Schraubverschlüssen (Ressourcenschonung, geringere Transportkosten / Emissionen durch reduziertes Gewicht).



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



GEFÖRDERT VON



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 Hauswirtschafter/-in. BWP, Heft 2, S. 54-55

Hamatschek, Jochen (2016): Lebensmitteltechnologie. Stuttgart.

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