

Nölle, Marie

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Ein Überblick zu Angebot und Bedarf

Haushalt in Bildung & Forschung 5 (2016) 1, S. 104-117



Quellenangabe/ Reference:

Nölle, Marie: Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Ein Überblick zu Angebot und Bedarf - In: Haushalt in Bildung & Forschung 5 (2016) 1, S. 104-117 - URN: urn:nbn:de:0111-pedocs-202798 - DOI: 10.25656/01:20279

<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0111-pedocs-202798>

<https://doi.org/10.25656/01:20279>

in Kooperation mit / in cooperation with:



<https://www.budrich.de>

Nutzungsbedingungen

Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Die Nutzung stellt keine Übertragung des Eigentumsrechts an diesem Dokument dar und gilt vorbehaltlich der folgenden Einschränkungen: Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen. Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use

We grant a non-exclusive, non-transferable, individual and limited right to using this document.

This document is solely intended for your personal, non-commercial use. Use of this document does not include any transfer of property rights and it is conditional to the following limitations: All of the copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute or otherwise use the document in public.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.

Kontakt / Contact:

peDOCS
DIPF | Leibniz-Institut für Bildungsforschung und Bildungsinformation
Informationszentrum (IZ) Bildung
E-Mail: pedocs@dipf.de
Internet: www.pedocs.de

Bildung Haushalt in & Forschung

*Berufliche Bildung
Gestaltungsmöglichkeiten und
Zukunftsoptionen*



<i>Julia Kastrup & Irmhild Kettschau</i> Editorial.....	2
<i>Julia Kastrup & Irmhild Kettschau</i> Standortentwicklungen, Nachwuchssituation und Nachwuchsförderung in der beruflichen Fachdidaktik.....	3
<i>Michael Martin</i> Der Berufsdidaktische Dreidecker.....	16
<i>Christine Küster, Nadine Harle & Malte Matthias Flöper</i> Heterogenität als Zukunftsoption: Gestaltungsmöglichkeiten des individualisierten Unterrichts in der beruflichen Bildung.....	32
<i>Anna Hoff</i> Interkulturelle Kompetenzen – Ein Blick auf die berufliche Handlungsfähigkeit.....	45
<i>Julia Hirsch & Nicole Fritsche</i> Marketing im Gastgewerbe – Von der Fachwissenschaft zum beruflichen Lehramtsstudium.....	60
<i>Julia Kastrup & Gorden Steinke</i> Essbiografisches Lernen mit minderjährigen Flüchtlingen in der Berufsorientierung.....	76
<i>Meike Ernestine Tecklenburg</i> Nachhaltiges Handeln in der Kita-Verpflegung: Herausforderungen für die Weiterbildung.....	91
<i>Marie Nölle</i> Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildungen im Berufsfeld Ernährung und Gesundheit – ein Überblick zu Angebot und Bedarf.....	104

Marie Nölle

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – ein Überblick zu Angebot und Bedarf

„Berufliche Bildung für nachhaltige Entwicklung“ wurde bereits im Rahmen vieler Projekte und Modellprogramme, auch für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft bearbeitet. Im Ergebnis sind zahlreiche und vielfältige Materialien für Schule und Betrieb entwickelt worden. Hierbei standen vor allem Auszubildende, Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrkräfte und Multiplikatoren im Fokus. Der Stellenwert der Weiterbildung in diesem Bereich war bisher eher gering. Der vorliegende Beitrag gibt einen Überblick zu nachhaltigkeitsbezogenen Angeboten auf dem Weiterbildungsmarkt im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft und greift mögliche Perspektiven und Handlungsbedarfe auf.

Schlüsselwörter: Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung, Weiterbildung, Zusatzqualifikation, Bildungspersonal

1 Einführung

Mit Blick auf die vielfältigen Maßnahmen und Aktivitäten im Rahmen der „UN-Dekade – Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BnE)“ (2005-2014) sowie auf die Bestrebungen zur Verankerung der Nachhaltigkeitsthematik durch unterschiedliche Forschungs- und Modellprogramme wird die Relevanz des Themas im Bildungssystem deutlich. Einen hohen Stellenwert hat in diesem Kontext auch die Berufsbildung, „denn schließlich sind es insbesondere die beruflichen Arbeits- und Geschäftsprozesse, in denen Ressourcen verbraucht, Energiesysteme installiert und zukünftige Lebensräume gestaltet werden“ (Kuhlmeier & Vollmer, 2015, S. 33). Diettrich, Hahne und Winzier sehen in der Berufsbildung die Aufgabe, „die Menschen auf allen Ebenen, von der Facharbeit bis zum Management, zu befähigen, Verantwortung zu übernehmen, ressourceneffizient und nachhaltig zu wirtschaften sowie die Globalisierung gerecht und sozialverträglich zu gestalten“ (2007, S. 8). Im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gibt es bereits viele Erkenntnisse und Konzepte, wie die „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBnE)“ integriert werden kann. Es handelt sich um Konzepte in Form von Materialien und Medien, Handreichungen und Rahmencurricula, mit dem Ziel, Fachkräfte, Auszubildende, Ausbilder und Ausbilderinnen, Lehrkräfte und Schülerinnen und Schüler zu qualifizieren, bzw. die Kompetenzen für ein nachhaltiges Handeln zu fördern (z. B.

Tiemeyer, 2009, Nölle, Schindler & Teitscheid, 2010, Stomporowski, 2012, Kett-schau & Mattausch, 2014). Die Ebene einer nachhaltigkeitsbezogenen Weiterquali-fizierung wurde in einzelnen Projekten exemplarisch formuliert und gefordert. So werden im EuKoNa Projekt (Europäische Kompetenzentwicklung zum nachhaltigen Wirtschaften) als Transferteilnehmende u. a. Bildungsinstitutionen (Schulen, Wei-terbildungseinrichtungen) zur Implementation von nachhaltigem Denken und Han-deln aufgeführt (Tiemeyer, 2009, S. 184 f.). Es gibt nur wenige konzeptionelle und praktische Ansätze für nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildungen in den unter-schiedlichen Berufsfeldern. Dennoch ist es gerade im Ernährungsbereich, aufgrund seiner hohen Einflüsse auf den Ressourcenverbrauch, dringend geboten nachhaltig-keitsorientierte Weiterbildungen für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter anzubieten.

Die Bedeutsamkeit dieser Weiterbildungen wird auch in aktuellen Positionspa-pieren und Stellungnahmen aufgezeigt. Das Weltaktionsprogramm zur Fortsetzung der UN-Dekade (2015+) greift in diesem Zusammenhang die *Förderung ganzheit-lich-institutioneller BNE-Ansätze in Bildungseinrichtungen sowie BNE-Aktivitäten in lokalen Bildungslandschaften verstärken* auf (Deutsche UNESCO, 2013, o. S.). Be-reits im „Orientierungsrahmen Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung“ wurden das *Aufspüren von nachhaltigkeitsbedingten, zukunftsfähigen Tätigkeitsfel-dern als Basis für die Bestimmung und Erprobung neuer Zusatzqualifikationen* oder die *Schaffung dauerhafter und zugleich dynamischer Nachhaltigkeitsstrukturen in der beruflichen Aus- und Weiterbildung*, als wichtige Handlungsfelder formuliert (BMBF, 2003, S. 175). Der Handlungsbedarf sowie die Relevanz der Thematik auch für den Weiterbildungssektor werden erkennbar.

2 Bestandsaufnahme zu nachhaltigkeitsbezogenen Weiterbildungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

2.1 Ebenen und Bedeutsamkeit von Weiterbildungen

Im Zuge verschiedener Bildungsreformen seit den 1970er Jahren gewann die Wei-terbildung immer mehr an Bedeutung und gilt seitdem als gleichberechtigter Bil-dungsbereich. Die sogenannte vierte Säule im Strukturplan für das Bildungswesen baut zum einen auf die allgemeine und berufliche Bildung und im weiteren Schritt auf die Hochschulbildung auf (Dehnbostel, 2008, S. 12). Der deutsche Bildungsrat definiert den Begriff „Weiterbildung“ als die „Fortsetzung oder Wiederaufnahme organisierten Lernens nach Abschluss einer verschiedenartig ausgedehnten ersten Bildungsphase“ (Bretschneider, 2007, S. 5, zit. n. Deutscher Bildungsrat, 1970, S. 197). Inzwischen ist der Gedanke des organisierten Lernens durch den des „selbstor-ganisierten Lernens“ ergänzt worden (Bretschneider, 2007 S. 5), was sich in der überarbeiteten Definition der Kultusministerkonferenz der Länder wiederfindet:

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildung

„Weiterbildung in diesem Sinne liegt auch vor, wenn die Einzelnen ihr Lernen selbst steuern. [...] [Sie] umfasst die allgemeine, politische, kulturelle und wissenschaftliche Weiterbildung [...] [und] kann in Präsenzform, in der Form der Fernlehre des computergestützten Lernens, des selbst gesteuerten oder in kombinierter Form stattfinden“ (KMK, 2001, S. 4).

Abbildung 1 zeigt verschiedene Qualifizierungsebenen und -möglichkeiten von Weiterbildung auf.

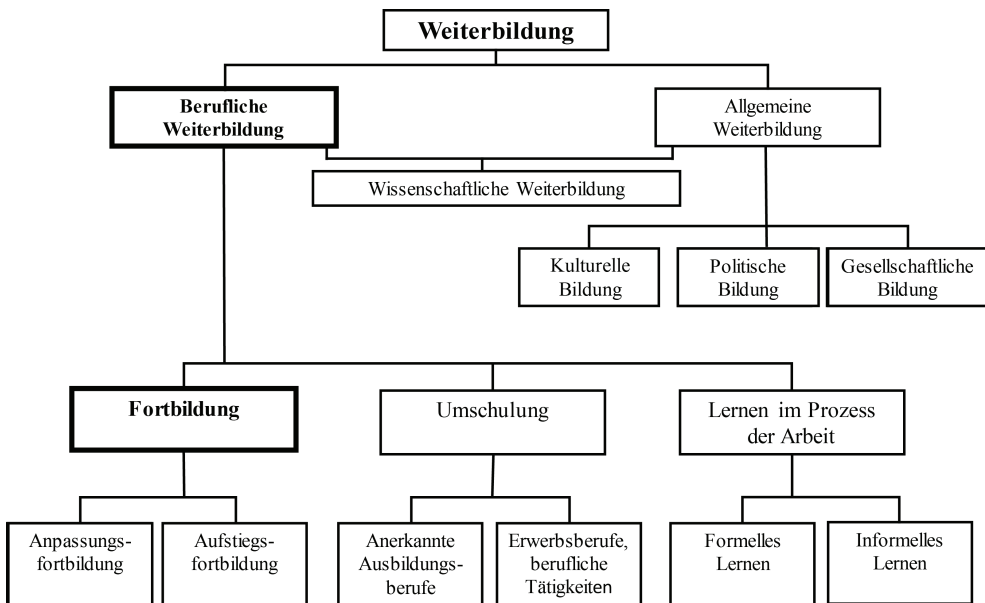


Abb. 1: Gliederung der Weiterbildung (Quelle: Dehnbostel, 2008, S. 13)

Dieser Beitrag konzentriert sich auf der Ebene der *Beruflichen Weiterbildung* insbesondere auf die *Fortbildung*.

Um den gesellschaftlichen, bildungspolitischen sowie wirtschaftlichen Rahmenbedingungen gerecht zu werden, steht die Weiterbildung vor einer großen Herausforderung. Sie soll das Ziel des lebenslangen Lernens berücksichtigen, der steigenden Wissensintensität in der Erwerbsarbeit gerecht werden und sich an globalisierten Wertschöpfungsketten orientieren (Schlömer, 2010, S. 1). Andererseits sind auch die Individuen immer stärker gefordert, über die Erstausbildung hinaus ihre Erwerbsbiografie möglichst vorausschauend und zukunftsorientiert zu gestalten (Bretschneider, 2007, S. 4). Eine Bereitschaft zur Weiterbildung ist vorhanden, wobei der größte Zuwachs im Bereich der betrieblichen Weiterbildung anzusiedeln ist, gefolgt von den nicht-berufsbezogenen und den individuell-berufsbezogenen Bereichen. Abgeschlossen werden vor allem individuelle berufsbezogene Weiterbildungsaktivitäten häufig mit einem Zertifikat oder einem Leistungsnachweis (BMBF, 2015, S. 4 ff.).

2.2 Analysekriterien

Zur Systematisierung nachhaltigkeitsbezogener Weiterbildungsangebote im beruflichen Sektor Ernährung und Hauswirtschaft wurden folgende Kriterien herangezogen:

- Angebotsform (z. B. Seminar, Lehrgang)
- Zielgruppe und Zugangsvoraussetzungen
- Nachhaltigkeitsbezüge im Sinne BBnE
- Dauer und Prüfungsform
- Wertigkeit des Abschlusses (z. B. qualifizierter Abschluss IHK)
- Möglichkeiten der Profilbildung (z. B. Quereinstieg, Umschulung, Weiterführung eines Studiums, Führungsentwicklung)
- Informationen zum Anbieter und zu Kooperationspartnern

Die aufgeführten Kriterien sind größtenteils selbsterklärend und offensichtlich zu erkennen. Wann aber eine Weiterbildung tatsächlich als „nachhaltigkeitsbezogen“ definiert werden kann, ist nicht so einfach zu beantworten. Hier bedarf es einer weiteren Operationalisierung: Die in der Fachliteratur diskutierten und definierten Zusammenhänge und Wechselbeziehungen haben zu einem erweiterten Nachhaltigkeitsbegriff mit den Dimensionen ökologisch, ökonomisch und sozial, zu einer Ergänzung um die kulturellen, globale oder gesundheitlichen Dimensionen geführt (Nölle, Schindler & Teitscheid, 2010, S. 30 f., Kettschau & Mattausch, 2011, S. 13). Im Bereich der beruflichen Bildung können Ausgangspunkte nachhaltigkeitsbezogenen Denkens neben den genannten Dimensionen der Nachhaltigkeit vor allem auch die beruflichen Handlungsfelder und -situationen sein (Kastrup & Kuhlmeier, 2013, S. 59). Ziel ist hierbei, die Anforderung für eine Umsetzung in der Praxis nicht zu hoch anzusetzen. Denn im Rahmen eines einzelnen Arbeitsprozesses kann es schwierig sein, neben dem konkreten Handlungsbedarf gleichermaßen Lösungen für globale Umweltprobleme zu berücksichtigen. Bezogen auf einen gesamten Bildungsprozess sollte wiederum die Vollständigkeit der Dimensionen der Nachhaltigkeit einfließen, wie z. B. eine Auseinandersetzung mit der Leitidee einer nachhaltigen Entwicklung (Kastrup & Kuhlmeier, 2013, S. 59 ff.). Für eine Weiterbildung im Lebensmitteleinzelhandel würde dies am Beispiel fair gehandelter Produkte bedeuten, nicht nur den Leitgedanken des fairen Handels zu kennen, sondern auch das Sortiment, Möglichkeiten für Zubereitungsideen für die Kundenberatung, Auseinandersetzung mit Transportmitteln und -wegen (z. B. Transport und Lagerung Übersee), Umgang mit den Produktpreisen und Mitgestaltung der Einführung nachhaltigkeitsorientierter Produkte. Hier sollten die Wirkungszusammenhänge erkannt, die kompletten Kreisläufe durchdacht und fundiertes Wissen angewendet werden. Schlömer verweist diesbezüglich auf die Aufgabe der nachhaltigkeitsorientierten Berufsbildungsfor-

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildung

schung, „kreative Wege zu den Mitgestaltungsmöglichkeiten für nachhaltiges Wirtschaften aufzudecken“ (Schlömer, 2010, S. 17).

Zudem geht es auch um die Vermittlung von Kompetenzen, um die Relevanz der Nachhaltigkeit für bestimmte Handlungen und Prozesse erkennen und analysieren zu können (Kettschau & Mattausch, 2011, S. 15). Für ein besseres Verständnis werden hierbei die auf eher allgemeiner Ebene formulierten „Kernkompetenzen“ aus dem „Orientierungsrahmen Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung“ aufgenommen. Dies sind u. a. systematisches und vernetztes Denken, Verfügbarkeit von berufsübergreifendem Wissen und ihre konkrete Anwendung, Fähigkeit im Umgang mit Flexibilität, soziale Sensibilität, interkulturelle Kompetenz und Bereitschaft zu globaler Perspektive individuellen Handelns (Hahne & Kutt, 2003, S. 176). Dennoch lassen sich diese Kernkompetenzen ohne Praxisbezug nicht einfach auf ein konkretes berufliches Handeln übertragen. Kettschau (2014, S. 33) schlägt in diesem Zusammenhang für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft Nachhaltigkeitskompetenzen vor, die sich an die vom Bundesinstitut für Berufsbildung vorgelegten Kompetenzstandards anlehnen. Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die BBnE keine neuen didaktischen Modelle braucht. „Vielmehr geht sie von aktuell anerkannten berufspädagogisch-didaktischen Prinzipien aus und ergänzt diese um eine Nachhaltigkeitsperspektive“ (Kastrup & Kuhlmeier, 2013, S. 62).

Zusammenfassend können Weiterbildungskonzepte nachhaltig ausgerichtet sein, wenn

- die einzelnen Dimensionen der Nachhaltigkeit mit weiteren Inhalten, wie z. B. nachhaltige Ernährung, Regionalität, ökologischer Landbau etc. nicht nur als Oberbegriff bzw. Schlagwort übergeordnet, sondern in Zusammenhang mit einzelnen Handlungsfeldern und -situationen gebracht werden;
- hierbei entsprechenden (Nachhaltigkeits-)Kompetenzen erworben und gefördert werden;
- die Anwendung konkreter Handlungsprozesse auch einen Wechsel der Lernform unterstützt (z. B. Lernen im Prozess der Arbeit) wird;
- die Lehr- und Lernprozesse zu einer Mitgestaltung für ein nachhaltiges Handeln im Betrieb, aber auch für die persönliche Weiterentwicklung befähigen (Ergebnissicherung, Transfer) sowie
- die Lehr- und Lernprozesse und Inhalte didaktisch-methodisch so aufbereitet sind, dass eine Identifizierung mit der Thematik und somit eine Förderung der Motivation erreicht wird.

Bei der Bewertung anhand des formulierten Verständnisses muss beachtet werden, dass je nach Informationslage der Angebote (z. B. Infoflyer, Rahmenlehrplan, Inhalte der Anbieterhomepage) nicht immer alle Aspekte zum Tragen kommen konnten.

Hierzu wären zu der Dokumentenanalyse weitere Analysen und Erhebungen notwendig (s. Kapitel 4).

2.3 Ergebnisse der Analyse

Der Weiterbildungsbereich gestaltet sich als ein wenig transparenter und sehr vielfältiger Bereich. Es gibt Angebote über u. a. Träger und Einrichtungen der Erwachsenenbildung, Kammern, Fachverbände, Fachschulen sowie Hochschulen, die sich an unterschiedlichen Qualifizierungsbedarfen orientieren (KMK, 2001, S. 13).

Bereits im Pilotprojekt EuKoNa wurde eine Recherche bestehender Qualifizierungsansätze und -konzepte für nachhaltiges Wirtschaften auf den Ebenen Ausbildung, Tertiär- und Quartärbereich sowie auf der europäischen Ebene durchgeführt. Vor allem im Bereich erneuerbarer Energien und Gebäudetechnik gibt es ein breites Angebot an Fort- und Weiterbildungen. Die Angebote in der Ernährungsbranche fallen dagegen eher gering aus (Bliesner & Rohn, 2009, S. 176 f.). Es fehlen in den Konzepten der Aus- und Weiterbildung in der Regel die Verknüpfungen und Verankerungen von Nachhaltigkeitsdimensionen (Kettschau & Mattausch, 2011, S. 15). Dennoch gibt es erste Schritte, das Thema Nachhaltigkeit in einzelnen Weiterbildungsangeboten aufzunehmen, wie die folgende Übersicht in Tabelle 1 zeigt.

Des Weiteren werden auch an Fachschulen Weiterbildungsangebote offeriert, die mit Inhalten wie nachhaltige Ernährung, Ess- und Konsumgewohnheiten, Nahrungsmittelverschwendung, gesundes Frühstück etc. nachhaltigkeitsbezogene Themen bedienen. Die Zielgruppe sind Lernende, Lehrkräfte sowie Erzieherinnen und Erzieher.

Initiiert vom Verein „Die Bäcker - Zeit für Geschmack e.V.“ in Kooperation mit Slow Food Deutschland entstand im Juli 2015 die Bildungsinitiative KNUST (Kooperative Nachhaltige Unabhängige Schule für Transformation im Backhandwerk) im Aufbau einer Aus- und Weiterbildungseinrichtung. Neben der Förderung handwerklich arbeitender Bäckereien zielt die Initiative auf die Verknüpfung von Forschung und Praxis und den Aufbau eines regionalen Netzwerkes. Hierbei ist geplant, die bereits bestehenden Kooperationen mit Hochschulen und Forschungseinrichtungen (z. B. Leuphana Universität Lüneburg, Forschungsinstitut für biologischen Landbau) weiter auszubauen. Verfahren zur Optimierung der ganzheitlichen Qualität oder Vermeidung von Produktionsabfällen, Berücksichtigung der Effizienz- und Konsistenzstrategien der Nachhaltigkeit sind u. a. zukünftige Lehrinhalte (Die Bäcker. Zeit für Geschmack e.V., 2015, S. 2 ff.).

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildung

Tab. 1: Internetrecherche nachhaltigkeitsbezogener Weiterbildungen (Quelle: eigene Darstellung)

Angebotsform/ Abschluss	Zielgruppe	Dauer/ Prüfungs- form	Nachhaltig- keitsbezüge Auszug	Anbieter/ Partner
Groß- und Einzelhandel				
Zusatzzertifikat Naturkosthan- del	Kaufmann/- frau im Einzelhandel - Fachkräfte - Azubis Mehrjährige Berufspraxis im Natur- kostbereich	- 200 h - schriftliche Prüfung - praktische Prüfung (Fallbezo- genes Fachge- spräch)	Ökologische Landwirtschaft und Produkte, Ernährung und Gesundheit, Problemfelder moderner Er- nährung und Lebensmittel- produktion	IHK Darm- stadt (seit 2009) IHK Münster (seit 2010) <i>Ausweitung geplant</i>
Lehrgang/ Aufstiegsfort- bildung Fachberater/in Naturkost- und Reformwaren IHK <i>(Viele Anbieter inhaltlich ähn- licher Angebote mit variieren- der Bezeich- nung)</i>	Kaufmann/- frau im Einzelhandel Groß- und Außenhandel Drogist Mehrjährige Berufspraxis im Natur- kostbereich	- 292 Unter- richtseinhei- ten inkl. Selbst- lerneinhei- ten - alle 2-3 Wochen - schriftliche Prüfung - mündliche Prüfung	Ökologischer Landbau, nach- haltige Le- bensmittelwirt- schaft (Nachhaltigkeit und Ethik), Siegel, Reini- gung; in weite- ren Angeboten z. B. ökologi- sches Handeln, Vollwert- Ernährung	IHK in Ko- operation mit Fachverbän- den z. B. Bundesver- band Natur- kost und Naturwaren Forum Be- rufsbildung Reformhaus- akademie UGB
Zertifizierte Fachseminare Lehrgänge Naturkostfach- handel	Nur für Wei- lingkunden im Bereich Naturfach- handels/ Bioladen: - Mitarbei- ter/innen - Fach- und Führungs- kräfte	- ein- bis mehrtägige Seminare - Kurzlehr- gänge - Interne Prüfung	Warenkunde, Basiswissen Bio, Regionali- tät, Personal- entwicklung etc.	Weiling Akademie (Großhandel: größter An- bieter in der Branche)

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildung |

Angebotsform/ Abschluss	Zielgruppe	Dauer/ Prüfungs- form	Nachhaltig- keitsbezüge Auszug	Anbieter/ Partner
Lebensmittelhandwerk und Außer-Haus-Verpflegung (AHV)				
Seminare „Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend“ „Bio kann jeder“	Fachkräfte aus Lebensmittelhandwerk, Ernährungswirtschaft, AHV - Koch/Köchin in - Bäcker/ Bäckerin - Fleischerhandwerk	- ein- bis mehrtägige Seminare - Teilnahmebescheinigung	nachhaltige Verpflegungskonzepte, Bio-karte mit regionalen Produkten, Biofleischwaren erfolgreich verkaufen etc.	Förderung: Informationsportal Ökolandbau.de Umsetzung: Partner in Kooperationsbetriebe Verbänden Berufsbildenden Schulen
Umschulung IHK mit Zusatzzertifikat „Nachhaltig-Bio“	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Hauswirtschaftler/in Personen mit: - Interesse an Ernährung, Pflege, Reinigung - HOGA-Kenntnis	- 24 Monate, inkl. acht Monate Praktikum in Unternehmen - Schriftliche Prüfung - Mündliche Prüfung	nachhaltige Arbeitsprozesse, nachhaltige Beschaffung, Säulen der Nachhaltigkeit, nachhaltige Ernährung und Verpflegung, Reinigung, klimafreundliche Mobilität etc.	IHK Forum Berufsbildung mit dem Schulungsstandort Umwelt-Bildungszentrum Berlin für Nachhaltige Entwicklung
Management				
Kompaktseminar Nachhaltigkeitsmanager Food mit Zertifikat	Fach- und Führungskräfte - Nachhaltigkeitsverantwortliche aus Industrie und Handel	- Seminar (dreitägig) - Ausarbeitung einer Fallstudie - Persönliches Abschlussgespräch	Nachhaltige Unternehmensführung, nachhaltige Produkte, Wandlungsprozess Nachhaltigkeit	Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) Universität Witten/Herdecke in Kooperation mit Partnern

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildung

Anbieter mit Gesundheits- und Ernährungsthemen (z. B. Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB), Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Institut für alternative und nachhaltige Ernährung (IFANE) oder Reformhaus Fachakademie) greifen oftmals in ihrem Themenspektrum „gesunde Ernährung“, „nachhaltige Ernährung“ und „Vollwert-Ernährung“ im Kontext der Qualifizierung als „Gesundheits- und Ernährungsberater/in“ auf oder bieten dies in Form von Schulungen und Fachtagungen an. Die „Vollwert-Ernährung“ wird hierbei oftmals als ein Teil einer nachhaltigen Ernährungsweise gesehen. Auch das Thema „vegane Ernährung“ rückt immer mehr in den Focus dieser Angebote, wobei nicht deutlich wird, ob neben den gesundheitlichen Aspekten auch die Dimensionen der globalisierten industriellen Tierproduktion mit den Aspekten einer langfristigen Ernährungssicherheit verknüpft werden (also mit einer sozialen und kulturellen Dimension der Nachhaltigkeit).

Im Naturkost- und Biobereich gibt es weitere Fachverbände (z. B. Bundesverband für Naturkost und Naturwaren e.V.) und Akademien (z. B. Bildungsnetzwerk Naturkost), die sich mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten für die Qualifizierung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ihrer Branche einsetzen und Kooperationslehrgänge z. B. Fachberater/in Naturkost- und Reformwaren mit der IHK flächendeckend integrieren möchten. Vor allem im Naturkost- und Biobereich gibt es auffallend viele Weiterbildungsmöglichkeiten (s. Tabelle 1), die zur Spezialisierung für Verkaufsgespräche in den Fachgeschäften und zur Vertiefung des Wissens über Produkte und deren Verwendungen dienen (IHK, 2014, S. 4). Die Angebote richten sich überwiegend an Interessierte, die bereits einschlägige Berufspraxis vorweisen können. Das breite Angebot hängt auch mit dem immer noch anhaltenden „Bio-Boom“ zusammen, der sich u. a. in Form von zunehmender Nachfrage und steigenden Umsätzen in diesem Bereich zeigt (BÖLW, 2015, S. 5).

Die Angebote, die auf einen Berufsabschluss oder auf eine Zusatzqualifikation abzielen, wie z. B. das Zertifikat Naturkosthandel oder die Umschulung zum/zur Koch/Köchin mit Zertifikat „NachhaltigBio“, greifen neben den allgemeinen Grundlagen (Warenkunde, betriebswirtschaftliche Aspekte etc.) einzelne Dimensionen der Nachhaltigkeit auf und versuchen diese miteinander zu verzahnen. Im Rahmen der Qualifizierung zur/zum anerkannten „Fachberater/in Naturkost und Reformwaren IHK“, die als Aufstiegsfortbildung gekennzeichnet wird, sollen die Teilnehmenden weiterführende Kenntnisse zur Naturkost- und Reformwarenbranche erwerben und Prozesse des ökologischen Landbaus bzw. der nachhaltigen Ernährungswirtschaft verstehen können. Unter dem Qualifikationsinhalt Nachhaltigkeit und Ethik werden die drei Dimensionen (Ökonomie, Ökologie, Soziales) bearbeitet. Die Aufstiegsfortbildung ermöglicht nach dem Fachberater/in und der bestandenen Prüfung zum Fachwirt/in oder Fachkaufmann/-frau auch ein Studium (IHK, 2014, S. 13).

Die nachhaltigkeitsorientierte Ausrichtung von Bildungsangeboten hängt oft mit den langjährigen Erfahrungen und dem Engagement der Weiterbildungsanbieter (teils auch Gründer) im Bio- und Naturkostbereich zusammen. Informationen zu den Aufstiegschancen bzw. den Optionen der Profilbildung durch den jeweiligen Abschluss werden oft in Verbindung mit der Bedeutung der Nachhaltigkeit gebracht.

Die Angebotsdauer ist je nach Form der Weiterbildung sehr unterschiedlich. Es gibt eintägige Seminare, Kompaktkurse über drei Tage oder Lehrgänge über einen Zeitraum von 11 und 24 Monaten mit zwei bis drei Anwesenheitstagen. Eine Unterscheidung muss hierbei auch bei der Präsenzzeit getroffen werden: Anwesenheit in der Bildungseinrichtung mit Verknüpfung eines längeren Praktikums, Teile des Selbststudiums (E-Learning), Erlernen der Inhalte während der Tätigkeit im Betrieb sowie Prüfungsvorbereitung. Bezogen auf die Qualität der Abschlüsse spielen Transparenz und Anerkennung von Weiterbildungsangeboten im „Dschungel“ nicht geschützter Bezeichnungen und Abschlüsse eine wichtige Rolle. Zur Sicherung der Qualität empfiehlt das Bundesinstitut für Berufsbildung die Bestätigung durch ein Prüfungszeugnis, einen Berechtigungsnachweis oder eine aussagekräftige Teilnahmebescheinigung mit der Auflistung der Weiterbildungsinhalte und dem Stundenumfang (BIBB, 2014, S. 24). Wie auch die Recherche zeigt, sind die zu erwerbenden Abschlüsse mit der jeweiligen Anerkennung sehr unterschiedlich. Vor allem die Lehrgänge (mit oder ohne Zertifikatsabschluss, teils auch akkreditierte Anbieter) schließen mit einer Prüfung oder einem Abschlussgespräch ab. Einen Nachweis über eine Teilnahmebescheinigung gibt es z. B. durch die Praxisseminare des Informationsportal Ökolandbau.de (s. Tabelle 1). Diese Seminare richten sich u. a. an Einsteiger als Qualifizierungsmaßnahme zur Stärkung der nachhaltigen und ökologischen Lebensmittel im Bereich Außer-Haus-Verpflegung und Lebensmittelhandwerk. Hierzu müsste ein kontinuierliches fest integriertes Angebot z. B. in Kooperation mit einer zuständigen Kammer oder zertifizierten Bildungseinrichtung langfristig geschaffen werden.

3 Bedarfe und Perspektiven

Neben der Einbindung des Themas BnE in die Lehrerfortbildung zu den Themen Schulentwicklung, Globales Lernen, Unterrichten mit dem Klimakochbuch (KMK, 2012, S. 44 ff.) gibt es im Bereich der beruflichen Bildung weitere Ansätze. Zum Thema „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung und globales Lernen“ bietet das Studienseminar Osnabrück eine *Zusatzqualifikation* (z. B. Durchführung einer Unterrichtsreihe im Bereich Wirtschaft) an. Zukünftig sollen die Themen stärker in den Seminarlehrplänen der Fachrichtungen und Unterrichtsfächer verankert werden (Studienseminar Osnabrück, o. J.). Referendare haben nach der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung von Lehrkräften im Vorbe-

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildung

reitungsdienst (APVO-Lehr) für Niedersachsen die Möglichkeit, zusätzliche Qualifikationen zu Themenbereichen, die unterrichtsrelevant, aber nicht studierbar sind, zu erwerben (Niedersächsisches Kultusministerium, 2010, § 6). Zusatzqualifikationen bieten einen guten Ansatz zur Spezialisierung nicht nur für Lehrkräfte und Ausbildungskräfte - eine solche Qualifikation kann auch die Profilbildung eines Berufes insgesamt stärken (Kastrup, 2015, S. 11, Kettschau, 2012, S. 17).

Bei der Weiterqualifizierung des *Bildungspersonals* in den Einrichtungen (Betrieben, Einzelhandel etc.) gibt es im Bereich BBnE noch keine gezielten Weiterbildungskonzepte für Ausbildungsbeauftragte, Personalverantwortliche oder Führungskräfte, die mit einem Zertifikat abschließen. Diese Angebote könnten entweder nach Berufsgruppen oder nach Berufsfeldern durch eine Modularisierung nach Arbeits- und Geschäftsprozessen und Themenschwerpunkten ausgerichtet sein. Ein weiterer Aspekt ist die Weiterqualifizierung des Bildungspersonals (Lehrende und Dozenten) der Anbieter und Einrichtungen, insbesondere in Bezug auf die Didaktik und Methodik eines Praxisfeldes. Ein Modul könnte sich beispielsweise auf das Thema „nachhaltiges Lernen“ konzentrieren mit der Fragestellung, welche Lehr- und Lernmethoden sich zur Vermittlung und Anwendung von Nachhaltigkeitsthemen eignen.

Viele Angebote sind stark mit der Praxis verknüpft, jedoch fehlt es noch verstärkt an einem *qualitativen, zukunftsorientierten und bedarfsgerechten Angebot mit wissenschaftlicher Ausrichtung als Kooperationsmodell* Hoch(schule), Bildungseinrichtungen (zuständige Stellen), Fachverbände und Betriebe. Hierdurch könnte ein Übergang zu weiteren Lernprozessen geschaffen werden, zukunftsorientierte Themen aus Sicht der Theorie (Wissenschaft) und Praxis zu vermitteln und somit auch Synergieeffekte zwischen den Lehrenden zu schaffen.

Die Weiterbildungskonzeption sollten zudem so ausgerichtet sein, dass von den ausgebildeten Fachkräften bis hin zu Personen ohne Berufsabschluss die individuellen Bedürfnisse und Voraussetzungen Berücksichtigung finden (Tecklenburg, 2013, S. 6). Je nach Berufsfeld bzw. Arbeits- und Aufgabengebiet sind andere Anforderungen und Rahmenbedingungen zu berücksichtigen: eine Fachkraft im Lebensmittel Einzelhandel braucht andere Kompetenzen zur Kommunikation und Vermarktung nachhaltigkeitsbezogener Produkte, als eine Fachkraft im Bereich der Nahrungszubereitung.

In der betrieblichen Weiterbildung sollten weitere wirtschaftliche und bildungspolitische Anreize (z. B. spezielle Förderungen, Bildungsgutscheine) für nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildungen geschaffen werden. Motive der Unternehmen sind vor allem auf den Unternehmenserfolg ausgerichtet und sollen u. a. zur Arbeitszufriedenheit, Kompetenzförderung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, strategischen Personalplanung sowie Einführung neuer Technologien beitragen (Demary, Malin, Seyda & Werner, 2013, S. 38 f.). Es wird immer eine Herausforderung sein, ein pas-

sendes Angebot zu entwickeln, das finanziell tragbar ist und für die Unternehmen die Vorzüge aufzeigt, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für diese Zeit freizustellen.

4 Fazit und Ausblick

Die Bestandsaufnahme hat gezeigt, dass es bereits viele Weiterbildungsangebote mit Nachhaltigkeitsbezügen gibt, die vor allem im Bio- und Naturkostbereich breit aufgestellt sind. Die Gewichtung der Nachhaltigkeitsbezüge ist in den einzelnen Angeboten sehr unterschiedlich, z. B. Konzentration auf den ökologischen Landbau, Einsatz und Verarbeitung von Bio- und Naturkostprodukten oder die Schaffung eines Bezuges zur nachhaltigen Ernährung. Insgesamt stehen die Angebote jedoch eher unverbunden nebeneinander und werden somit im Weiterbildungssektor noch nicht im Gesamtzusammenhang gesehen. Die Schaffung dynamischer und systematischer Nachhaltigkeitsstrukturen muss hierbei an Bedeutung gewinnen. Um weiterhin auch konventionelle Betriebe für eine nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildung gewinnen zu können, müssen die vorwiegend ökonomischen Vorteile mit globalen, sozialen und kulturellen Aspekten der Nachhaltigkeit verknüpft werden. Hier sollten Weiterbildungsangebote tatsächlich ganzheitlicher formuliert und präsentiert werden, durchaus im Sinne einer Erhöhung der Wertschöpfung.

Die Ergebnisse liefern einen ersten Überblick über die Angebotsstruktur und die Bedarfe für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Fortführend müssten die entsprechenden Ordnungsmittel der Berufe und Weiterbildungskonzepte, die Zugangsvoraussetzungen und Abschlüsse vertiefend analysiert werden, z. B. im Rahmen einer empirischen Erhebung mit den Weiterbildungsanbietern, Lehrenden, Lehrkräften und weiteren Experten. Die in der Abbildung 1 aufgeführten Weiterbildungsebenen der Umschulung und zum Lernen im Prozess der Arbeit, sollten stärker betrachtet werden. Lehr-Lernkonzepte, nachhaltiges Lernen und Lernformen müssten zudem in der Bewertung der Weiterbildungskonzepte erörtert werden. Generell ist zu beachten, dass die konzeptionellen Überlegungen einer nachhaltigkeitsbezogenen Weiterbildung an bestehende Weiterbildungskonzepte anknüpfen und diese ergänzen.

Literatur

- BIBB Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.). (2014). *Checkliste. Qualität beruflicher Weiterbildung*. [<https://www.bibb.de/checkliste>].
- Bliesner, A. & Rohn, H. (2009). Bestehende Qualifizierungsansätze und -konzepte für nachhaltiges Wirtschaften – ein analytischer Überblick aktueller Aktivitäten und Angebote. In E. Tiemeyer (Hrsg.), *Europäische Kompetenzentwicklung zum nachhaltigen Wirtschaften in der Ernährungsbranche* (S. 171-180). Soest.

Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildung

- BMBF Bundesministerium für Bildung und Forschung (Hrsg.). (2003). *Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung. Erste bundesweite Fachtagung*. Osnabrück.
- BMBF Bundesministerium für Bildung und Forschung (2015). *Weiterbildungsverhalten in Deutschland 2014*.
[www.bmbf.de/pub/Weiterbildungsverhalten_in_Deutschland_2014.pdf].
- BÖLW Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (2015). *Zahlen, Daten, Fakten. Die Bio-Branche 2015*. [www.boelw.de/zahlendatenfakten.html].
- Bretschneider, M. (2007). *Kompetenzentwicklung aus der Perspektive der Weiterbildung*. [www.die-bonn.de/doks/bretschneider0601.pdf].
- Dehnbostel, P. (2008). *Berufliche Weiterbildung. Grundlagen aus arbeitnehmerorientierter Sicht*. Berlin: editionsigma. [<http://dx.doi.org/10.5771/9783845267999>].
- Demary, V., Malin, L., Seyda, S. & Werner, D. (2013). *Berufliche Weiterbildung in Deutschland. Ein Vergleich von betrieblicher und individueller Perspektive*. Köln.
- Die Bäcker. Zeit für Geschmack e.V. (2015). *Konzeption der Aus- und Weiterbildungseinrichtung im nachhaltigen Backhandwerk*.
[www.aoel.org/uploads/media/KNUST_Konzeption.pdf].
- Diettrich, A., Hahne, K. & Winzier D. (2007). Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung: Hintergründe, Aktivitäten, erste Ergebnisse. *BWP*, 5, 7-12.
- Hahne, K. & Kutt, K. (2003). Entwurf für einen Orientierungsrahmen „Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung“. In BMBF (Hrsg.). *Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung. Erste bundesweite Fachtagung* (S. 174-179). Osnabrück.
- IHK Industrie- und Handelskammer (2014). *Fachberater/Fachberaterin für Naturkost- und Reformwaren IHK. Informationsmappe*.
- Kastrup, J. (2015). Transfer von Ergebnissen aus Projekten der Nachhaltigkeitsbildung – allgemein und fachspezifisch. *bwp@*, Spezial 9, 1-15.
- Kastrup, J. & Kuhlmeier, W. (2013). Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung an Beispielen aus Ernährung und Hauswirtschaft. *Haushalt & Bildung*, 2(1), 55-65.
- Kettschau, I. & Mattausch, N. (Hrsg.). (2014). *Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung. Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung*. Hamburg: Handwerk und Technik.
- Kettschau, I. (2014). Berufspädagogische Einführung. In I. Kettschau & N. Mattausch (Hrsg.), *Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung* (S. 30-37). Hamburg: Handwerk und Technik.
- Kettschau, I. & Mattausch, N. (2011). Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung – warum und wie? *Haushalt und Wissenschaft*, 1, 12-19.

- Kettschau, I. & Mattausch, N. (2012). Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum Ernährung/Hauswirtschaft. *Hauswirtschaft und Wissenschaft*, 1, 15-23.
- KMK Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.). (2001). *Vierte Empfehlung zur Kultusministerkonferenz zur Weiterbildung (Beschluss vom 01.02.2001)*.
- KMK Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.). (2012). *Zur Situation und zu Perspektiven der Bildung für nachhaltige Entwicklung (Beschluss vom 13.12.2012)*.
- Kuhlmeier, W. & Vollmer, T. (20015). Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung. Stand und Perspektiven. *Berufsbildung*, 151, 33-35.
- Niedersächsisches Kultusministerium (Hrsg.). (2010). *Durchführungsbestimmung der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung von Lehrkräften im Vorbereitungsdienst (APVO-Lehr)*. [www.schule.de/20411/84110,411.htm].
- Nölle, M., Schindler, H. & Teitscheid, P. (Hrsg.). (2010). *Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen*. Hamburg: Handwerk und Technik.
- Schlömer, T. (2010). Berufliche Weiterbildung und Geschäftsmodelle des nachhaltigen Wirtschaftens. *bwp@*, 19, 1-20.
- Stomporowski, S. (Hrsg.). (2012). *Be my guest: Arbeitsmaterialien zur Nachhaltigkeit – Handreichung für den Unterricht*. Berlin: Cornelsen.
- Studienseminar Osnabrück für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (o. J.). *Systematische Integration von Nachhaltigkeit*. [www.studienseminar-os.de/nachhaltigkeit/bbne-systematische-integration].
- Tecklenburg, M. E. (2013). Aus- und Weiterbildung für eine nachhaltige Verpflegung in der Hotel- und Gaststättenbranche. *bwp@*, Spezial 6, 1-16.
- Tiemeyer, E. (Hrsg.). (2009). *Europäische Kompetenzentwicklung zum nachhaltigen Wirtschaften in der Ernährungsbranche*. Soest.

Verfasserin

Marie Nölle, Dipl.-Oecotroph.ⁱⁿ

Fachhochschule Münster
Institut für Berufliche Lehrerbildung

Leonardo-Campus 7
D-48149 Münster

E-Mail: noelle@fh-muenster.de
Internet: <https://www.fh-muenster.de/ibl/>