



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

IBL



Wissenschaftliche Begleitung der Modellversuche im Förderschwerpunkt
„Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015-2019“

– Förderlinie III –

Kompetenzmodell für BBNE in Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie

September 2022

Christina Strotmann
Julia Kastrup
Marc Casper
Werner Kuhlmeier
Marie Nölle-Krug
Anna-Franziska Kähler



Inhalt

Einführung zum Kompetenzmodell für BBNE in Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie	1
Kompetenzmatrix und Themenbereiche	3
Rohstoffe bedarfsgerecht auswählen und bereitstellen.....	4
Vorgelagerte Arbeits- und Produktionsbedingungen sowie Lieferketten beurteilen.....	5
„Vom Feld bis in den Bauch“ denken	6
Rohstoffe veredeln und eigene Arbeitsprozesse optimieren	7
Ressourcen- und klimabewusst produzieren	8
Durch Lebensmittelherstellung zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen	9
Nachhaltige Produktmerkmale stärken	10
Nachhaltige Ernährungsgewohnheiten unterstützen	11
Traditionen bewahren und Trends setzen	12
Nachhaltigkeit im Geschäftsmodell verankern	13
Sich für soziale und gesundheitliche Anliegen der Mitarbeitenden einsetzen.....	14
Berufliche Gestaltungsspielräume nutzen	15
Politische Rahmensetzungen zur Lebensmittelproduktion beurteilen.....	16
Die regulative Idee der Nachhaltigkeit mittragen.....	17
Mit Lebensmitteln Lebensstile ausdrücken.....	18

Einführung zum Kompetenzmodell für BBNE in Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie

Das vorliegende Kompetenzmodell zur Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE) in Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie ist eines der zentralen Ergebnisse der Arbeit der wissenschaftlichen Begleitung der Modellversuche der dritten Förderlinie „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015-2019“. Es berücksichtigt die Ergebnisse der Modellversuche und trägt ihrem Wunsch nach einem universellen Kompetenzstrukturmodell Rechnung. Das vorliegende Modell könnte somit in dieser, aber auch in zukünftigen Förderlinien als Grundlage für die didaktische Konzeption und die Gestaltung von Lehr-/Lernprozessen im Sinne der BBNE dienen. Zudem bietet es sich als Gestaltungshilfe für die Erstellung von Curricula oder Prüfungsaufgaben an und kann als Umsetzungshilfe für die Konkretisierung der neuen Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ dienen. Zu den potenziellen Nutzer*innen des Kompetenzmodells gehören somit neben schulischem und betrieblichem Bildungspersonal, auch Mitarbeitende aus dem Bereich der Ordnungsmittelarbeit oder Lehrbuchgestaltende.

Das Kompetenzmodell enthält eine Kompetenzmatrix, deren Felder der Strukturierung dienen, welche nicht isoliert, sondern in ihrem Gesamtzusammenhang zu betrachten sind. Ergänzt wird diese Matrix durch nachhaltigkeitsrelevante Kernkompetenzen sowie dazugehörige Kompetenzziele.

Die Kompetenzmatrix (siehe Abbildung auf S. 3) ist dabei wie folgt aufgebaut:

- In der oberen Zeile sind die Dimensionen der Handlungskompetenz beschrieben. Diese umfassen die Sachkompetenz als die Fähigkeit, für ein Sachgebiet urteils- und handlungsfähig zu sein, die Sozialkompetenz als die Fähigkeit in sozialen, gesellschaftlichen und politischen Kontexten urteils- und handlungsfähig zu sein sowie die Selbstkompetenz als die Fähigkeit, für sich selbst verantwortlich handeln zu können. Dieses universelle Modell beruflicher Handlungskompetenz lässt sich auch auf die Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten beziehen, die für das berufliche Handeln mit dem Ziel einer nachhaltigen Entwicklung relevant sind. In der vorliegenden Matrix werden die Kompetenzen bezeichnet als die Fähigkeit zu sachgerecht nachhaltigem Handeln, sozial verantwortlichem Handeln und sinnstiftendem und selbstverantwortlichem Handeln.
- In der linken Spalte finden sich verschiedene Handlungsebenen: Die erste Ebene bezieht sich auf den unmittelbaren Arbeitsprozess, in dem Auszubildende tätig sind und in dem sie Einfluss auf die konkrete Arbeitsausführung haben. Für das Lebensmittelhandwerk bzw. die Lebensmittelindustrie handelt es sich bei den Kernprozessen um die Beschaffung und Bereitstellung von Rohstoffen, die Verarbeitung, Lagerung und Verpackung sowie die Produktentwicklung und -vermarktung. Die zweite Ebene ist die Handlungsebene des Unternehmens beziehungsweise der Unternehmensleitung. Im Sinne einer umfassenden Berufsbildung ist es notwendig, die damit verbundenen Implikationen für die Nachhaltigkeit auch in der Aus- und Weiterbildung zu berücksichtigen. Die dritte Ebene bezieht sich schließlich auf die gesellschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen, die den Handlungsspielraum des Unternehmens und des einzelnen Arbeitnehmers/der einzelnen Arbeitnehmerin beeinflussen.

Durch die Verknüpfung der drei Dimensionen der beruflichen Handlungskompetenz (Sach-, Sozial-, Selbstkompetenz) mit den drei Handlungsebenen (Arbeitsprozess, Unternehmen, Gesellschaft/Politik), ergibt sich die Kompetenzmatrix. Diese lässt sich mit nachhaltigkeitsrelevanten Kernkompetenzen und Themen eines Berufs oder einer Domäne füllen.

Im vorliegenden Dokument enthält das Modell die aus Sicht der wissenschaftlichen Begleitung relevanten nachhaltigkeitsorientierten Kernkompetenzen in Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie. Zu den ermittelten Kernkompetenzen (1.1.a - 3.c) finden sich auf den Folgeseiten konkret ausformulierte Kompetenzziele. Die aufgeführten Kompetenzziele erheben dabei keinen Anspruch auf Vollständigkeit; sie sind als Beispiele und Anregungen für die Berufsbildungspraxis zu verstehen. Gleichzeitig reichen sie teilweise über die rechtlichen Anforderungen der Berufsausbildung hinaus. Auf diese Weise werden den Auszubildenden Verantwortungs- und Gestaltungsspielräume eröffnet und damit eine transformative Kompetenzentwicklung im Sinne der BBNE gefördert.

Aufgrund der Unterschiedlichkeit der Berufe in Lebensmittelhandwerk und -industrie, etwa im Hinblick auf relevante Tätigkeitsfelder, verwendete Rohstoffe oder erzeugte Produkte, ist die Anwendung des Kompetenzmodells an den jeweiligen Kontext bzw. an spezifische Berufe und deren Tätigkeitsbereiche anzupassen. Dies kann mit einer unterschiedlichen Priorisierung von Kernkompetenzen einhergehen. Nicht alle Kompetenzziele gelten daher gleichermaßen für alle Berufe - sowohl Umfang als auch Anspruch können je nach Beruf variieren.

Kompetenzmatrix und Themenbereiche

Kompetenzdimensionen Handlungsebenen		Nachhaltige Handlungskompetenz als Fähigkeit zu...		
		...sachgerecht nachhaltigem Handeln	...sozial verantwortlichem Handeln	...sinnstiftendem und selbstverantwortlichem Handeln
Berufsbezogene Arbeitsprozesse	Beschaffung, Bereitstellung von Rohstoffen	1.1.a Rohstoffe bedarfsgerecht auswählen und bereitstellen	1.1.b Vorgelagerte Arbeits- und Produktionsbedingungen sowie Lieferketten beurteilen	1.1.c „Vom Feld bis in den Bauch“ denken
	Verarbeitung, Lagerung, Verpackung	1.2.a Rohstoffe veredeln und eigene Arbeitsprozesse optimieren	1.2.b Ressourcen- und klimabewusst produzieren	1.2.c Durch Lebensmittelherstellung zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen
	Produktentwicklung, Vermarktung	1.3.a Nachhaltige Produktmerkmale stärken	1.3.b Nachhaltige Ernährungsgewohnheiten unterstützen	1.3.c Traditionen bewahren und Trends setzen
Unternehmerische und organisationale Entscheidungen		2.a Nachhaltigkeit im Geschäftsmodell verankern	2.b Sich für soziale und gesundheitliche Anliegen der Mitarbeitenden einsetzen	2.c Berufliche Gestaltungsspielräume nutzen
Gesellschaftliche Entwicklungen und politische Entscheidungen		3.a Politische Rahmensetzungen der Lebensmittelproduktion beurteilen	3.b Die regulative Idee der Nachhaltigkeit mittragen	3.c Mit Lebensmitteln Lebensstile ausdrücken

Rohstoffe bedarfsgerecht auswählen und bereitstellen



Bildlizenz: CC Peter Wendt via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende handeln bedarfsgerecht im Bestell- und Lagerprozess, indem sie Lebensmittelverluste vermeiden, Teilprozesse optimieren und auf detaillierte Spezifikationen ihrer typischen Rohstoffe achten.

Auszubildende können ...

- ... konkrete Nachhaltigkeitsaspekte ihrer Rohstoffe benennen (Ökonomie, Ökologie, Soziales, Tierwohl, Gesundheit und Kultur), kritisch hinterfragen und diese bei der Rohstoffauswahl berücksichtigen.
- ... die zur Beschaffung nötigen Informationen recherchieren und dokumentieren.
- ... detaillierte Rohstoffspezifikationen festlegen, um Fehlkäufe zu vermeiden.
- ... Bestellmengen und Lieferdaten an Lager-, Produktions- und Absatzplanung anpassen und somit Übereinkauf vermeiden.

Vorgelagerte Arbeits- und Produktionsbedingungen sowie Lieferketten beurteilen



Bildlizenz: CC Mario Dobelmann via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende sind sich der Position ihres Betriebes in einer längeren Wertschöpfungskette bewusst. Sie verstehen, dass insbesondere die vorgelagerten Arbeits- und Produktionsschritte erheblichen Einfluss auf eine nachhaltige Entwicklung haben können und somit auf den Verantwortungsbereich des eigenen Betriebes zurückwirken. Sie können ...

- ... einschlägige Nachhaltigkeitsstandards und -label ihrer Branche als Entscheidungsgrundlage bei der Rohstoffauswahl nutzen. Dabei können sie die Aussagekraft und Glaubwürdigkeit dieser Nachhaltigkeitsstandards und -label kritisch beurteilen und auch in kundenorientierter Sprache erklären, was diese für die Beurteilung von Produktions- und Transportbedingungen bedeuten.
- ... ökologische Bedingungen und Konsequenzen der Rohstoffherzeugung (einschließlich ihrer Vorstufen), ihrer Lagerung und ihres Transports recherchieren und bewerten (z.B. ökologischer Fußabdruck am Beispiel des Flächen-, Wasser-, und CO₂-Fußabdrucks, Pestizideinsatz, Transportstrecken, Herkunftsort).
- ... soziale Bedingungen und Konsequenzen der Erzeugung, Vorverarbeitung und des Transports von Rohstoffen recherchieren und bewerten (z.B. Einhalten des Arbeitsschutzes, gesundheitliche Auswirkungen, Lohngerechtigkeit).

„Vom Feld bis in den Bauch“ denken



Bildlizenz: CC Stefan Vladimirov via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende verstehen ihre verantwortungsvolle Position in der langen Wertschöpfungskette von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis zum Konsum („vom Feld bis in den Bauch“). Sie haben verstanden, dass Fachkräfte in Lebensmittelhandwerk und -industrie ein wichtiges Bindeglied zwischen dem Zugriff auf Biokapazität (dem ökologischen „Verbrauch von Welt“) und dem körperlichen Wohlbefinden einzelner Menschen darstellen.

Auszubildende können ...

- ... ökologische und soziale Auswirkungen von der Rohstoffgewinnung bis zur Entsorgung herausstellen und diese bei der Entscheidungsfindung berücksichtigen.
- ... Stolz und berufliche Identität über ihre eigenen Arbeitsprozesse hinaus entwickeln, indem sie diese in den Kontext einer verantwortlichen, nachhaltigen Wertschöpfung stellen.
- ... die Sinnhaftigkeit einer verantwortungsvollen Rohstoffbeschaffung und -verwertung im Sinne der Gerechtigkeit erkennen und diese nach außen (auch über den eigenen Betrieb hinaus) vertreten (als „Botschafter*innen für eine nachhaltige Ernährung“).

Rohstoffe veredeln und eigene Arbeitsprozesse optimieren



Bildlizenz: CC Battlecreek Coffee Roasters via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende setzen Anlagen und Materialien wie Rohwaren, Hilfs- und Betriebsstoffe effizient im Rahmen der Veredelung von Rohstoffen ein. Auszubildende verstehen die besondere Bedeutung von Verlusten, Abfällen und Verpackungsbelastungen für eine nachhaltige Entwicklung und kennen Strategien zur Vermeidung oder Umwandlung. Sie können ...

- ... Prozesse, Maschinen und Anlagen so auswählen und nutzen, dass Ressourcen wie Wasser, Roh-, Hilfsstoffe und Energie effektiv und effizient eingesetzt werden.
- ... unterschiedliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten vergleichen (z. B. hinsichtlich eingesetzter Mengen, Mittel, Verfahren, Umweltverträglichkeit) und sicher anwenden.
- ... in der Produktion, beim Verpacken und Lagern lebensmittelschonende Verfahren zum Erhalt wertgebender Inhaltsstoffe (z. B. Vitamine, Antioxidantien) auswählen und anwenden. Wenn nötig, können sie Prozessparameter an die besonderen Verarbeitungs- und Lagereigenschaften der jeweiligen Rohstoffe anpassen.
- ... Wartungspläne erstellen bzw. vorausschauende Wartungskonzepte („predictive maintenance“) für Maschinen und Anlagen anwenden, um deren optimale Nutzungsdauer zu gewährleisten sowie ungeplante Ausfälle zu minimieren.
- ... Verpackungsbestandteile und ihre verschiedenen Funktionen (z. B. Schutz-, Transport-, Informations-, Werbe-, oder Zusatzfunktionen) einordnen und ihre Auswirkungen auf die Nachhaltigkeit kritisch reflektieren.
- ... Verpackungsmöglichkeiten unter Nachhaltigkeitsaspekten differenzieren (z. B. mit niedriger Ökobilanz, alternative Packstoffe) und unter Berücksichtigung von Funktionalität und Qualitätsanforderungen nachhaltige Verpackungen auswählen (Verpackungsmaterial, Verpackungsumfang).
- ... Daten zur Energieeffizienz von Anlagen und Prozessen in der Produktion, beim Verpacken und bei der Lagerung ermitteln (z. B. kWh/Produkteinheit, prozentualer Energieverbrauch je Arbeitsbereich). Sie können die Energieeffizienz von Anlagen und Prozessen bei der Produktion, beim Verpacken und bei der Lagerung mit branchenüblichen Werten kritisch vergleichen und mögliche Ursachen für Abweichungen identifizieren.
- ... Konzepte für die Steigerung der Energieeffizienz entwickeln und diese umsetzen.

Ressourcen- und klimabewusst produzieren



Bildlizenz: CC Karsten Würth via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende haben verstanden, dass eine ressourcenschonende Produktion nicht nur eine Frage der betrieblichen Kosten ist, sondern – im Kontext der globalen Klimaveränderungen und sozialer Ungerechtigkeiten – auch eine soziale Verantwortung. Sie entwickeln Vorschläge für Maßnahmen zur Ressourceneinsparung. Sie können...

- ... den indirekten CO₂-Ausstoß durch den Einsatz von Energie bei der Produktion, beim Verpacken und Lagern unter Nutzung verschiedener Energieträger (erneuerbar und konventionell) vergleichen. Sie können in diesem Zusammenhang den Unterschied zwischen erneuerbaren und fossilen Energieträgern erläutern, die Auswirkungen auf die Umwelt bewerten und die Folgen des Klimawandels im globalen Kontext darstellen.
- ... das Potenzial zum Einsparen von Kosten und Ressourcen (z.B. Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, Wasser, Energie) einschätzen und erläutern, inwiefern betriebliche Ziele und Klimaziele sich decken oder zueinander in Konflikt stehen.
- ... Argumente für eine wertschätzende Grundhaltung gegenüber Lebensmitteln anführen, die über das rein Ökonomische hinausgehen (z. B. Beachtung der globalen Biokapazität, soziale Ungerechtigkeit beim Zugriff auf Nahrungsmittel, Überfluss versus Hunger).
- ... Ursachen für Lebensmittelverluste und -abfälle erläutern, deren Auswirkungen (lokal, regional und global) beurteilen und Maßnahmen zur Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelverlusten identifizieren und umsetzen (z. B. Verkauf als B-Ware, Weitergabe an karitative Einrichtungen).

Durch Lebensmittelherstellung zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen



Bildlizenz: CC Charles Etoroma via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende verstehen sich als Prozessgestalter*innen bei der verantwortungsvollen Herstellung von Lebensmitteln. Sie sind bereit, die Sicherheit und Qualität von Lebensmittelprodukten mitzuverantworten und legen ihrem Beruf eine bedingungsfreie Achtung vor Leben und Gesundheit zugrunde („biologische Ethik“). Sie haben verstanden, dass jede ihrer Handlungen in der Produktion nachhaltig oder nicht-nachhaltig sein kann. Sie können ...

- ... ihre Spielräume bei der Auswahl und Gestaltung von Prozessen zur Herstellung, bei der Lagerung und Verpackung von Lebensmitteln nutzen, um einen aktiven Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung unserer Weltgesellschaft zu leisten.
- ... darstellen, welchen Beitrag zur Nachhaltigkeit sie durch die Auswahl bestimmter Handlungsalternativen bei der Gestaltung ihrer Arbeitsprozesse leisten.
- ... beschreiben, welche besondere Bedeutung der Lebensmittelsektor für eine nachhaltige Entwicklung hat und inwiefern sie mit ihren persönlichen Werten und Talenten ihre berufliche Rolle im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ausgestalten wollen.

Nachhaltige Produktmerkmale stärken



Bildlizenz: CC Bud Helisson via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende kennen Möglichkeiten, über die (Weiter-)Entwicklung von Produkten und Rezepturen einen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung aller zu leisten. Sie können ...

- ... bei der Produktentwicklung angemessene Rohstoffe mit möglichst geringen Klimaauswirkungen auswählen (z. B. pflanzliche Rohstoffe) und einsetzen. Sie können bestehende Produkte im Hinblick auf ihre Klimaauswirkungen optimieren und Rezepturen anpassen (z. B. Erhöhen des Anteils pflanzenbasierter Rohstoffe, neue Produkte mit Insektenproteinen, Nutzen von Kräutern und Gewürzen zur Nachhaltigkeitsoptimierung bestehender Rezepturen, z. B. Salz ersetzen, Einsatz besonderer lokaler oder historisch bedeutsamer Rohstoffe, ...).
- ... soziale Aspekte der Rohstoffproduktion als Auswahlkriterien bei der Entwicklung neuer Produkte oder bei der Überarbeitung bestehender Rezepturen einbeziehen. Neben den funktionellen Eigenschaften der Rohstoffe (z.B. technologische Verarbeitungseigenschaften) berücksichtigen sie weitere Aspekte, wie die Arbeits- und Produktionsbedingungen (z.B. fairer Handel, globale Klimagerechtigkeit). Beim Einsatz tierischer Produkte achten sie besonders auf Aspekte des Tierwohls und einer artgerechten Haltung. Sie kennen entsprechende Kennzeichnungen und Zertifizierungen (z. B. Haltungsformen, Siegel wie MSC und Bio-Standards).
- ... regionale, saisonale und ökologisch erzeugte Rohstoffe identifizieren und begründen, ob und wann deren Auswahl eine nachhaltige Option darstellt.
- ... Maßnahmen zur Vermarktung und Kommunikation entwickeln, mit denen nachhaltige Merkmale absatzfördernd herausgestellt werden.

Nachhaltige Ernährungsgewohnheiten unterstützen



Bildlizenz: CC Victoriano Izquierdo via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende sind bereit, ihr berufliches Handeln bei der Entwicklung und Vermarktung von Lebensmitteln im Hinblick auf eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung zu reflektieren und nicht-nachhaltige Ernährungsgewohnheiten zu hinterfragen. Sie haben verstanden, dass Konsumerwartungen wie „gesund“ und „lecker“ zueinander in Konflikt stehen können (z. B. Salze und Fette als gewohnte und günstige Geschmacksträger, die aber geringen diätischen Wert haben). Sie respektieren unterschiedliche Konsumstile, befürworten aber mit Bezug auf ihr berufliches Wissen und ihre berufliche Verantwortung besonders die Entwicklung nachhaltiger und gesundheitsfördernder Lebensmittel. Sie können ...

- ... die Marketingwirkung fair gehandelter Rohwaren und klimabewusster Produkte gegenüber Vorgesetzten und Kolleg*innen herausstellen und verständnis- und verantwortungsvoll mit Kund*innen kommunizieren (u. a. lebensmittelbezogene Lieferketten und Produktionsbedingungen).
- ... den Beitrag einer nachhaltigen Ernährung zum Erhalt kultureller Vielfalt und Biokapazität sowie zur Gesundheitsförderung herausstellen.
- ... sich im Rahmen ihrer Gestaltungsspielräume aktiv für die Gesundheit der Verbraucher*innen einsetzen.
- ... gesundheitliche Aspekte (Zucker-, Fett-, Salzgehalt, Gehalt an besonderen Inhaltsstoffen) in der Kommunikation zu Kolleg*innen und Kund*innen hervorheben, verkaufsfördernde Argumente für nachhaltige Produkte bestimmen und kommunizieren.
- ... bezugnehmend auf die typischen diätischen Eigenschaften ihrer eigenen Produkte Reduktionsziele reflektieren (Fett-, Zucker-, Salzreduktion), vor dem Hintergrund allgemeiner Kennzeichnungen (z. B. Nutri-Score, Nährwerttabelle) beurteilen und Rezepturen im Sinne einer gesundheitsfördernden Ernährung überarbeiten.

Traditionen bewahren und Trends setzen



Bildlizenz: CC Annie Spratt via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende wissen, dass das Spektrum ihres Berufes vom Stillen von Hunger bis hin zur Erfüllung sehr ausdifferenzierter Genussansprüche von Verbraucher*innen reichen kann. Sie verstehen sich als Gestalter*innen von Ernährungs- und Genussangeboten und nutzen Rezepturen als Medien kultureller Nachhaltigkeit: Als überliefertes Wissen, in dem sich erhaltenswerte Traditionen ausdrücken, und gleichzeitig als kreative Gestaltungsspielräume für Innovationen. Sie erkennen regionale Besonderheiten, kulturelle Diversität und Ernährungstrends als Chancen für die Entwicklung nachhaltiger Produkte. Sie können ...

- ... beurteilen, welchen Beitrag zur Ernährung und zum Genuss sie mit ihrem beruflichen Handeln und den konkreten Produkten ihres Betriebs leisten können (und leisten wollen).
- ... Genussansprüche vor dem Hintergrund der regulativen Idee einer nachhaltigen Entwicklung reflektieren.
- ... besondere Stärken und Traditionen ihres Handwerks bzw. ihrer Technologie bewusst einsetzen, um kulturelle Werte und immaterielles Erbe zu bewahren (z. B. Sorten- und Produktvielfalt, Deutsche Brotkultur als Weltkulturerbe, Reinheitsgebot deutsches Bier).
- ... ihre berufliche Rolle auch als Botschafter*innen und Modernisierer*innen von Handwerk und Industrie ausfüllen, die bewusst Traditionen und Innovationen balancieren.

Nachhaltigkeit im Geschäftsmodell verankern



Bildlizenz: CC Dose Juice via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende verstehen, dass Nachhaltigkeit und unternehmerischer Erfolg kein Widerspruch ist (u. a., da die Nachfrage nach nachhaltigen Produkten zunehmend Marktchancen eröffnet). Sie sehen das Potenzial, durch nachhaltige und innovative Produkte und Dienstleistungen den Umsatz zu steigern und Alleinstellungsmerkmale ihres Betriebs zu entwickeln. Sie erkennen ein Angebot nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen gleichzeitig als Merkmal verantwortlichen Handelns und Chance zur Sicherung der Wettbewerbs- und Zukunftsfähigkeit ihres Betriebs. Sie können ...

- ... beurteilen, welchen Beitrag ihr Unternehmens zu einer nachhaltigen Entwicklung aktuell leistet und potenziell leisten kann.
- ... vorschlagen, wie das Geschäftsmodell ihres Unternehmens entlang der Strategien „Effizienz“, „Konsistenz“ und „Suffizienz“ weiterentwickelt werden kann.
- ... wesentliche Merkmale nachhaltigkeitsorientierter Kundengruppen, Konsumstile und Trends benennen und diese nutzen, um im Rahmen des Geschäftsmodells ihres Unternehmens nachhaltige Produkte mit zu entwickeln und zu vermarkten.
- ... Vorteile verlässlicher Beziehungen zu Lieferanten, Kunden und Branchenpartnern beurteilen und reflektieren, wie langfristig und fair solche Beziehungen in ihren Betrieben gestaltet werden.
- ... verschiedene unternehmerische Maßnahmen zur Förderung einer nachhaltigen Entwicklung priorisieren (z. B. CO₂ Emissionen reduzieren, anstatt Kompensationszahlungen zu leisten).
- ... erläutern, wie nachhaltig ausgerichtete Unternehmen ihrer sozialen Verantwortung als gesellschaftliche Akteure nachkommen.
- ... Potenziale gemeinwohlorientierter und mitarbeitergeführter Unternehmensformen für ihre Branche beurteilen.
- ... Nutzen sowie Herausforderungen von Nachhaltigkeitsberichterstattung und Corporate Social Responsibility (CSR) bestimmen.
- ... aus Anforderungen von Nachhaltigkeitszertifizierungen (z. B. Produkt- und Managementstandards) Schlussfolgerungen für den eigenen Betrieb ableiten.
- ... bewerten, welche Maßnahmen der Nachhaltigkeitskommunikation effektiv und redlich sind (vgl. Greenwashing) und Vorschläge zur Außendarstellung von Nachhaltigkeitsaktivitäten formulieren.

Sich für soziale und gesundheitliche Anliegen der Mitarbeitenden einsetzen



Bildlizenz: CC Dainis Graveris via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende verstehen, dass soziale und gesundheitliche Anliegen der Mitarbeitenden Faktoren einer nachhaltigen Entwicklung von Arbeit und Gesellschaft sind. Sie können ...

- ... Aspekte betrieblicher Mitbestimmung aus Arbeitnehmer-, Betriebsrats-, und Arbeitgeberperspektive bestimmen.
- ... reflektieren, inwieweit betriebliche Mitbestimmung ein Korrektiv zur Ausbeutung von Menschen und Umwelt darstellen kann und langfristig im Interesse der Unternehmen ist, auch wenn es kurzfristig gilt, Interessenskonflikte auszutragen bzw. auszuhalten.
- ... eigene physische und psychische Belastungen und die der Kolleg*innen minimieren, indem sie gesundheitliche Beeinträchtigungen und familiäre Bedürfnisse bei der Arbeitszeitplanung berücksichtigen.
- ... im Austausch mit Kolleg*innen und Vorgesetzten betriebliche Verbesserungsvorschläge als Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung formulieren und umsetzen.
- ... die Regelungen des betrieblichen Arbeits- und Gesundheitsschutzes anerkennen und aktiv Maßnahmen zur Gewährleistung ihrer körperlichen Unversehrtheit ergreifen.
- ... Gesundheitsförderung und Suchtprävention bei sich und anderen unterstützen. Sie sind sich insbesondere der Gefahren im unkontrollierten Umgang mit von ihnen selbst produzierten Gütern bewusst (z. B. Alkoholsucht, Adipositas, Diabetes). Sie kennen spezifische Kampagnen ihrer Branche (z. B. „Bewusst genießen“, Brauerkodex) und sind sensibel für berufstypische Gefahren und Belastungen (z. B. Haltungsschäden, monotone Belastungen, Allergien).

Berufliche Gestaltungsspielräume nutzen



Bildlizenz: CC Aarón Blanco Tejedor via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende leben ihre berufliche Rolle und ihre aktuelle Position aus, indem sie sich aktiv in ihrem Unternehmen einbringen. Sie sind bestrebt, ihre Gestaltungsräume schrittweise auszubauen. Sie verstehen sich als Teil einer Berufsgemeinschaft, die über ihre aktuelle Situation in Ausbildung und Ausbildungsbetrieb hinausweist. Sie kennen und nutzen die eigenen „Hebel“ im Beruf, als Auszubildende und als zukünftige Fachkräfte. Sie bilden sich und andere weiter, indem sie Wissen und Erfahrung austauschen und kreative Ideen einbringen. Sie können ...

- ... Widersprüche und Konflikte im Zusammenhang mit der Nachhaltigkeitsidee aushalten, wenn sie sie nicht beeinflussen können.
- ... Unstimmigkeiten zwischen den Idealen einer nachhaltigen Entwicklung und vorherrschenden Arbeitsroutinen aus verschiedenen Perspektiven analysieren und daraus langfristig orientierte, nachhaltige Lösungen für ihr eigenes Handeln ableiten
- ... Veränderungsvorschläge entwickeln, um nachhaltigkeitsbezogenen Zielkonflikten (z. B. Kostendruck versus Umweltverträglichkeit) entgegenzuwirken und diese als Gestaltungsherausforderungen wahrnehmen – nicht als Entscheidungsprobleme.
- ... die aktuellen und künftigen Gestaltungsmöglichkeiten ihrer beruflichen Tätigkeit für ein nachhaltiges Arbeiten erkennen und bewerten. Sie nehmen Berufsarbeit und unternehmerische Entscheidungen als Möglichkeiten wahr, die Gesellschaft mitzugestalten und nachhaltig zu verändern.
- ... sich langfristige berufliche Ziele setzen, auch über die Ausbildung hinaus, und ggf. eine eigene unternehmerische Perspektive entwickeln.

Politische Rahmensetzungen zur Lebensmittelproduktion beurteilen



Bildlizenz: CC Fernando @cferdo via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende verstehen, dass ihr berufliches Handeln und das Handeln ihres Unternehmens durch gesellschaftliche und politische Rahmensetzungen beeinflusst werden. Sie erkennen, inwieweit Entscheidungen in verschiedenen Politikfeldern (z.B. Verbraucher-, Gesundheits-, Wirtschafts- und Sozialpolitik) die Transformation zu einer nachhaltigen Gesellschaft befördern und ihre Arbeitsbedingungen verbessern können. Sie kennen diesbezügliche Positionen und Aktivitäten der unterschiedlichen politischen Akteure sowie von Berufs- und Branchenverbänden. Sie erkennen eigene Möglichkeiten zur Partizipation und nehmen diese wahr. Sie können

- ... politische Entscheidungen benennen, die ihren Beruf und ihr Unternehmen betreffen und sich dazu positionieren.
- ... Positionen und Initiativen von Berufs- und Branchenverbänden zu nachhaltigkeitsrelevanten Themen unterscheiden und beurteilen.
- ... die Möglichkeiten und Grenzen des eigenen Unternehmens zur Wahrnehmung gesellschaftlicher Verantwortung benennen.
- ... externe Kosten (Kosten, die vom Unternehmen verursacht, aber von der Gesellschaft getragen werden, z.B. Gesundheitskosten, Kosten von Umweltschäden) ableiten, die durch die eigene Produktion entlang der Wertschöpfungskette verursacht werden und die Zusammenhänge zwischen Produktionskosten, externen Kosten und dem Preis eines Lebensmittels beurteilen.
- ... Nachteile monopolistischer Strukturen beschreiben – sowohl für eine nachhaltige Entwicklung als auch für eine soziale Marktwirtschaft.

Die regulative Idee der Nachhaltigkeit mittragen



Bildlizenz: gemeinfrei

Kompetenzziele:

Auszubildende kennen das Leitbild der nachhaltigen Entwicklung und die entsprechenden globalen Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen und können es kritisch-konstruktiv auf das Handeln im Betrieb übertragen. Sie können ...

- ... Grundzüge der Idee einer nachhaltigen Entwicklung erläutern (z. B. Brundtland-Definition, Nachhaltigkeitsdimensionen, planetare Grenzen).
- ... einzelne Nachhaltigkeitsziele für ihre Branche, den eigenen Betrieb und das eigene berufliche Handeln reflektieren, Handlungsbedarfe erkennen und diese in Handlungsoptionen übersetzen
- ... die besondere Bedeutung von Klimazielen zur Reduktion des Klimawandels darstellen. Sie verstehen, warum Treibhausgasemissionen zu Klimaveränderungen führen und können die ökologischen und sozialen Folgen der Erderwärmung auch global differenzieren (Ungerechtigkeiten zwischen „Globalem Norden“ und „Globalem Süden“).
- ... das Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung auch auf private Konsumententscheidungen und politisches Handeln übertragen. Sie verstehen sich als Akteure des Wandels auch über ihre berufliche Tätigkeit hinaus.

Mit Lebensmitteln Lebensstile ausdrücken



Bildlizenz: CC Pablo Merchán Montes via Unsplash

Kompetenzziele:

Auszubildende verstehen, dass Ernährung eine existenzielle Bedeutung im Leben aller Menschen hat und von biologischer Notwendigkeit bis hin zur Lifestyle-Ideologie sehr unterschiedlich gelebt wird. Sie verstehen, dass professionell gestaltete Ernährungsumgebungen wie Verkaufsräume, Märkte und Cafés/Restaurants, aber auch Verpackungen und andere Marketinginstrumente, einen starken Einfluss auf das Verhalten von Verbraucher*innen haben. Sie erkennen, dass die Verantwortung für nachhaltige Ernährungsgewohnheiten daher nicht allein bei den einzelnen Konsument*innen liegt. Sie wissen, dass Lebensmittel mehr sind als rein kommerzielle Güter und kennen unterschiedliche Werte-Dimensionen von Lebensmitteln (z. B. als identifikationsstiftende Kulturgüter, als nachwachsende Rohstoffe, als Menschenrecht, als Ausdruck von Kreativität, als sozialer Fokus bei gemeinsamem Kochen und Essen). Sie reflektieren diese Werte auch vor dem Hintergrund ihrer eigenen Ernährungsbiografie und Essgewohnheiten. Sie können ...

- ... die unterschiedlichen Werte erkennen, die den Lebensmitteln im eigenen Betrieb beigemessen werden. Sie können kritisch reflektieren, inwieweit diese Werte im Einklang mit einer nachhaltigen Entwicklung stehen. Sie verstehen, dass überzogene Kommerzialisierung eine Ursache nicht-nachhaltiger Entwicklungen ist. Sie kennen Argumente und Maßnahmen für die Stärkung nicht-kommerzieller Aspekte von Lebensmitteln (z. B. für eine zielgruppengemäße Kundenansprache, Lifestyle-Zusatzdienstleistungen wie Koch-/Backkurse/Rezepte).
- ... kritisch beurteilen, inwieweit sich Konsum- und Lebensstile sowie Trends auf persönliches Wohlergehen und eine nachhaltige Entwicklung auswirken. Sie haben die Bedeutung eines zukunftsfähigen und verantwortungsvollen Konsums für sich selbst und im globalen Kontext erkannt und können dies gegenüber anderen argumentieren.
- ... ihren beruflichen Beitrag zur Lebensgestaltung von Verbraucher*innen einschätzen und ziehen Stolz aus dem Bewusstsein, wie sinnstiftend und folgenreich berufliches Handeln in ihrem Beruf sein kann.

Autorinnen und Autoren

Dr.in Christina Strotmann; Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN), Corrensstr. 25, 48149 Münster, 0251 83-65572, christina.strotmann@fh-muenster.de

Dr.in Julia Kastrup; Professorin für Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der FH Münster, Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL), Leonardo-Campus 7, 48149 Münster, 0251 83-65538, kastrup@fh-muenster.de

Dr. Marc Casper; Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Humboldt-Universität zu Berlin, Kultur-, Sozial- und Bildungswissenschaftliche Fakultät, Institut für Erziehungswissenschaften, Geschwister-Scholl-Straße 7, 10117 Berlin, 030 2093-66882, marc.casper@hu-berlin.de

Dr. Werner Kuhlmeier; Professor für Berufs- und Wirtschaftspädagogik an der Universität Hamburg, Institut für Berufs- und Wirtschaftspädagogik, Sedanstr. 19, 20146 Hamburg, 040 42838-3724, werner.kuhlmeier@uni-hamburg.de

Dipl.-Oecotroph. Marie Nölle-Krug; Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der FH Münster, Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL), Leonardo-Campus 7, 48149 Münster, 0251 83-65165, noelle@fh-muenster.de

M.Ed. Anna-Franziska Kähler; Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Universität Hamburg, Institut für Berufs- und Wirtschaftspädagogik, Sedanstr. 19, 20146 Hamburg, 040 42838-3725, anna-franziska.kaehler@uni-hamburg.de

