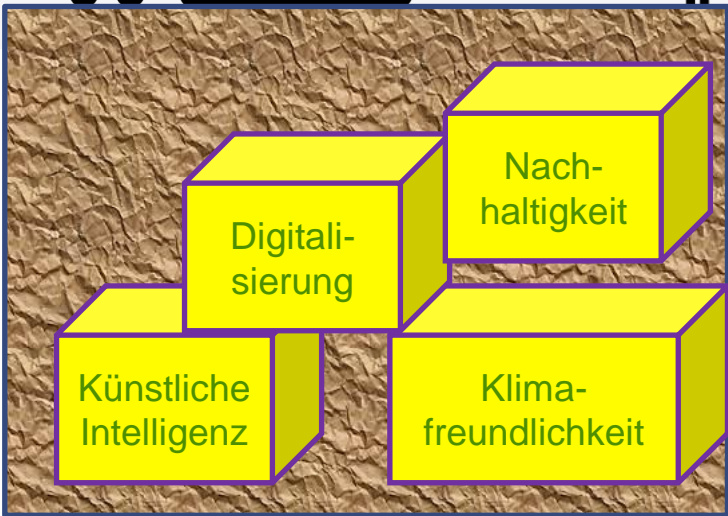


Zukunft als Gestaltungsoption



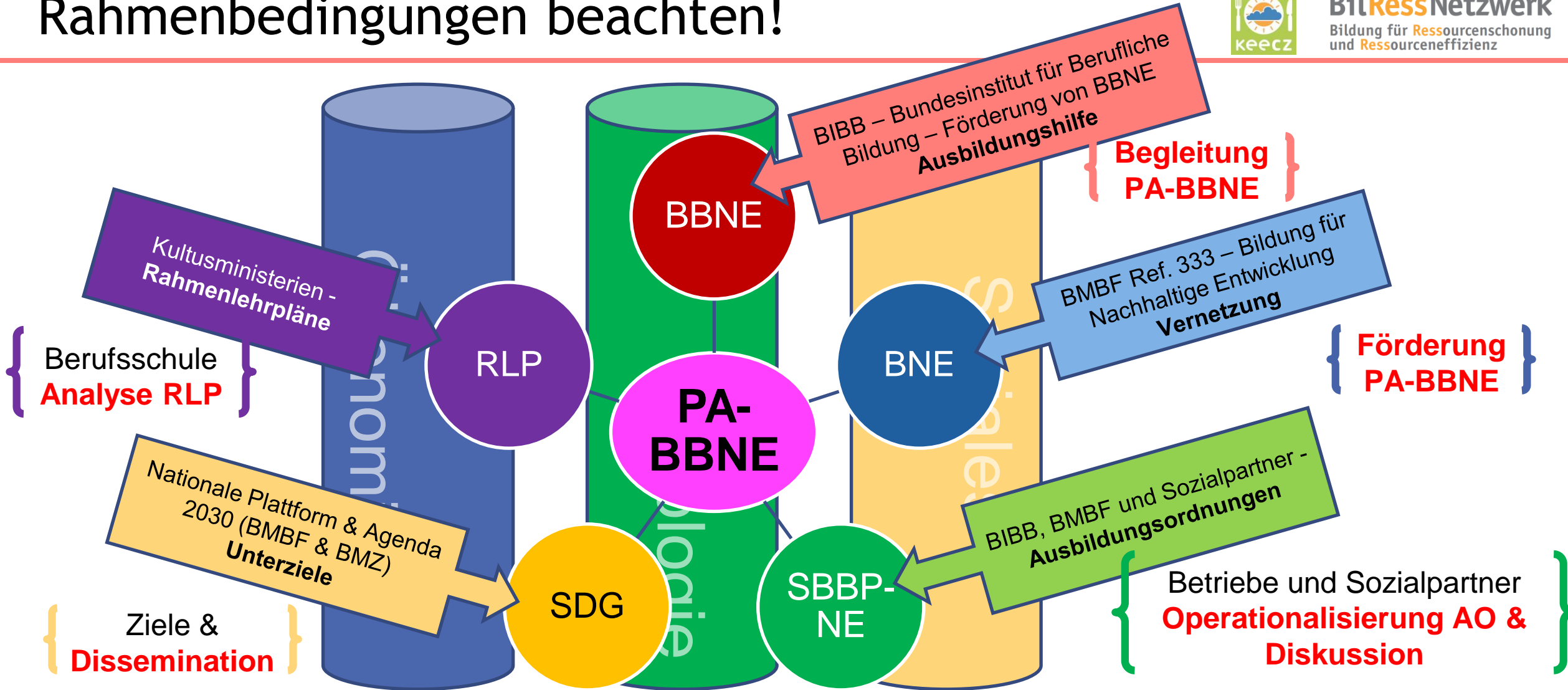
Nachhaltigkeit in der Berufsbildung

Zukunft als Bedrohung

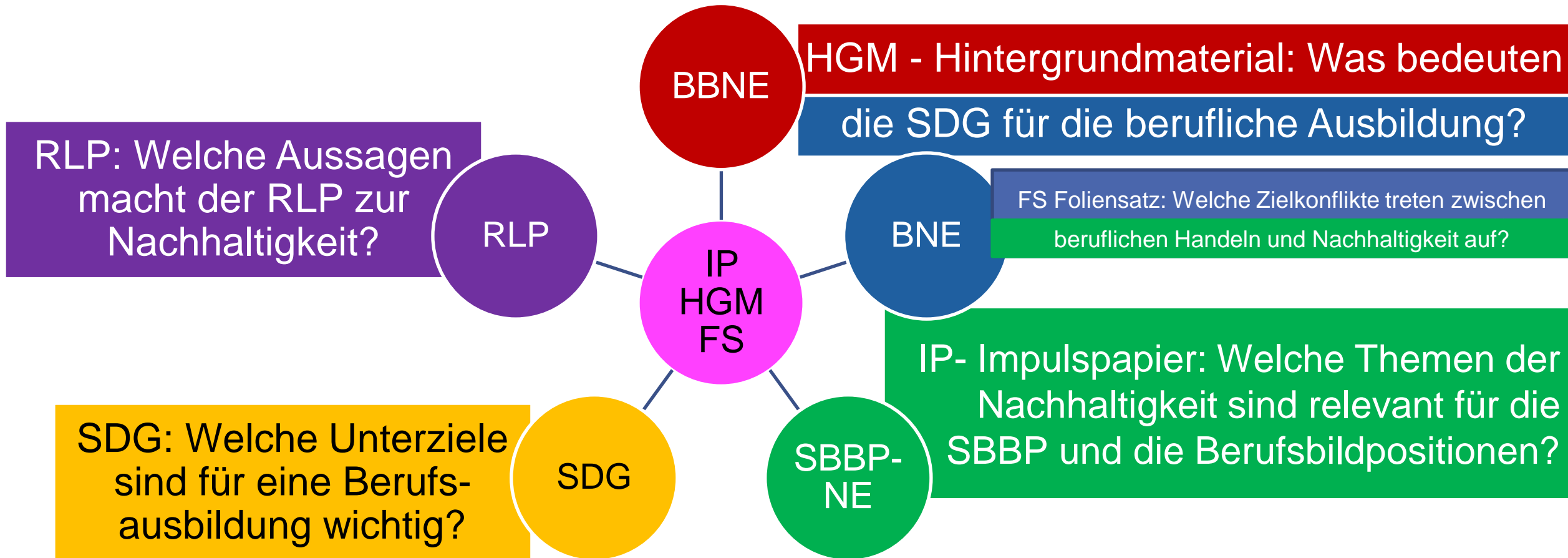


Die Projekte BilRess, KEEKS und PA-BBNE

BBNE muss vielfältige Akteure und Rahmenbedingungen beachten!



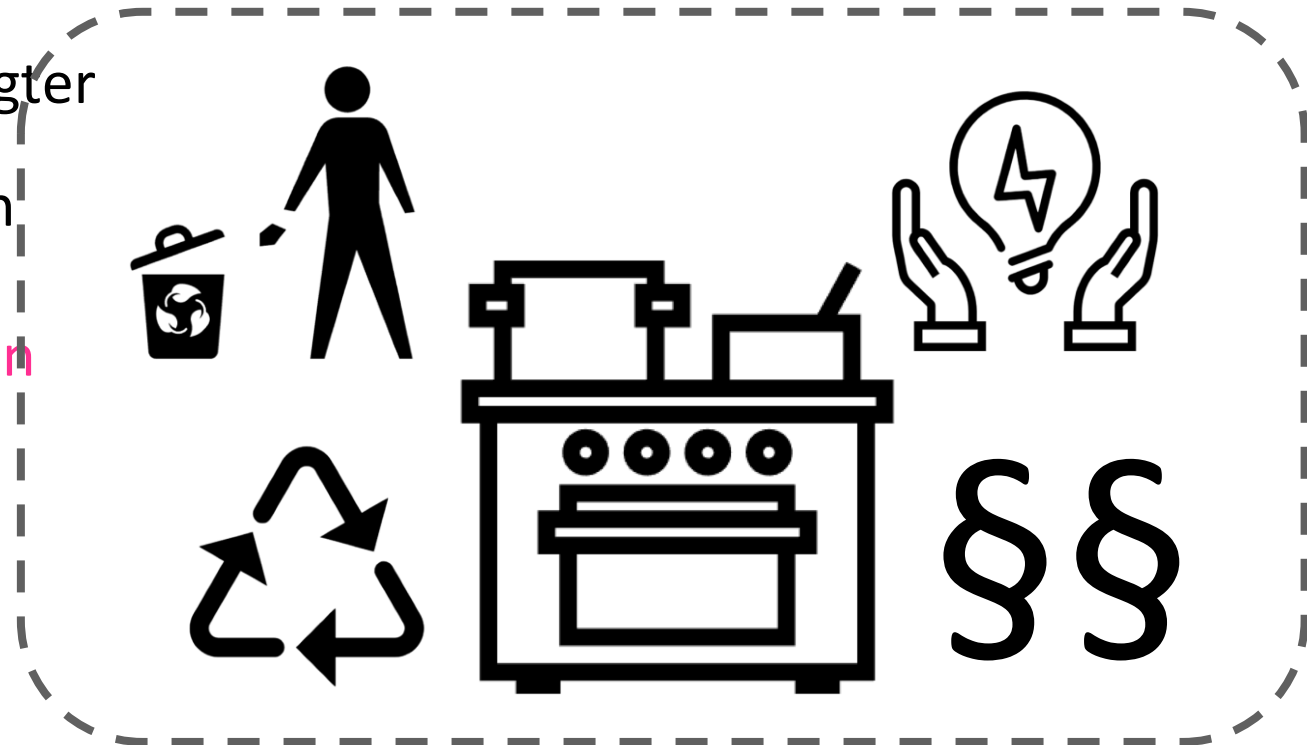
Was macht die Projektagentur BBNE (PA-BBNE)? Wir wollen die Berufliche BNE unterstützen!



BBNE - Die alte Standardberufsbildposition...

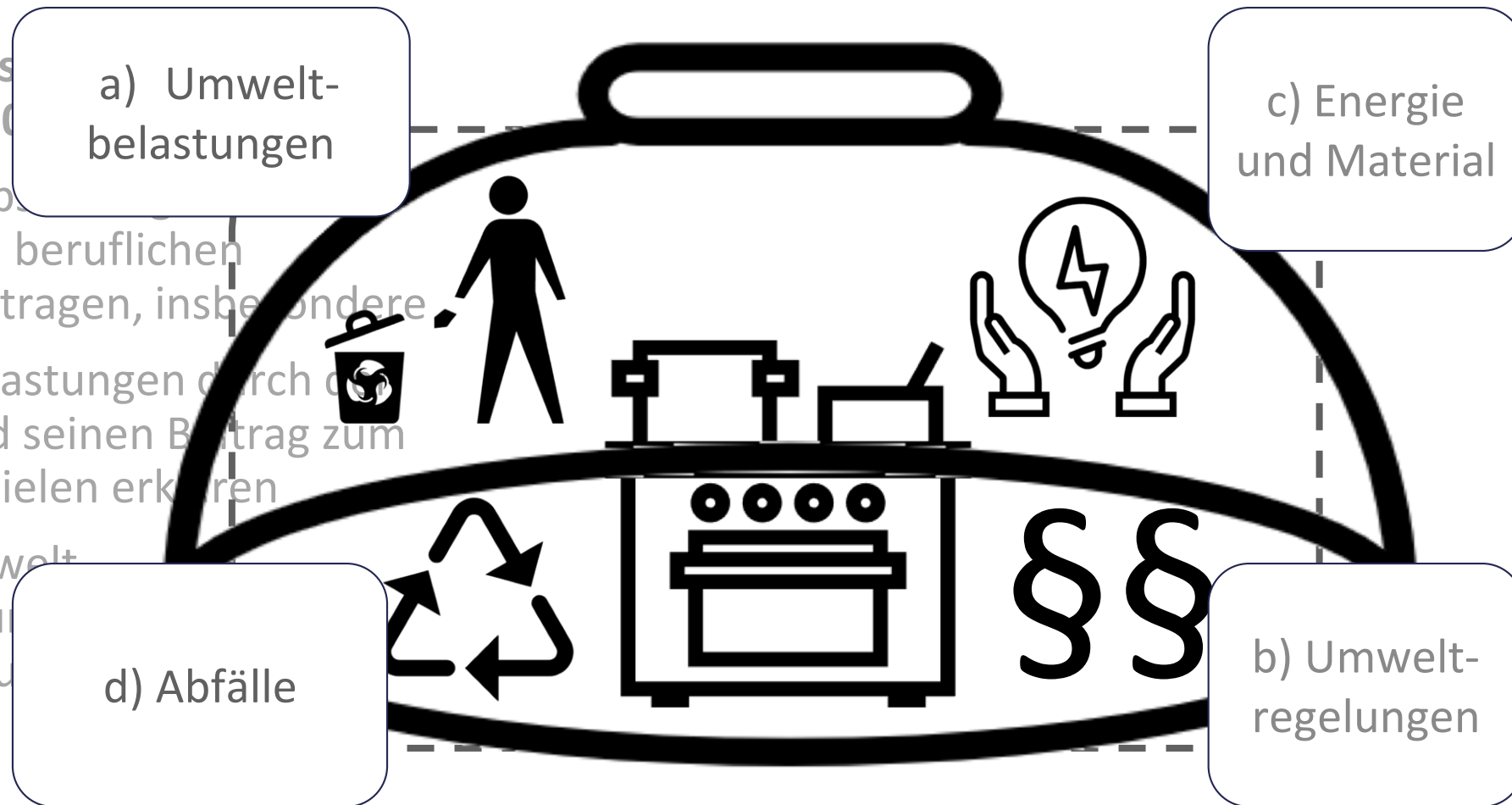
...

- **Standard-Berufsbildposition
“Umweltschutz” (vor 2021)**
- Zur **Vermeidung** betriebsbedingter **Umweltbelastungen** im beruflichen Einwirkungsbereich **beitragen**, insbesondere
- a) mögliche **Umweltbelastungen** ... an Beispielen **erklären**
- c) **Möglichkeiten ... umweltschonender Energie – und Materialverwendung nutzen**
- d) **Abfälle vermeiden...**



BBNE - Die alte Standardberufsbildposition... ist wie eine Käseglocke über dem Betrieb

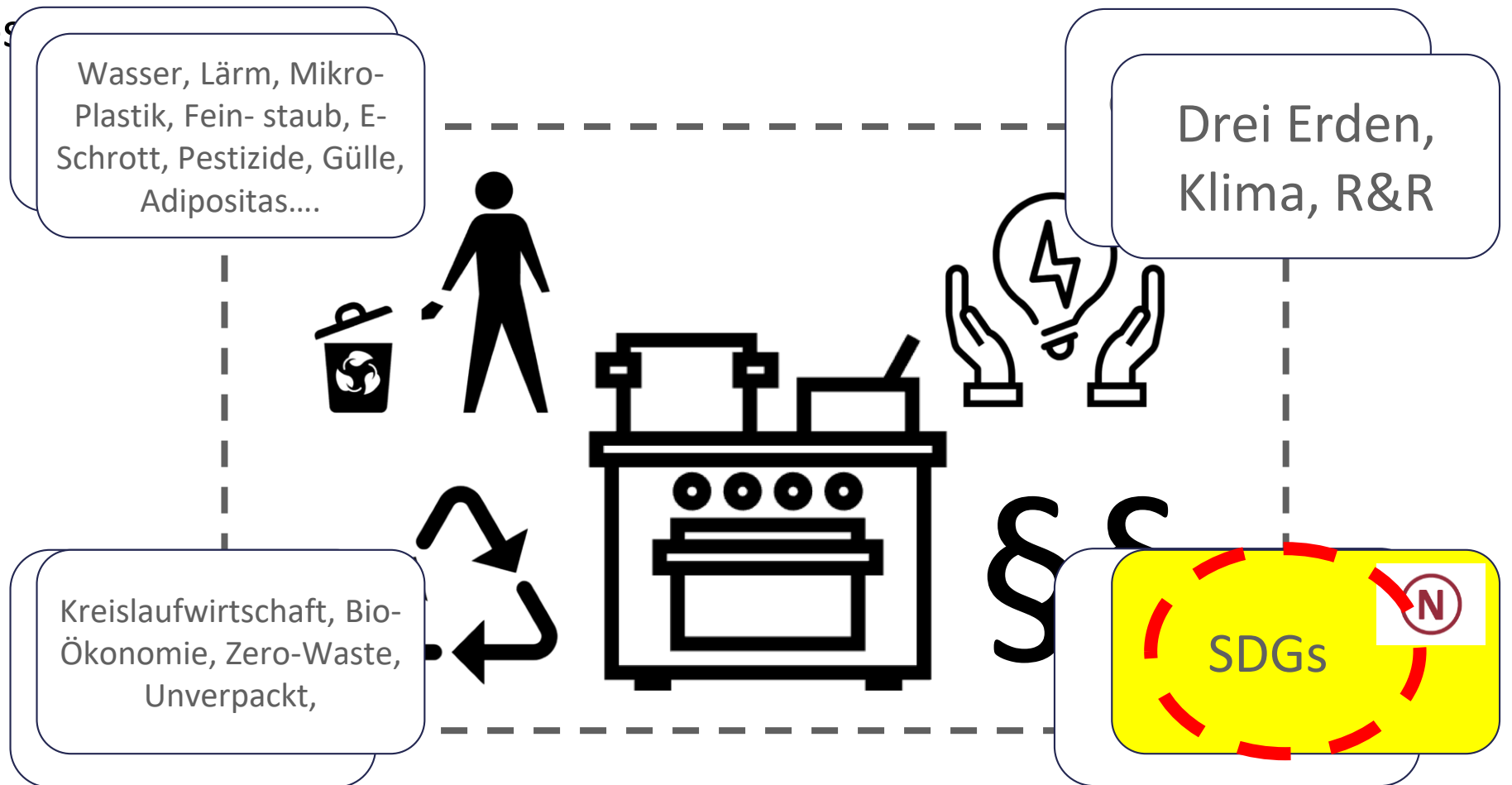
- Standard-Berufsbildposition „Umweltschutz“ (vor 2000)
- Zur Vermeidung betrieblicher Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere
- a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären
- c) Möglichkeiten ... umweltschonender Energie – und Materialverwendung nutzen
- d) Abfälle vermeiden..



BBNE - Die neue Standardausbildungsposition „Nachhaltigkeit“ lüftet die Käseglocke

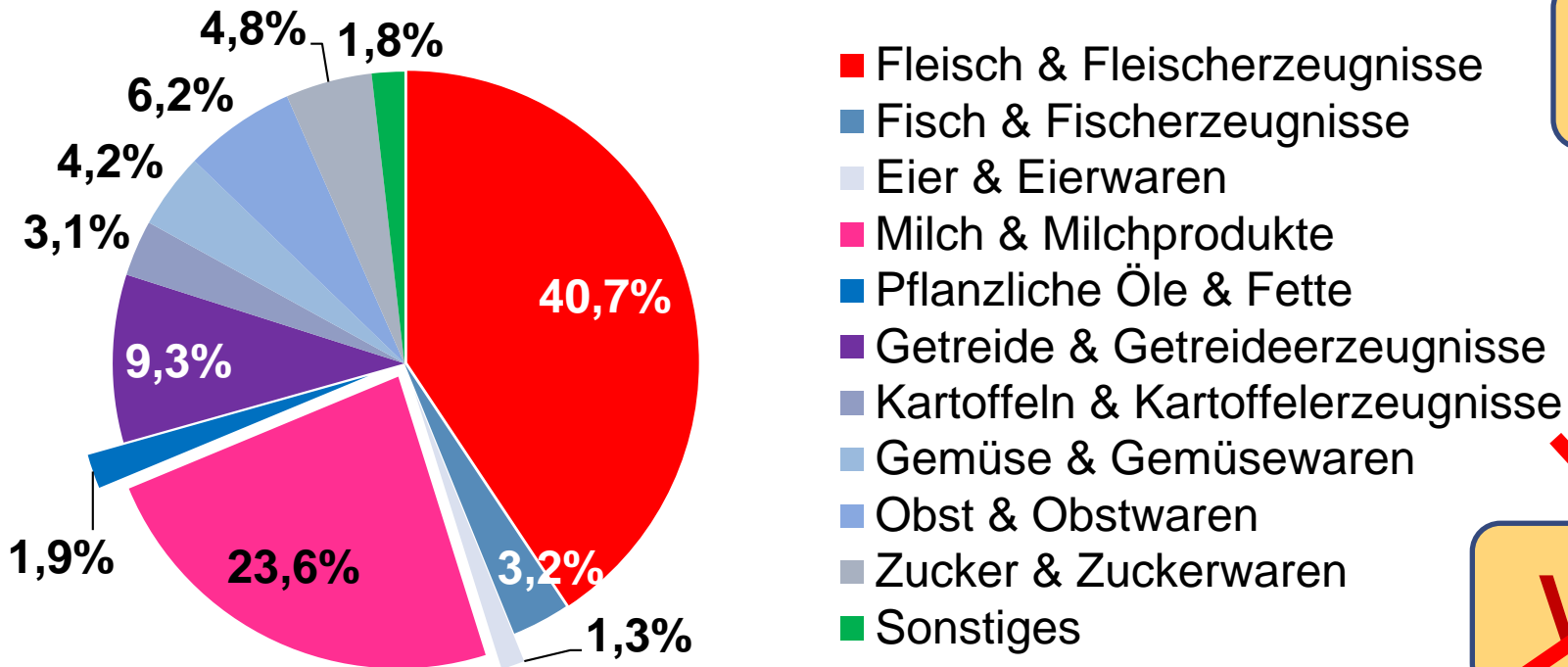
Standardberufsbildpos
on (BGB 2022):

a) Möglichkeiten zur
Vermeidung
betriebsbedingter
Belastungen für
Umwelt und
Gesellschaft
eigenen Aufgaben-
bereich *erkennen*
und zu deren
Weiterentwicklung
beitragen



Die neue Ausbildungsordnung am Beispiel der Hotel- und Gastronomieberufe (9.3.2022)

Es finden sich keiner der zentralen Begriffe für eine **gesunde** und **klimafreundliche** Ernährung in der novellierten Ausbildungsordnung!



~~Klima(schutz)~~

~~Methan~~

~~Zucker~~

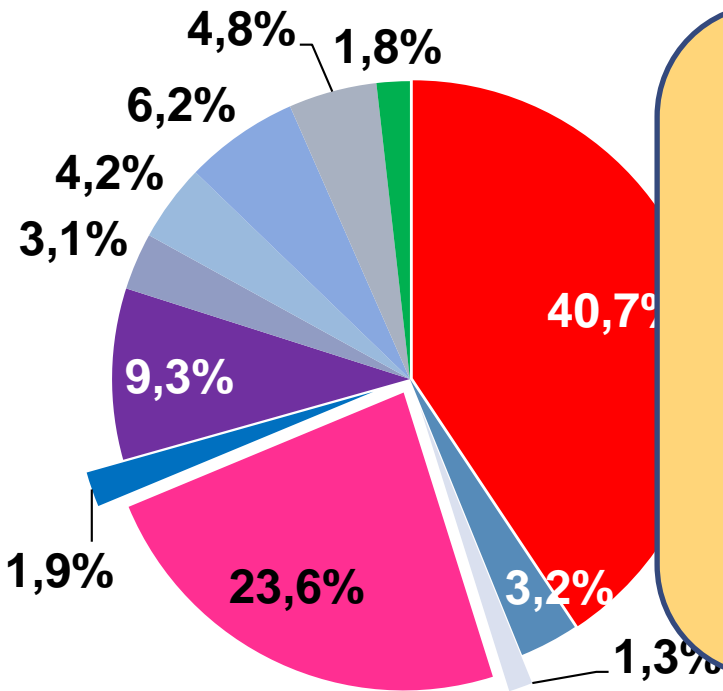
~~Emissionen~~

~~Vegan~~

~~Adipositas~~

Die neue Ausbildungsordnung am Beispiel der Hotel- und Gastronomieberufe (9.3.2022)

Es finden sich keiner der zentralen Begriffe für eine **gesunde** und **klimafreundliche** Ernährung in der novellierten Ausbildungsordnung!



Was kann die neue Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ für die Berufsausbildung bedeuten?

PA-BBNE versucht hierauf eine Antwort zu geben

~~(Schutz)~~

~~an~~

~~Zucker~~

~~ssionen~~

~~Adipositas~~

BBNE - Die neue Standardausbildungsposition und die SGD der Agenda 2030

- Die Weltgemeinschaft hat eine Agenda 2030 verabschiedet
- 17 Ziele geben die Richtung vor
- Jedes Ziel ist mit Unterzielen unterlegt
- Deutschland unterlegt die Ziele mit Indikatoren



Nachhaltigkeit in der Systemgastronomie: Anknüpfung an AO und RLP

Was sagt die Ausbildungsordnung?

- g) Gäste betreuen, sie über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren und beraten
- c) zum Produktsortiment des Betriebes, ... unter Berücksichtigung von Ernährungsformen und Ernährungstrends, gastorientiert und verkaufsfördernd beraten

Unmittelbare Bezüge zur nachhaltigen Ernährung finden sich nicht, Klimarelevanz der Ernährung kommt nicht vor

Was sagt der Rahmenlehrplan?

- *Lernfeld 3: Sie verschaffen sich einen Überblick ... **pflanzliche Rohstoffe**, ... und leiten ernährungsphysiologische ... Eigenschaften ab.*
- *Lernfeld 5: Information von Gästen zu **Ernährungsformen**,....*
- *Lernfeld 6: Sie berücksichtigen dabei ... Ernährungstrends ... Regionalität, **Nachhaltigkeit** ... sowie Qualitäts- und Gütesiegel.*

Nachhaltigkeit wird häufig erwähnt

BBNE - Die neue Standardausbildungsposition

Was sagen die SDG?

- SDG 2 „Kein Hunger“
 - Unterziel SDG 2.2. ... *alle Formen der Fehlernährung beenden...*
- SDG 3 „Gesundheit und Wohlbefinden“
 - *Unterziel SDG 3.4. Bis 2030 die vorzeitige Sterblichkeit aufgrund von nichtübertragbaren Krankheiten durch Prävention und Behandlung um ein Drittel senken*



Was bedeutet dies für die
gastronomischen Berufe?
(wenn Nachhaltigkeit integrativ vermittelt werden soll)

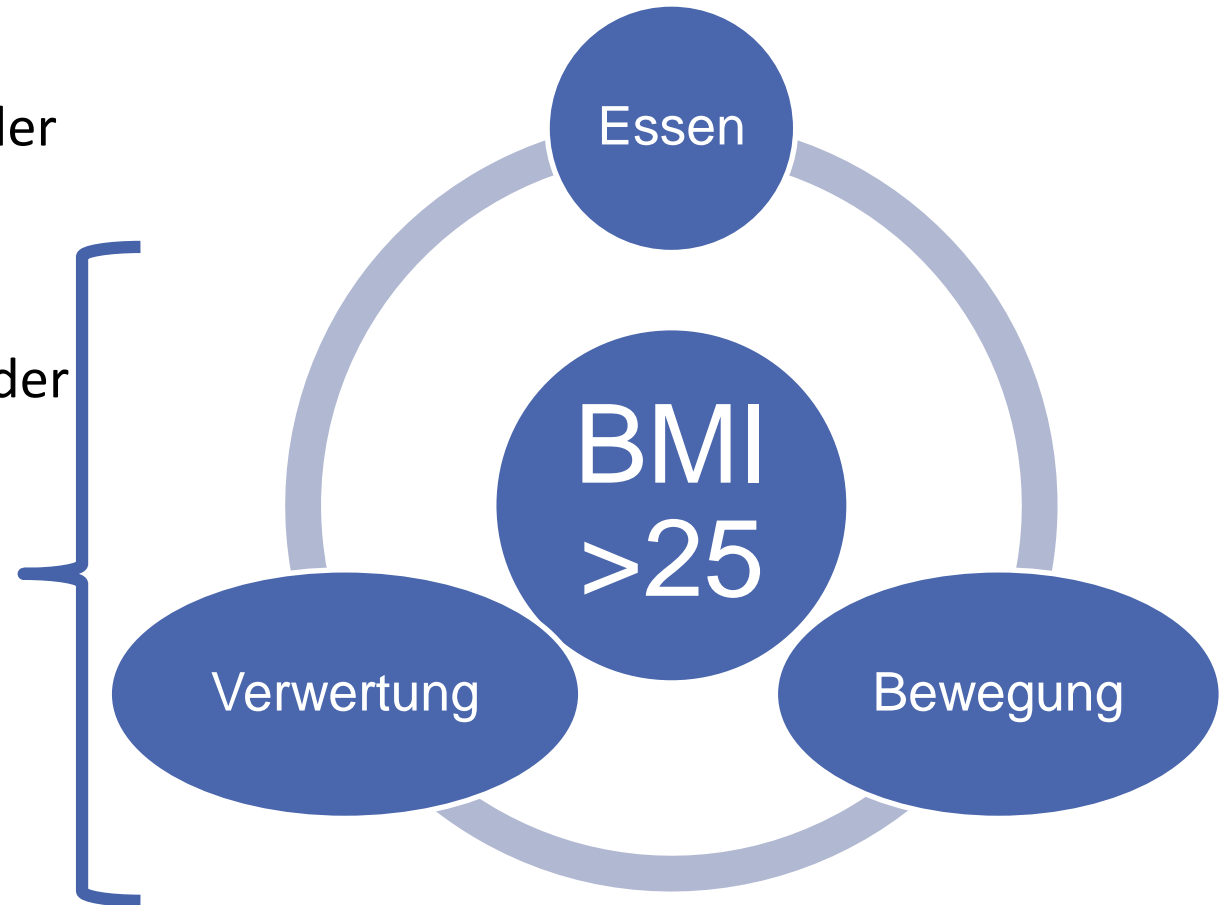
Einige Beispiele

Nachhaltigkeit in der Gastronomie:

SDG 3.4: Nicht-übertragbare Krankheiten senken

RKI (nicht übertragbare Krankheiten):

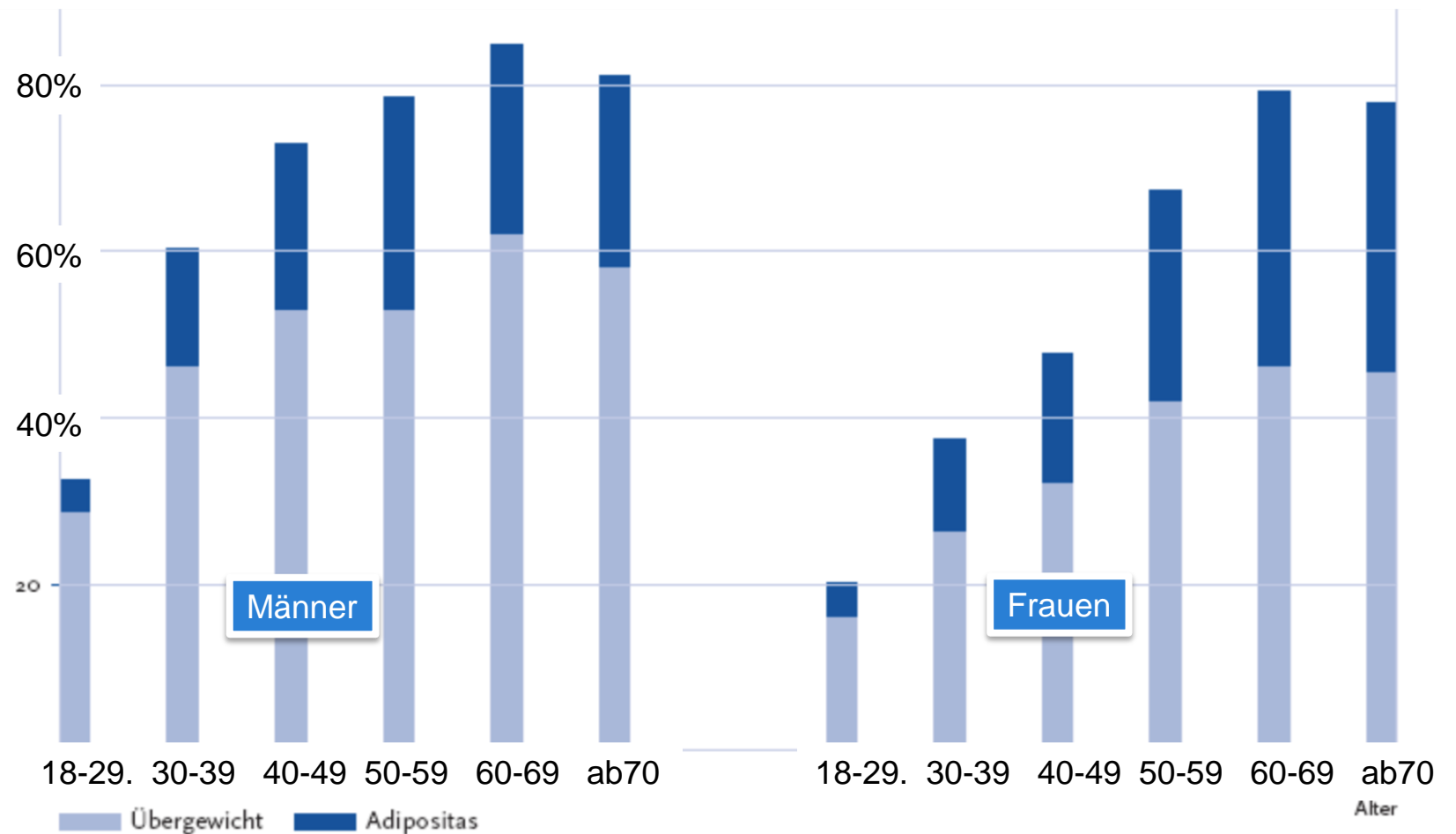
- Lebensmittelallergien: Zwischen 2 bis 3% der Erwachsenen und 4% der Kleinkinder
- **Adipositas** ist europaweit endemisch geworden, mehr als 50% der erwachsenen Bevölkerung hat Übergewicht (BMI > 25) oder ist adipös (BfR o.J.).
- **Diabetes Mellitus** betrifft mehr als 7% der erwachsenen Bevölkerung (fast 6 Mio. Menschen, BfR o.J.)
- **Herz-Kreislauf-Erkrankungen** sind deutschlandweit die häufigste Zivilisationskrankheit und die häufigste Todesursache (BfR o.J.).



Nachhaltigkeit in der Gastronomie: SDG 2.2: Fehlernährung beenden

Stellen Sie sich vor, Sie leiten eine Schulküche. Ihnen fällt auf, dass viele Kinder übergewichtig ist. Sie initiieren ein Treffen mit der Schulleitung, dem Schulträger und der Mensakommissionen.

Mit welchen
Vorschlägen gehen
Sie in das Gespräch?



Nachhaltigkeit in der Systemgastronomie: Anknüpfung an AO und RLP

Was sagt die Ausbildungsordnung?

- g) Gäste ...
an Dienstleistungen ...
informieren ...
- c) zum ...
unter Berücksichtigung ...
Ernährung ...
Ernährung ...
verkaufsfähig ...

Fazit:

Eine integrative Vermittlung ist nur möglich, wenn
eine Operationalisierung der Nachhaltigkeit entlang
von AO und RLP erfolgt:

Wir müssen die Berufsbildung unterstützen!
Deshalb PA-BBNE!

Was sagt der Rahmenlehrplan?

... sich einen
... Stoffe, ... und
... che ...

Gästen zu

... en dabei ...

... lität,
... alitäts- und

Gütesiegel.

**Unmittelbare Bezüge zur nachhaltigen
Ernährung finden sich nicht, Klimarelevanz
der Ernährung kommt nicht vor**

Nachhaltigkeit wird häufig erwähnt

Konzept der didaktischen Impulspapiere

Operationalisierung der
Standartberufsbildposition
„Umweltschutz und
Nachhaltigkeit“

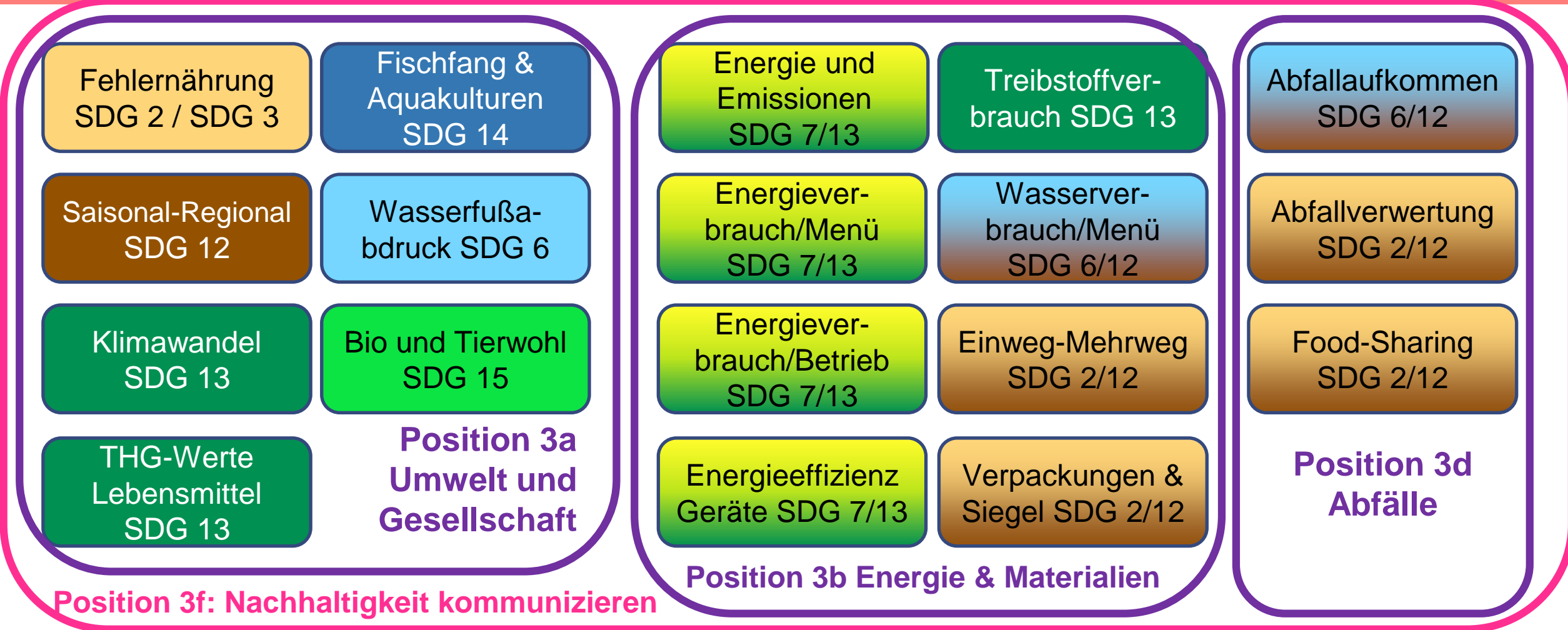
Analyse der
Berufsbildpositionen

Didaktische
Impulspapiere

Für jedes Berufsbild und jede
Fachrichtung spezifisch: z.B.
Fachmann/-frau und Fachkraft
für Systemgastronomie

Integrative Vermittlung und
Handlungsansätze werden im
IP aufgezeigt

Operationalisierung der SBBP „Nachhaltigkeit“ Positionen, Themen und SDG (Gastronomie)



Operationalisierung der SBBP „Nachhaltigkeit“ Positionen, Themen und SDG - **Tabelle 1**

Position 3e: Vorschläge für nachhaltiges Handeln entwickeln SDG 2: Fehlernährung reduzieren

- Bestimmung der Gerichte mit den höchsten Anteilen an “ungesunden” Komponenten und Entwicklung von Optionen zur Reduzierung der Anteile
- Kreation von ähnlichen Alternativen
- Entwicklung von sensiblen Alternativen für eine gesündere Ernährung

THG-Werte
Lebensmittel
SDG 13

Pos
Umw
Gese

Position 3e: Vorschläge für nachhaltiges Handeln entwickeln SDG 13: Maßnahmen zum Klimaschutz

- Alternativen für Lebensmittel mit hohen THG-Werten kennen und einsetzen können
- Reduktion der Mengen von hoch-klimarelevanten Zutaten möglich machen
- Menüplan analysieren können auf Lebensmittel, die per Luftfracht transportiert werden

Abfallaufkommen
SDG 6/12

Abfallverwertung
SDG 12

Position 3f: Nachhaltigkeit koordinieren

Operationalisierung der Berufsbildpositionen

Bezüge herstellen zur Nachhaltigkeit - **Tabelle 2**

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (AO) sowie RLP

g) Gäste betreuen, sie über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren und beraten
Lernfeld 3: Sie verschaffen sich einen Überblick ... pflanzliche Rohstoffe ... und leiten ernährungs-physiologische ... Eigenschaften ab.

Lernfeld 5: Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen

Lernfeld 6: Sie berücksichtigen dabei ... Ernährungstrends ... Regionalität, Nachhaltigkeit ... sowie Qualitäts- und Gütesiegel.

Position und Lernfeld

A1 - Umgang mit Gästen
Lernfeld 3, 5 und 6

1

Beispielhafte Bezüge zur Nachhaltigkeit

- Erläuterung der Gesundheitsaspekte der Gerichte
- Erläuterung der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln
- Hinweise auf fair gehandelte Produkte
- Qualitätssiegel und Nachhaltigkeitssiegel
- Vegetarische und vegane Menüs
- Bio-Qualität oder regional-saisonale Produkte

3

PA-BBNE: Materialien für 82 Berufsbilder/ 127 Fachrichtungen

Tabelle 1: Operationalisierung der SBBP Tabelle 2: Verknüpfung mit den berufsprofilgebenden Berufsbildern Aufgaben: Je 2 umfangreiche Aufgaben Zielkonflikte: Auflistung diverser

- Altenpfleger*in
- Anlagenmechaniker*in
- Anlagenmechaniker*in für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik
- Asphaltbauer*in
- Bäcker/Bäckerin
- Bankkaufmann/frau
- Bauzeichner*in
- Bestattungsfachkraft
- Beton- und Stahlbetonbauer*in
- Betonfertigteilbauer*in
- Biologielaborant*in
- Brenner*in
- Brunnenbauer/Brunnenbauerin
- Chemielaborant*in
- Dachdecker/Dachdeckerin
- Diätassistent*in
- Elektroniker*in für Automatisierungstechnik
- Elektroniker*in für Betriebstechnik
- Elektroniker*in für Gebäude- und Infrastruktursysteme
- Elektroniker*in für Automatisierungstechnik
- Elektroniker*in für Betriebstechnik
- Elektroniker*in für Gebäude- und Infrastruktursysteme
- Elektroniker*in für Geräte und Systeme
- Elektroniker*in für Informations- und Systemtechnik
- Elektroniker*in für Maschinen- und Antriebstechnik BBG
- Elektroniker*in für Maschinen- und Antriebstechnik HWO
- Elektroniker*in Gebäudesystemintegration

- Fachangestellte/r für Arbeitsmarktdienstleistungen
- Fachangestellte/r für Markt- und Sozialforschung
- Fachinformatiker/Fachinformatikerin
- Fachkraft für Abwassertechnik
- Fachkraft für Agrarservice
- Fachkraft für Kreislauf- und Abfallwirtschaft
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Metalltechnik
- Fachkraft für Wasserwirtschaft
- Fachkraft Gastronomie - Restaurant Service
- Fachkraft Gastronomie - Systemgastronomie
- Fachkraft Küche
- Fachmann/frau für Restaurants-Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/frau für Systemgastronomie
- Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk - Bäckerei
- Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk - Konditorei
- Fahrradmonteur/Fahrradmonteurin
- Feinwerkmechaniker*in
- Fertigungsmechaniker*in

Ziel Operationalisierung der neuen Standardberufsbildposition
“Umweltschutz und Nachhaltigkeit”

Ergebnis

81 Berufsbilder mit **128 Fachrichtungen** bzw. Schwerpunkten für die berufliche Ausbildung in Betrieb und Berufsschule

52 **Hintergrundmaterialien**
Was bedeuten die SDG für die Berufsbilder für die Lehrpläne?

81 **Impulspapiere**
Was bedeuten die SDG für die Berufsbildpositionen der Ausbildungsordnungen?

52 **Foliensammlungen**
SDG und Zielkonflikte im Unterricht und im Betrieb diskutieren

12 **Begleitmaterialien**
Nachhaltigkeitsorientierte Kompetenzen unterrichten
Umgang mit Zielkonflikten üben
Die soziale Dimension der Nachhaltigkeit verstehen
Postkarten aus der Zukunft lesen



Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung

Die Materialien der Projektagentur
SDG-Hintergrundmaterial (HGM)
Zielgruppe: **Ausbildende und Lehrkräfte**



Schreiben Sie
mir eine E-Mail

IZT – Institut für Zukunftsstudien
und Technologiebewertung

Schopenhauerstraße 26; 14129
Berlin; www.izt.de

Dr. Michael Scharp
(m.scharp@izt.de)

Operationalisierung: SDG & Berufsbildpositionen

Konzept des Hintergrundmaterials

SDG 15 Leben an Land

SDG 15.2: ... Entwaldung beenden / SDG 15.3: ... bodengegrationsneutrale Welt anstreben / SDG 15.5 Verlust der biologischen Vielfalt ..Ende setzen

SDG 13 – Maßnahmen zum Klimaschutz

SDG 13.3: Die Aufklärung und Sensibilisierung ... im Bereich ... der Reduzierung der Klimaauswirkungen .. verbessern

Standardberufsbildposition: *Möglichkeiten zur Vermeidung* betriebsbedingter Belastungen für *Umwelt* und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen

Hintergrundmaterial

SDG 15

Intensive Landwirtschaft
Agro-Biodiversität
Bio-Produkte
Saisonal-regional

SDG 13

Fleisch und Milch
Reis
Transporte
Nutzerverhalten

Integrative Vermittlung und Handlungsansätze werden im IP aufgezeigt

Operationalisierung der SBBP „Nachhaltigkeit“ Themen für „FK/FM/FF Systemgastronomie“

SDG 2 Kein Hunger

- Armut in Deutschland
- Weitergabe von Speisen
- Minderung Abfallaufkommen
- Abfallentsorgung

SDG 6 Sauberes Wasser

- Wasserverschmutzung
- Virtuelles Wasser
- Wasserfußabdruck von Lebensmitteln

SDG 3 Gesundheit und Wohlbefinden

- Fehlernährung
- Nicht-übertragbare Krankheiten
- DGE-Empfehlungen

SDG 7 Bezahlbare und saubere Energie

- Erneuerbare Energien
- Umweltschutz
- Flächenkonkurrenzen

SDG 8 Menschenwürdige Arbeit

- Kunden wollen "billig"
- Wertschöpfungskette
- Lieferkettengesetz

SDG 12 Nachhaltige/ Konsum & Produktion

- Siegel und Verpackungen
- Putz- und Spülmaterialien
- Saisonal-Regionale Ernährung

SDG 13 Maßnahmen zum Klimaschutz

- Fleisch- & Milchprodukte
- Nutzerverhalten
- Energieeffiziente Küche

SDG 15 Leben an Land

- Intensive Landwirtschaft
- Agro-Biodiversität
- Bioprodukte

**Ein Material mit ca.
500 Literaturangaben**

PA-BBNE: 38 Hintergrundmaterialien für 80 Berufsbilder/Fachrichtungen (Stand 20. März 2023)

SDG 3: “Gesundheit und Wohlergehen”

Für Deutschland sind die im SDG 3 benannten Themen - Mütter- und Kindersterblichkeit, übertragbare Krankheiten wie AIDS oder TBC vermeiden, Zugang zu Gesundheitsdienstleistungen, selbstbestimmte Familienplanung - eigentlich sehr gering oder kaum bedeutsam. Zudem gibt es in der Systemgastronomie, z.B. für die Kita- und Schulgastronomie, eine gesundheitsorientierte, aber nicht verpflanzte Systemgastronomie (eigentlich) kein Modell, das eine gesundheitsorientierte Versorgung gewährleisten kann. Deutlich schwieriger ist es, den Kundenwünschen an vorderer Stelle eine Risikobewertung in Deutschland deutlich auf (BfR o.J.), weshalb die Ziele:

- SDG 2.2. ... alle Formen der Fehler
- SDG 3.4. Bis 2030 die vorzeitige Sterblichkeit durch Krankheiten durch Prävention un

gerade hier ihre Relevanz haben. Ernährung und Ernährung bestimmt unser Wohlergehen, damit können die ernährungsbezogenen Berufe essentiell zu einem guten Leben beitragen. Die Schnittmenge für das SDG 3 ergibt sich aus den Nummern a und e der Standardberufsbildposition (BGB 2022):

Die Gastronomie kann oder könnte einen wesentlichen Beitrag zu diesem SDG in Hinsicht auf Adipositas, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen leisten, indem sie gesunde Speisen anbietet und bewirbt. Im Prinzip ist dies im Education- und Care-Bereich umgesetzt, im Business-Bereich (Kantinen) und in der Individualverpflegung ist es deutlich schwieriger. Hier gibt es einen gewichtigen

Beschreibung von 6 bis 10 relevanten SDG's
Umfang: 60 bis 180 Seiten
In allen HGM: SDG 4 Bildung; SDG7 Saubere Energie und SDG 8 Menschenwürdige Arbeit
Berufsbildbezogene Ausgestaltung: alle anderen SDG
Gesamtumfang: Ca. 4.000 Seiten (Stand 20.März 2023)

gibt es auch in der maximal 2 mal Fleisch pro Burger und Pommes viel Fleisch (vgl. Scharp et mult. al. einzelne Essen, das der die Summe der ungesunden in großes, attraktives Angebot beraten. Aber was bestellt