

Fara Steinmeier

## **Nachhaltigkeitsorientiertes Lernen am Arbeitsplatz in der Gemeinschaftsverpflegung als Ansatz für die berufliche Weiterbildung**

Die Weiterbildungsteilnahme der Beschäftigten im Gastgewerbe bildet das Schlusslicht im Vergleich anderer Branchen. Auch wenn die Ressourcen (u. a. finanziell, personell) in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) niedrig sind, gilt es nachhaltigkeitsorientierte Weiterbildungsangebote zu schaffen, die von der Branche wahr- und angenommen werden. Der Beitrag erörtert, ob das Prinzip des Lernens am Arbeitsplatz eine attraktive Lösung darstellen kann.

**Schlüsselwörter:** Gemeinschaftsverpflegung, Weiterbildung, Lernen am Arbeitsplatz, Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE)

### **Sustainability-oriented learning at the workplace in mass catering as an approach for continuing professional development**

The participation of employees in the hospitality industry in continuing education is at the bottom of the list compared to other industries. Even though the resources (financial, personnel, etc.) in the mass catering are low, it is important to create sustainability-oriented training opportunities that are perceived and accepted by the industry. The article discusses whether the principle of learning on the job can be an attractive solution.

**Keywords:** mass catering, professional training, learning on the job, vocational training for sustainable development

---

## **1 Einleitung**

Um die globalen, europäischen und deutschen Nachhaltigkeitsziele – z. B. die Sustainable Development Goals und Klimaziele – zu erreichen, müssen alle Sektoren, so auch der Ernährungssektor, weitreichende Beiträge leisten (WBAE, 2020).

Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, beeinflusst wesentlich unseren individuellen Gesundheitszustand und unser Wohlbefinden. Viele Lebensmittel, die wir konsumieren, tragen einen erheblichen sozialen, umwelt-, klima- und tierschutzbezogenen Fußabdruck. (WBAE, 2020, S. 1)

Die Gemeinschaftsverpflegung, also die Verpflegung von Gruppen z. B. in Kitas, Schulen, Betrieben, Seniorenheimen oder Krankenhäusern, als ein Teil des Gastgewerbes nimmt dabei eine besondere Rolle ein. So nehmen täglich etwa 16,5 Millionen

Menschen die Leistungen der Gemeinschaftsverpflegung in Anspruch (Stand 2018; DGE 2018). D. h., sie hat einen erheblichen Einfluss auf das Ernährungsverhalten vieler Menschen. Damit die Verpflegung nachhaltigkeitsorientiert ausgeführt wird, ist es wichtig, dass sich die Betriebe entsprechend ausrichten und dass alle Akteurinnen und Akteure des Betriebs über alle Hierarchiestufen hinweg „über entsprechende Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten hinsichtlich nachhaltigen Handelns verfügen“ (Tiemeyer, 2009, S. 10). Denn die Mitarbeitenden sind die entscheidenden Akteurinnen und Akteure zur Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen, sie sind die Botschafterinnen und Botschafter der Nachhaltigkeitsbestrebungen nach außen und gleichzeitig sind sie wichtige Adressatinnen und Adressaten (Schrader & Muster, 2014, S. 277). Insbesondere mit Blick auf den direkten Kontakt zum Gast bei der Ausgabe wird diese Bedeutung unterstrichen. Berücksichtigt man jedoch die Personalsituation im Gastgewerbe, die als prekär bezeichnet werden kann, so ist zu beleuchten, wie ein nachhaltiges Handeln im Betrieb trotzdem ermöglicht werden kann. Das Gastgewerbe ist charakterisiert durch den Fachkräftemangel und einem hohen Anteil an un- und angelernten Arbeitskräften – gepaart mit einer unterdurchschnittlichen Weiterbildungsbeteiligung und -quote (siehe Steinmeier & Kastrup, 2022). Auch wenn durch die Novellierung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe zum 1. August 2022 in den Ordnungsmitteln deutlicher Nachhaltigkeitsbezüge z. B. in den KMK-Rahmenlehrplänen bzw. in den Lernfeldern aufgeführt werden und die Ergänzung um Nachhaltigkeit bei der Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ zum 1. August 2021 erfolgt ist, werden hierbei nur die formal durch eine Ausbildung qualifizierten Personen zu nachhaltigem Handeln befähigt. Es bleibt zu hinterfragen, wie die Fachkräfte und die un- und angelernten Arbeitskräfte geschult werden können, damit sie nachhaltigkeitsorientierte Handlungskompetenzen entwickeln. Zwar wird in der Novellierung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe auch ein Fokus auf die frühe Übernahme von Aufgaben der Anleitung und Führung von Mitarbeitenden gelegt, zur Förderung entsprechender Kompetenzen; jedoch sollte es darüber hinaus weitere Weiterbildungsangebote (auch für die bereits ausgebildeten Fachkräfte und die un- und angelernten Arbeitskräfte) geben. Vor dem Hintergrund dieser Problemstellung lässt sich folgende Fragestellung formulieren: Wie sollten nachhaltigkeitsorientierte Weiterbildungen für die Mitarbeitenden der Gemeinschaftsverpflegung gestaltet sein, damit sie von der Branche wahr- und angenommen werden?