

## Konzeptidee

### **Zusatzqualifikation „Nachhaltiges Wirtschaften im Gastgewerbe“**

- **Kampagnemotto : Gastfreundschaft mit Köpfchen – Auszubildende auf dem Weg zum nachhaltigen Wirtschaften im Gastgewerbe**

## Idee

Auszubildende im Hotelfach zeigen mit Praxis-Konzepten zum nachhaltigen Wirtschaften, dass und wie es geht!

- Jährlich werden im Gastgewerbe tonnenweise Lebensmittel in den Müll geworfen und große Mengen CO2 erzeugt. Angehende Hotelfachleute machen Management, Mitarbeiter und Gäste auf diese Verschwendung aufmerksam und klären über Alternativen auf. Sie sensibilisieren Gastgeber und Gäste für umweltfreundliches Verhalten und ressourcenschonendes Handeln. Die Auszubildenden geben konkrete Anregungen, um die Sichtweise aller Beteiligten so zu verändern, dass nachhaltiges Handeln stärker in den Mittelpunkt des Lebens, beruflich und privat, rückt. Darüber hinaus verstehen sie sich als Impulsgeber in ihren Hotels, die aktiv am betrieblichen Nachhaltigkeitsprofil mitarbeiten, zusammen mit den jeweiligen Umweltbeauftragten.
- Die Junioren erhalten eine Nachhaltigkeitsqualifikation (Workshops + Urkunde, in Kooperation mit UnternehmensGrün).
- Aufbau eines Netzwerkes relevanter Akteure: Hotels, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA, UnternehmensGrün, weitere Oberstufenzentren, Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland BUND, andere Verbände und Nichtregierungsorganisationen

## Ziele

1. Berliner Hotels sparen Ressourcen ein, reduzieren die CO2-Emissionen und vermeiden Müll!
2. Die Auszubildenden sind Experten mit Nachhaltigkeitsqualifikation, die Verantwortung übernehmen und über das eigene Hotel hinaus als Multiplikatoren wirken. Sie gestalten aktiv und partizipativ mit und erfahren Wertschätzung für ihr Engagement.
3. Die Hotels nehmen die Anregungen der Junioren auf und setzen sie in konkreten Maßnahmen um.
4. Die Akteure kooperieren, tauschen Konzepte aus und bündeln ihre Aktivitäten zum Klimaschutz.

## **Leitziel**

Sustainability Skills vermitteln und angehende Hotelfachleute ausbilden zu:

- Initiatoren für Energieeinsparprozesse (Zusammenarbeit mit den Umweltbeauftragten der Hotels, Energiedetektive, Ressourcenverbrauch senken, Umweltbelastungen reduzieren, ...)
- Visionäre für Energiepotentiale (Workshops mit Morgenlande/BUNDjugend als Futurelabs, Ideenbörsen zur Energienutzung und Effizienzsteigerung bei Wärmeerzeugern, ...)
- Marketingexperten für eine nachhaltige Entwicklung / ein Nachhaltigkeitsmanagement im Hotel (Corporate Social Responsibility, Zertifizierungs- und Auditierungsprozesse, ...)
- Innovatoren für Nachhaltigkeitsprojekte (Klimafreundliches Frühstück einführen, Fair Trade Produkte einsetzen, ...)

## Umsetzung

Wir führen, in Kooperation mit zwei Oberstufenzentren und UnternehmensGrün sechs Workshops zu nachhaltigem Wirtschaften durch, an denen Hotelfach-Auszubildende teilnehmen. Parallel finden Unterrichtsprojekte statt, die in Absprache mit den Hotels umgesetzt werden. Die Junioren führen Bestandsaufnahmen vor Ort (Hotels, Restaurants, Einzelhandel) durch, erarbeiten Maßnahmepläne und entwickeln Materialien. Wir konzipieren Medien (Kurzfilm, Flyer, Checklisten), um die Akteure im Gastgewerbe und Handel (Betriebe, Mitarbeiter, Gäste/Konsumenten) zu informieren und aktivieren (Kochen mit dem Klimakochbuch). Die erste Projektphase erfolgt exemplarisch mit Partnern, die schon eigene Aktivitäten zeigen (Hotel Ritz Carlton, Steigenberger, Scandic u.a.), um Einstieg und Wissenstransfer zu erleichtern. Die notwendige Netzwerkbildung mit weiteren Akteuren (BUND u.a. NRO) verläuft kampagnenorientiert (Restekochbuch). Die Projektergebnisse werden evaluiert, dokumentiert und kommuniziert (Filme, Flyer, Presse, hogaAKTIV).

## Netzwerk

- Die schon bestehenden Kontakte zu den wichtigsten Akteure im Rahmen der Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie sollen gefestigt und ein Netzwerk „Nachhaltigkeit im Gastgewerbe“ aufgebaut werden, u.a. mit:
  - DEHOGA – Energiekampagne
    - Kampagne mit dem Bundesverbraucherministerium „Zu gut für die Tonne“ und Checkliste zum nachhaltigen Wirtschaften
  - Hotels, beispielhaft – Ritz Carlton, Umweltmanagement
    - Scandic, Gebäude- und Energiemanagement
    - Steigenberger, BUND-Umweltpreis
  - UnternehmensGrün – Qualifizierungsprogramm „Nachhaltiges Wirtschaften“, Workshops
  - BUND/BUNDjugend – Projekt Morgenlande, Futurelab für Innovationen
    - Publikation nachhaltiger Projektmaterialien (Restekochbuch)
- In dieses Netzwerk sollen bereits aktive Nachhaltigkeitsakteure, sofern sie noch nicht eingebunden sind, integriert werden:
  - EnergieHotel, Jörg Behrend – Preisträger Handwerk und Umwelt im GASAG-Zukunftswettbewerb 2010 → Referenzobjekt für erfolgreiche Praxis
  - OSZ Bürowirtschaft und Dienstleistung – Preisträger Handwerk und Umwelt im GASAG-Zukunftswettbewerb 2010 → Kooperationspartner im geplanten Nachhaltigkeitsverbund Pankow mit UnternehmensGrün zur Qualifizierung „Nachhaltiges Wirtschaften“

## Innovation

**Die Entwicklung von vielen Einzelprojekten, Initiativen und Aktivitäten zum Klimaschutz (wie u.a. Lebensmittelvernichtung/Müllvermeidung/Energieeinsparung, Klimafrühstück, Kochen mit dem Klimakochbuch, Kräutergarten/Urban Gardening, Fair Trade Konzept für Hotels, Solaranlage) zu einem integrativen Ausbildungsbestandteil in der beruflichen Bildung.**

**Über einen Pilotversuch ist eine Aufnahme von Sustainability Skills in die Ausbildung der gastronomischen Berufe angestrebt und eine Weiterentwicklung, wie sie im Orientierungsrahmen Berufliche Bildung für nachhaltige Entwicklung von BIBB/BMBF beispielhaft vorliegt, erwünscht. Die Erfahrungen aus europäischen Modellversuchen und Projekten (fanwi/NRW, HaBiNa/HH, u.a.) sollen dabei explizit mit einbezogen werden.**

## Zeitplan

**2012-14            Netzwerkaufbau und Pilotversuch: Zusatzqualifikation „Nachhaltiges Wirtschaften“**

## Vorlauf

**Projekt: „Nachhaltiges Wirtschaften – Nahrungsmittelproduktion in einer globalisierten Welt; Handlungsoptionen für den Klimaschutz – regional und saisonal“;**

**Aktuelle Fortführung in drei Teilprojekten:**

- I. Müllvermeidungskonzept für das Gastgewerbe – Aktiv gegen Lebensmittelvernichtung**
- II. Klimabewusstes Kochen – Klimakochbuch, Klimafrühstück, Kräutergarten, global-regional-saisonal**
- III. Konzept für ein Fair-Trade-Hotel**

Ziele:

- Stärkung der Gestaltungskompetenz durch vorausschauendes Denken und Handeln im beruflichen und privaten Umfeld für Auszubildende, Lehrende und andere Akteure im Gastgewerbe.
- Die globalen Aspekte der Lebensmittelproduktion und das Ausmaß der Lebensmittelvernichtung im Gastgewerbe soll den verschiedenen Akteuren aufgezeigt und ihr eigener Anteil verdeutlicht werden.
- Dazu sollen exemplarisch Konzepte zur Müllvermeidung im Gastgewerbe und für ein Fair-Trade-Hotel entwickelt und mit Kampagne-Partnern umgesetzt, sowie Multiplikatoren-Fortbildungen mit dem Klimakochbuch durchgeführt werden.

Umsetzung :

- I. In einem umfangreichen Unterrichtsprojekt zum Thema Lebensmittelvernichtung führten Auszubildende Bestandsaufnahmen vor Ort (Hotels, Restaurants, Einzelhandel) durch, erarbeiteten Maßnahmenpläne und entwickelten Materialien. Der Film „Frisch auf den Müll“ und das Buch „Die Essensvernichter“ bildeten den Einstieg in die Thematik, die sich die Lernenden im weiteren Verlauf weitgehend partizipativ und eigenverantwortlich erarbeiteten. Die Auszubildenden bildeten Arbeitsgruppen zu selbst gewählten Themen, in denen sie über mehrere Wochen hinweg, teils unterrichtsbegleitend, ihre Teilprojekte gestalteten und Präsentationen fertigstellten. Sie konzipierten Medien (Kurzfilme, Flyer, Checklisten), um die Akteure im Gastgewerbe und Handel (Betriebe, Mitarbeiter, Gäste und Konsumenten) zu informieren und zu aktivieren. Die pädagogische Umsetzung erfolgte fächerübergreifend, mit Schwerpunkt Wirtschafts- und Sozialkunde, und lernortübergreifend, in Verbindung mit einem dreitägigen Workshop im Haus Kreisau. Die, im Rahmen des methodisch und medial vielgestaltigen Projekts, erstandenen Ergebnisse sind sehr beeindruckend und qualitativ überzeugend.
- II. In den Stoffverteilungsplänen wurde das Thema Nahrungsmittelproduktion und nachhaltiges Wirtschaften fest verankert und regelmäßig in den verschiedenen gastgewerblichen Berufen durchgeführt. Die Umsetzung erfolgte sehr vielfältig, von kleinen Projekten bis zum Besuch von Produzenten im Brandenburger Umland. Dazu zählte auch die Einbindung des gemeinsam mit dem EPIZ entwickelten Unterrichtsheftes zum Globalen Lernen „Berufe Global – Kochen“ in den Fachunterricht. Zum klimabewussten Kochen fanden regelmäßige Workshops mit dem Klimakochbuch statt, die sich an ein schulübergreifendes Publikum richten. Im Rahmen gemeinsamer Fortbildungen, u.a. Kochen für Nichtköche, fanden diese Aspekte unserer Bildungsarbeit ebenfalls Berücksichtigung.  
Im Rahmen eines einwöchigen Unterrichtsprojekts planten Auszubildende klassen- und berufsübergreifend ein gemeinsames Klimafrühstück. Die pädagogische Umsetzung erfolgte

fächerverbindend, in arbeitsteiligen und eigenverantwortlichen Lerngruppen, mit selbstgestaltetem Praxisteil und wechselseitigen Expertengesprächen sowie einer abschließender Evaluation.

Der Kräutergarten wurde inzwischen zum Schulgarten erweitert und verstärkt in den Fachunterricht einbezogen. Im Mensaprojekt, das Auszubildende selbst realisieren, wurde ein fester Veggie-Day etabliert, der zu bewusstem Fleischverzicht/-konsum anregen soll.

- III. Der Projekttag zum Fair-Trade-Hotel wurde mit großem Erfolg und positiver Resonanz durchgeführt. Die pädagogische Umsetzung erfolgte fächerungebunden, als übergreifende Projektaufgabe, in verschiedenen arbeitsteiligen Gruppenphasen klassenintern und auch - übergreifend, in Form eines Marktplatzes. Auszubildende befragten die beteiligten Klassen, werteten die Ergebnisse aus, dokumentierten den Arbeitsprozess und führten Interviews mit den beteiligten Schülerinnen.

#### Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler haben bei den drei Teilprojekten, mit jeweils unterschiedlicher Gewichtung, im wesentlichen die folgenden Kompetenzen erworben:

- Vorausschauend Entwicklungen analysieren und beurteilen können – kritische Reflexion der Folgen und Auswirkungen bestehender Produktionssysteme;
- Gemeinsam mit anderen planen und handeln können – Handlungskonzepte im beruflichen und privaten Bereich realisieren;
- Sich und andere motivieren können, aktiv zu werden – berufliche und private Handlungsfähigkeit bei der Verarbeitung und dem Konsum von Lebensmitteln stärken;
- Interdisziplinär Erkenntnisse gewinnen und handeln – Ungerechtigkeiten im Welthandel erkennen und Fair-Trade-Prinzipien als Handlungsalternativen entwickeln;
- Empathie für andere zeigen können – Fairen Handel aktiv unterstützen.