

ANG-Nachgefragt 02/2019

mit Dr. Verónica Fernández, fachwissenschaftliche
Programmleiterin beim Bundesinstitut für Berufsbildung
(BIBB)



Warum ist das Thema Nachhaltigkeit in der Berufsbildung Ihrer Meinung nach zunehmend wichtig?

Frau Dr. Fernández: Die Menschheit verbraucht mehr natürliche Ressourcen als je zuvor und verursacht dadurch dauerhafte Umweltveränderungen. Heutzutage ist Nachhaltigkeit ein sehr prominentes Thema, nicht nur für Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, sondern auch für die gesamte Gesellschaft. Wir sehen wie z.B. Schülerinnen und Schüler der ganzen Welt sich aktiv für Nachhaltigkeit engagieren, wie bspw. in der Fridays for

Future Bewegung. Nachhaltigkeit ist eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht und sicherstellt, dass auch künftige Generationen ihre Bedürfnisse befriedigen können. Dies bedeutet nicht nur ökologische Verantwortung zu übernehmen, sondern auch soziale und ökonomische Verantwortung. Dabei spielt Bildung eine entscheidende Rolle. Im Berufsbildungsbereich hat Nachhaltigkeit eine sehr große Bedeutung, denn so können Auszubildende, Ausbilder und Mitarbeitende Verantwortung übernehmen, ressourceneffizient und nachhaltig wirtschaften, und kompetent mit Widersprüchen umgehen.

Warum spielt hier die Ernährungsindustrie eine besondere Rolle?

Frau Dr. Fernández: Das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) fördert seit 2004 Modellversuche im Förderschwerpunkt Berufsbildung für Nachhaltige Entwicklung in mehreren Bereichen. Die aktuellen Modellversuche in den Berufen der Ernährungsindustrie zielen auf zwölf unterschiedliche Berufe ab, von z.B. Bäcker/in und Brauer/in bis zu Milch- oder Lebensmitteltechnologie/in. Die deutsche Ernährungsindustrie als viertgrößtem Industriezweig spielt bei diesem Thema eine sehr wichtige Rolle. Denn Ernährung ist ein zentrales Thema der Nachhaltigkeit.

Konsumentinnen und Konsumenten sind zunehmend an Informationen über die Produktion und Herkunft der Lebensmittel interessiert. Darüber hinaus verlangen sie stetig nach umweltschonend (bio) und sozial verantwortlich (fair) hergestellten Produkte, die auch nicht zu teuer sein dürfen. Bei der Überwindung dieser Herausforderungen spielen nachhaltigkeitsorientierte berufliche Handlungskompetenzen eine wichtige Rolle, die über die berufliche Aus- und Weiterbildung erworben werden können. Denn diese sind für Innovationen in der Lebensmittelindustrie hin zu einer nachhaltigen Entwicklung erforderlich. Bspw. bieten die Auswahl der Rohstoffe, der Produktionsbedingungen, der Verpackung und des Transports nachhaltige Entscheidungsspielräume. Wir sehen, dass die Ernährungsindustrie bestrebt ist, den Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht zu werden, was sich z. B.

ANG-Nachgefragt 02/2019

mit Dr. Verónica Fernández, fachwissenschaftliche
Programmleiterin beim Bundesinstitut für Berufsbildung
(BIBB)

durch die steigende Anzahl an nachhaltigen Produktinnovationen zeigt. Durch die Modellversuche soll dies unterstützt werden.

Sollten Nachhaltigkeitskompetenzen den bestehenden Anforderungskatalog für Auszubildende und Ausbilder erweitern oder können Elemente ersetzt werden?

Frau Dr. Fernández: Für manche Unternehmen der Ernährungsindustrie gehören Nachhaltigkeitskompetenzen und nachhaltiges Handeln bereits heute zum Ausbildungsalltag. Im Rahmen der Modellversuche werden durch die Zusammenarbeit von Partnern aus Wissenschaft und Praxis nachhaltige Kompetenzen entwickelt, die berufsspezifisch sind. Diese werden in das konkrete berufliche Handlungsfeld integriert. Denn der Nachhaltigkeitsgedanke soll in die Arbeitsprozesse und beruflichen Tätigkeiten umgesetzt und integriert werden. Hier ist vor allem das Wissen um die Handlungsmöglichkeiten und Kriterien für die Auswahl der nachhaltigen Alternative sehr wichtig. Darüber hinaus sollen Auszubildende in der Lage sein mit Unsicherheit und Widersprüchen umzugehen, welche zu Dilemmata führen können.

Wie können die Erkenntnisse aus den Modellversuchen in die Praxis übertragen werden?

Frau Dr. Fernández: Modellversuche sind Verbundpartnerschaften aus Wissenschaft und Praxis. Dies bedeutet, dass sowohl Akteure aus Forschung als auch aus der Praxis (Betriebe) bei der Entwicklung von nachhaltigkeitsorientierten Kompetenzen zusammenarbeiten. Derzeit sind über 60 Betriebe als Praxispartner in den sechs Modellversuchen der Ernährungsindustrie aktiv involviert. Diese Zusammenarbeit unterstützt die Verstetigung der Ergebnisse in den mitwirkenden Unternehmen, welche in der Regel sehr gut gelingt. Darüber hinaus werden die Modellversuche durch Strategiepartner, z. B. Gewerkschaften oder Arbeitgeberverbände unterstützt, wie z.B. bei dem Transfer der Ergebnisse und der entwickelten Produkte. Ein entscheidender Faktor für ein gutes Gelingen der Verankerung in der Praxis ist, dass der Transfer bereits bei der Planung des Modellversuchs berücksichtigt wird. Der Transfer der entwickelten Produkte wird auch durch unseren Programmbeirat unterstützt, bei dem auch die Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss mitwirkt, zusammen mit weiteren Expertinnen und Experten aus den Bereichen Wissenschaft, Praxis und Sozialpartner. So können wir weitere Impulse und Anregungen für einen erfolgreichen Transfer gewinnen. Um eine deutschlandweite Verbreitung und Verstetigung der im Rahmen der Modellversuche entwickelten Materialien und Produkte gezielter zu fördern, sind neue Fördermaßnahmen für das kommende Jahr vorgesehen.