

<i>Julia Kastrup</i> Editorial	2
<i>Carina Aul, Alexandra Brutzer & Silke Fastenrath</i> Fit für die digitale Zukunft! – Innovatives Lehr-Lern-Format für die Auszubildenden des Hotel- und Gaststättengewerbes	3
<i>Markus Gitter & Birgit Peuker</i> Mensch-Robotik-Gast: Transformationen im Dienstleistungsdreieck des Gastgewerbes	17
<i>Arthur Szodrzynski & Michael Martin</i> Der Merge Cube als Lernwerkzeug im berufsbildenden Unterricht in der Ausbildung zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk	31
<i>Lorenza Wand & Jana Markert</i> Spielend lernen und chancengerecht bilden: Die Booster Game-Familie im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	45
<i>Christa Luginbühl & Monika Luginbühl</i> Eigenständig im Alltag unterwegs: Mit dem SALSA-Lernmodell zur systematischen Förderung von Alltagskompetenzen	58
<i>Manuela Stärk</i> Didaktische Passung für nachhaltiges Lernen: Eine Analyse didaktischer Konzepte für gastronomische Berufe	71
<i>Martina Feulner</i> Selbstbestimmung und Teilhabe durch Hauswirtschaft – Überlegungen für die Weiterentwicklung beruflicher Qualifizierungen	88
<i>Jan von den Berg</i> Praxissemester-Studierende als emergente Change Agents – Bottom-up-Evidenz für Schulentwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	104
<i>Fara Steinmeier & Marie Nölle-Krug</i> Fortbildung von Lehrkräften in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Eine Bestandsaufnahme in Nordrhein-Westfalen	119

Carina Aul, Alexandra Brutzer & Silke Fastenrath

Fit für die digitale Zukunft! – Innovatives Lehr-Lern-Format für die Auszubildenden des Hotel- und Gaststättengewerbes

Die digitale Transformation im Hotel- und Gaststättengewerbe erfordert eine Neuausrichtung des berufsbildenden Unterrichts. Anhand der Implementierung des Property Management Systems „OPERA“ an einem Bonner Berufskolleg zeigt der Beitrag auf, wie digitale Kompetenzen von Auszubildenden eines innovativen Lehr-Lern-Formats gezielt gefördert werden können und welche An- bzw. Herausforderungen mit der Einführung verbunden sind.

Schlüsselwörter: Digitale Transformation, Hotel- und Gaststättengewerbe, Schulentwicklung

Ready for the Digital Future! – An Innovative Teaching and Learning Format for Trainees in the Hotel and Hospitality Industry

The digital transformation in the hospitality industry requires vocational education to realign accordingly. Based on the implementation of the property management software "OPERA" at a vocational college in Bonn, this paper illustrates how digital competencies of trainees can be purposefully promoted through an innovative teaching-learning approach. It also discusses opportunities and challenges associated with this implementation.

Keywords: digital transformation, hotel and hospitality industry, school development

1 Ausgangslage

Digitale Transformationsprozesse verändern die Arbeitswelt branchenübergreifend in hohem Tempo. Auch im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gehen damit grundlegende Veränderungen von Arbeits- und Geschäftsprozessen einher, die eine Anpassung bestehender Kompetenzprofile erforderlich machen. So ermöglichen in gewerblich-technischen und nahrungsgewerblichen Berufen digitale Systeme wie vernetzte Küchengeräte, Robotik sowie KI-gestützte Anwendungen eine effizientere und standardisierte Lebensmittelproduktion und Betriebssteuerung. Gastgewerbliche Berufe sind durch den Einsatz digitaler Plattformen, automatisierter Bestellsysteme und datenbasierter Personalisierung zunehmend geprägt. In personenbezogenen Dienstleistungsberufen, wie der Hauswirtschaft, unterstützen internetfähige Haushaltsgeräte und automatisierte Systeme (z. B. Reinigungsroboter) die Optimierung von haushaltsbezogenen Organisations- und Verwaltungsprozessen (Brutzer, 2021, S. 259; Heindl & Miesera, 2024, S. 4).

Markus Gitter & Birgit Peuker

Mensch-Robotik-Gast: Transformationen im Dienstleistungsdreieck des Gastgewerbes

Der Beitrag untersucht die Integration von Servicerobotik im Gastgewerbe als Mensch-Robotik-Mensch-Beziehung und analysiert deren Auswirkungen auf Dienstleistungsqualität, Gastfreundschaft und berufliche Bildung. Auf Basis einer explorativen Interviewstudie werden sechs zentrale Handlungsfelder für die Implementierung von Servicerobotik im Gastgewerbe identifiziert: Gründe für den Einsatz, Einsatzszenarien, Kompetenzanforderungen, Maßnahmen zur Integration, Bildungsbedarfe und Gastorientierung.

Schlüsselwörter: Servicerobotik, Gastgewerbe, berufliche Bildung, Dienstleistungsqualität

Human-robotics-guest: transformations in the service triangle of the hospitality industry

This article examines the integration of service robotics in the hospitality sector as a human-robot-human interaction and analyzes its impact on service quality, hospitality practices, and vocational education. Based on an exploratory interview study, six key areas of action are identified, including competence requirements, acceptance, quality perceptions, and educational needs.

Keywords: Service robotics, hospitality industry, vocational education, service quality

1 Einleitung

Der robotergestützte Service im Gastgewerbe ist aus wissenschaftlicher Sicht eine Mensch-Robotik-Mensch-Relation und genauer gesagt eine Dienstleistende-Robotik-Gäste-Beziehung. Es ist davon auszugehen, dass die Grundbeziehung zwischen Gast und Gastgebendem mit dem Einsatz von Robotik in Hinblick auf Gastfreundschaft und Gastlichkeit eine Veränderung erfährt, die über Bewusstwerdung und Bildung für die Fachkräfte aktiv neu gestaltet werden sollte.

Das wiederum hätte Auswirkungen auf die gastgewerbliche Berufsausbildung in Theorie und Praxis. Die zunehmende Verbreitung von Servicerobotik stellt das Gastgewerbe vor weitreichende Veränderungen auf betrieblicher, sozialer und bildungsbezogener Ebene. Die Einführung autonomer und semi-autonomer Systeme beeinflusst nicht nur Arbeitsabläufe, sondern verändert auch die Qualität und Wahrnehmung von Dienstleistungsbeziehungen. Vor dem Hintergrund struktureller Herausforderungen wie dem Fachkräftemangel und steigenden Effizienzanforderungen setzen immer mehr gastronomische Betriebe auf robotergestützte Prozesse (IFR,

2022). Zugleich stellen sich Fragen nach der Aufrechterhaltung zentraler Werte wie Gastlichkeit und Gastfreundschaft, professioneller Dienstleistungsqualität und individueller Zuwendung. Der Beitrag nimmt die Einführung von Robotik im Gastgewerbe als Anlass, Spannungsfelder sichtbar zu machen, die sich zwischen technischer Rationalisierung und sozial-kommunikativer Servicepraxis auftun. Ausgangspunkt ist die Annahme, dass technologische Innovation nicht losgelöst von pädagogischen und organisationalen Rahmenbedingungen gedacht werden kann. Die Dienstleistungsbeziehung im Gastgewerbe wird durch die Integration technischer Systeme nicht aufgehoben, sondern erfährt eine neue Vermittlungsstruktur, die durch qualifiziertes Personal aktiv mitgestaltet werden muss. Ziel des Beitrages ist es daher, die Spannungsfelder zwischen Gastlichkeit und Gastfreundschaft auf der einen Seite und dem Einsatz von Robotik auf der anderen Seite aufzuzeigen. Dazu werden in Kapitel 2 die aktuellen Rahmenbedingungen von Servicerobotik dargestellt. Hierbei wird auf erste Ergebnisse einer derzeit stattfindenden Interview-Studie zurückgegriffen. Im Folgekapitel werden zunächst die begrifflichen Bestimmungen von Gastlichkeit und Gastfreundschaft nach Pechlaner (2007) vorgenommen, bevor in Kapitel 4 jene Spannungsfelder herausgearbeitet werden, die sich aus der Verschränkung technologischer und sozialer Prozesse im Service ergeben. Abschließend wird diskutiert, inwiefern sich daraus bildungspolitische und curriculare Konsequenzen ableiten lassen, die eine differenzierte Auseinandersetzung mit den veränderten Kompetenzanforderungen im Berufsfeld Gastronomie ermöglichen.

2 Robotik in der Gastronomie

Die Integration von Robotiksystemen in der Gastronomie lässt sich als ein struktureller Wandel der Dienstleistungsbeziehung zwischen Gästen und Gastgebenden verstehen. Dieser Wandel ist geprägt durch neue Formen technologischer Vermittlung, die bestehende Interaktionen verändern und damit neue Anforderungen an betriebliche Organisationen, Kompetenzen der Mitarbeitenden und das Berufsbild in der Gastronomie stellen. Vermehrt wird insbesondere Servicerobotik in die Gastronomie integriert. Serviceroboter übernehmen Aufgaben, die zuvor ausschließlich durch menschliches Personal ausgeführt wurden. Dabei stehen einfache Tätigkeiten wie das Ausliefern von Speisen, das Abräumen von Geschirr oder das Begleiten zu Tischen im Vordergrund, die sich insgesamt als Hol- und Bringtätigkeiten mit oder ohne direkten Gästekontakt beschreiben lassen.

2.1 Prognosen, Funktionen und Technik der Servicerobotik

Die Marktentwicklung im Bereich der Servicerobotik zeigt eine deutliche Dynamik. Laut dem Weltverband IFR (2022) stiegen die weltweiten Verkaufszahlen professioneller Serviceroboter im Jahr 2021 um 37 Prozent. Besonders stark war das

Arthur Szodrzyński & Michael Martin

Der Merge Cube als Lernwerkzeug im berufsbildenden Unterricht in der Ausbildung zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk¹

Der Beitrag untersucht Möglichkeiten zum unterrichtlichen Einsatz des Merge Cubes als Augmented-Reality-Werkzeug in der beruflichen Ausbildung von Fachverkäuferinnen und Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk. Es wird dargelegt, wie eine für den Merge Cube erstellte Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Thema Händewaschen als motivationsförderndes Element in den Unterricht eingebaut werden kann.

Schlüsselwörter: Augmented Reality, Merge Cube, Berufsbildung, Ernährung und Hauswirtschaft, digitale Lehrmethoden

The Merge Cube as a Learning Tool in Vocational Education for Food Retail Specialists

This article examines the possibilities of using the Merge Cube as an augmented reality tool in the vocational training of specialist salespeople in the food trade. It explains how a step-by-step guide on hand washing created for the Merge Cube can be incorporated into lessons in as a motivational element.

Keywords: Augmented Reality, Merge Cube, vocational training, nutrition and home economics, digital teaching methods

1 Hinführung

Auch die berufliche Ausbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft steht vor der Aufgabe, sich den Herausforderungen der digitalen Transformation zu stellen. Dabei ist die Integration digitaler Werkzeuge in den Unterricht ein wichtiges Element, um den Lernenden die Entwicklung entsprechender fachlicher und digitaler Kompetenzen zu ermöglichen. Ziel muss es sein, die Lernenden auf die vielfältigen Herausforderungen in ihrem beruflichen Alltag vorzubereiten, um den Anforderungen der modernen Arbeitswelt gerecht zu werden.

Der Strategie der Kultusministerkonferenz „Bildung in der digitalen Welt“ (KMK, 2016) folgend, verpflichten sich die Bundesländer dazu, digitale Lernumgebungen systematisch in die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen einzubinden. Alle Schülerinnen und Schüler sollen bis zum Ende ihrer Schulzeit die dort

formulierten digitalen Kompetenzen entwickelt haben. Diese Verpflichtung gilt explizit auch für die berufliche Bildung, wobei digitale Kompetenzen hier stets berufsspezifisch ausgeprägt werden müssen (KMK, 2016, S. 12–13, 20). Neben den inzwischen etablierten Möglichkeiten des digitalen Medieneinsatzes in der Schule, wie bspw. die Verwendung von digitalen Tafeln, Dokumentenkameras, Computern und Tablets, bieten inzwischen eine ganze Reihe neuer Tools interessante Möglichkeiten, bereits vorhandene Hardware im Unterricht zu nutzen. Eines dieser Tools ist der Merge Cube, ein interaktives Augmented-Reality-Werkzeug, das innovative Ansätze zur Visualisierung und Erschließung komplexer Lerninhalte (Merge Labs Inc., o.J.a) auch für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft bietet.

Mit diesem Beitrag soll geklärt werden, ob und wie der Merge Cube als neues Tool in den Fachunterricht im Lernfeld 1.1 B/K (Bäckerei/Konditorei) zur Thematik Personalhygiene (KMK, 2006, S. 7) sinnvoll einbezogen werden kann. Hierzu ist zunächst einmal die grundsätzliche Auseinandersetzung mit den Anwendungsmöglichkeiten von Augmented Reality (AR) in Bildungskontexten notwendig.

2 Augmented Reality und ihre Anwendungsmöglichkeiten in der Bildung

AR, im Deutschen als „erweiterte Realität“ bezeichnet, beschreibt eine Technologie, die digitale Informationen in Form von computergenerierten Zusatzobjekten in die reale Welt einfügt. Die bestehende reale Umgebung wird durch virtuelle Elemente erweitert und bleibt für die anwendende Person weiterhin sichtbar und erlebbar (Klein, 2009 zitiert nach Mehler-Bicher & Steiger, 2022, S. 9; Schart & Tschanz, 2018, S. 21). AR folgt in der wissenschaftlichen Literatur keiner einheitlichen Definition (Milgram et al., 1994, S. 283). Nach Azuma (1997, S. 2) kann der Begriff AR zusammengefasst durch die drei folgenden Charakteristika beschrieben werden:

- Kombination aus Virtualität und Realität mit teilweiser Überlappung
- Interaktivität in Echtzeit
- Räumliche Beziehung zwischen virtuellen und realen Objekten im dreidimensionalen Raum

Die Einordnung von AR erfolgt in der Regel anhand des Realitäts-Virtualitäts-Kontinuums (RV-Kontinuum) nach Milgram et al. (1994, siehe Abbildung 1), das den stufenlosen Übergang zwischen der realen und der virtuellen Umgebung beschreibt. Am linken Rand des Kontinuums steht die reale Umgebung, die ausschließlich aus physischen, realen Objekten besteht und den Gesetzen der Physik unterliegt. Am rechten Rand befindet sich die vollständige Virtualität beziehungsweise Virtual Reality (VR), die eine komplett synthetische Welt darstellt, in der die Nutzenden vollständig von der realen Welt abgeschirmt sind (Milgram et al. 1994, S. 283; Schart & Tschanz, 2018, S. 20). Zwischen diesen beiden Extremen liegt der Bereich der gemischten Realität,

Lorenza Wand & Jana Markert

Spielend lernen und chancengerecht bilden: Die Booster Game-Familie im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Der Beitrag stellt die „Booster Game-Familie“, eine Kombination aus analogen und digitalen Lernspielen, für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft vor. Die Analyse der Implementierungshürden verweist auf strukturelle Rahmenbedingungen des Bildungssystems als zentrale Herausforderung.

Schlüsselwörter: Game-based Learning, analoges und digitales Lernen, Chancengerechtigkeit, Kompetenzentwicklung

Playful Learning and Equitable Education: The Booster Game Family in the Vocational Field of Nutrition and Home Economics

The article introduces the 'Booster Game family', a combination of analog and digital learning games for the vocational field of nutrition and home economics. The analysis of implementation hurdles points to the structural framework of the education system as a key challenge.

Keywords: game-based learning, physical and digital learning, equity, skill development

1 Einleitung

Die Anforderungen an berufliche Bildung sind im Zuge gesellschaftlich, ökologisch und technologisch notwendiger Transformationen deutlich gestiegen. Zentrale Leitbegriffe wie sozial-ökologische Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Chancengerechtigkeit prägen dabei nicht nur bildungspolitische Debatten, sondern auch die konkrete Ausgestaltung von Bildungsangeboten (Sächsisches Staatsministerium für Kultus, 2022, S. 4–5). Wie auch die Allgemeinbildung zielen die duale Ausbildung und die begleitende berufsschulische Qualifizierung u. a. darauf ab, junge Menschen zur souveränen Nutzung digitaler Technologien zu befähigen (BIBB, 2021, S. 13–14).

Vor diesem Hintergrund gewinnen innovative berufsdidaktische Ansätze an Bedeutung, die den Anforderungen einer zunehmend komplexen Arbeitswelt gerecht werden (Schrader, 2023; Plass et al., 2015). Game-based learning, insbesondere in Form immersiver Lernumgebungen, hat sich als vielversprechender Weg erwiesen, um fachliche Inhalte praxisnah, motivierend und partizipativ zu vermitteln (Wand & Fischer, 2024, S. 150–151).

| Die Booster Game-Familie

Die sogenannte Booster Game-Familie – bestehend aus dem physischen Escape Room „Booster Game“, der digitalen 360°-Lernumgebung „Booster Game digital“ (aktuell in der dritten Phase als „ManaMysteryGame“ weiterentwickelt) sowie dem neuen Tabletop-Game „Taskforce Lebensmittelsicherheit“ – steht exemplarisch für diese innovative Verbindung von game based learning, Digitalisierung und Chancengerechtigkeit in der beruflichen Bildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (EuH). Die Lernspiel-Serie fördert spielerisch Kompetenzen für berufsfachliches Handeln, bezieht digitale Medien ein und eröffnet somit unterschiedliche Lernzugänge für mehr bildungsbezogene Chancengerechtigkeit. Das Berufsfeld EuH ist durch eine außerordentliche Heterogenität der Lernenden geprägt (Kettschau, 2013), die von unterschiedlichen Schulabschlüssen bis hin zu einem hohen Anteil an Auszubildenden mit Förderbedarf reicht. Dies erfordert unterschiedliche Zugänge zu komplexen Inhalten in Bildungssettings zu gewährleisten und eine Binnendifferenzierung zu ermöglichen, die dieser Heterogenität gerecht wird.

Die Spiele dieser Themenfamilie adressieren aktuelle Herausforderungen im Berufsfeld EuH, wie die Vermittlung komplexer Hygienestandards und die Sensibilisierung für Lebensmittelsicherheit. Sie ermöglichen barrierearme Zugänge zu komplexen Fachinhalten, fördern kollaboratives Problemlösen und bieten vielfältige Anknüpfungspunkte für digital gestütztes und chancengerechtes Lernen (Wand & Fischer, 2024, S. 150–152). Insbesondere die Übertragung des Escape-Room-Konzepts in digitale und analoge Formate eröffnet neue Möglichkeiten, Lernende mit unterschiedlichen Voraussetzungen und Interessen zu erreichen und dabei sowohl technische als auch soziale Kompetenzen zu stärken (Wand & Fischer, 2024).

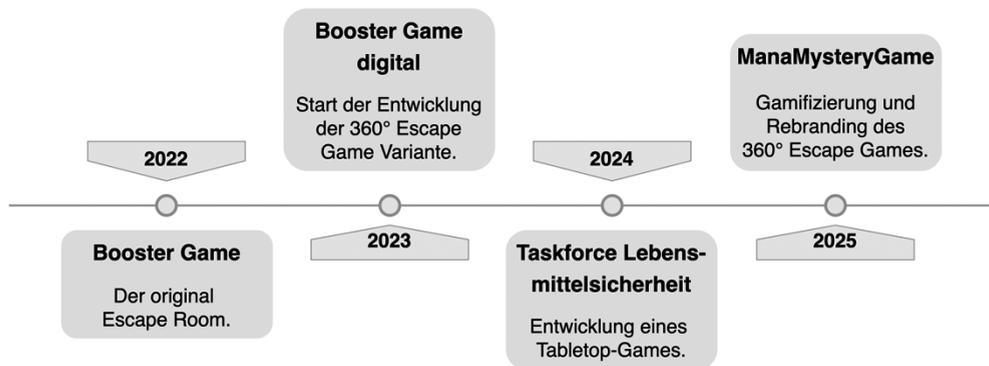


Abb. 1: Zeitlicher Ablauf der Entwicklung der Booster Game-Familie (Quelle: eigene Darstellung)

Ziel des Beitrags ist es, die Entwicklungslinie der Booster Game-Familie, wie in Abbildung 1 dargestellt, nachzuzeichnen und den neuen Tabletop-Ansatz „Taskforce Lebensmittelsicherheit“ im Kontext chancengerechter Berufsbildung zu verorten. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie unterschiedliche Spielformate als komplementäre

Christa Luginbühl & Monika Luginbühl

Eigenständig im Alltag unterwegs: Mit dem SALSA-Lernmodell zur systematischen Förderung von Alltagskompetenzen

Das SALSA-Lernmodell zeigt auf, wie Lernsequenzen systematisch geplant und Alltagsthemen wie Hauswirtschaft, Finanzkompetenz oder digitale Medien als pädagogisch-agogische Ressource genutzt werden können. Mit spezifischen Lernzugängen, Hilfsmitteln und der Arbeit anhand von Kompetenzstufen wird der Lernerfolg unterstützt. Das SALSA-Lernmodell dient in der interdisziplinären Zusammenarbeit als Orientierungsrahmen und gemeinsame Sprache.

Schlüsselwörter: Alltagskompetenzförderung, Lernmodell, Kompetenzstufen, Lernzugänge, Sequenzierung

Self-reliant in everyday life: The SALSA learning model for the systematic promotion of life skills

The SALSA learning model shows how learning sequences can be systematically planned and how everyday topics such as household, finances or digital media can be used as a pedagogical and didactic resource. Learning success is supported by specific learning approaches, tools and competence-orientated work. The SALSA learning model offers an orientation framework and a common language for interdisciplinary cooperation.

Keywords: Fostering of life skills, learning model, competence levels, learning approaches, sequencing

1 Einführung und Relevanz des Themas

Eine inklusive Gesellschaft, die auf Diversität, Partizipation und lebendige demokratische Debatten baut, braucht nebst den förderlichen politischen Rahmenbedingungen und zugänglichen Angeboten insbesondere auch Menschen, die sich aktiv an der Gestaltung der Gesellschaft beteiligen können und wollen. Damit dies gelingt, ist jedoch ein ganzes Set an Kompetenzen auf individueller Ebene notwendig. Dazu gehören sowohl Grundkompetenzen wie Lesen, Schreiben, Sprechen, Rechnen oder der Umgang mit digitalen Geräten als auch Alltagskompetenzen wie kreatives Denken, Kommunikationsfähigkeit oder Entscheidungen treffen zu können. „Alltagskompetenzen“ ist kein scharf definierter Begriff, es geht dabei aber in jedem Fall um

Grundlegendes: Die Weltgesundheitsorganisation spricht in diesem Zusammenhang von sogenannten „Life Skills“, also Kompetenzen, die für ein gelingendes Leben notwendig sind, und zwar für alle Menschen, unabhängig von ihrer Herkunft, ihrem Wohnort oder ihrem Bildungsstand (WHO, 2020). Hier setzt das SALSA-Lernmodell an, das Alltagskompetenzen systematisch fördert.¹ Dabei werden Bereiche berücksichtigt, die unseren Alltag prägen: Dazu gehören Kochen und Ernährung, Wohnen, Putzen und Waschen, der Umgang mit Geld, aber auch die Nutzung von verschiedenen digitalen Medien oder der Umgang mit sich selber, den Mitmenschen und der Umwelt. Einmal als pädagogisch-agogische Ressource erkannt, bietet der Alltag eine unerschöpfliche Vielfalt an Lernoptionen und wird dadurch zu einer wahren Goldgrube für die Kompetenzförderung.

Lernen lässt sich grundsätzlich auf zwei Arten: implizit, beiläufig oder explizit, geplant. Mit Blick auf die hauswirtschaftliche Unterstützung gibt es zwei weitere Perspektiven, die abhängig von der Situation je ihre Berechtigung haben: einerseits den Ansatz der Versorgungslogik, in welcher Schutz, Pflege und Fürsorge im Zentrum stehen, und andererseits der Ansatz der Befähigungslogik, in welcher Menschen (gemeint sind hier sowohl Lernende in Ausbildungskontexten, als auch Klientinnen und Klienten in stationären Settings oder im Kontext der aufsuchenden Familienbegleitung) darin unterstützt werden, selbst Lernschritte zu gehen. Mit dem SALSA-Lernmodell wird das explizite Lernen und das Schaffen von passenden Lernsituationen aus der Optik der Befähigungslogik ins Zentrum gestellt. Es orientiert sich zudem an einem breiten Bildungsverständnis. Dazu gehört die „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ mit ihrer vernetzten Sichtweise zu globalen Wirtschafts-, Umwelt und Gesellschaftszusammenhängen. Ebenso wichtig ist das Konzept vom „Lebenslangen Lernen“, das umfassend gedacht wird: nicht nur die Integration in den ersten Arbeitsmarkt und die Arbeitsmarktfähigkeit sind dabei zentral, sondern der Grundsatz, dass sich Lernen immer und für alle lohnt, ein Leben lang. In der Schweiz gibt es in der Regelschule zudem das Schulfach „Wirtschaft-Arbeit-Haushalt“ – dort haben sich die Entwicklerinnen des SALSA-Lernmodells insbesondere bezüglich Kompetenzstufen-Orientierung inspirieren lassen.

Lernanlässe, die im Alltag liegen, eröffnen unzählige Entwicklungschancen auf individueller Ebene sowie im Gruppenlernen. Fachlich geht es darum, Kompetenzen geplant weiterzuentwickeln und damit systematische Lernprozesse zu initiieren – immer mit dem Ziel, die Lernenden darin zu unterstützen, ihren Alltag so gut und eigenständig wie möglich zu gestalten. Hier bietet das SALSA-Lernmodell eine Denk- und Orientierungshilfe, um systematisch und interdisziplinär vorzugehen.

Alltagslernen und Alltagskompetenzförderung haben somit einen ganz besonderen Wert für unsere Gesellschaft, der auch in der Öffentlichkeit und der Politik erkannt, benannt und anerkannt werden sollte.

Manuela Stärk

Didaktische Passung für nachhaltiges Lernen: Eine Analyse didaktischer Konzepte für gastronomische Berufe

Der Beitrag analysiert didaktische Konzepte zur Förderung nachhaltigkeitsbezogener Handlungskompetenz in gastronomischen Berufen. Die entwickelte MeLeHaKo-Heuristik verknüpft methodische und lernpsychologische Zugänge mit Handlungsebenen und Kompetenzdimensionen. Es zeigt sich: Nachhaltiges Lernen hängt primär von didaktischer Passung ab – nicht vom Konzept allein.

Schlüsselwörter: Nachhaltigkeitsbezogene Handlungskompetenz, Didaktische Konzepte, Berufsausbildung

Didactic Alignment for Sustainable Learning: An Analysis of Didactic Concepts in Gastronomic Vocational Education

This article analyzes didactic concepts aimed at fostering sustainability-related action competence in gastronomic vocational education. The developed MeLeHaKo heuristic links methodological and psychological learning approaches with action levels and competence dimensions. Findings suggest that sustainable learning depends primarily on didactic alignment rather than on the concept itself.

Keywords: Sustainability-related Action Competence, Didactic Concepts, Vocational Education

1 Einleitung

Die Förderung nachhaltiger Entwicklung gehört zu den zentralen Bildungszielen des 21. Jahrhunderts. Bildungsprozesse zielen darauf ab, Lernende zur aktiven Mitgestaltung einer zukunftsfähigen Gesellschaft zu befähigen (BMBF, 2025a, 2025b). Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) verfolgt das Ziel, die Auswirkungen individuellen Handelns auf künftige Generationen, das soziale Umfeld und globale Prozesse sichtbar zu machen und verantwortungsbewusstes Entscheiden und Handeln zu fördern (Autorengruppe BNE-Kompetenzzentrum, 2023, S. 6–7). Als bildungspolitisches Leitprinzip ist BNE in Deutschland durch die Agenda 2030 und die Nationale Plattform BNE (seit 2017) breit verankert (UNESCO, 2017, S. 55; BMBF, 2025a, 2025b). Im Zentrum von BNE steht die Förderung von Gestaltungs-

kompetenz, die für den allgemeinbildenden Bereich formuliert wurde (de Haan, 2006, S. 41). Diese Kompetenz bezieht sich auf die drei Nachhaltigkeitsdimensionen: ökologisch, ökonomisch und sozial (Autorengruppe BNE-Kompetenzzentrum, 2023, S. 12–14).

In der beruflichen Bildung konkretisiert sich dieser Anspruch in der Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE), die als Querschnittsaufgabe verstanden wird (Mertineit, 2013, S. 28–29). Sie umfasst neben Fachwissen auch nachhaltiges Denken und Handeln im beruflichen Alltag (Hemkes, 2018, S. 3). Mit der Einführung der Standardberufsbildposition Umweltschutz und Nachhaltigkeit (BIBB, 2021) wurde BBNE auch strukturell verankert. Zunehmend rückt damit die Frage in den Fokus, wie nachhaltigkeitsbezogene Handlungskompetenz gezielt gefördert werden kann. Nach Hahne und Kutt (2003) zählen hierzu Kompetenzen wie z. B. systemisches und vernetztes Denken, der Umgang mit Komplexität, das Verständnis von Kreislaufwirtschaft einschließlich ihrer Strukturen und Lebenszyklen sowie die Ausbildung wertorientierten Handelns im Kontext von Nachhaltigkeit (Kastrup & Kuhlmeier, 2013, S. 57).

Nachhaltigkeit ist auch im wissenschaftlichen Diskurs der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft sowie der zugehörigen Berufe ein zentrales Thema (u. a. Steinmeier, 2023; Strotmann et al., 2023). Auf Basis eines Strukturmodells für nachhaltigkeitsbezogene Handlungskompetenzen im Lebensmittelhandwerk und der Lebensmittelindustrie (Strotmann et al., 2023) entwickelte Steinmeier (2023) ein spezifisches Modell für gastronomische Berufe. Daraus ergibt sich die didaktische Frage, wie die dort dargestellten Kompetenzen im Unterricht gezielt gefördert werden können.

Casper et al. (2023, S. 186–193) zeigen, wie lebendige- und erfahrungsorientierte Lernsettings gestaltet sein können, um nachhaltigkeitsbezogene Lernprozesse anzustoßen. Dabei greifen sie auf didaktische Methoden mittlerer und geringer Reichweite zurück. Unklar bleibt bislang, inwiefern didaktische Konzepte auf der Makroebene – etwa das problemorientierte oder handlungsorientierte Lernen – zur Förderung nachhaltigkeitsbezogener Handlungskompetenz beitragen können. Vor diesem Hintergrund greift der vorliegende Beitrag folgende Fragestellung auf: *Welches Potenzial haben ausgewählte didaktische Konzepte im Hinblick auf die Förderung nachhaltigkeitsbezogener Handlungskompetenz – am Beispiel gastronomischer Berufe?* Zur Beantwortung der Fragestellung wird die theoretische Heuristik *MeLeHaKo* hergeleitet und exemplarisch erprobt. Sie verbindet methodisch-lernpsychologische Zugänge (Casper et al., 2023, S. 188) mit Kompetenzdimensionen sowie beruflichen Handlungsebenen (Steinmeier, 2023, S. 85). Ziel ist es, didaktische Konzepte systematisch zu erfassen und deren Potenziale im Kontext gastronomischer Berufe sichtbar zu machen. Auf dieser Grundlage werden Passungsverhältnisse theoriebasiert analysiert, um eine fundierte Ausgangsbasis für weiterführende empirische Untersuchungen zu schaffen.

Martina Feulner

Selbstbestimmung und Teilhabe durch Hauswirtschaft – Überlegungen für die Weiterentwicklung beruflicher Qualifizierungen

Mit dem Bundesteilhabegesetz (BTHG) eröffnen sich für die Profession Hauswirtschaft Möglichkeiten das Handlungskonzept der hauswirtschaftlichen Betreuung in Einrichtungen und Diensten der Eingliederungshilfe umzusetzen. Personenzentriertes Handeln ist Leitlinie für alle Professionen und mit der Möglichkeit, Angebote der persönlichen Assistenz in der Haushaltsführung zu entwickeln, können Fachleistungen entwickelt und abrechnet werden.

Schlüsselwörter: Bundesteilhabegesetz, Selbstbestimmung, Teilhabe, Hauswirtschaftliche Betreuung, HOT® – HaushaltsOrganisationsTraining

Self-determination and participation through home economics – considerations for the further development of vocational qualifications

The Federal Participation Act (BTHG) provides opportunities for the home economics profession to implement the concept of home economics care in facilities and services providing integration assistance. Person-centred action is a guiding principal for all professions, and the possibility of developing personal assistance services in home management allows for the development and billing of specialised services.

Keywords: Federal Participation Act, self-determination, participation, home economics care, HOT® Household Organization Training

1 Einleitung

Soziale Einrichtungen und Dienste sind für die Profession Hauswirtschaft wichtige Einsatzfelder. Diese liegen sowohl für Fachkräfte als auch für angelernte Mitarbeitende u. a. in zentralen hauswirtschaftlichen Versorgungsstrukturen sowie in der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung in Wohnbereichen und Wohngruppen. Für die Einrichtung, Besetzung und Refinanzierung hauswirtschaftlicher Stellen sind der Rahmen sowie die betrieblichen Gestaltungsmöglichkeiten auf Bundesebene in den Sozialgesetzbüchern und ergänzend durch Gesetze und Verordnungen auf Länderebene geregelt. So ist z. B. für Einrichtungen der Altenpflege das deutsche Sozialgesetzbuch (SGB) XI (Soziale Pflegeversicherung) der relevante Rechtsrahmen und für Einrichtungen der Eingliederungshilfe das SGB IX (Rehabilitation

und Teilhabe von Menschen mit Behinderungen). Das Bundesteilhabegesetz (BTHG) als Artikelgesetz, das das SGB IX (Rehabilitation und Teilhabe von Menschen mit Behinderungen) und XII (Sozialhilfe) reformiert, stellt den rechtlichen Rahmen für grundlegende Veränderungen sowohl für Menschen mit Behinderungen als auch für die Einrichtungen und Dienste in diesem Feld und damit für die hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiche.

Die folgenden Ausführungen haben das Ziel einen Überblick zu den Rahmenbedingungen zu geben, die eine Neuausrichtung der Leistungserbringung erforderlich machen und eine Leistungserweiterung für die Hauswirtschaft in Einrichtungen der Eingliederungshilfe ermöglichen (siehe Kapitel 2–4). Es wird ein Einblick in die Regelungen des BTHG gegeben, die die Hauswirtschaft betreffen bzw. die von den Einrichtungen für eine Neuausrichtung der Hauswirtschaft genutzt werden können (siehe Kap. 5). Dargestellt werden zudem die für die Profession Hauswirtschaft entwickelten Grundlagen, die für die fachliche Fundierung genutzt werden können (siehe Kap. 6). Abschließend werden erste Überlegungen für die Qualifizierung von Mitarbeitenden in der Hauswirtschaft vorgestellt (siehe Kap. 7). Der Artikel schließt mit Argumenten für den Einsatz von hauswirtschaftlicher Expertise in der Eingliederungshilfe (siehe Kap. 8).

2 Ein Sozialgesetz eröffnet neue Handlungsoptionen für die Hauswirtschaft

Das BTHG hat nicht nur eine Reihe von begrifflichen Neuerungen rechtlich verankert. Mit der Novellierung verbunden ist eine grundlegende Neuausrichtung in der Leistungserbringung, in der Selbstbestimmung und Teilhabe im Mittelpunkt stehen (BTHG, 2021). In der Folge werden für Mitarbeitende der Hauswirtschaft neue Handlungsfelder eröffnet und die Profilschärfung der Profession Hauswirtschaft wird unterstützt. Zum ersten Mal wird im SGB auf Bundesebene im Rahmen von Assistenzleitungen für Menschen mit Behinderungen die Haushaltsführung als Leistungsbereich benannt. Gleichzeitig wird für alle in der Eingliederungshilfe tätigen Professionen eine gemeinsame Handlungsleitlinie festgelegt und für die Umsetzung in der Praxis gefordert.

Dies ist für die Hauswirtschaft ein Novum, da z. B. im SGB XI (Soziale Pflegeversicherung) qualitative Anforderungen nur für die Pflege und teilweise auch für die soziale Betreuung getroffen werden. Für die Leistungserbringung in der Hauswirtschaft fehlen Qualitätsanforderungen genauso wie Anforderungen an das einzusetzende Personal.

Für die Aufgaben der hauswirtschaftlichen Versorgung in der Eingliederungshilfe, wie sie z. B. in den zentralen Diensten oder in den Wohnbereichen erbracht werden, wird mit dem BTHG die personenzentrierte, beteiligende, fördernde und aktivierende Dienstleistungserbringung zur zentralen Handlungsleitlinie. Gleich-

Jan von den Berg

Praxissemester-Studierende als emergente Change Agents – Bottom-up-Evidenz für Schulentwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Dieser Beitrag untersucht, inwiefern Praxissemester-Studienprojekte im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft implizit aktuelle Trendentwicklungen aufgreifen und wie ihr evidenzbasiertes Potenzial mittels potenzieller Schulentwicklungsmodelle systematisch in Transformationsprozesse integriert werden können.

Schlüsselwörter: Praxissemester, Schulentwicklung, Digitalisierung, Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), Chancengerechtigkeit

Pre-service Internship Students as Emergent Change Agents – Bottom-up Evidence for School Development in Nutrition & Home-Economics Education

This paper explores the extent to which pre-service internship projects in German vocational colleges of nutrition and home economics tacitly reflect current megatrends and how their evidence-based potential can be systematically embedded—via appropriate school-development frameworks—into transformation processes.

Keywords: pre-service teaching internship, school development, digitalisation, education for sustainable development (ESD), equity

1 Hintergrund

Die berufliche Bildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft steht unter dem Druck mehrerer Megatrends: fortschreitende Digitalisierung und KI, das globale Leitbild nachhaltiger Entwicklung, New-Work-Konzepte sowie wachsende Anforderungen an Chancengerechtigkeit (Kastrup et al., 2023, S. 227). Unternehmen reagieren bereits mit u. a. Prozessautomatisierung, KI-gestützter Warenwirtschaft und klimaneutralen Lieferketten (Wollnow et al., 2024, S. 15–19). Diese Transformation erreicht berufsbildende Schulen unmittelbar und sollte von Schulleitung und Steuergruppe als Schulentwicklungsvorhaben strategisch verankert werden.

Das Praxissemester, als verbindliche schulische Praxisphase innerhalb des Lehramtsstudiums in Nordrhein-Westfalen, erlaubt Studierenden nicht nur Unterricht zu

erleben, sondern auch außerunterrichtliche Abläufe, Gremienarbeit und Steuergruppenprozesse kennenzulernen (Mester, 2015, S. 19). Auf der Meso-Ebene eröffnet das Praxissemester Möglichkeiten für die Organisationsentwicklung, weil die kooperative Öffnung der Systeme Synergieeffekte für die Qualitätsentwicklung schafft (ebd., S. 29). Als Brücke zwischen Theoriephase und Vorbereitungsdienst fungiert das Praxissemester als Katalysator: Aktuelle wissenschaftliche Konzepte gelangen unmittelbar in die Schule, während Schulen ihrerseits Rückmeldungen zu konkreten Innovationsbedarfen erhalten (ebd., S. 25). Ziel des Praxissemesters ist es außerdem, Studierende dazu zu befähigen, berufsrelevantes wissenschaftliches Theorie- und Reflexionswissen aus Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Bildungswissenschaften systematisch mit einer wissenschaftlich fundierten Ausbildung für die berufspraktische Tätigkeit zu verbinden (ebd., S. 19). Explizit soll dabei eine „berufsbiografisch wirksame Verknüpfung“ von theoretischen Kenntnissen mit den realen Handlungsbedingungen schulischer Praxis erfolgen (ebd., S. 20). Innerhalb dieser Praxisphase planen, realisieren und evaluieren Studierende eigenständig empirische Studienprojekte zu schul- und unterrichtsbezogenen Fragestellungen. Vor diesem Hintergrund stellen sich die Fragen, *inwieweit* das Praxissemester eine Schlüsselrolle bei der Bewältigung von Transformationsprozessen einnehmen kann, *ob* die Studierenden ihre mikrodidaktischen Fragestellungen bewusst in den größeren Kontext der Schulentwicklung stellen und *wie* die resultierenden Befunde nach Abschluss des Praxissemesters in Schulentwicklungsprozesse eingespeist werden können.

Bisher fungieren die Studienprojekte vor allem als universitäre Leistungsnachweise und bleiben ohne institutionalisierte Rückkopplungsschleifen weitgehend unsichtbar für die strategische Ebene der Schulen. Damit berufsbildende Schulen von der Wechselwirkung aus Top-down-Vorgaben und Bottom-up-Evidenz profitieren können, braucht es formalisierte Transferstrukturen. Damit ließen sich praxisnah folgende Leitfragen überprüfen:

- **Leitfrage 1:** Welche Passung besteht zwischen gängigen Schulentwicklungsmodellen, aktuellen Transformationsprozessen und den studentischen Studienprojekten?
- **Leitfrage 2:** Welche intermediäre Rolle können Lehramtsstudierende als *emergente Change Agents* spielen, wenn ihre forschungsbasierten Ergebnisse systematisch in Schulentwicklungsprozesse eingebunden werden (Harris & DeFlaminis, 2016, S. 143)?

Entlang dieser Leitfragen werden in diesem Beitrag exemplarisch fünf Praxissemester-Projekte analysiert.

Um die spätere Detailanalyse der fünf Praxissemester-Projekte konsistent zu verorten, wird zunächst der theoretische Bezugskorridor abgesteckt. Als räumlicher Ordnungsrahmen fungiert Rolffs Drei-Wege-Modell, das Unterrichts-, Personal- und Organisationsentwicklung als gleichrangige, rekursiv verschaltete Handlungsfelder

Fara Steinmeier & Marie Nölle-Krug

Fortbildung von Lehrkräften in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Eine Bestandsaufnahme in Nordrhein-Westfalen

Trotz zunehmender Bedeutung der dritten Phase der Lehrkräftebildung wird das Fortbildungssystem als komplex und intransparent wahrgenommen. Der Beitrag zielt darauf ab, fachspezifische Fortbildungen für Lehrkräfte der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel von Nordrhein-Westfalen zu eruieren und darzustellen sowie Perspektiven und Herausforderungen für dieses Feld herauszustellen.

Schlüsselwörter: Lehrkräftefortbildung, berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft, Bestandsaufnahme

Training of teachers in the vocational subject area of nutrition and home economics – An analysis of the status quo in North Rhine-Westphalia

Despite the increasing importance of the third phase of teacher training, the training system is perceived as complex and lacking in transparency. The aim of this article is to identify and present subject-specific training programmes for teachers in the vocational subject area of nutrition and home economics using the example of North Rhine-Westphalia and to highlight the prospects and challenges for this field.

Keywords: teacher training, vocational specialisation in nutrition and home economics, status assessment

1 Einleitung

Die sogenannte dritte Phase der Lehrkräftebildung, die Fort- und Weiterbildung umfasst, ist ein lebenslanger Professionalisierungsprozess und nimmt in der Regel im Vergleich zu den ersten beiden Phasen (Studium und Referendariat) den umfassendsten Zeitraum ein. Die Kultusministerkonferenz (KMK, 2020, S. 2) fasst die Fortbildung als Teil der Professionalisierung von Lehrkräften als Kernbestandteil ihrer Tätigkeiten: „Die erworbenen beruflichen Kompetenzen [sollen] über die gesamte Berufsbiographie hinweg im Sinne des lebenslangen Lernens aufrechterhalten und weiterentwickelt [werden].“ Fortbildung verbindet Wissenschaftsbasierung und Praxisorientierung (ebd., S. 3) und wird zudem auch als Begleitung von Schulen in ihren Entwicklungsprozessen verstanden (MSB, 2014).

Das System der Lehrkräftefortbildung steht seit Jahrzehnten aufgrund unzureichender Erforschung und Organisation in der Kritik, auch wenn die Bedeutung der Fortbildung von allen im Bildungsbereich relevanten Akteurinnen und Akteuren hervorgehoben wird (Koch, 2016). Dies zeigt sich u. a. durch den Beschluss der KMK von März 2020, indem ländergemeinsame Eckpunkte zur Lehrkräftefortbildung verfasst wurden (KMK, 2020). Bei einer Bestandsaufnahme zu den zentralen Feldern der Lehrkräftefortbildung wurde u. a. eine mangelnde Transparenz und Vergleichbarkeit der Systeme und Angebote in Deutschland und Kooperationen zwischen den Bundesländern eruiert (Daschner & Hanisch, 2019; Daschner, 2021, S. 13). Es fehle an einem „organisierten Weiterlernen im Beruf“ (Daschner & Hanisch, 2019, S. 12). Die Lehrkräftefortbildung wird zu wenig priorisiert und es bedarf einer gezielten Erweiterung und Förderung dessen (ebd., 2019, S. 17).

Der vorliegende Beitrag möchte einen Überblick über Fortbildungen für Lehrkräfte an Berufskollegs in Nordrhein-Westfalen (NRW) bieten, die einen konkreten Bezug zur beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (EuH) haben. Hierfür werden zunächst die Bildungsgänge der Lehrkräfte in der beruflichen Fachrichtung EuH und deren Merkmale beschrieben, das benötigte Professionswissen insbesondere mit Blick auf Fachdidaktik und Fachwissen erläutert bevor auf die Strukturen von Lehrkräftefortbildung in NRW eingegangen wird. Im vierten Kapitel werden Ergebnisse einer Recherche nach Fortbildungen für die Lehrkräfte der beruflichen Fachrichtung EuH an Berufskollegs aufgeführt. Die Ergebnisse stellen eine Momentaufnahme dar und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Zuletzt werden mögliche Perspektiven und Forschungsbedarfe hinsichtlich konkreter Fortbildungen der soeben genannten Fachrichtung und Zielgruppe aufgeführt.

2 Lehrkräfte der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

2.1 Bildungsgänge und deren Merkmale

Das pädagogische Leitziel der berufsbildenden Schulen besteht in der Vermittlung einer umfassenden beruflichen, gesellschaftlichen und personalen Handlungskompetenz und der Vorbereitung auf lebensbegleitendes Lernen. Das Berufskolleg in NRW ist eine Schulform der Sekundarstufe II und ist mit den berufsbildenden Schulen in anderen Bundesländern vergleichbar. Berufsbildende Schulen haben ein hochdifferenziertes Feld unterschiedlicher Bildungsgänge inne, welche von der Ausbildungsvorbereitung über die berufliche Erstausbildung im Rahmen des Berufsbildungsgesetzes bis hin zu verschiedenen vollzeitschulischen Bildungsgängen mit Möglichkeiten zum Erwerb allgemeinbildender und studienqualifizierender Abschlüsse aber auch schulischen und beruflichen Weiterbildung reichen (KMK, 2008, S. 6). Das bedeutet, dass an berufsbildenden Schulen in einfach- und doppelt-