

## FT 11 Ernährung und Hauswirtschaft

Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (BAG E&H):

Prof. Dr. Alexandra Brutzer, Universität Bonn

Prof. Dr. Julia Kastrup, FH Münster

Dr. Sabine Struckmeier, Universität Hannover

### Die Zukunftsfähigkeit des Gastgewerbes sichern – Modelle, Ansätze und Konzepte der beruflichen Bildung

vom 20. bis 21. März 2023 an der Universität Bamberg

Durch demographische und gesellschaftliche Veränderungen ist die Nachfrage nach Verpflegungsleistungen im Gastgewerbe in den letzten Jahren angestiegen (Wetterau & Schmidt, 2015, S. 36, 40; Brunner & Schönberger, 2005, S. 240–241). Auch wenn die Corona-Pandemie zu einem starken Einbruch der Branche führte, zählt das Gastgewerbe zu einem bedeutenden Wirtschaftssektor im Bereich der Ernährungsdienstleistungen. Die Corona-Pandemie hat die Personalsituation im Gastgewerbe weiter verschärft. Selbst als die Branche noch von einem starken Wachstum geprägt war, stand das Gastgewerbe bereits einer prekär zu bezeichnenden Personalsituation gegenüber, bei der der Fachkräftemangel, unbesetzte Ausbildungsplätze, viele Teilzeitbeschäftigungen bei unterdurchschnittlicher Lohnentwicklung sowie eine hohe Zahl an un- und angelernten Beschäftigten als große Herausforderung benannt werden. Nur durch den geringen, unverzichtbaren Anteil an gut ausgebildeten Fachkräften, die die formal nicht qualifizierten Personen anleiten, kann die hohe Qualität der Dienstleistung gesichert werden (ArbeitGestalten, 2017, S. 13). Das ausgebildete Personal stellt demnach den Schlüssel dar, um überhaupt die Dienstleistung verrichten zu können.

Gerade die Probleme bei der Besetzung der Ausbildungsplätze ermöglichen langfristig keine Entschärfung (Milde et al., 2020, S. 32; Troltsch, 2015; ArbeitGestalten, 2017, S. 17). Gleichzeitig sind das Weiterbildungsangebot und die Nachfrage nach diesen Angeboten in der Branche begrenzt.

2022 trat die Novellierung der Ausbildungsordnungen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Kraft. Diese soll u. a. dazu beitragen die Attraktivität der Ausbildungsberufe der Branche zu steigern und verstärkt das Interesse von jungen Menschen an einer Ausbildung zu wecken.

Vor dem Hintergrund dieser Situation und Erkenntnisse steht auf der Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft 2023 unter dem Titel „Die Zukunftsfähigkeit des Gastgewerbes sichern – Modelle, Ansätze und Konzepte der beruflichen Bildung“ das Gastgewerbe im Fokus. Insbesondere folgende Fragen sollen im Rahmen der Fachtagung aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet werden:

- Welche aktuellen ausbildungsmarkt- und ausbildungspolitischen Entwicklungen im Gastgewerbe gibt es?
- Welche Ansätze und Strategien der Fachkräftesicherung werden verfolgt?
- Welche Aus- und Weiterbildungsangebote für das Gastgewerbe gibt es und wo liegen die Bedarfe?
- Wie gestaltet sich die Aus- und Weiterbildungssituation in Betrieben und Schulen?
- Welche fachdidaktischen Modelle, Konzepte und Ansätze zur Aus- und Weiterbildung von Auszubildenden, Fach-/Führungskräfte und des Bildungspersonals werden genutzt?

#### Quellen:

ArbeitGestalten (Hrsg.). (2017): *Gemeinschaftsverpflegung in Berlin. Ein Report*. <https://www.arbeitgestaltengmbh.de/assets/projekte/Joboption-Berlin/Report-Gemeinschaftsverpflegung-Web.pdf>.

Brunner, K.-M., Schönberger, G. U. (Hrsg.). (2005): *Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum*. Campus-Verlag.

Milde, B., Ulrich, J. G., Flemming, S. & Granath, R.-O. (2020): *Die Entwicklung des Ausbildungsmarktes im Jahr 2019. Analysen auf Basis der BIBB-Erhebung über neu abgeschlossene Ausbildungsverträge zum 30. September 2019 und der Ausbildungsmarktstatistik der Bundesagentur für Arbeit (BA)*. Version 1.0 Bonn.

Troltsch, K. (2015): Unbesetzte Ausbildungsstellen und betriebliche Ausbildungsbeteiligung. Ergebnisse einer Panelbefragung von Betrieben. <https://www.bibb.de/de/35374.php>

Wetterau, J. & Schmid, B. (2015): Markt der Außerhausverpflegung. In V. Peinelt & J. Wetterau (Hrsg.), *Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen. Umsetzungsprobleme. Lösungskonzepte* (S. 35–59). Rhombos-Verlag.

## Vorläufige Ablaufplanung:

<b>Montag 20.03.2023 (12.00-15.00 Uhr)</b>	
ab 11.30	Ankommen und Austausch
12.00	Begrüßung und Einführung <i>Prof. Dr. Julia Kastrup (FH Münster), Prof. Dr. Alexandra Brutzer (Universität Bonn) &amp; Dr. Sabine Struckmeier (Universität Hannover)</i>
12.30	Impulse zur Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe – Prozess, Hintergründe, Veränderungen und Konsequenzen <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Anita Milolaza (Bundesinstitut für Berufsbildung)</i></li> <li>• <i>Sandra Warden (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.)</i></li> <li>• <i>Volkmar Wolf (Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten)</i></li> <li>• <i>Hans Schneider (Landgasthof-Hotel Riesengebirge)</i></li> <li>• <i>Claudia Moll (Berufsschule II Bamberg)</i></li> </ul>
13.30	Pause
13.50	Diskussion entlang der Impulse und Schlussfolgerungen für die berufliche Bildung in Betrieb, Schule, Hochschule und außerschulischer Bildung
14.45	Zusammenfassung der Ergebnisse und Ausblick auf den nächsten Tag
15.00	Abschluss des ersten Tages
15.15 – 16.15	<i>Mitgliederversammlung der BAG E&amp;H</i>
<b>Dienstag 21.03.2023 (9.00-12.00 Uhr)</b>	
9.00	Begrüßung und Rückblick auf den ersten Tag <i>Prof. Dr. Julia Kastrup (FH Münster), Prof. Dr. Alexandra Brutzer (Universität Bonn) &amp; Dr. Sabine Struckmeier (Universität Hannover)</i>
9.10	Motive und Eigenschaften Studierender in Studiengängen zum beruflichen Lehramt in der beruflichen Fachrichtung E&H – Ergebnisse einer bundesweiten Erhebung <i>Jun.-Prof. Dr. Jana Markert (TU Dresden), Katja Kober (Landesamt für Schule und Bildung Sachsen), Prof. Dr. Julia Kastrup (FH Münster) &amp; Prof. Dr. Alexandra Brutzer (Universität Bonn)</i>
9.40	Digitalisiertes Arbeiten in gastgewerblichen Berufen – Umsetzung in der Hochschullehre <i>Anja Meyer (Universität Paderborn), Sandra Härtel &amp; Christiane Klatt (TU Dresden), Johanna Kirchhof (Universität Hannover)</i>
10.10	Pause
10.40	Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung gestalten – Ausgangslage und erste Impulse <i>Fara Steinmeier (FH Münster)</i>
11.10	Augmented Reality in hauswirtschaftlichen Bildungsprozessen <i>Prof. Dr. Michael Martin &amp; Christina Kassermann (Hochschule Osnabrück)</i>
11.40	Zusammenfassung des zweiten Tages & Ausblick
12.00	Ende der Tagung

Weitere Informationen zum Programm, Tagungsort und Anreise finden Sie unter der Tagungshomepage: <https://www.uni-bamberg.de/wipaed-htbb2023/programm-und-anmeldung/>