

Mehr Bio in der Aus- und Weiterbildung

In der Berufsausbildung für Fach- und Führungskräfte im Bereich Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung spielen Bio-Themen heute häufig noch eine untergeordnete Rolle. Nicht so in der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement in Nürnberg.

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement engagiert sich seit Jahren dafür, den Nachwuchskräften theoretische und praktische Kenntnisse über Bio-Produkte zu vermitteln. In diesem Jahr wurde das Engagement für Bio mit zwei Maßnahmen weiter intensiviert: Zum einen konnte der Anteil an eingesetzten Bio-Produkten in der Küche erhöht werden. Dafür gab es nun die Auszeichnung „Gold“ von Bioland. Zum anderen setzt das Empowerment-Projekt „Bio-Coach“ einen weiteren Meilenstein in der Bio-Ausbildung zukünftiger Fach- und Führungskräfte.

Die Mensa ist seit 2007 biozertifiziert und seit 2015 nach den strengen Richtlinien von Bioland zertifiziert. Die angehenden Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement betreiben im Rahmen der Ausbildung eigenständig diese Schulmensa mit täglich 60 Menüs. An vier Tagen der Woche wird hier ein Biomenü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert angeboten. Mit Ausnahme von Fleisch und Fisch sind die Lebensmittel 100 Prozent Bio. Dieser Anteil wurde schrittweise erhöht. „Wir freuen uns, dass die Fachakademie den eingeschlagenen Weg konsequent fortsetzt und nun den Bio-Anteil in der Küche noch weiter anheben konnte. Damit zeigt die Fachakademie großes Engagement“. Mit diesen Worten gratulierte Sonja Grundnig, Leiterin Außer-Haus-Markt bei Bioland. Im Rahmen der Feier am 13. September in der Fachakademie überreichte sie das Bioland-Partnerschild „Gold“ an Schulleiterin Renate Gloßner. Außerdem zeigt die Nürnberger Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsma-

agement mit ihrem neuen vorbildhaften Empowerment-Projekt „Bio-Coach“ (seit 2017) noch mehr Profil in der Bio-Ausbildung zukünftiger Fach- und Führungskräfte: Studierende des Schwerpunkts Ernährungs- und Versorgungsmanagement werden zu „Bio-Coaches“ ausgebildet. Hier erarbeiten sie sich selbständig in Projekten und in Exkursionen aktuelles Bio-Wissen und geben ihr Wissen in selbst organisierten Workshops an Schülerinnen in der Erstausbildung Ernährung und Versorgung weiter. Impulsgeberin und Initiatorin ist Dipl. Oecotrophologin Carmen Hübner, die maßgeblich für den großen Erfolg der Integration von Bio-Fachwissen in der Weiterbildung verantwortlich ist.

Sonja Grundnig unterstützt das Bildungsprojekt voll und ganz: „Wir brauchen mehr nachhaltige Verpflegung in Schulmensen, Kitas, Betriebskantinen und Krankenhäusern. Dazu ist es wichtig, dass sich die Personen, die dort arbeiten, mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln auskennen. Fachakademien bilden mit diesen jungen Menschen die Multiplikatoren der Zukunft aus. Deshalb würde ich mir wünschen, dass alle Fachakademien in Deutschland diese praxisbezogene Bioqualifizierung anbieten. Das Bildungsprojekt ‚Bio-Coach‘ ist also zukunftsweisend, und ich wünsche ihm viele Nachahmer“, so Sonja Grundnig. Bioland unterstützt die Ausbildung mit Schulungen und Weiterbildungen: Unterstützt wird die Fachakademie vom Bioland-Verband für organisch-biologischen Landbau. So veranstaltet Bioland seit 2007 jährliche Bio-Schulungen für Studierende. Zu Beginn ihrer Ausbildung macht Sonja

Grundnig zukünftige Fach- und Führungskräfte fit für die nachhaltige Profiküche mit Bio-Qualität. Vermittelt wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Profiküche den Studierenden in Theorie und Praxis: Beschaffungsmanagement frischer, saisonaler und regionaler Bio-Lebensmittel, Speiseplanung, Zubereitung von Gerichten, die Verarbeitung von ganzen Tieren, die Kostenkalkulation von Bio-Speisen und die Umsetzung der Bio-Zertifizierung im Betrieb.

Die Vermittlung von Bio-Wissen muss in der Aus- und Weiterbildung fest im Unterricht verankert werden. Das Ziel von Bioland ist es, dass Bio-Kompetenz und die Umsetzung in der Profiküche durchgängig in allen staatlichen Aus- und Weiterbildungseinrichtungen für den Außer-Haus-Markt unterrichtet werden. So können sich die jungen zukünftigen Fachkräfte auf ihre späteren Aufgaben vorbereiten und als kompetente Multiplikatoren am Markt agieren. Hierbei muss die Initiative BioRegio Bayern 2020 der bayerischen Staatsregierung weiter fortgeführt werden. Diese möchte die Bio-Produktion bis zum Jahr 2020 verdoppeln. Ein Verantwortungsbereich des Staates Bayerns ist hierbei die Aus- und Weiterbildung. Um das Ziel umzusetzen, muss die Ausbildung von Fachkräften im Außer-Haus-Bereich noch viel stärker intensiviert werden sowie die Lehrinhalte für Köchinnen/ Köche und für Assistentinnen/ Assistenten für Ernährung und Versorgung weiter angepasst werden. Die Fachlehrer brauchen Angebote und Möglichkeiten, sich weiterzubilden. *Bioland*



Auf dem Foto die Studierenden der FAEVM Nürnberg sowie die Lehrkräfte Carmen Hübner (links), die Schulleiterin Renate Gloßner (3. von rechts mit Urkunde) und Sonja Grundnig, Leiterin Außer-Haus-Markt bei Bioland (ganz rechts).

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement der B7 in Nürnberg erhielt die Auszeichnung „Gold“ von Bioland. Foto: Bioland