

Archiv Hauswirtschaft entdecken

Im Folgenden finden Sie die alten Meldungen der Rubrik „Hauswirtschaft entdecken“. Bitte beachten Sie, dass es bei älteren Meldungen vorkommen kann, dass Links nicht mehr funktionieren.



Ressourcen in der Gastronomie sparen

In einer Praxisstudie hat die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf den Ressourcenverbrauch in der Gastronomie untersucht. Nach Ansicht der Autor:innen lassen sich mit moderner Technologie viel Energie und Wasser einsparen. Die Ergebnisse und das Themenspecial der gvpraxis sind Sie kostenlos einsehbar.

➡ RATIONAL: Studie belegt: Weniger Energie und Wasser mit moderner Technologie
https://www.rational-online.com/de_de/cmp/axa-case-study/



Energiemanagement in Hotellerie und Gastronomie

Aus Österreich kommt die Internetseite klimaaktiv.at. Hier finden Sie ausführliche Beschreibungen, wie sich die Energieeffizienz in Hotellerie und Gastronomie steigern lässt. Die Vorschläge sind unterteilt in „Sofortmaßnahmen“ und „Mittel- bis langfristige Maßnahmen“. Teilweise gibt es Praxisbeispiele.

➡ klimaaktiv.at: Energiemanagement in der Hotellerie und Gastronomie
<https://www.klimaaktiv.at/unternehmen/strategie/energiemanagement-hotellerie>



Ausbildungshilfen zur Ausbildungsordnung

Bald beginnt das neue Ausbildungsjahr. Bereits im Jahr 2020 veröffentlichte das Bundesinstitut für Berufsbildung Ausbildungshilfen zur Ausbildungsordnung für Ausbilder:innen, Auszubildende, Berufsschullehrer:innen und Prüfer:innen in der Hauswirtschaftler.

➡ Bundesinstitut für Berufsbildung: Ausbildung gestalten – Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin
<https://www.bibb.de/dienst/publikationen/de/download/16944>



HauswirtschaftsFührerschein

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen-ZEHN gibt den Hauswirtschafts-Führerschein heraus. Mit mit vielen Arbeits- und Ideenblättern werden kompakt Haushalts- und Alltagskompetenzen vermittelt.

➡ ZEHN: HauswirtschaftsFührerschein

https://www.zehn-niedersachsen.de/thema/330_HauswirtschaftsFuehrerschein



15. DGE-Ernährungsbericht

Der 15. Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erschien am 20.11.2024. Darin enthalten ist z. B. ein Kapitel über den „Einfluss des Haushaltseinkommens auf den Lebensmittelverzehr und die Nährstoffzufuhr“. Der Ernährungsbericht steht als PDF-Datei zum Download zur Verfügung.

➡ Deutsche Gesellschaft für Ernährung: 15. DGE-Ernährungsbericht

<https://www.dge.de/wissenschaft/ernaehrungsberichte/15-dge-ernaehrungsbericht/>



Nachhaltigkeit von Speisenproduktionssystemen

Im Kapitel 14 (Seite 479) des 15. Ernährungsberichtes steht die „Analyse und Bewertung gängiger Speisenproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich einer nachhaltigen Produktionsweise“. Eine Übersicht der Kernaussagen finden Sie in der GVMANAGER.

➡ DGE-Ernährungsbericht: Studie zur Nachhaltigkeit von Speisenproduktionssystemen

<https://blgastro.de/gvmanager/nachhaltigkeit-speisenproduktionssysteme/>



DGE in Leichter Sprache

Seit Anfang Dezember 2024 veröffentlicht die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ihre neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (FBDG, Food-Based Dietary Guidelines) auch in Leichter Sprache.

➡ Deutsche Gesellschaft für Ernährung

<https://www.dge.de/leichte-sprache/>



Bundeszentrum für Ernährung in Einfacher Sprache

Das Bundeszentrum für Ernährung bietet zu den Themen „Einkaufen“, „Kochen & Aufbewahren“, „Gut essen“ sowie „Familie“ Informationen in Einfacher Sprache.

➡ Bundeszentrum für Ernährung

<https://www.bzfe.de/einfache-sprache/>



Künstliche Intelligenz nutzen

Große Sprachmodelle können im Alltag sehr nützlich sein. Sie erzeugen Textvorschläge, formulieren bereits erstellte Text um, fassen sie zusammen oder übersetzen Texte in eine andere Sprache. Auf dem Bildungsserver von Sachsen-Anhalt finden Sie nützliches Informationsmaterial zum Einsatz von künstlicher Intelligenz.



➡ Bildungsserver Sachsen-Anhalt: Künstliche Intelligenz

https://www.bildung-lsa.de/informationsportal/unterricht/schulformuebergreifende_themen/digitalitaet_in_der_schulischen_bildung/themen/kuenstliche_intelligenz.htm



Trainieren von Sprachmodellen & Co

Damit große Sprachmodelle ihre Arbeit tun können, müssen sie zuvor trainiert werden. Aber wie funktioniert das Training einer künstlichen Intelligenz und warum fällt es Robotern so schwer, eine Spülmaschine auszuräumen? Die Grundlagen hierzu werden in einem Video der Max Planck Society erläutert.

➡ Warum KI kein Bett beziehen kann – Moravecsches Paradox | Wissen Was mit  @DoktorWhatson 

<https://youtu.be/dFReVjQMF6U?feature=shared>



Bürgerrat Ernährung

Am 20. Februar 2024 übergab der Bürgerrat „Ernährung im Wandel: Zwischen Privatangelegenheit und staatlichen Aufgaben“ sein Bürgergutachten an die Mitglieder des Deutschen Bundestages. Seitdem fand eine erste Bundestagsdebatte und Gespräche im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft statt. Wer weiter auf dem Laufenden bleiben möchte, kann sich hier informieren:

➡ Deutscher Bundestag: Bürgerrat Ernährung

https://www.bundestag.de/buergerrat_ernaehrung



Ernährungsräte

Auf kommunaler Ebene arbeiten die Ernährungsräte. In Deutschland gründeten sich 2016 die ersten [Ernährungsräte](#) in Berlin und Köln. Ernährungsräte setzen sich u. a. für gesundes Essen in der Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsbildung sowie Produktion und Vermarktung regionaler Produkte ein und engagieren sich in der Kommunalpolitik.

➡ Podcast Ernährungsrat Berlin: Wir sind schon mal los! Ernährungswende live

<https://ernaehrungsrat-berlin.de/podcasts/>



Nachhaltiger Einkaufsassistent

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) hat künstliche Intelligenz für sich entdeckt und bietet den Prototyp eines Einkaufsassistenten an. Dieser Assistent soll Menschen beim nachhaltigen Lebensmitteleinkauf unterstützen. Fragen dazu können z. B. einem Chatbot gestellt werden. Daneben gibt es einen Nachhaltigkeitsrechner, mit dem zukünftig die Nachhaltigkeit von Produkten berechnet werden kann. Wer einen Eindruck von der Zukunft erhalten möchte, kann hier mal reinschnuppern.

➡ PROTOTYP KISusCheck - Nachhaltiger Einkaufsassistent
<https://www.kisuscheck.org/>



Nachhaltig Einkaufen

Tipps für einen nachhaltigen Einkauf bieten auch Organisationen wie der [WWF Deutschland](#) oder der [NABU](#). Unter der Überschrift „Nachhaltigkeit im Supermarkt“ zeigen Infografiken einzelner Supermarkt-Abteilungen nachhaltige Alternativen auf. Wer beim nachhaltigen Einkaufen auf den Preis schauen muss, wird beim [Bundeszentrum für Ernährung](#) fündig. Das BZfE bietet darüber hinaus Informationen in einfacher Sprache.

➡ BZfE: Nachhaltig und gesund einkaufen
<https://www.bzfe.de/einfache-sprache/einkaufen/nachhaltig-und-gesund-einkaufen/>



Gemeinschaftswerk Nachhaltigkeit

Das Gemeinschaftswerk Nachhaltigkeit möchte mit ihrer Plattform nachhaltige Unternehmen miteinander vernetzen und ihr Engagement sichtbar machen. Die Datenbank lässt sich nach Themen, Orten und Aktivitäten durchsuchen. Für das Jahr 2024 wird das Thema Biodiversität in den Fokus gerückt.

➡ Erkunde Nachhaltigkeit: Finde, vernetze, gestalte.
<https://gemeinschaftswerk-nachhaltigkeit.de/>



Inklusives Ausbildungsportal

Das Ausbildungsportal „AUSBILDUNG. MEHRWERT INKLUSIVE“ der Bundesarbeitsgemeinschaft Inklusionsfirmen richtet sich sowohl an Ausbildungsinteressierte als auch Unternehmen, die eine Ausbildung in einem inklusiven Betrieb anbieten. Die Landkarte der Inklusionsunternehmen zeigt Mitgliedsunternehmen in ganz Deutschland.

➡ AUSBILDUNG. MEHRWERT INKLUSIVE
<https://ausbildung.mehrwert-inklusive.de/>



Ernährungsstrategie der Bundesregierung

Die Ernährungsstrategie zeigt die geplanten Maßnahmen der Bundesregierung zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung. In der Gemeinschaftsverpflegung soll z. B. die verbindliche Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards erreicht und bis 2030 die Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung halbiert werden.

➡ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Gutes Essen für Deutschland – Ernährungsstrategie der Bundesregierung

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-kabinett.html



NAHGAST

Der Internetauftritt des Nahgast-Projektes wurde überarbeitet. Angeboten werden hilfreiche Informationen für ein nachhaltiges Ernährungsangebot in der Außer-Haus-Gastronomie. Im Praxishandbuch finden Sie gesammeltes Wissen zur Umsetzung eines nachhaltigen Speiseangebots. Überarbeitet werden die Rezeptsammlung und der NAHGAST Rechner.

➡ NAHGAST: Eine nachhaltige Gastronomie ist möglich!

<https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/>



Die Grünen 14

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft stellen in der aktualisierten Ausgabe der Broschüre „Die Grünen 14“ auch den Beruf der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafter vor. Die Broschüre kann kostenlos als PDF-Datei heruntergeladen werden.

➡ Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: Die Grünen

<https://www.ble-medienservice.de/3807-6-die-gruenen-14.html>



Expertengespräch zu haushaltsnahen Dienstleistungen

Der Deutsche Hauswirtschaftsrat führte am 28.11.2023 eine digitale Podiumsdiskussion durch. Thema des Gespräches war: „Vereinbarkeit von Familie und Beruf – die Rolle haushaltsnaher Dienstleistungen“. Die Aufzeichnung des Expertengespräches lässt sich jetzt auf Youtube anschauen.

➡ Expertengespräch Vereinbarkeit von Familie und Beruf - die Rolle haushaltsnaher Dienstleistungen

<https://www.youtube.com/watch?v=RUvpfUUIPVU>



Rindfleisch aus der Region

Das Projekt [WertWeideVerbund](#) möchte erreichen, dass Rindfleisch und die dazugehörigen Verarbeitungsschritte wie Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung in der Region Brandenburg stattfinden. Begleitet wird das Projekt von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) und des Zentrums Technik und Gesellschaft der TU Berlin.

➡ WertWeideVerbund: Aufbau eines regionalen Wertschöpfungsverbundes für Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung

<https://region40.de/portfolio-item/wertweideverbund/>



Echtheit von Parmesan beweisen

Echter Parmesan kommt aus den italienischen Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, sowie Mantua. Da es viele Nachahmer gibt, wird der Käse nun mit einem essbaren Mikrochip ausgestattet. Diese ermöglichen es, dank „Blockchain-Technologie“, den Käse bis zu seinem Ursprung nachzuverfolgen.

➡ Heise Medien GmbH & Co. KG.: Lieferkette: Winziger Chip im Parmesan soll Echtheit beweisen – und essbar sein

<https://www.heise.de/news/Lieferkette-Winziger-Chip-im-Parmesan-soll-Echtheit-nachweisen-und-ist-essbar-9286525.html>



Klimafreundliche Schulküche

KEEKS steht für „Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“. Das Projekt möchte zeigen, wie in der Schulküche klima- und energieeffizient gekocht werden kann. Online verfügbar sind Projektinformationen, Materialien wie Flyer, Poster, Videos sowie der KEEKS Leitfaden und eine Sammlung mit klimafreundlichen Rezepten.

➡ IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gGmbH: Was ist KEEKS?

<https://www.keeks-projekte.de/>



Ernährungsstrategie 2050

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung möchte in den Ernährungsempfehlungen mehr Klimaschutz einfließen lassen (➡ <https://www.dge.de/blog/2021/fuer-eine-nachhaltigere-ernaehrung-wie-sich-die-dge-fuer-mehr-ressourcenschutz-einsetzt/>). Bis Ende 2023 soll eine Ernährungsstrategie (➡ <https://www.bundesregierung.de/breg-de/suche/ernaehrungsstrategie-2154644>) ausgearbeitet werden. Die dann veröffentlichten Empfehlungen werden, so wie jetzt auch, freiwillig sein.

➡ Faktencheck bei dpa: Menschen in Deutschland dürfen so viel Fleisch essen, wie sie wollen. Meldung vom 07.06.2023

<https://dpa-factchecking.com/germany/230605-99-948962/>



Leckere nachhaltige Rezepte

Das Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) der Fachhochschule Münster ([➡ https://www.fh-muenster.de/isun/](https://www.fh-muenster.de/isun/)) verfügt über ein foodlab. Gemeinsam mit dem Projekt „Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“ (GeNAH) ([➡ https://www.fh-muenster.de/isun/genah.php](https://www.fh-muenster.de/isun/genah.php)), werden nachhaltige Rezepturen für die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt. Die Rezepturen werden in der Community des Nahgast-Rechners eingestellt.

➡ Die NAHGAST Community
<https://www.nahgast.de/rechner/#intro-community>



Außer-Haus-Verkauf

Ab dem 1. Januar 2023 müssen Gastronomiebetriebe mit einer Verkaufsfläche von über 80 m² und mehr als fünf Mitarbeitenden für den Außer-Haus-Verkauf auch eine Mehrwegverpackung anbieten. Kleinere Betriebe sind hiervon ausgenommen. Das Umweltbundesamt hat im Juli 2021 einen Ratgeber zu Mehrwegverpackungen in der Gastronomie veröffentlicht.

➡ Umweltbundesamt: Mehrweg für Speisen und Getränke zum Mitnehmen - Informationen für die Gastronomie
<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/mehrweg-fuer-speisen-getraenke-mitnehmen>



Kundeneigene Mehrwegbehältnisse befüllen

Alternativ können Speisen und Getränke in kundeneigene Mehrwegbehältnisse abgefüllt werden. Hierbei müssen Hygienemaßnahmen beachtet werden, sonst besteht die Gefahr, dass von den mitgebrachten Behältnissen Keime oder Verunreinigungen auf Arbeitsflächen übertragen werden. Der Lebensmittelverband Deutschland hat hierzu drei Merkblätter veröffentlicht.

➡ Lebensmittelverband Deutschland: Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweise für Servicekräfte
<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr>



Frittierfett länger nutzen

In der [GV Manager 8|2022](#) wurde aus aktuellem Anlass das Mamito-System vorgestellt. Der Anbieter verspricht, dass ihr Frittier-Öl nur alle 50-60 Stunden gewechselt werden muss und damit länger genutzt werden kann, als andere Öle. Das Öl besteht aus wärmostabilem Rapsöl und ist mit Kosten ab 3,00 Euro (netto) pro Liter nicht ganz günstig.

➡ Mamito GmbH: Der MEHRwerteffekt
<https://www.mamito.de/das-mamito-system/der-mehrwerteffekt>



Nutzungsdauer Frittierfett

Frittierfette und -öle werden teurer, weshalb Frittierfett gerne etwas länger verwendet wird. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) warnt davor, die Nutzungsdauer zu lange hinauszuzögern. Nicht nur entflammt sich altes Fett deutlich leichter, es entstehen außerdem Stoffe, die die Atemwege reizen. Auch im Frittiergut bilden sich gesundheitsschädliche Stoffe.

➡ BGN: Es stinkt zum Himmel und ist brandgefährlich

<https://www.bgn.de/presse/15-juni-2022-es-stinkt-zum-himmel-und-ist-brandgefaehrlich>. Meldung vom 15. Juni 2022



Vergleich Planetary Health Diet vs. vollwertige Ernährung

Bereits in der DGEinfo 06/2019 erschien ein Vergleich der Planetary Health Diet mit der vollwertigen Ernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Planetary Health Diet der Eat-Lancet-Kommission zeigt, wie eine Weltbevölkerung von 10 Milliarden Menschen im Jahr 2050 gesund ernährt werden kann, ohne die ökologische Belastungsgrenze der Erde zu überschreiten.

➡ DGE: Vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE ist auch ökologisch nachhaltig

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fm/dgeinfo/DGEinfo-06-2019-Vollwertige-Ernaehrung.pdf>



Nachhaltigkeitsscore

Um den CO₂-Fußabdruck von Speisen für das Publikum transparent zu machen, führen immer mehr Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung einen Nachhaltigkeitsscore ein. Im Jahr 2020 entfielen 15 % der durchschnittlichen Treibhausgasemission pro Person auf die Ernährung. Der Score erlaubt eine individuelle Auswahl von Gerichten ohne Verbote.

➡ B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG (Hrsg.): Nachhaltig beim Gast punkten #spürbargrün.

<https://www.gastroinfoportal.de/news/gastroinfoportal-konzepte-gemeinschaftsverpflegung/nachhaltigkeitsscore-gastro/>



Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben

Die Einführung des Konzeptes „Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben“ beschloss das Bayrische Kabinett im Januar 2020. Ziel ist es, Schülerinnen und Schülern Alltagskompetenzen zu vermitteln. In Projektwochen oder alternativ mehreren Projekttagen lernen die Schüler*innen z. B. wo unsere Lebensmittel herkommen und wie nachhaltig einkaufen funktioniert.

➡ <https://www.bayerischerbauernverband.de/Schule-fuers-Leben>

➡ Bayerischer Bauernverband Schule fürs Leben - Projektwochen

<https://www.km.bayern.de/lehrer/meldung/7443/checklisten-erleichtern-den-verfahrensablauf.html>



Schulgarten: Ideen für den Unterricht

In einem Schulgarten wächst nicht nur leckeres Obst und Gemüse, er eignet sich ebenso dafür, den Lebensraum Erde und Garten zu entdecken. Es lassen sich Regenwürmer und Asseln beobachten, ein Herbarium anlegen oder das Alter und die Höhe von Bäumen bestimmen. So liefert er für viele Unterrichtsfächer Stoff für einen interessanten Unterricht.

➡ <https://www.ble-medianservice.de/3939/schulgarten-im-unterricht-projektideen-zum-zeichnen-messen-und-beobachten?number=3939>



Gefährdungsbeurteilung

Gefährdungsbeurteilungen dienen der Sicherheit und Gesundheit aller Mitarbeitenden. Bei der Anfertigung einer Gefährdungsbeurteilung kann Sie ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit sowie eine Betriebsärztin oder ein Betriebsarzt unterstützen. Ebenso bieten z. B. die Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW) (➡ <https://www.bgw-online.de/bgw-online-de/themen/sicher-mit-system/gefaehrungsbeurteilung/sieben-schritte>) und die zuständigen staatlichen Behörden Beratung an. Informationen stellen darüber hinaus die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (➡ https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Gefaehrungsbeurteilung/_functions/BereichsPublikationssuche_Formular.html) sowie die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) (➡ <https://www.dguv.de/de/praevention/themen-a-z/gefaehrungsbeurteilung/index.jsp>) zur Verfügung.



Leitfaden zur Zusammenarbeit der Sozialleistungsträger

Im Februar 2022 brachte die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) einen „Leitfaden zur Zusammenarbeit der Sozialleistungsträger bei der Beratung der Betriebe einschließlich Bildungseinrichtungen zur Beurteilung der Arbeitsbedingungen (Gefährdungsbeurteilung)“ heraus. Die 32-seitige Broschüre stellt beispielsweise die Aufgaben und Rollen der unterschiedlichen Sozialleistungsträger dar.

➡ <https://publikationen.dguv.de/praevention/allgemeine-informationen/4416/leitfaden-zur-zusammenarbeit-der-sozialleistungstraeger>



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken

In einem Artikel des Deutschen Ärzteblattes wird dafür plädiert, dass Kliniken eine Vorreiterrolle bei der Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Gemeinschaftsverpflegung spielen sollten. Mit 21 Millionen Menschen, die jährlich in Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken verpflegt werden, liegt hier ein großes Potenzial und wie zwei LWL-Kliniken zeigen, ist die Verbesserung der Ernährung mit geringen Zusatzkosten umsetzbar.

➡ Deutsches Ärzteblatt (2022): Standards für Gemeinschaftsverpflegung: Bessere Menüs aus Klinikküchen <https://www.aerzteblatt.de/archiv/222900/Standards-fuer-Gemeinschaftsverpflegung-Bessere-Menues-aus-Klinikkuechen>

➡ Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken <https://www.station-ernaehrung.de/startseite/>



SPITZ DIE LÖFFEL!

Gesunde Ernährung ist ein Thema, das die Menschen bewegt. Seit Januar gibt es einen neuen Podcast rund um gesundes Essen, herausgebracht von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Die erste Folge von SPITZ DIE LÖFFEL! dreht sich um Neujahrsvorsätze und wie deren Umsetzung dauerhaft gelingen kann. Eine neue Folge erscheint jeweils am Ende eines Monats.

➡ SPITZ DIE LÖFFEL! Der IN FORM Podcast für eine gesunde Ernährung <https://www.in-form.de/wissen/podcast-in-form/>



NOVA-Klassifikation

Hochverarbeitete Lebensmittel (engl. ultra-processed foods [UPFs]) sind für eine gesunde Ernährung nicht förderlich, weil sie häufig eine geringe Nährstoffdichte, aber eine hohe Energiedichte haben. Eine brasilianische AG erarbeitete in den 2010er-Jahren die NOVA-Klassifikation zur Einteilung von Lebensmitteln nach dem Verarbeitungsgrad von 1 = „frische Lebensmittel“ bis 4 = „stark verarbeitete Lebensmittel“. In der Ernährungs Umschau wird die Klassifikation kompakt vorgestellt.

➡ Ernährungs Umschau (2020): Lebensmittelkennzeichnung: 4-Stufen-System für Lebensmittel nach dem Verarbeitungsgrad. <https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-news/08-04-2020-4-stufen-system-fuer-lebensmittel-nach-dem-verarbeitungsgrad/>



Hochverarbeitete Lebensmittel ermitteln

Um den Anteil hochverarbeiteter Lebensmittel im Speiseplan zu verringern, müssen diese zunächst identifiziert werden. Hierbei ist die Open Food Facts Datenbank sehr hilfreich. Open Food Facts ist ein gemeinnütziges Projekt und führt zu einzelnen Produkten neben dem Nutri- und dem Eco-Score auch die NOVA-Gruppe auf. Die Datenbank kann auf dem PC verwendet und ebenso als App auf dem Smartphone installiert werden.

➡ Open Food Facts Datenbank: <https://de.openfoodfacts.org/>



Ernährungsstrategie Niedersachsen

24 Institutionen haben an der Ernährungsstrategie Niedersachsen mitgearbeitet. Zentrale Handlungsfelder sind: Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsbildung, Regionalität und Saisonalität, Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelwertschätzung. Auf einer eigenen Internetseite wird die Ernährungsstrategie ausführlich vorgestellt.

➡ <https://www.ernaehrungsstrategie-niedersachsen.de/>



Einfache Sprache

Informationen in Einfacher Sprache ermöglichen Menschen die Teilhabe an Angeboten. Das Bundeszentrum für Ernährung stellt nun ein Teil des Wissens in Einfacher Sprache zur Verfügung. Begonnen wird mit den Themenfeldern: Einkaufen, Kochen und Aufbewahren, Gut essen und Familie.

➡ <https://www.bzfe.de/einfache-sprache>



Lebensmittelverarbeitung im Haushalt

Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) hat das Buch „Lebensmittelverarbeitung im Haushalt“ des aid als Online-Publikation herausgebracht und hierfür die zweite Auflage (2016) des Werkes redaktionell bearbeitet und aktualisiert. Die einzelnen Teile können als PDF-Datei kostenlos heruntergeladen werden.

➡ <https://haushalt-wissenschaft.de/buchpublikationen/lebensmittelverarbeitung-im-haushalt/>



Plastikatlas 2019

Kunststoff ist ein faszinierender Rohstoff mit vielen verschiedenen Eigenschaften: er kann fest oder flexibel, hitzebeständig, schlagfest sowie für Lebensmittel geeignet sein. 2015 wurden alleine für Verpackungen 146 Millionen Tonnen Kunststoff genutzt und die 2019 in Deutschland hergestellten Einwegflaschen würden 13-mal bis zum Mond reichen. Wer sich für Daten und Fakten zum Thema Kunststoff interessiert, wird beim PlastikAtlas fündig. Die inzwischen fünfte Auflage ist ein Kooperationsprojekt der Heinrich-Böll-Stiftung und des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND).

➡ PlastikAtlas 2019: https://www.boell.de/de/2019/05/14/plastikatlas?dimension1=division_stift
5. Auflage, Oktober 2020



Studie zur Kreislaufwirtschaft von Kunststoffen

Aktuell wird der Bedarf an Kunststoff meist durch Neukunststoff gedeckt. Der WWF zeigt in einer neuen Studie den Weg zu einer Kreislaufwirtschaft auf. Um den Systemwandel in die Praxis umzusetzen, müsste der Kunststoffverbrauch minimiert und die Wiederverwertung sowie das Recycling erhöht werden. Zurzeit haben Getränkeflaschen die höchste Recyclingquote. Einige Einwegkunststoff ließen sich durch andere Einwegmaterialien wie Papier oder biobasiertes Materialien ersetzen.

➡ Verpackungswende jetzt! So gelingt der Wandel zu einer Kreislaufwirtschaft für Kunststoffe in Deutschland <https://www.wwf.de/themen-projekte/plastik/verpackungswende-jetzt>



Die Schönheit des Körpers entdecken

In der Werbung und den sozialen Medien werden viele Bilder mit schönen Menschen verbreitet. Diese oftmals mit digitaler Bildverarbeitung idealisierten Fotos beeinflussen die Wahrnehmung auch junger Menschen und die Einstellung zum eigenen Körper. Die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung hat Unterrichtsmaterial veröffentlicht, indem ein positiver Blick auf die eigene Körperform vermittelt und Strategien entwickelt werden, dem Schönheitsdruck zu widerstehen.

➡ DGUV: Schönheitsideale und Körperkult <https://www.dguv-lug.de/sekundarstufe-i/projekte/schoenheitsideale-und-koerperkult/>



Lastenfahrräder

(Elektrische) Lastenfahrräder sind für kürzere Strecken eine Alternative zum Auto und könnten z. B. für die Auslieferung von Wäsche oder Speisen interessant sein. Inzwischen sind auch die Zeiten vorbei, in denen Fahrer:innen bei Regen nass werden. Einige Modelle sind mit großen, teilweise wechselbaren Transportboxen ausgestattet. Vorteil von Lastenrädern: Mit ihnen darf der Radweg genutzt werden und es ist kein Führerschein notwendig. Gefördert wird die Anschaffung durch das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (➡ https://www.bafa.de/DE/Energie/Energieeffizienz/E-Lastenfahrrad/e-lastenfahrrad_node.html) und die Bundesländer (<https://www.cargobike.jetzt/tipps/cargobike-kaufpraemien/>).

➡ Lasten-Pedelec für umweltfreundlichen Lieferverkehr | Einfach Genial | MDR: <https://youtu.be/rWeCS0nAh5I>



Klimafreundlichkeit von Kleidung

Wissenschaftler*innen der LUT University in Finnland untersuchten welche Nutzung von Bekleidung am wenigsten Treibhausgase verursacht: Das kaufen von Kleidungsstücken und die anschließende Entsorgung, die längere Nutzung der Bekleidung, das Weiterverkaufen, das Recycling d.h. die industrielle Verarbeitung zu neuen Rohstoffen oder das Teilen über einen Verleih. Ergebnis: Die geringsten Auswirkungen auf die Klimaerwärmung hat die längere Nutzung von Kleidungsstücken, gefolgt von dem Weiterverkauf als Second Hand Kleidung. Der Verleih schnitt am schlechtesten ab, weil die Bekleidung viel transportiert und dazwischen gereinigt werden muss.

➡ Jarkko Levänen, Ville Uusitalo, Anna Härri, Elisa Kareinen and Lassi Linnanen: Innovative recycling or extended use? Comparing the globalwarming potential of different ownership and end-of-life scenarios for textiles. Environ. Res. Lett. 16 (2021) 054069
<https://doi.org/10.1088/1748-9326/abfac3>



Neue Standardberufsbildpositionen

Ab dem 1. August 2021 treten neue Standardberufsbildpositionen für die vier Bereiche: „Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht“, „Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit“, „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ sowie „Digitalisierte Arbeitswelt“ in Kraft. Standardberufsbildpositionen sind Ausbildungsinhalte, die in allen Ausbildungsberufen gleich sind, egal ob Hauswirtschaftler/in, Kfz-Mechatroniker/in oder Fachinformatiker/in. Informationen stellt das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) zur Verfügung.

➡ Bundesinstitut für Berufsbildung: Modernisierte Standardberufsbildpositionen in allen Ausbildungsberufen <https://www.bibb.de/de/134898.php>



Trinkwasserversorgung sichern

Trinkwasser ist lebenswichtig, weshalb es immer in guter Qualität und ausreichender Menge zur Verfügung stehen sollte. Um die Versorgung mit Trinkwasser auch zukünftig zu sichern, forscht die Informatik-Professorin Dr. Hammer von der Universität Bielefeld zusammen mit drei weiteren europäischen Wissenschaftler:innen in dem Projekt „Smart Water Futures: Designing the Next Generation of Urban Drinking Water Systems“ an neuen Technologien, die einen störungsfreien Betrieb dieser Infrastruktur gewährleistet.

➡ Universität Bielefeld: ERC Synergy Grant: Europäische Millionenförderung für Bielefelder Informatikerin. Meldung vom 05.11.2020 <https://aktuell.uni-bielefeld.de/2020/11/05/europaeische-millionenfoerderung-fuer-bielefelder-informatikerin/>



Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene

Die Onlinehilfe des Bayerischen Industrie- und Handelskammertag BIHK e. V. richtet sich an Lebensmittelverarbeiter, Lebensmittelhandel, Gastronomie und Imbisse sowie Anbieter mobiler Verkaufsstände. Für jede Branche stehen Informationen zu den Bereichen Betriebshygiene, Produktionshygiene, Personalhygiene und Eigenkontrolle sowie ausgewählten Hygieneaspekten in der betreffenden Branche zur Verfügung. Hilfreich sind z. B. die Angaben zur Reinigungshäufigkeit verschiedener Bereiche in der Lebensmittelverarbeitung und die Checklisten.

➡ Industrie- und Handelskammern in Bayern: <https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>



VAH: Wissenschaft & Praxis

Der Verbund für Angewandte Hygiene e. V. (VAH) bietet auf seiner Internetseite im Bereich „Wissenschaft & Praxis“ wissenswertes zum Thema Hygiene: wie Gesetze und praxisbezogene und wissenschaftlich begründete Empfehlungen, einige Rahmenhygienepläne sowie Poster zur Händehygiene für Profis und im Alltag. Wertvoll sind auch die Fragen und Antworten wie „Reinigung und Desinfektion von Kühlschränken im Altenheim“ oder „Bettwäsche in der Kindertagesstätte richtig aufbereiten“.

➡ <https://vah-online.de/de/wissenschaft-praxis>



Wo landet unser Müll?

Was die Müllproduktion pro Kopf und Jahr anbetrifft belegt Deutschland weltweit einen der vorersten Plätze. Noch mehr Müll fällt beispielsweise in der Schweiz, Norwegen, USA und Kanada an. Im Jahr 2018 wurden von den anfallenden Siedlungsabfällen 67 % stofflich und knapp 12 % energetisch verwertet (➡ <https://www.umweltbundesamt.de/daten/ressourcen-abfall/verwertungsquoten-der-wichtigsten-abfallarten>). Eine beträchtliche Menge des Plastikmülls wurde jedoch in Länder wie Malaysia, Indien und Polen exportiert.

➡ Katapult: Mülltrennung - Schlechter als gedacht. Veröffentlicht am 2. November 2020
<https://katapult-magazin.de/de/artikel/schlechter-als-gedacht>



Müll reduzieren

Müll kostet doppelt: einmal bei der Anschaffung und später bei der Entsorgung. Deshalb lohnt es sich, über das Thema nachzudenken. Einiges lässt sich zurzeit nicht vermeiden, wie Einwegprodukte als Schutzausrüstung. Aber müssen Müllbeutel aus Neukunststoff sein oder besteht die Möglichkeit, sich Waren in Mehrwegbehältern liefern zu lassen? Die Berliner Stadtreinigungsbetriebe haben einige Tipps zusammengestellt.

➡ BSR: Abfallvermeidung und Abfalltrennung in Gewerbebetrieben <https://www.bsr.de/abfallvermeidung-und-abfalltrennung-in-gewerbebetrieben-23862.php>



Ernährung in den planetaren Grenzen

Der World Wide Fund For Nature (WWF) hat im April 2021 eine neue Studie zur Ernährung in den planetaren Grenzen veröffentlicht. Darin werden die Ernährungsempfehlungen der EAT-Lancet-Kommission mit der derzeitigen Ernährung in Deutschland verglichen und gezeigt, wie eine zukünftige gesunde Ernährung aussehen könnte, die unseren Planeten nicht überlastet. Viele Infografiken veranschaulichen die Informationen.

➡ WWF: Die Zukunft liegt auf unserem Teller
<https://www.wwf.de/2021/april/die-zukunft-liegt-auf-unserem-teller>



Was passiert mit Kunststoffabfällen?

In Deutschland wurden 2019 von den gesammelten Kunststoffen 99,4 % verwertet, davon entfielen 46,6 % auf die werk- und rohstoffliche Nutzung, während 52,8 % energetisch verwertet und 0,6 % beseitigt wurden (➡ <https://www.umweltbundesamt.de/daten/ressourcen-abfall/verwertung-entsorgung-ausgewaehlter-abfallarten/kunststoffabfaelle#hohe-verwertungsquoten->). In anderen Ländern mit einem weniger gut funktionierenden Abfallmanagement erreichen viele Kunststoffabfälle über die Flüsse die Ozeane. Das meiste Plastik in den Ozeanen kam 2019 aus Asien (81 %), gefolgt von Afrika (8 %) und Südamerika (5.5 %). Aus Europa stammt weniger als 1 %. Wobei pro Person und Tag mit 0,2 bis 0,5 Kilogramm in reichen Ländern mehr Kunststoffabfall produziert wird, als in Indien (0,01 kg) oder den Philippinen (0,07 kg).

➡ Hannah Ritchie: Where does the plastic in our oceans come from? Meldung vom 1. Mai 2021
<https://ourworldindata.org/ocean-plastics>



Nachhaltigkeit von Verpackungen

In ihrer Bachelorarbeit untersuchte Sarah Otto, ob die Nachhaltigkeit von Verpackungen von Verbraucher*innen und Wissenschaftler:innen ähnlich eingeschätzt werden. Geprüft wurden Kunststoff, Glas, Metall und Papier bzw. Karton. Dabei schätzten Verbraucher:innen Kunststoff kritischer ein, als die Wissenschaft. Glas hingegen hat wegen der Wiederverwertbarkeit einen guten Ruf. Der Nachteil von Glas ist sein höheres Gewicht, wodurch der Transport mehr Emissionen verursacht. Bei Metall, Papier und Karton ähnelte sich die Einschätzung. Unverpackte Lebensmittel können problematisch sein, wenn durch die fehlende Verpackung Lebensmittel früher verderben und weggeschmissen werden müssen.

➡ Hochschule Albstadt-Sigmaringen: Nachhaltigkeit: Verbraucher-Einschätzung entspricht oft nicht der Realität. Meldung vom 26.04.2021
<https://www.hs-albsig.de/detail/nachhaltigkeit-verbrauchereinschaetzung-entspricht-oft-nicht-der-realitaet>



Einführung Hausgemeinschaftskonzept

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten veröffentlichte im März 2021 Hilfen zur Einführung eines Hausgemeinschaftskonzepts (HGK). Grundlage des Textes sind Interviews, die gemeinsam von der Hochschule Fulda und dem Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) mit 19 stationären Senioreneinrichtungen geführt wurden.

Die Einführung gliedert sich in die drei Hauptphasen: Einstiegsphase, Planungsphase sowie die Umsetzung und Verstetigung. Darüber hinaus gibt es weitere Informationen wie z. B. die Verpflegung, Reinigung, Wäschepflege und Finanzplanung im HGK.

➡ Einführung eines Hausgemeinschaftskonzepts https://www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe_hauswirtschaft/258062/index.php



Ernährungsräte

Ernährungsräte (engl.: Food Policy Council) setzen sich dafür ein, dass die Versorgung der Menschen mit gesunden Lebensmitteln in unseren Städten/Regionen nachhaltiger wird. Eines der Projekte des Ernährungsrates Essen ist das Anlegen von Hochbeeten in Schulen und Kindergärten, damit Kinder frühzeitig den Anbau von Lebensmitteln kennenlernen (➡ <https://www.ernaehrungsrat-essen.de/kopie-von-zukunftsk%C3%BCche-essen>). Die AG „Zukunftsküche Essen“ erarbeitet klimafreundliche, schmackhafte Menüs für die Gemeinschaftsverpflegung. Ziel ist es den ökologischen Fußabdruck der Mahlzeiten zu halbieren und den Bio-Anteil bis zum Jahr 2023 auf 60 % zu erhöhen. Die Umsetzung soll in kleinen Schritten erfolgen und kostenneutral bleiben (➡ <https://www.ernaehrungsrat-essen.de/kopie-von-wie-machen-wir-das>).

➡ Die Vernetzungsplattform der Ernährungsräte ist eine Initiative des Vereins für Ernährungsrat Köln und Umgebung e. V. <https://ernaehrungsraete.org/>



Urbane Landwirtschaft

Im Jahr 2050 werden voraussichtlich 80 % der Menschen weltweit in Städten leben, außerdem wird die Bevölkerung auf 10 Milliarden Menschen anwachsen. Was liegt da näher, als ungenutzte Flächen im Stadtgebiet, wie Dächer, für die Lebensmittelversorgung zu nutzen. Die Stadt Todmorden in England begann bereits im Jahr 2008 mit der Initiative „Incredible Edible Todmorden“ („unglaublich essbares Todmorden“). Die Vorteile liegen auf der Hand: kurze Transportwege, Förderung der lokalen Wirtschaft und bessere Versorgung der Bevölkerung.

Bundeszentrum für Ernährung: Urbane Lebensmittelerzeugung

➡ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/staedte-essbar-machen/urbane-lebensmittelerzeugung/>



Initiative „BioBitte“

Im Februar 2020 startete die Initiative BioBitte, die zum Ziel hat den Anteil von Bio-Lebensmitteln bei der Außer-Haus-Verpflegung auf 20 % oder mehr zu erhöhen. Die Initiative richtet sich mit ihrem Anliegen an öffentliche Einrichtungen wie Kindertagesstätten, Schulen, Seniorenheime, Krankenhäuser, Behördenkantinen sowie Landes- und Bundeskantinen. Die Initiative bietet Interessierten Informationen, Veranstaltungen, Vernetzungsworkshops und Dialogforen an.

➡ <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/>

➡ <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-bitte.html>



Professionellen Hauswirtschaftlichen Handeln

Hauswirtschaft gehört zu den Berufssparten, die ihre Fachkompetenz oft kleinreden. Völlig zu unrecht, denn für die Arbeit ist ein umfangreiches Wissen, Kreativität, Flexibilität und Einfühlungsvermögen notwendig. Eine professionelle Hauswirtschaft ist das Fundament, damit sich Menschen wohlfühlen, gesund bleiben oder werden und sich sicher fühlen können.

Was aber zeichnet die Arbeit einer professionellen Hauswirtschafterin oder eines Hauswirtschafters aus? Antworten auf diese Frage gibt die Veröffentlichung „Professionelles Hauswirtschaftliches Handeln“ von Martina Feulner und Prof. em. Dr. Margarete Sobotka. Sie zeigen 12 Kennzeichen professionellen hauswirtschaftlichen Handels auf.

➡ Den Text finden Sie unter dem Link: https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2021/03/HUW_07_2021_dgh_Hauswirtschaftliches-Handeln_2021.pdf



Rostock - gemeinsam gegen die Plastik-Flut

Eine Unternehmensinitiative aus Rostock (➡ <https://plastikfreiestadt.org/>) hat sich vorgenommen, das eingesetzte Plastik in ihrer Stadt zu reduzieren. Dabei muss für jedes Unternehmen eine individuelle Lösung gefunden werden. So lassen sich z. B. Karpfen nicht in Maisstärketüten verpacken, weil sie dem Karpfen nicht lange standhält. Auch für andere saure Lebensmittel wie Sauerkraut ist die Verpackung nicht geeignet. Ein Hotel hat seinen Plastikverbrauch bereits um 50% verringert. Die Initiative erhielt 2020 von der Regionalen Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien (RENN) für ihr Engagement die Auszeichnung „Transformationsprojekt“ verliehen.

➡ <https://www.nachhaltigkeitsrat.de/aktuelles/die-anti-plastik-welle-aus-rostock/>



Gute-KiTa-Bericht 2020

Das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend hat den Gute-KiTa-Bericht 2020 (➡ <https://www.bmfsfj.de/resource/blob/163374/d76162ed0273429cb3a5ee53331579f5/20201217-gute-kita-bericht-data.pdf>) veröffentlicht. Leider widmen sich nur drei der 498 Seiten dem Thema „Förderung der kindlichen Entwicklung, Gesundheit, Ernährung und Bewegung“. Dem Bericht zufolge boten 2019 in Deutschland 88,8 Prozent der Kindertageseinrichtungen eine Mittagsverpflegung an. Die Inanspruchnahme dieses Angebotes unterscheidet sich stark zwischen den Bundesländern: In Mecklenburg-Vorpommern nahmen 99,7 % der unter dreijährigen Kinder ein Mittagessen ein, während es in Baden-Württemberg nur 67,2 % waren. Bei der Umsetzung von Maßnahmen im Handlungsfeld „Gesundes Aufwachsen“ werden die Bundesländer vom Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) unterstützt.

➡ Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ): Gute-KiTa-Bericht 2020 erschienen, 11.02.2021 <https://www.nqz.de/service/aktuelles/gute-kita-bericht-2020-erschienen/>



Brotreste verwerten

Wir alle möchten auch noch nachmittags frisches Brot kaufen können. Wenn das aber bis zum Ladenschluss im Angebot liegen soll, bleiben Reste. Die schlechteste Lösung ist die übrig geblieben Backwaren wegzuschmeißen. In der Reihe ZDF besserer ist eine Folge über die Verwertung von nicht verkauften Broten und Brötchen erschienen. Denn diese lassen sich auf vielfältige Art und Weise weiter verarbeiten.

➡ Richtig retten: Was aus zu viel gebackenem Brot wirklich wird | plan b
<https://youtu.be/KKqQdni-8xk>



Dienstleistungsunternehmen gründen

Die katholische Frauengemeinschaft Deutschlands (kfd) bietet seit Januar 2021 eine Plattform für Neugründer*innen im Bereich der haushaltsbezogenen Dienstleistungen. Gefördert wird das Projekt vom ➡ [Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend](#). Themen sind beispielsweise das Entwerfen eines Unternehmenskonzeptes, die ersten 100 Tage im Unternehmen und rechtliche Rahmenbedingungen.

➡ <https://www.kfd-bundesverband.de/profi-hauswirtschaft/>



Verbot von Einweg-Plastik

Nachdem der Bundestag am 6. November 2020 das Verbot beschloss, stimmte auch der Bundesrat zu und am 3. Juli 2021 soll die Verordnung in Kraft treten. Dann dürfen Kunststoff-Einwegverpackungen wie Trinkhalme, Wegwerfessbehälter, Einweg-Geschirr und Getränkebecher nicht mehr verkauft werden. Mit diesem Verbot soll der Kunststoff-Verpackungsmüll deutlich reduziert werden. Denn die Menge der Kunststoffabfälle stieg laut Umweltbundesamt zwischen 2015 und 2017 auf 6,15 Millionen Tonnen und oftmals landet der Müll nach dem Gebrauch in Grünanlagen, Gewässern und nur im besten Fall im Müll.

➡ Die Bundesregierung: Einweg-Plastik wird verboten <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/nachhaltigkeitspolitik/einwegplastik-wird-verboden-1763390>



Ruanda ist Vorreiter

Ruanda hat bereits 2008 Plastiktüten und -verpackungen verboten. Nicht nur die Verwendung auch der Import und die Produktion sind seitdem nicht erlaubt. Allerdings gibt es Ausnahmen für Hotels sowie einige Produkte im Supermarkt. Trotz der Ausnahmen sind die Straßen deutlich sauberer, weil keine Plastiktüten mehr umherfliegen. Davon profitierte auch die Ökonomie, weil die saubere Umwelt mehr Touristen anzog. Außerdem hilft das Verbot Leben zu retten, denn verstopfte Abflussrohre führten zu einer Überschwemmung (➡ <https://www.globalcitizen.org/fr/content/how-eliminating-plastic-bags-in-rwanda-saves-liv-2/>). Nun kann das Wasser wieder ungehindert fließen. Kenia zog später nach und führte 2017 ein Anti-Plastiktütengesetz ein (➡ <https://www.tageschau.de/ausland/afrika-plastiktuetenverbot-101.html>).

➡ Deutsche Welle: Zehn Jahre Plastikverbot in Ruanda <https://www.dw.com/de/zehn-jahre-plastikverbot-in-ruanda/av-43110849>



KlimaFood

Unter der Überschrift Planetary Health Diet wurde ein Speiseplan erarbeitet, mit dem eine nachhaltige und gesunde Ernährung möglich ist. Damit ist jedoch noch nicht geklärt, wie verschiedene Bevölkerungsgruppen zu einer Änderung ihres Ernährungsverhaltens motiviert werden können. Ein Projekt an der Europa-Universität Flensburg hat zum Ziel ein klimafreundliches und nachhaltiges Ernährungs(bildungs)systems zu fördern und die Gesundheit vulnerabler und bildungsferner Bevölkerungsgruppen zu stärken. Laufzeit des Projektes ist vom 01.11.2020 bis 31.12.2023.

➡ Informationsdienst Wissenschaft (idw): KlimaFood: BMEL-gefördertes Forschungsprojekt startet an der Europa-Universität Flensburg <https://idw-online.de/de/news759864>



Nachrichten von der Landwirtschaftskammer NRW

Am 1. August 2020 trat die neue Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin (Hauswirtschafterausbildungsverordnung – HaWiAusbV) in Kraft. Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen hat auf ihrer Internetseite alle Rechtsgrundlagen (HaWiAusbV und Prüfungsordnung) zusammengestellt. Außerdem gibt es drei Videos zur Umsetzung und Entstehung der Hauswirtschafterausbildungsverordnung. Zwei weitere Videos sind in Planung. Sie behandeln das Prüfungsinstrument „betrieblicher Auftrag“ und die Abschlussprüfung. Neu ist eine „FAQ-Liste zur Umsetzung der Hauswirtschafterausbildungsverordnung“.

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen: Rechtsgrundlagen

➡ <https://www.landwirtschaftskammer.de/bildung/hauswirtschaft/rechtsgrundlagen/index.htm>



Ernährung der Zukunft

Unsere Ernährung muss nachhaltiger werden, denn auch durch unsere Lebensmittel werden die begrenzten Ressourcen der Erde verbraucht. Die Deutsche Welle hat zwei Arbeitshefte zu dem Thema „Ernährung der Zukunft – Klimafreundliches Essen für alle“ herausgebracht. Die Materialien richten sich an Schüler*innen im Alter zwischen Schülerinnen 12 und 16 Jahren. Es gibt sowohl Arbeitsmaterialien für den Präsenzunterricht, als auch interaktive Arbeitsblätter für den Distanzunterricht.

Lernpaket: Ernährung der Zukunft - Klimafreundliches Essen für alle

➡ <https://www.dw.com/de/ern%C3%A4hrung-der-zukunft-klimafreundliches-essen-f%C3%BCr-alle/a-55252219>



Umsetzungshilfen erschienen

Am 19. März 2020 trat eine überarbeitete Ausbildungsverordnung für die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter in Kraft. Bei einigen Ausbildungszielen besteht noch Unklarheit, welche Themen vermittelt werden sollten. Um die Umsetzung zu vereinfachen, hat das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) Ausbildungshilfen zur Ausbildungsordnung für Ausbilder und Ausbilderinnen, Auszubildende, Berufsschullehrer und Berufsschullehrerinnen sowie Prüfer und Prüferinnen herausgegeben. Das Werk steht unter einer Creative-Commons-Lizenz (Lizenztyp: Namensnennung – Keine kommerzielle Nutzung – Keine Bearbeitung – 4.0 International).

➡ <https://www.bibb.de/dienst/veroeffentlichungen/de/publication/download/16944>



Der Arbeitsalltag wird digital

Der Forschungsbericht „Digitalisierung im Arbeitsalltag von Beschäftigten: Konsequenzen für Tätigkeiten, Verhalten und Arbeitsbedingungen“ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales beschäftigt sich mit den vielfältigen Auswirkungen der Digitalisierung auf die Beschäftigten. Der Sonderbericht stellt z. B. die eingesetzten Technologien vor und wie sich deren Einsatz subjektiv auf die Produktivität auswirkt. Ebenso wird der Frage nachgegangen, ob Beschäftigte bei der Einführung einbezogen wurden.

➡ Digitalisierung im Arbeitsalltag von Beschäftigten: Konsequenzen für Tätigkeiten, Verhalten und Arbeitsbedingungen, Stand November 2020 <https://www.bmas.de/DE/Service/Publikationen/Forschungsberichte/fb-555-digitalisierung-im-arbeitsalltag-von-beschaeftigten.html>



Wäschekreislauf verbessern

In „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ ist in Artikel zur Wäscheversorgung in Altenheimen erschienen. In der Arbeit mit dem Titel „Herausforderungen der internen Wäscheversorgung im Altenheim: Untersuchung des Prozesses am Beispiel zweier Altenheime in NRW“ wird der gesamte interne Wäschekreislauf mit den dazugehörigen Prozessen beschrieben und die Ergebnisse mit den Empfehlungen der Fachliteratur verglichen. Ziel ist es Verbesserungen für den internen Kreislauf zu erarbeiten.

➡ <https://haushalt-wissenschaft.de/2020/11/13/waescheversorgung-altenheim/?cn-reloaded=1>



RECUP Mehrwegbecher-Pfandsystem

Ein Mehrwegsystem-Pfandsystem für „Coffee-to-go“ Becher hat den Blauen Engel erhalten. Die Gründer möchten mit dem Mehrwegsystem einerseits die Bequemlichkeit eines To-Go-Bechers erhalten, aber andererseits die Abfallmenge reduzieren. Der Kaffee kann wie bisher bestellt und in einem Becher mitgenommen werden, allerdings wird ein Euro Pfand für den Becher hinterlegt. Der Becher kann später deutschlandweit bei einem RECUP-Partner zurückgegeben werden. Da jeder Becher bis zu 1000-mal genutzt werden kann, spart das viele kunststoffbeschichtete Einwegbecher.

➡ <https://www.blauer-engel.de/de/produkte/recup-mehrwegbecher-pfandsystem>



(Teil)Qualifizierung im Bereich haushaltsnaher Dienstleistungen

Die ➡ [Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft \(dgh\)](#) und das Kompetenzzentrum „Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen“ (PQHD) an der Hochschule Fulda bringen gemeinsam den Referenzrahmen "Modulare (Teil)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft" heraus. Dieser Referenzrahmen beschreibt eine Teilqualifizierung in sechs Modulen für das sehr nachgefragte Tätigkeitsfeld der haushaltsnahen Dienstleistungen. Dabei sind die Kompetenzen dem Beruf der Hauswirtschafter*in zugeordnet, umfassen aber nicht die Vollausbildung. Zielgruppe sind an- und ungelernte Erwachsene über 25 Jahren. Gefördert wurde das Projekt durch das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend.

➡ Referenzrahmen „Modulare (Teil)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft“ Stand 2024

https://www.hs-fulda.de/fileadmin/user_upload/PQHD/Publikationen/Referenzrahmen_Modulare__Teil_Qualifizierung_fuer_haushaltsnahe_Dienstleistungen_und___Hauswirtschaft_aktualisierte_Auflage_2024.pdf



Ernährung der Zukunft

In Deutschland verbrauchen wir deutlich mehr Ressourcen, als uns die Erde zur Verfügung stellt (Global Footprint Network ➡ https://data.footprintnetwork.org/?_ga=2.213323984.517438494.1603699784-632447006.1603699784#). Ausgedrückt wird dieser Umstand am Erdüberlastungstag (Overshoot Day). Das ist der Tag, an dem alle Ressourcen der Welt verbraucht sind, die in einem Jahr regenerieren können. Wegen der Corona-Pandemie verschob sich dieser Tag um drei Wochen auf den 22. August 2020 (➡ <https://www.footprintnetwork.org/>). Damit zukünftig die eine Erde ausreicht, muss sich auch unsere Ernährung ändern. Aber wie sieht eine Ernährung aus, die einerseits gesund und schmackhaft ist, aber auf der anderen Seite nicht übermäßig Rohstoffe verbraucht und nicht zu viel klimaschädliche Gase produziert? Mit diesen Fragen beschäftigt sich ein Radiobeitrag von detektor.fm:

➡ Vegetarisch oder Vegan? <https://detektor.fm/wissen/mission-energiewende-die-zukunft-der-ernaehrung>



Talente gesucht

Unter dieser Überschrift stellt die Landwirtschaftskammer Niedersachsen die „grünen Berufe“ wie die Hauswirtschaftler vor. Die Internetseite beantwortet viele Fragen, die sich im Zusammenhang mit dem Berufsbild stellen: Wo, wann und wie häufig findet der Berufsschulunterricht statt? Welche Fördermöglichkeiten existieren und wie viel verdient man während der Ausbildung? Verschiedene Lebenswege zeigen, wie Menschen zu ihrem Beruf gefunden haben und was sie motiviert. Die Niedersächsische Landjugend hat ein Youtube-Video zum Beruf der Hauswirtschaftler:in produziert und freut sich sicher über einen „Daumen hoch“!

➡ https://www.talente-gesucht.de/thema/berufe/2270_Hauswirtschaftlerin

➡ Von Herzen Hauswirtschaft: <https://youtu.be/BQWh5LcwQmE>



Handbuch Küche und Technik

Der Fachausschuss Haushaltstechnik - Arbeitskreis Gewerbliche Küchen der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft gibt in drei Teilen das Handbuch: „Küche und Technik“ heraus. Der zweite Teil ist am 24. September 2020 und der erste Teil bereits am 21. Januar 2020 erschienen. Auf den dritten Teil muss voraussichtlich noch bis 2021 gewartet werden. Alle Teile lassen sich als PDF-Datei kostenlos herunterladen.

➡ Handbuch Küche und Technik <https://haushalt-wissenschaft.de/buchpublikationen/handbuch-kueche-und-technik/>



Nachhaltig feiern und einkaufen

Das Umweltbundesamt widmet eine ganze Seite der umweltfreundlichen Beschaffung von Gebrauchsgütern und der nachhaltigen Gestaltung von Veranstaltungen. Für die Hauswirtschaft interessant sind z. B. die GPP-Kriterien zur umweltorientierten öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln, Catering-Dienstleistungen und Verkaufsautomaten der Europäischen Union, oder auch der Leitfaden zur Beschaffung textiler Bodenbeläge. Im August 2020 erschien der Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen in der vierten überarbeiteten Auflage.

➡ Umweltbundesamt: Umweltfreundliche Beschaffung <https://www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/umweltfreundliche-beschaffung>

➡ Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-fuer-die-nachhaltige-organisation-von>



Kohlendioxid in der Großküche reduzieren

In einer Großküche wird viel Energie benötigt. In einigen Fällen lässt sich mit einem Neugerät viel Energie sparen. Aber ist die Neuanschaffung wirtschaftlich sinnvoll? Der Text von Stefanie Trapp und Jörg Andreä geht am Beispiel von Heißluftdämpfern der Frage nach, ob es sich aus ökonomischer Sicht lohnt, ein Altgerät in der Großküche durch ein sparsameres Neugerät auszutauschen.

➡ CO₂-Reduzierung in der Großküche: Modellrechnung für die Modernisierung des Gerätebestandes von Heißluftdämpfern. https://www.doi.org/10.23782/HUW_07_2017



Nachhaltige Beschaffung von Reinigungsleistungen

Die Ausschreibung von Reinigungsarbeiten ist eine umfangreiche Aufgabe, bei der viele Punkte beachtet und bedacht werden müssen. Neben den Intervallen, in denen Räume, sanitäre Anlagen, Mobiliar und Einrichtungsgegenstände gereinigt werden sollen, können bei der Ausschreibung Anforderungen an den Umweltschutz beschrieben werden.

Das Hessische Ministerium der Finanzen hat im Jahr 2015/2016 einen Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung von Reinigungsleistungen herausgebracht.

➡ Hessisches Ministerium der Finanzen (Hrsg.): Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung von Reinigungsleistungen. <https://www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/DokumentAnzeigen/dokument-anzeigen.html?view=knbdownload&view=knbdownload&idDocument=1229>



Schweizer Ernährungsstrategie

Eine ausgewogene Ernährung kann vielen Krankheiten vorbeugen und damit den Menschen Leid ersparen. Die Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024 verfolgt drei Ziele: Die Ernährungskompetenz in der Bevölkerung zu stärken, die Entscheidung für gesunde Lebensmittel zu erleichtern, und außerdem sollen Hersteller und Anbieter einbezogen und angeregt werden, einen Beitrag zu gesunder Ernährung zu leisten.

- ➡ Aktionsplan Schweizer Ernährungsstrategie <https://www.aktionsplanernaehrung.ch/>
- ➡ Schweizer Ernährungsstrategie 2017-2024 <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/strategien/schweizer-ernaehrungsstrategie.html>



Ernährung in Bayern

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) „bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern“. Unter anderem finden sie hier ein Online-Seminar zum Kochen für eine nachhaltige Zukunft oder eine Online-Plattform auf der bayrische Produkte für die Gemeinschaftsverpflegung vorgestellt werden können. Außerdem gibt es das BioRegio-Coaching, das Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung dabei unterstützt mehr Biolebensmittel aus der Region in den Speiseplan aufzunehmen.

- ➡ <https://www.kern.bayern.de/>



Hauswirtschaft ist International

Der Internationale Hauswirtschaftsverband (International Federation for Home Economics - IFHE) wurde bereits 1908 gegründet und setzt sich für ein nachhaltiges Leben für alle Menschen ein. Um dieses zu erreichen, stärken sie Bildung und Forschung zum verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen auf Verbraucher- und Haushaltsebene. Unter anderem organisiert der IFHE einen Weltkongress, der für den 4. - 10 September 2022 in Atlanta (USA) geplant ist. Motto der Veranstaltung ist: „Home Economics: Soaring towards Sustainable Development“ (Hauswirtschaft: Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Entwicklung).

- ➡ <https://www.ifhe.org/>



Auszubildende finden

Auszubildende finden, die zum Betrieb passen und Spaß am Beruf haben, ist gar nicht so einfach. Das oikos-Projekt bietet Informationen und Hilfen für das „Azubimarketing“. Fünf Infofilme machen sie mit dem Basiswissen bekannt. Die Themen reichen von den Grundlagen zum Azubimarketing über „Kooperation mit Schulen“ bis „Ausbildungsbetrieb werden“. Zu jedem der Schritte gibt es Praxistipps mit weiterführenden Links. Stöbern lohnt sich!

- ➡ <https://www.oikos-hauswirtschaft.de/oikos-angebote/angebote-f%C3%BCr-betriebe/azubi-marketing/>



Berufliche Orientierung

Die Auseinandersetzung mit dem zukünftigen Beruf beginnt bereits in der Schule. In den verschiedenen Bundesländern gibt es Initiativen, um Schüler*innen den Start in das Berufsleben zu erleichtern. Die Informationen zur beruflichen Orientierung an allgemeinbildenden Schulen Niedersachsen finden Sie unter dem Link:

➡ https://www.mk.niedersachsen.de/startseite/schule/schulerinnen_und_schuler_eltern/berufliche_orientierung_an_allgemein_bildenden_schulen/berufsorientierung-an-allgemein-bildenden-schulen-124167.html



Position - Nachhaltigkeit und Geschlechtergerechtigkeit weltweit

Die Katholische Frauengemeinschaft Deutschlands (kfd) - Bundesverband e. V. engagiert sich bereits seit langer Zeit für die Hauswirtschaft. So gibt es beispielsweise den ständigen Ausschuss der kfd: „Hauswirtschaft und Verbraucherthemen“. Am 21. Juni 2019 beschloss die kfd-Bundesversammlung ein Positionspapier "nachhaltig und geschlechtergerecht weltweit".

➡ <https://www.kfd-bundesverband.de/nachhaltigkeit/positionspapier/>

Berufliche Orientierung

Die Auseinandersetzung mit dem zukünftigen Beruf beginnt bereits in der Schule. Das Land Nordrhein-Westfalen hat für den Übergang von der Schule in den Beruf die Initiative „Kein Abschluss ohne Anschluss“ in das Leben gerufen. Hier können Schüler:innen bereits in der Klassenstufe 8 verschiedene Berufsfelder kennenlernen. Das ist auch für Arbeitgeber:innen eine Chance die Hauswirtschaft als Beruf vorzustellen.

➡ <https://www.mags.nrw/uebergang-schule-beruf-startseite>



Arbeitsmaterialien

Wer hauswirtschaftlichen Unterricht anbietet, ist froh über Anregungen, wie das ein oder andere Thema vermittelt werden kann. Auf der Plattform 4teachers.de finden Sie in der Rubrik „Arbeitsmaterialien“ Unterrichtsmaterial auch für die Hauswirtschaft. Bei jedem Arbeitsblatt ist das Erstellungsdatum und teilweise die Klassenstufe angegeben, für die das Material geeignet ist. Stöbern lohnt sich!

➡ <https://www.4teachers.de/>



Entgeltatlas

Wer einen Beruf ergreift, möchte wissen, wie hoch der Lohn anschließend sein wird. Die Bundesagentur für Arbeit veröffentlicht einen Entgeltatlas. Sofern ausreichend Daten vorhanden sind (mehr als 500 Vollzeitbeschäftigte), werden für einzelne Berufe die mittleren Einkommen in den einzelnen Bundesländern und das bundesweite Einkommen angezeigt. Darüber hinaus kann die Suche nach Altersgruppen und Geschlecht verfeinert werden. Unter dem Reiter „Grafik“ finden Sie eine grafische Darstellung der Daten.

➡ <https://web.arbeitsagentur.de/entgeltatlas/>



Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN)

Eine gesunde Ernährung ist ein zentrales Thema in der Hauswirtschaft. Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) möchte Ernährungsstrategie erarbeiten und umsetzen und die Wertschätzung von Lebensmitteln steigern. Unter anderem stellt das ZEHN einige hilfreiche APPs zum Thema Ernährung vor und Sie können sich an einer Umfrage zu Ernährung und Hauswirtschaft in Niedersachsen beteiligen. Zurzeit sucht das ZEHN Hauswirtschafts Botschafter:innen.

➡ <https://www.zehn-niedersachsen.de/>



Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschaftler und Hauswirtschaftlerin

Wer im September 2020 seine Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin/zum Hauswirtschaftler beginnt, darf sich auf neue Ausbildungsinhalte freuen. So widmet sich ein Lernfeld der Personaleinsatzplanung und der Anleitung von Mitarbeiter:innen. Weitere Themen sind die Digitalisierung der Arbeit, der Schutz von Daten sowie die Informationssicherheit und der Umweltschutz.

➡ <https://www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/duale-berufsausbildung/downloadbereich-rahmenlehrplaene.html>



OdA Hauswirtschaft Schweiz

Die OdA Hauswirtschaft Schweiz hat das Ziel, den hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt zu vergrößern und damit den Stellenwert der Hauswirtschaft zu erhöhen. Bei der Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft Schweiz erfahren Sie welche Kompetenzen in der beruflichen Grundbildung in der Hauswirtschaft vermittelt werden. Darüber hinaus finden Sie Informationen zur Praktischen Ausbildung (PrA) und zu Weiterbildungsangeboten.

➡ <https://www.hauswirtschaft.ch/>



oikos-plus - Ausbildungsinitiative Hauswirtschaft

Oikos setzt sich dafür ein, die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin und zum Hauswirtschafter in Baden-Württemberg auszubauen und zu stärken. Auf der Internetseite finden Sie z. B. wichtige Informationen, wie Sie den Beruf Hauswirtschafter/in in der Öffentlichkeit präsentieren können. Außerdem sind hier Videos und Infoportale zu Berufen und Ausbildung in der Hauswirtschaft zusammengestellt.

➡ <https://www.oikos-hauswirtschaft.de/>



Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft

Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) führt den wissenschaftlichen Diskurs in der Hauswirtschaft. Fachartikel werden in der Zeitschrift „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ veröffentlicht, die online zur Verfügung steht. Eine aktuelle Initiative der dgh ist, in Deutschland angebotene hauswirtschaftliche Bildungsangebote in einer Datenbank zu erfassen.

➡ <https://www.dghev.de/>



Zusammen gestellt durch Urte Paaßen

Wissen rund um die Hauswirtschaft

Internet: <https://www.hauswirtschaft.info/>

Mülheim, 28. Oktober 2025