



# Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

## Barocksuite C



# Ablauf der Diskussionsrunde

- 13:30 - 13:40 Kurzer Themenaufriß
- 13:40 – 14:10 Impulsvorträge
- 14:10 – 14:40 Diskussion
- 14:40 – 15:00 „Final Sprint“ und „Cool Down“



# Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Themenaufriss:

**Andrea Vaz-König**

Stadt Wien, MA 22 – Umweltschutz



# Wer kocht für uns in Zukunft?

Themenaufriss - NABE Fachtag "Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung" - 4.10.2022

”

# Unsere Esskultur beruht auf Missbrauch

Michael Pollan, Journalist NYT, Autor

<https://www.faz.net/aktuell/gesellschaft/gesundheit/michael-pollan-unsere-esskultur-beruht-auf-missbrauch-1769067.html>

”

**Machen wir die Rechnung ohne den Koch?**

”

**2019 wurden "Koch" und "Kellner" zu Mangelberufen erklärt.**

<https://www.migration.gv.at/de/formen-der-zuwanderung/dauerhafte-zuwanderung/bundesweite-mangelberufe/>

**Papa, Mama - ich werde Koch...! (?)**

”

***Niedrigstes  
Lohnniveau***

***Kreativität***

***6 Tage Woche***

***Freude***

***Teildienste -  
Abenddienste***

***Sinn***



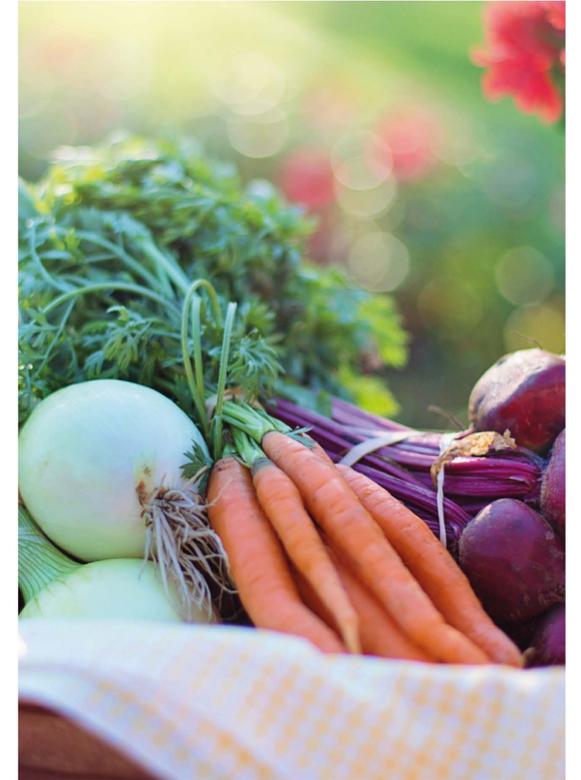
“

**WENN SICH AN DEN  
ARBEITSBEDINGUNGEN FÜR  
KÖCHE NICHTS ÄNDERT,  
WERDEN SICH JUNGE  
MENSCHEN NICHT ZU KÖCHEN  
AUSBILDEN LASSEN**

**Die  
WERTSCHÄTZUNG  
für die Bedeutung  
der qualitativen  
Frischküche  
spiegelt sich im  
BUDGET für  
Personal und  
Wareneinsatz**



**WER NÄHRT UNS?**



**BIO UND REGIONAL  
HAT EINEN WERT UND EINEN PREIS**

Sind wir bereit für Veränderung im Budget?

# Braucht es ein neues Job Profil?

01

## VERANTWORTUNG NEU DEFINIERT

Es zählt auch aber nicht nur der Geschmack

02

## VERBINDUNG KOCH - ARZT

Der Koch ist der Arzt im Fach Prophylaxe

03

## AUSSENWIRKUNG

Der Koch und sein Team - Rolle nach Aussen - KOSTENFAKTOR versus ERNÄHRER

04

## NEUER FOKUS IN AUSBILDUNG

Menüplanung unter Betracht von:  
Lieferkette  
Produktionsbedingungen  
Auswirkung auf Planetary Health:  
Klima - Bio-Diversität - Mensch

”

**Eat food,  
not too much,  
mostly plants**

Michael Pollan, Journalist NYT, Autor



# Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Impulsgeber

**Manfred Ronge**

Dachverband der österreichischen  
Gemeinschaftsverpfleger

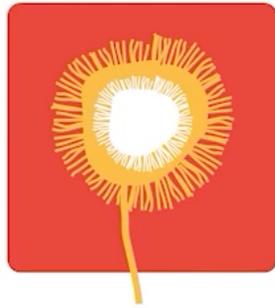


# Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Impulsgeber

**Robert Guschelbauer**

Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser



Häuser  
zum Leben



Für die  
Stadt Wien



# Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Impulsgeberin

**Regina Roller-Wirnsberger**

Medizinische Universität Graz



Medizinische Universität Graz

AUS- UND WEITERBILDUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG  
- BEISPIEL: MODELL NECTAR (*aN EU Curriculum for Chef-  
GasTro Engineering in PrimAry Food caRe*)

PROPOSAL NUMMER 621707-EPP-1-2020-1-BE-EPKA2-SSA

Univ.-Prof. Dr. Regina Roller Wirnsberger, MME

Forschungseinheit Altersmedizin und Lebenslange Gesundheit

Universitätsklinik für Innere Medizin Graz



# Offenlegung potentieller Interessenskonflikte ...



- *Auftragsforschung für das Bundesministerium für Soziales und Gesundheit (BMSG)*
- *Auftragsforschung für die Österreichische Gesundheitskasse - Competence Center für Integrierte Versorgung (CCIV)*
- *Consultancy Firma Nutricia / Milupa*
- *Projektpartnerin in Lead Funktion in zahlreichen EU geförderten Forschungsprojekten*



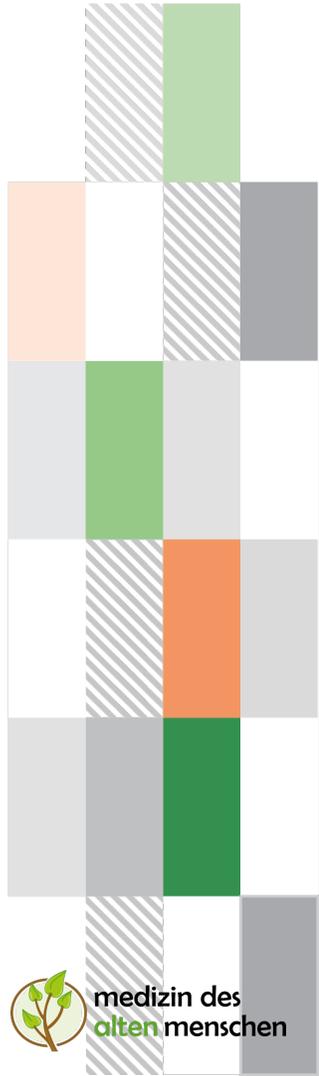
# Hintergrund ...

- *Menschen werden älter, auch in Österreich.*
- *Anstieg chronischer Erkrankungen verbunden mit funktionellen Defiziten.*
- *Ernährung ist ein zentrales Element einer integrierten Gesundheitsvorsorge und -versorgung. Damit verbunden ist eine Neuausrichtung von Versorgungsprozessen und Berufsprofilen der beteiligten Berufsgruppen.*





*Wie kann man bestehende  
Ausbildungsbedürfnisse für Köche im  
Sozial- und Gesundheitssystem schließen  
um eine personenzentrierte Versorgung  
insbesondere für eine alternde Bevölkerung  
zu unterstützen?*



# Methode

- Systematische Literatursuche
- Systematischer Suche nach Internationalen “Best Practice“ Modellen
- Co-Creation Prozess:
  - *Survey im Konsortium und angeschlossenen Partner\*innen*
  - *3 internationale und interprofessionelle Workshops*
  - *Offener Konsultationsprozess*

**Lernzielorientiertes Curriculum in Abstimmung mit  
den ESCO Leitlinien**

# Ergebnisse ...



- *Ausbildungsniveau in Österreich EQF 5.*
- *Basierend auf Diätküche und ergänzt durch Module im Bereich Kommunikation, medizinische Lehrinhalte, v.a. im Bereich des “geriatrischen Kochs“ und der digitale Kompetenzen.*
- *Gesamt 15,3 EQVET Punkte (Workload gesamt 382,5 Stunden zusätzlich zur erfolgreich abgelegten LAP = EQF 4).*

# Ausblick ...

- *OER Lernplattform (iMOOX der Technischen Universität Graz) unterstützt Kursangebot mit starken Elementen des arbeitsplatzbasierten Lernens.*
- *Pilotierung in 4 EU Mitgliedsstaaten (Belgien, Italien, Österreich, Portugal) - hohe Varianz der Programme bei vergleichbarem Inhalt!*
- *Pilotpartnerorganisation: WIFI Steiermark mit Option der österreichweiten Ausrollung.*
- *Evaluierung der Nachhaltigkeit über das Wiener Institut für Arbeitsmarktforschung (WIAB).*



# Zusammenfassung

- *Innovatives, EU basiertes und lernzielorientiertes Curriculum für Köche im Sozial- und Gesundheitsbereich für ältere Menschen.*
- *Stärkung der Rolle und des Berufsprofil von Köchen.*
- *Breite Versorgungskapazitäten und Attraktivierung des Berufsbildes.*
- *Strukturbedingt kann dieses Curriculum sehr flexibel in bestehende Programme integriert werden.*
- *Möglichkeit der Eintragung der Qualifikation in den "Europass" und Tracking über den "Europass Coursefinder".*



THANK YOU!  
😊





# Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Impulsgeber:innen

**Saša Asanović**

Gastgewerbeschule Wien

Wer kocht  
für uns in  
Zukunft?

Saša Asanović





Wer lernt in der  
Gegenwart kochen?

# Wer lernt in der Gegenwart kochen?

Der Koch wird weiblich  
ca. 40% Schülerinnen



Kulturelle Vielfalt mit  
unterschiedlichsten  
Ernährungsgewohnheiten

Das Grundverständnis des  
Kochens ist im Alltag der Kinder  
seltener vorhanden

Im Elternhaus ist oft die  
Verwendung von höherpreisigen  
Lebensmittel wie z.B. in BIO-  
Qualität nicht alltäglich



Wer lehrt in der Gegenwart  
den zukünftigen Köchinnen  
kochen?

*Wer lehrt in der  
Gegenwart den  
zukünftigen  
Köchinnen kochen?*

Das Elternhaus/  
Das Lebensumfeld

Der Lehrplan

Der Kochlehrer ist  
ca.50 Jahre alt

Die Praxisbetriebe





Was braucht es in der Aus-  
und Weiterbildung?

Was braucht er in der Aus-  
und Weiterbildung?

VORBILDER

ROLE MODELS



Begeisterndes und  
begeisterungsfähiges  
Umfeld

Systeme die diese  
Routinen konstant vorantreiben

KLARE WEGE  
DIE DINGE BEIM  
NAMEN NENNEN

**Strukturen,  
die  
neue  
Routinen  
zulassen**

Gemeinsam  
kochen  
macht  
Spaß.





# Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Final Sprint und Cool Down



<https://padlet.com/PlanSinn/Weiterbildung>



## Diskussionsrunde: Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

### Was sind die wichtigsten Erkenntnisse?

- Wording ist alles!
- Image stärken  
Innovation in der Küche upfront
- Es passiert so viel in die richtige Richtung!
- Der Leidensdruck beim Fachkräftemangel scheint noch nicht groß genug zu sein um in der Breite in der Ausbildung tatsächlich fundamentale Änderungen umzusetzen!
- Wie kann der Zwiespalt zwischen dem allgegenwärtigen Lifestyle Thema Ernährung und der Attraktivität der Köch\*innen Lehre in der GV angegangen werden? Können prominente Köch\*innen helfen?
- Wie steht es um den kreativen Spielraum in der Gemeinschaftsverpflegung?
- GV wird „weiblicher“



### Was sind vielversprechende Ansätze um hier weiterzukommen?

- Bewusstsein für Ernährung schon in der Schule (und Kiga) im Unterricht integrieren
- Mit Kindern kochen und die Selbstwirksamkeit fördern
- Vorbilder: wie der Jamie Oliver Boom
- "Ernährung" mit Kochen in Verbindung bringen
- Sinn und Umgang mit Mitarbeiter\*innen
- Verpflichtende Aus- und Weiterbildungsquoten bei öffentlichen Ausschreibungen
- Koch als Teil des Management - oder Patiententeams integrieren
- Transparenz in allen Belangen
- Harmonisierung der vorgestellten Ausbildungsinitiativen



### Was sind die größten Hindernisse? Was sind passende Lösungen?

- Finanzierungen und Awareness im System
- Arbeitszeiten der Privaten
- Starres Ausbildungssystem (Vegetarier werden ausgeschlossen): "Schnitzelparagraph"
- Starre Strukturen aufbrechen
- Gehaltsniveau & Arbeitszeiten:  
Das niedrige Gehaltsniveau und das niedrige Ansehen betrifft ganz viele wichtige Berufe Köch\*innen, Pflegekräfte, Kindergartenpädagog\*innen, ...  
Vor allem Berufe, die viele Frauen ausüben  
Sie sind nicht so gut bezahlt, dass man gut von einem Teilzeitgehalt (Betreuungspflichten von Angehörigen) leben kann... da muss auf gesellschaftlicher Ebene ein Ausweg her - wer hat Ideen dazu?



### Wenn wir anderen nur eine Sache dazu mitteilen können, dann das?

- Man sollte unbedingt nicht nur Innen-, sondern auch Außenmarketing für die Gewinnung von jungen Leuten machen
- Den Sinn im Job in den Vordergrund stellen.
- Am Ende sind wir, was wir essen