

## Learning Outcome Modul Nachhaltigkeit W22 LAB/EH

Die Studierenden entwickeln Lösungsvorschläge zur Verbesserung der Nachhaltigkeit im Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung und bewerten diese, indem sie

- zwischen ökonomischer, ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit differenzieren
- anhand einschlägiger Definitionen erklären, warum die Vorschläge nachhaltig im Sinne der Definition sind
- die konkrete Umsetzung für die Unternehmen beschreiben und die betriebswirtschaftlichen Konsequenzen der Umsetzung herleiten
- die Grenzen und Risiken der Vorschläge aufzeigen
- die Maßnahmen zu den SDGs zuordnen

## Prüfungsleistung

Portfolio bestehend aus:

- Antwort auf die Fragen zur Reflektion (je ca. 1 Seite), werden in der Veranstaltung bekannt gegeben (nur notenergänzend (+/- 0,3), nicht notenbestimmend)
- Konzept zur Verbesserung der Nachhaltigkeit Ihres Ausbildungsbetriebes oder eines Beispielbetriebes, den Sie gut kennen (ca. 7 Seiten):
  - **Bearbeitungshinweise:** Wählen Sie mindestens 4 konkrete Maßnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit des betrachteten Betriebes, beschreiben Sie diese und zeigen Sie die konkret, welche Veränderungen und Konsequenzen dies für den Betrieb mit sich bringt und zeigen Sie auch die ökonomischen Folgen und geben Sie die geschätzten Kosten der Maßnahmen an. Ordnen Sie die Maßnahmen einem passenden SDG zu und begründen Sie damit, warum diese Maßnahme nachhaltig ist. Bewerten Sie die entsprechenden Maßnahmen, indem Sie auch Grenzen/Nachteile/Risiken aufzeigen.
  - **Beispielgliederung:**
    1. Beschreibung des gewählten Betriebes
    2. Maßnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit
      - a. Maßnahme 1
        - i. Benennung als Überschrift (Beschreibung, Konsequenzen, Kosten etc. im Text)
        - ii. Bewertung der Maßnahme (Zuordnung zum SDG, Beitrag zur Nachhaltigkeit, Grenzen, Risiken)
      - b. Maßnahme 2
        - i. (...)
        - ii.
      - c. Maßnahme 3
        - i. (...)
        - ii.
      - d. Maßnahme 4

i. (...)

ii.

### 3. Fazit oder Zusammenfassung

Späteste Abgabe: 1.3.2023 als pdf an [petra.naujoks@haw-hamburg.de](mailto:petra.naujoks@haw-hamburg.de)

Bearbeitungshinweise: Achten Sie darauf, dass dieses Konzept aus Unternehmenssicht geschrieben wird. Am Ende sollte so ein Konzept der Geschäftsführung als Entscheidungshilfe dienen, ob es aus **unternehmerischer** Sicht sinnvoll ist, die Maßnahmen umzusetzen oder nicht.

## Reflektionsfragen

#	Datum	Inhalt
1	04.11.22	<p><b>Bedeutung und Begriff von Nachhaltigkeit</b></p> <p>Betrachten Sie die 17 SDGs der Vereinten Nationen (<a href="https://www.un.org/sustainabledevelopment/">https://www.un.org/sustainabledevelopment/</a> )</p> <p>Suchen Sie sich ein Ziel raus, das Sie hinsichtlich des Gastgewerbes genauer betrachten möchten.</p> <p>Stellen Sie dieses Ziel vor und schildern Sie, wie hier das Gastgewerbe Verantwortung übernehmen kann. Nehmen Sie dabei auch Bezug auf die Definition von Nachhaltigkeit und ordnen Sie das von Ihnen gewählte Ziel in das vorgestellte Konzept ein.</p> <p>Ergänzen Sie Ihr Beispiel durch eine persönliche Verhaltensweise, die Sie selbst verändern können.</p>
2	18.11.22	<p><b>Nachhaltiges Ressourcenmanagement</b></p> <p><b>Option 1</b></p> <p>Suchen Sie sich eine der heute vorgestellten Maßnahmen heraus, die Sie als Verbraucher*in in Zukunft aufmerksamer beachten wollen und beantworten Sie dazu die folgenden Fragen:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Warum habe ich gerade diese Maßnahme gewählt?</li><li>2. Was kann ich persönlich in meinem Verhalten ändern, um hier einen Beitrag zu leisten?</li><li>3. Was hat mich bisher davon abgehalten?</li><li>4. Was nehme ich mir diesbezüglich für die Zukunft vor und wie gehe ich mir auftretenden Schwierigkeiten um?</li></ol> <p><b>Option 2</b></p> <p>Suchen Sie sich eine der heute vorgestellten Maßnahmen heraus, die Sie als besonders geeignet halten, um in dem von Ihnen betrachteten Betrieb die Nachhaltigkeit zu verbessern.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stellen Sie sich zwei Fragen zu den Hintergründen, die Sie bisher noch nicht beantworten können (was wollen Sie hier genauer wissen?).</li></ol>

		<p>2. Finden Sie Antworten auf diese Fragen und geben Sie die Quellen Ihrer Antworten mit an. Sie können auch Experten befragen wie z.B. die Lehrenden aus den technischen Fächern.</p>
3	02.12.22	<p><b>Nachhaltiges Einkaufsmanagement:</b> Bearbeiten Sie eine der folgenden Optionen:</p> <p><b>Option 1</b> Suchen Sie einen weiteren Verhaltenskodex für Lieferanten im Lebensmittelbereich heraus und vergleichen Sie diesen mit dem von Nestlé hinsichtlich der berücksichtigten Säulen der Nachhaltigkeit.</p> <p><b>Option 2</b> Erstellen Sie eine Speisekarte für den Winter (Monat frei wählbar) mit mindestens 5 Gerichten, die die Aspekte Regionalität und Saisonalität möglichst berücksichtigt. Geben Sie dabei Ihre Lieferanten/Bezugsquellen an. Preise brauchen nicht angegeben zu werden. Geben Sie zudem an, wie die Produkte, die in dem betrachteten Monat keine Saison (mehr) haben, gelagert wurden und welche Energiequelle dafür vermutlich genutzt wurde.</p> <p><b>Option 3</b> Beschreiben Sie die Qualitätsstandards, die FEINHEIMISCH zur Vergabe des Gütesiegels verlangt und vergleichen Sie diese mit denen anderer Regionalverbände (z.B. EIFEL, Dachmarke Spreemarkt, echt Schwarzwald). Wo sehen Sie die Aspekte der Nachhaltigkeit stärker berücksichtigt? Begründen Sie kurz.</p> <p><b>Option 4</b> Vergleichen Sie zwei ausgewählte Biozertifikate miteinander und beurteilen Sie diese hinsichtlich der Umsetzung von Nachhaltigkeit anhand einer gewählten Definition, anhand des magischen Dreiecks oder anhand der Umsetzung der 17 Nachhaltigkeitsziele der UNO.</p>
4	16.12.22	<p><b>Option 1</b> <u>Work-Life-Balance:</u> Welches Gleichgewicht zwischen Arbeits- und Privatleben ist Ihnen langfristig wichtig? Wie kann der von Ihnen betrachtete Betrieb dazu beitragen, dass dies besser gelingt? Betrachten Sie eine andere Lebensphase, in der sich andere Arbeitnehmende befinden könnten und machen Sie Vorschläge zur Verbesserung derer Work-Life-Balance.</p> <p><b>Option 2</b> <u>Arbeitsplatzgestaltung:</u> Beschreiben Sie eine Arbeitssituation aus Ihrem Erfahrungsbereich, die körperlich anstrengend oder</p>

		<p>unangenehm war und machen Sie Vorschläge zur Verbesserung dieser Arbeitssituation für nachfolgende Kolleginnen und Kollegen.</p> <p><b>Option 3</b>  <u>Schulungen zum Thema Nachhaltigkeit:</u> Suchen Sie aus folgenden externen Weiterbildungsangeboten die Ihrer Meinung nach beste heraus und begründen Sie Ihre Auswahl hinsichtlich der Nachhaltigkeitsaspekte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.ihk.de/weiterbildung">www.ihk.de/weiterbildung</a></li> <li>• <a href="http://www.dehoga-akademie.de">www.dehoga-akademie.de</a></li> <li>• <a href="http://www.dha-akademie.de/deine-lehrgaenge">www.dha-akademie.de/deine-lehrgaenge</a></li> <li>• <a href="http://www.vkd.com">www.vkd.com</a></li> <li>• <a href="http://www.ugb.de/seminare/ausbildungen/">www.ugb.de/seminare/ausbildungen/</a></li> </ul>
5	13.01.23	<p><b>Option 1</b>  <u>Nachhaltige Primärverpackungen:</u> Überprüfen Sie für das von Ihnen betrachtete Unternehmen, inwieweit sich die Nachhaltigkeit bei To-Go-Verpackungen verbessern lässt.</p> <p><b>Option 2</b>  <u>Umweltzertifikate:</u> Wählen Sie eines der angeführten Umweltzertifikate für Hotels und nennen Sie die zu erfüllenden Kriterien zur Erlangung des Zertifikats (ggf. Recherche notwendig). Beurteilen Sie anschließend die Güte des gewählten Zertifikates anhand der Merkmale für seriöse Zertifizierung und anhand der Kriterien des GSTC.</p>
6	27.01.23	<p>Nachhaltige Gästekommunikation: Wählen Sie eine Nachhaltigkeitsmaßnahme aus und machen Sie einen Vorschlag darüber, wie und worüber sie dem Gast kommuniziert werden soll. Führen Sie zudem Vorteile und Risiken an.</p>