

## Wie kann hauswirtschaftswissenschaftliche Bildung gesichert werden?

Fachinhalte an HS und Uni	Wer braucht die Fachinhalte?	Strategien der Sicherung	Rolle der dgh?	Weiteres Vorgehen
<p><b>Bestehende fachliche Schwerpunkte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung und Lebensmittel</li> <li>• GV und Wirtschaft oft im Rahmen von Ernährung &amp; LM, nicht Versorgung;</li> <li>• Soziologie – in B.Sc</li> <li>• Technik – GV und LM</li> <li>• In der Lehrerbildung?</li> </ul> <p><b>Fehlende und erodierende Fachinhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GV-Versorgung (etwas)</li> <li>• Privater Konsum</li> <li>• Privater Haushalt</li> <li>• Hauswirtschaftliche DL-Versorgung</li> <li>• Haushaltstechnik</li> <li>• Soziologische Zusammenhänge nicht in M.Sc.</li> <li>• Kommunikation und Beratung, Nahtstellenmanagement, Personalmanagement (gesondert, nicht als „Soziologie“)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachleute, Netzwerke, ... Z.B. Kita- &amp; Schulverpflegung</li> <li>• Arb.-geber</li> <li>• Politische Auseinandersetzung / Expertenstandards/ Lobbyarbeit (z.B. Fachkraftquote, ...) –</li> <li>• Gutachten, evidenzbasiert!</li> <li>• Außerschulische Bildungspartner (z.B. vulnerable Gruppen)</li> <li>• Soziale Einrichtungen, Altenhilfe</li> <li>• DHWiR (Anfragen / Stellungnahmen usw. für Ministerien)</li> <li>• Viele Träger wissen noch nicht, dass es wichtig ist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• potenzielle Studierende begeistern / auch: potenzielle Praktikumsplätze / A-geber anbieten</li> <li>• Fachinhalte /humanitäre Hilfen, Internationalisierung/ neu einbinden/ aktuelle Themen</li> <li>• Hhwiss und DL aus Schatten der Ern.wiss.</li> <li>• Neue Bezeichnung HW und HHW / Master HHW – Marke Ökotrophologie nutzen! Erhebung!</li> <li>• Arbeits- und Professionsforschung</li> <li>• Geld akquirieren</li> <li>• Pressearbeit / Öffentlichkeitsarbeit: besser darstellen</li> <li>• Forschung / Veröffentlichungen: eigene Stärken auch präsentieren</li> <li>• Späte Vertiefungswahl im Studium / Start: generalistisch</li> <li>• In jedem Bundesland Kompetenzzentren als Ziel</li> <li>• „Mittelbau“ an HS</li> <li>• Image</li> <li>• Wer macht was – das Rad nicht immer neu erfinden</li> <li>• Vernetzung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begleitung und Unterstützung in der Praxis</li> <li>• Kompetenzzentren und dgh - als Vermittler zu HS und Unis - als eigene Erarbeitung</li> <li>• Wissensmanagement ?</li> </ul>	<p>Arbeitsgruppe:</p> <p>Angelika Sennlaub Stephanie Hagspihl Mareike Bröcheler Sigfried Boldajipour Berenice Barg Pirjo Schack</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Ergebnisse Workshop 4:</b> Existenzsicherung der wissenschaftlichen Disziplin an den Hochschulen und Universitäten. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V., 24.09.2020</p> </div>

# O<sup>ö</sup>ko trophologie

Studiengänge mit oecotrophologischem Inhalt an  
deutschen Hochschulen und Universitäten – Ein Update

B.Sc. Julia Heinz

# Übersicht

- Status 2012/2013 Vergleich zum Status Quo
- Einordnung der Schwerpunkte
- Zusammenfassung

Bachelorstudiengänge (B.Sc.)  
an staatlichen Hochschulen und  
Universitäten

- Oecotrophologie/ Ökotrophologie 180 ECTS
- Diverse mit oecotrophologischem Bezug 180 ECTS
- Diverse mit oecotrophologischem Bezug 210 ECTS

**Neue Bezeichnung / Neuer Studiengang**

Studiengang wird nicht mehr (in dieser Form) Angeboten  
Vertiefung

B.Sc. Oecotrophologie/ Ökotrophologie I  
6 Semester, 180 ECTS

**Hochschule Anhalt**

Ökotrophologie

**Hochschule Münster**

Oecotrophologie:  
*Lebensmittelwissenschaft*  
*Beratungs- und Dienstleistungsmanagement*

**Oecotrophologie:**  
*Dienstleistungs- und Verpflegungsmanagement*  
*Ernährung und Gesundheit*  
*Lebensmittelwirtschaft*

**Hochschule Niederrhein**

**Oecotrophologie**

**Hochschule Osnabrück**

Oecotrophologie:  
*Beratung und Bildung*  
*Hauswirtschaftliche Dienstleistungen*  
*Ernährungswissenschaft*  
*Management*

# B.Sc. Oecotrophologie/ Ökotrophologie II

6 Semester, 180 ECTS

Hochschule Fulda

**Oecotrophologie:**

*Ernährung, Gesundheit, Lebensmittel*

*Ernährungswirtschaft*

*Ernährung und Gesundheit*

*Lebensmittelbewertung*

*Ernährungs- und Gesundheitskommunikation*

*International Nutrition*

**Oecotrophologie:**

***Ernährung und Gesundheit***

***Lebensmittelwirtschaft und Qualitätsmanagement***

***Nachhaltige Versorgungssysteme***

***Bildung, Politik, Gesellschaft***

Hochschule Hamburg

**Ökotrophologie:**

*Ernährung, Beratung, Gesundheit*

*Lebensmittel, Produktion, Marketing*

*Verpflegung, Dienstleistung, Nachhaltigkeit*

*Lebensmittelsicherheit, Kontrolle*

**Ökotrophologie:**

***Ernährung und Gesundheit***

***Produkt und Vermarktung***

***Lebensmittelsicherheit und –versorgung***

Universität Kiel

**Ökotrophologie**

*Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften,*

*Ernährungs- und Gesundheitsökonomie*

Universität Gießen

**Ökotrophologie**

# B.Sc. Diverse mit oecotrophologischem Bezug

## 6 Semester, 180 ECTS

### **B.Sc. Ernährungswissenschaft**

Universität Gießen

Universität Halle

Universität Hohenheim

Universität Jena

**Technische Universität München**

Universität Potsdam

**B.Sc. Ernährungsmanagement und Diätetik, B.Sc. Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie**

**B.Sc. Life Sciences Ernährungswissenschaft**

### **B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft**

Universität Bonn

*Humanernährung*

*Lebensmitteltechnologie*

*Ökonomie der Agrar- und Ernährungswissenschaften*

*Ernährungswissenschaften*

*Lebensmittelwissenschaften*

*Ökonomie des Ernährungssektors*

### **B.Sc. Catering und Hospitality Services**

Hochschule Niederrhein

**B.Sc. Lebensmittelwissenschaften**

**B.Sc. Ernährungswissenschaften**

### **B.Sc. Total Facility Management**

Hochschule Münster

### **B.Sc. Ernährungsmanagement und Diätetik**

Universität Hohenheim

# B.Sc. Diverse mit oecotrophologischem Bezug

7 Semester, 210 ECTS

## Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Lebensmittel, Ernährung, Hygiene

**Facility Management**

## Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Ernährungs- und Versorgungsmanagement

*Ernährung und Gesundheit*

*Versorgungsmanagement*

*Qualität, Entwicklung und Produktmanagement der Lebensmittel*



Masterstudiengänge (M.Sc.)  
an staatlichen Hochschulen und  
Universitäten

- Oecotrophologie/ Ökotrophologie 120 ECTS
- Ernährungswissenschaft 120 ECTS
- Diverse mit oecotrophologischem Bezug 120 ECTS
- Diverse 90 ECTS

M.Sc. Ökotrophologie/  
Oecotrophologie  
4 Semester 120 ECTS

**Hochschule Anhalt**  
M.Sc. Ökotrophologie

**Hochschule Kiel**  
**M.Sc. Oecotrophologie**  
**M.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft**  
**M.Sc. Ernährungs- und Verbraucherökonomie**

**Universität Gießen**  
M.Sc. Ökotrophologie

M.Sc. „Diverse - Lebensmittel“  
4 Semester, 120 ECTS

**Hochschule Anhalt**  
**M.Sc. Food Science, Technology and Business**

**Hochschule Weihenstephan-Triesdorf**  
**M.Sc. Lebensmittelqualität**

**Hochschule Hamburg**  
M.Sc. Food Science

**Hochschule Niederrhein**  
**M.Sc. Lebensmittelwissenschaften**

**Universität Hohenheim**  
**M.Sc. Food Science and Engineering**  
**M.Sc. Lebensmittelwissenschaft und -technologie**

# M.Sc. „Diverse - Ernährung“

4 Semester 120 ECTS

## **Universität Bonn**

**M.Sc. Humanernährung**

→ WS 20/21 M.Sc. Ernährungswissenschaften

## **Hochschule Fulda**

M.Sc. Public Health Nutrition

## **Universität Gießen**

M.Sc. Ernährungswissenschaft

## **Universität Halle**

M.Sc. Ernährungswissenschaften

## **Universität Hohenheim**

M.Sc. Molekulare Ernährungswissenschaft

M.Sc. Ernährungsmedizin

## **Universität Jena**

M.Sc. Molecular Life Sciences

**M.Sc. Ernährungswissenschaften**

## **Technische Universität München**

M.Sc. Nutrition and Biomedicine

## **Hochschule Niederrhein**

**M.Sc. Ernährungswissenschaften**

## **Hochschule Münster**

M.Sc. Ernährung und Gesundheit

## **Universität Potsdam**

M.Sc. Ernährungswissenschaft

M.Sc. Nutrition and Biomedicine

# M.Sc. „Diverse - Wirtschaft“

4 Semester, 120 ECTS

## **Hochschule Anhalt**

M.Sc. Food and Agribusiness

## **Universität Bonn**

M.Sc. Agricultural and Food Economics

## **Hochschule Fulda**

M.Sc. Int. Food Business and Consumer Studies

## **Universität Gießen**

M.Sc. Ernährungsökonomie

## **Universität Jena**

M.Sc. BWL für Ingenieure und Naturwissenschaftler

## **Technische Universität München**

M.Sc. Management

# M.Sc. „Diverse - Dienstleistung, Verbraucher, Facility“

4 Semester, 120 ECTS / 3 Semester, 90 ECTS

## **Universität Gießen**

M.Sc. Haushalts- und Dienstleistungswissenschaft

## **Hochschule Münster**

M.Sc. Nachhaltige Dienstleistungs- u. Ernährungswirtschaft\*

M.Sc. Immobilien- und Facility Management

## **Hochschule Osnabrück**

M.Sc. Nachhaltige Dienstleistungs- u. Ernährungswirtschaft\*

\*Kooperation Münster-Osnabrück

## **Hochschule Albstadt-Sigmaringen**

M.Sc. Facility and Process Design



# Einordnung der Schwerpunkte

Einordnung nach Pakula 2013 der Pflicht- und  
Wahlmodule in

- Gemeinschaftsverpflegung
- Wirtschaft
- Soziologie
- Technik

# Gemeinschaftsverpflegung B.Sc.

- Versorgungsdienstleistungen und Management,
- Nachhaltiges Verpflegungsmanagement
- Grundlagen Gemeinschaftsgastronomie
- Catering & Organisation des Küchenbetriebs

> 5 ECTS Pflicht	> 5 ECTS Wahl
HS Fulda Oecotrophologie: Nachhaltige Versorgungssysteme	HS Fulda Oecotrophologie: Ernährung und Gesundheit Lebensmittelwirtschaft und Qualitätsmanagement Bildung, Politik, Gesellschaft
HS Hamburg Ökotrophologie: Lebensmittelsicherheit, Kontrolle	HS Osnabrück Oecotrophologie
Uni Hohenheim Ernährungsmanagement	HS Anhalt Ökotrophologie
HS Münster Oecotrophologie: Dienstleistungs- und Verpflegungsmanagement	Uni Gießen Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften
HS Albstadt-Sigmaringen Lebensmittel und Ernährung	HS Niederrhein Ernährungswissenschaften
HS Triesdorf Ernährungs- und Versorgungsmanagement	

# Soziologie B.Sc.

- Ernährung und Gesellschaft, Umwelt- und Ressourcenökonomik
- Ernährungssoziologie

> 5 ECTS Pflicht	> 5 ECTS Wahl
HS Weihenstephan Triesdorf Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Schwerpunkt Versorgungsmanagement	Uni Gießen Ökotrophologie
HS Niederrhein Ernährungswissenschaften, Lebensmittelwissenschaften	HS Anhalt Ökotrophologie
HS Fulda Oecotrophologie	HS Münster Oecotrophologie
HS Osnabrück Ökotrophologie	



# Ökonomie B.Sc.

- Unternehmensgründung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Unternehmensplanung und Organisation
- Marketing in der Ernährungswirtschaft
- Grundlagen VWL, BWL

> 5 ECTS Pflicht	
Weihenstephan Triesdorf Ernährungs- und Verpflegungsmanagement	HS Niederrhein Ernährungswissenschaften Schwerpunkt: Ernährungsmanagement, Ernährungskommunikation und Marketing
Uni Gießen Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften	HS Osnabrück Ökotrophologie
Uni Hamburg Ökotrophologie	HS Anhalt Ökotrophologie
Uni Hohenheim Ernährungsmanagement und Diätetik	Uni Kiel Ökotrophologie
Uni Halle Ernährungswissenschaften	HS Münster Oecotrophologie
> 5 ECTS Wahl	
HS Albstadt-Sigmaringen (Lebensmittel & Ernährung / Hygiene)	HS Fulda Oecotrophologie

# Technik B.Sc.

- Reinigungs- und Hygienetechnik
- Haustechnik
- Großküchentechnik und Planung
- Grundlagen der Prozesstechnik und Thermodynamik

> 5 ECTS Pflicht	> 5 ECTS Wahl
HS Albstadt-Sigmaringen	HS Hamburg Ökotrophologie
HS Fulda Ökotrophologie: Nachhaltige Versorgungssysteme	Uni Gießen Ökotrophologie
HS Hohenheim Ernährungsmanagement und Diätetik	
HS Triesdorf Ernährungs- und Versorgungsmanagement	

## Gemeinschaftsverpflegung M.Sc.

- Ökonomik der Versorgung I und II
- Dienstleistungssysteme
- Großküchenplanung

> 5 ECTS Pflicht	> 5 ECTS Wahl
HS Albstadt-Sigmaringen Facility and Process Design	Uni Gießen Ökotrophologie
HS Osnabrück & Münster Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	

# Ökonomie M.Sc.

- Unternehmensführung (Supply-Chain-Management, Strategisches und operatives Management)
- Marketingmodelle, -methoden und –strategien
- Betriebswirtschaftliche Planungs- und Entscheidungsrechnung

> 5 ECTS Pflicht	
HS Osnabrück Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	HS Hamburg Food Science
HS Weihenstephan Triesdorf Master Lebensmittelqualität	Uni Hohenheim Ernährungswissenschaften
HS Fulda IFBC	Uni Gießen Ernährungsökonomie
HS Niederrhein Ernährungswissenschaften, Lebensmittelwissenschaften	Uni Halle Ernährungswissenschaften
Uni Kiel Ernährungs- und Verbraucherökonomie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	HS Anhalt Ökotrophologie, Food&Agribusiness
HS Albstadt-Sigmaringen Facility and Process Design	

# Soziologie M.Sc.

- Ernährungs- und Konsumverhalten (Ernährungssoziologie, Fallstudien)
- Soziologie der Gesundheit
- Ernährungswiss. Forschungsmethoden 1+2

> 5 ECTS Pflicht	> 5 ECTS Wahl
HS Münster Ernährung und Gesundheit	Uni Gießen Ökotrophologie, Ernährungsökonomie, Ernährungswissenschaft
HS Niederrhein Ernährungswissenschaften	
HS Fulda Public Health Nutrition	

# Technik M.Sc.

- Gerätetechnologie
- Ver- und Entsorgungstechnik (eines LM-Betriebes)
- Prozesstechnik in LM- und DL-Betrieben

> 5 ECTS Pflicht	> 5 ECTS Wahl
HS Albstadt-Sigmaringen Master Facility and Process Design	HS Anhalt Ökotröphologie
Uni Gießen Ökotröphologie, Ernährungsökonomie	Uni Gießen Ernährungswissenschaften
HS Hamburg Food Science	

## Erfüllung aller vier Bereiche



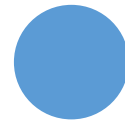
> 5 ECTS Pflicht	> 5 ECTS Wahl
B.Sc. Hamburg <i>Ökotrophologie</i> Schwerpunkt <i>Ernährung und Gesundheit, Lebensmittelsicherheit und Versorgung</i>	M.Sc. Gießen <i>Ökotrophologie</i>
B.Sc. Weihenstephan Triesdorf Ernährungs- und Versorgungsmanagement Schwerpunkt <i>Versorgungsmanagement</i>	B.Sc. Gießen <i>Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften</i>
B.Sc. Fulda <i>Oecotrophologie</i>	B.Sc. Niederrhein <i>Ernährungswissenschaften</i>
	B.Sc. Osnabrück <i>Ökotrophologie</i>

# Zusammenfassung

- Rückgang Bachelorstudiengänge mit Haushalts- und Dienstleistungsschwerpunkt → (Privathaushalte)
- Geringe Anzahl an GV, soziologischen Modulen in Masterstudiengängen
- Geringe Anzahl an Studiengängen die eine Mehrzahl an Pflichtmodulen mit oecotrophologischen Schwerpunkten anbieten



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



## **Zusammenfassung des Workshops 4 bei der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. am 24.09.2020**

„Erfahrungswissen ist wertvoll, reicht aber für eine umfassende Aus- und Fortbildung an Hochschulen und Universitäten nicht aus, dafür ist eine wissenschaftlich fundierte Bildung nötig“ – Prof. Dr. Angelika Sennlaub.

Darum ging es im Workshop 4 bei der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. 2020 mit dem Thema „Existenzsicherung der wissenschaftlichen Disziplin an den Hochschulen und Universitäten“. Insgesamt 15 Teilnehmerinnen diskutierten am 24.09.2020 in einem Online- Meetingraum dieses Thema und formulierten gemeinsam Ziele, um die haushaltswissenschaftliche Bildung zu sichern.

Eine große Herausforderung stellt dabei die abnehmende Zahl an haushaltswissenschaftlichen Studiengängen, sowie die dazu gehörigen Studierenden dar. Hinzu kommt die mangelnde Nachbesetzung der Professorenstellen durch junge Kolleginnen und Kollegen.

Als Impuls verschaffte Fr. Heinz den Interessierten einen Überblick über die aktuelle Situation und Veränderungen in diesem Bereich. Sie hat alle derzeitigen Bachelor- und Master-Studiengänge im haushaltswissenschaftlichen Bereich erhoben und diese Ergebnisse mit dem Stand von 2013, als Dr. Pakula die Studiengänge erhoben hatte, verglichen. Dabei berücksichtigte Fr. Heinz nur die an öffentlichen Hochschulen und Universitäten angebotenen Studiengänge.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass das Angebot sehr unübersichtlich und wenig einheitlich ist. Einige Studiengänge sind seit 2013 komplett weggefallen (z.B. HS Niederrhein: „Oecotrophologie“ und „Catering und Hospitality Services“). Außerdem gibt es nur eine geringe Anzahl an Modulen aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung oder mit ökotrophologischem Schwerpunkt. Auch der Rückgang bis hin zum Fehlen von Fachinhalten wie hauswirtschaftlicher Dienstleistungsversorgung und Haushaltstechnik, privatem Konsum und privatem Haushalt, Kommunikation und Beratung oder Nahtstellen- und Personalmanagement wurde im Laufe des Workshops aufgezeigt.

Nach dem Impuls begann die Ideensammlung, bei der einige Strategien zur Sicherung entstanden. Unter anderem wurde das Problem genannt, dass junge Leute die Haushaltswissenschaften nicht als Studium wählen. Eine mögliche Ursache dafür ist, dass sie das Thema nicht attraktiv finden. Aufgrund von zu wenig Nachfrage durch die Studierenden müssen Vertiefungsschwerpunkte mit haushaltswissenschaftlichem Hintergrund immer öfter solchen mit diätetischem oder ernährungswissenschaftlichem Inhalt weichen.

Der Hauswirtschaft einen neuen Namen zu geben oder sie hinter einem Überbegriff zu „verstecken“, ist eine Möglichkeit, die schon seit längerem im Gespräch ist, um das Image zu verbessern. Durch eine neue Betitelung sollte es aber nicht zu Verwechslungen kommen. Die Studiengangs-Bezeichnung Ökotrophologie wird zum Beispiel fälschlicherweise oft mit „Ernährungswissenschaften“ übersetzt, wodurch die Haushaltswissenschaften im Schatten der Ernährungswissenschaften verschwinden. Dagegen muss etwas unternommen werden.

Ein weiterer Ansatz, die Haushaltswissenschaften für Studieninteressierte ansprechender zu gestalten, ist das Einbinden von neuen und aktuellen Themen, wie der humanitären Hilfe oder Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Diese Inhalte haben bei jungen Menschen derzeit einen hohen Stellenwert und lassen sich sehr gut mit dem Themenbereich Versorgung verbinden.

Zudem könnte die Nachfrage durch bessere Kommunikation mit den Studierenden gesteigert werden. Besonders Studieninteressierte sollten von kooperativen Bachelorarbeiten und attraktiven Praktikumsplätzen erfahren. Solche werden häufig von Firmen angeboten und

bieten sowohl eine gute Bezahlung als auch gute Rahmenbedingungen. So kann die bei vielen verankerte Meinung „in die Hauswirtschaft geht man nur, wenn man keine andere Stelle kriegt“, revidiert werden.

Eine Teilnehmerin bemängelte die häufig schlechte und sehr einseitige Darstellung der Haushaltswissenschaften in der Presse und bei der Öffentlichkeitsarbeit. Von manchen Hochschulen und Universitäten werde sie nur auf Essen und Versorgung reduziert. So wird z.B. bei Besuchen von Ministern oder Ministerinnen gemeinsam gekocht und gegessen, anstatt über aktuelle wissenschaftliche Themen zu sprechen. Deshalb muss sich die Haushaltswissenschaft vor allem über ihre Forschung stärker platzieren. Mit der Präsentation aktueller Daten und der Weiterbildung und Qualifizierung der Mitarbeitenden und Studierenden, kann die Attraktivität der Haushaltswissenschaften gesteigert werden. Diese Erfolge und Vorzüge müssen der Öffentlichkeit bewusst gemacht werden.

Die Ökotrophologie als Markenzeichen zu verwenden und unter dieser Bezeichnung ein Grundstudium anzubieten, ist eine weitere Herangehensweise zur Stärkung der Haushaltswissenschaften. Nach dem Grundstudium soll der Studiengang dann in verschiedene Vertiefungsschwerpunkte aufgegliedert werden. Denn viele Studierende lernen erst während ihres Studiums die Vielfältigkeit der Haushalts- und Versorgungswissenschaften und ihrer Einsatzgebiete kennen und können sich dann, bei Interesse, in diese Richtung weiterbilden. Dies ist hingegen bei einem reinen Studium der Ernährungswissenschaften beispielsweise nicht möglich. Um dieses Interesse zu wecken, müssen aber schon für die ersten Semester haushaltswissenschaftliche Themen in die Modulhandbücher integriert werden.

Lobend wurden die Kompetenzzentren für Hauswirtschaft, besonders das KoHW in Bayern erwähnt. Als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis sind sie auch für Hochschulen und Universitäten eine wichtige Unterstützung. Diese haben oftmals nicht ausreichende personelle und vor allem finanzielle Ressourcen, um beispielsweise Erhebungen durchzuführen. Dank der Hilfe durch die Kompetenzzentren können Projekte verwirklicht und die daraus entstehenden Erkenntnisse für die Praxis aufbereitet werden. Die Kompetenzzentren übernehmen damit gewissermaßen Aufgaben, die originär bei Hochschulen liegen sollten. Der Wunsch, in jedem Bundesland ein solches Kompetenzzentrum einzurichten, wurde von allen Teilnehmerinnen befürwortet.

Wichtig sei auch eine bessere Vernetzung der Hochschulen und Universitäten deutschlandweit. So könnte besser kommuniziert werden, wer sich gerade mit welchem Thema beschäftigt und welche Forschungsansätze oder sogar -ergebnisse es schon gibt. Die dgh überlegt bereits, das Wissensmanagement zu übernehmen und damit einen zentralen Ansprechpartner zu schaffen.

Zu der Frage, wer diese Fachinhalte denn braucht, wurden neben Fachleuten aus der Kita- und Schulverpflegung, sozialen Einrichtungen und anderen Arbeitgebern auch Bildungsträger wie Schulen und Hochschulen, außerschulische Bildungspartner und zudem der deutsche Hauswirtschaftsrat genannt. Außerdem meinte eine der Teilnehmerinnen, dass viele Träger noch gar nicht wissen, dass sie die Haushaltswissenschaften brauchen und wie wichtig diese eigentlich sind.

Gegen Ende des Workshops äußerten viele der Teilnehmerinnen, dass sie großes Interesse daran haben, weiter an dem Thema zu arbeiten und die Sicherstellung der haushaltswissenschaftlichen Bildung voranzutreiben. Es hat sich eine Arbeitsgruppe gebildet, die das Anliegen der Existenzsicherung weiterverfolgen wird.

Zusammenfassung:

Sandra Ungar, Bayerisches Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft