WAHL

Themenbuch

schulverlag plus

Impressum

ilz Koordination mit der Interkantonalen Lehrmittelzentrale

Autorinnen- und Autorenteam
Claudia Wespi, PH Luzern; Corinne Senn, PH FHNW; Zora Schelbert, PH Luzern; Iwan Raschle (Recherchen und Redaktion)

Entwicklungs- und Erprobungsarbeiten
Carmen Amrein, Anna Bänziger, Christian Blaim, Livio Blättler, Irene Krummenacher, Zora Schelbert, Aline Seebacher, Robert Wüest

Wir danken der PH Luzern und der PH FHNW für die Zusammenarbeit und Unterstützung sowie allen weiteren Personen, die uns bei der Entwicklung der Materialien mit Informationen, Abklärungen, Hinweisen, Unterlagen und Gesprächen geholfen haben.

Fachliche und fachdidaktische Begleitung
Sam Belgaid; Gaby Heiniger; Yvonne Bucheli, PH Zürich; Susanna Holliger, PH Bern; Claudia Schütz, PH St.Gallen; Käthi Theiler, PH FHNW

Expertinnen und Experten
Ursula Affolter; Angelika Hayer, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE; Niels Jungbluth, ESU-services; Markus Steiner, HSS Sursee; Markus Wilhelm, PH Luzern; Projektteam Kochbuch «Greentopf»

Projektleitung
Christian Graf (Gesamtprojektleitung)
Sandro Steffen (Herstellung)

Rechteabklärungen
Katja Iten

Grafische Konzeption und Gestaltung
raschle & partner
Atelier für Gestaltung und Kommunikation GmbH

schulverlag plus

1. Auflage 2019

© Schulverlag plus AG

Art.-Nr. 89345
ISBN 978-3-292-00869-5

www.schulverlag.ch | www.wahbuch.ch

Nicht in allen Fällen war es dem Verlag möglich, den Rechteinhaber ausfindig zu machen. Berechtigte Ansprüche werden im Rahmen der üblichen Vereinbarungen abgegolten.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, Vervielfältigung jeder Art oder Verbreitung – auch auszugsweise – bedürfen der vorgängigen schriftlichen Genehmigung des Verlages.

FSC MIX Papier FSC® C004229

So funktioniert das WAH-Themenbuch

Inhalt

Kapitel 1
Wirtschaft – Arbeit – Haushalt 4

Kapitel 2
Arbeit 12

Kapitel 3
Produktion 28

Kapitel 4
Märkte 40

Kapitel 5
Handel 48

Kapitel 6
Finanzen 60

Kapitel 7
Lebensstile 72

Kapitel 8
Konsumfolgen 84

Kapitel 9
Konsumentscheidungen 100

Kapitel 10
Gesundheit 110

Kapitel 11
Esskultur 120

Kapitel 12
Nahrungsauswahl 130

Kapitel 13
Nahrungszubereitung 146

Kapitel 14
Welternährung 164

Kapitel 15
Arbeitsorganisation 178

Kapitel 16
Rechtsfragen 190

Anhang
Quellenverzeichnis 200

8 Konsum-folgen

7 Lebens-stile

6 Finanzen

5 Handel

4 Märkte

3 Produktion

2 Arbeit

1 WAH

NGO

Parteien

Medien

Unternehmen

Internationale Organisationen

Gesundheitsdienste

9 Konsum-entscheidungen

10 Gesundheit

11 Esskultur

12 Nahrungs-auswahl

13 Nahrungs-zubereitung

14 Welt-ernährung

15 Arbeits-organisation

16 Rechtsfragen

Recht

Staat

Haushalte

Staatengemeinschaft

Wissenschaft und Forschung

Zivilgesellschaft

Arbeit

0003

b 18 Weshalb arbeiten Menschen?

c 19 Warum werden Menschen arbeitslos?

a 14 Welche Formen von Arbeit kommen im Alltag von Menschen vor?

d 16 Wie organisieren Menschen ihre Arbeit?

Was beschäftigt Menschen in Zusammenhang mit Arbeit?

b 24 Was beeinflusst die Berufswahl von Menschen?

c 26 Welche Rechte und Pflichten bringt ein Arbeitsverhältnis mit sich?

a 22 Welche Anforderungen zeigen sich im Arbeitsalltag von Menschen?

d 22 Welche Gestaltungsspielräume bestehen in verschiedenen Arbeitswelten?

Grundanspruch Erweiterter Anspruch

Vier Formen von Arbeit

Zu Hause, im Geschäft, bei der kranken Grossmutter oder abends im Gemeinderat – überall sind wir tätig, verrichten wir eine Form von Arbeit. Grundsätzlich lässt sich unterscheiden, ob jemand bezahlt oder unbezahlt arbeitet. In der Schweiz wird insgesamt mehr Zeit für unbezahlte Arbeit aufgewendet als für bezahlte.

Haus- und Familienarbeit

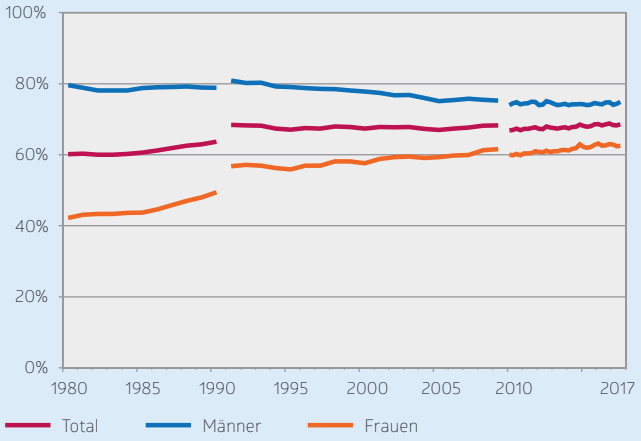
Haus- und Familienarbeit meint Arbeit, die das Zuhause und das Familienleben betrifft. Wir führen sie für uns selbst oder für andere Haushaltsmitglieder aus. Sie erfüllt unterschiedliche Aufgaben. Wir verrichten dabei manuelle Tätigkeiten, wir planen und organisieren, und unsere Arbeit für Haus und Familie hat auch eine psychisch-emotionale Dimension. Wenn wir beispielsweise Bad und Küche putzen, erledigen wir eine manuelle Tätigkeit, für die wir uns überlegen, wie wir am besten vorgehen, und Putzlappen und Reinigungsmittel bereitstellen. Psychisch-emotionale Aspekte sind zum Beispiel die Freude, sich selbst und/oder anderen damit etwas Gutes zu tun. Haus- und Familienarbeit erfolgt ohne Bezahlung.

Aufgaben der Haus- und Familienarbeit

Erwerbsarbeit

Tätigkeiten, bei denen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ihre Arbeitskraft der Wirtschaft zur Verfügung stellen und dafür einen Lohn erhalten, werden als Erwerbsarbeit bezeichnet. Die meisten Menschen müssen gegen Bezahlung arbeiten, denn vieles, was zum Leben benötigt wird, ist nur für Geld erhältlich. Mit dem erworbenen Einkommen kann man sich die von den Unternehmen hergestellten Güter und Dienstleistungen kaufen.

Anteil der Erwerbspersonen an der Wohnbevölkerung in der Schweiz



Quelle: BFS (2017)

Care-Arbeit

Der Begriff «Care-Arbeit» – von engl. to care = sich um jemanden kümmern – fasst Betreuungs-, Pflege- und Hausarbeit für Kinder und fürsorgebedürftige Erwachsene zusammen.

Der Grossteil der Care-Arbeit wird unbezahlt in privaten Haushalten verrichtet, zum Beispiel Kinderbetreuung oder Betreuung von kranken/verletzten/betagten Verwandten und Bekannten.

Bezahlte Care-Arbeit gibt es sowohl in öffentlichen und privaten Einrichtungen wie etwa in Krippen, Heimen oder Spitälern als auch im häuslichen Bereich, zum Beispiel Haushaltshilfe, Pflegedienst, Mahlzeitendienst oder Begleitdienst.

Direkte Care-Arbeit

Arbeit unmittelbar an/mit Menschen, zum Beispiel Baden, Wickeln, Essen eingeben, Unterstützung beim Anziehen, Begleitung zum Arzt

Indirekte Care-Arbeit

Hausarbeit für Menschen, die diese Tätigkeiten nicht selbst erledigen können, zum Beispiel Kochen, Putzen, Waschen, Einkaufen

Freiwilligenarbeit

Freiwilligenarbeit ist Arbeit, die freiwillig und unbezahlt ausserhalb der eigenen Kernfamilie zugunsten anderer erbracht wird. Sie leistet einen wesentlichen Beitrag zum gesellschaftlichen Zusammenhalt. In der Schweiz hat freiwilliges Engagement einen hohen Stellenwert, und zwar in folgenden Bereichen:

Institutionalisierte Freiwilligenarbeit	**Informelle Freiwilligenarbeit**
Tätigkeiten für Organisationen, Vereine oder Institutionen, z. B. - Sportvereine - Kulturelle Vereine - Sozial-karitative Organisationen - Kirchliche Institutionen - Interessenvereinigungen - Öffentliche Dienste - Politische Parteien/Ämter	Hilfeleistungen für Verwandte und Bekannte, die nicht im selben Haushalt leben, z. B. Kinderbetreuung, Pflegeaufgaben und andere Dienstleistungen

In der Schweiz übt rund ein Drittel der ständigen Wohnbevölkerung ab 15 Jahren mindestens eine Art von Freiwilligenarbeit aus.

Bundesamt für Statistik

Produktion

b 34 Welche Überlegungen leiten ein Unternehmen bei der Produktion von Gütern?

a 30 Wie werden Güter produziert?

b 34 Welche Überlegungen leiten ein Unternehmen beim Erbringen von Dienstleistungen?

Welche Unterschiede zeigen sich in der Produktion von Gütern und Dienstleistungen?

c 36 Wie unterscheidet sich die Produktion vergleichbarer Güter?

d 38 Welche Produktionsfaktoren setzt ein Unternehmen ein?

Grundanspruch Erweiterter Anspruch

Produktion von Gütern und Dienstleistungen

Unternehmen produzieren Güter und erbringen Dienstleistungen. Häufig sind verschiedene Unternehmen an der Produktion eines Gutes beteiligt. Bereits bei der Herstellung von Gütern müssen die Entsorgung und damit verbundene Folgen berücksichtigt werden.

Güter

Güter sind Mittel, die Menschen im Alltag verwenden. Unter Gütern versteht man sichtbare Gegenstände, sie werden auch als «materielle Güter» bezeichnet. Gebrauchsgüter werden mehrmals verwendet, zum Beispiel Kleider, Zahnbürsten, Laptops oder Bleistifte. Verbrauchsgüter – wie etwa Nahrungsmittel, Energie oder Wasser – werden während ihres Einsatzes verbraucht.

Dienstleistungen

Dienstleistungen werden als «immaterielle Güter» bezeichnet. Sie werden von Menschen im Alltag erbracht bzw. in Anspruch genommen. Bei Dienstleistungen erfolgen Produktion und Verbrauch zeitgleich, beispielsweise auf einer Taxifahrt, beim Coiffeur oder wenn eine Dolmetscherin während eines Gesprächs übersetzt.

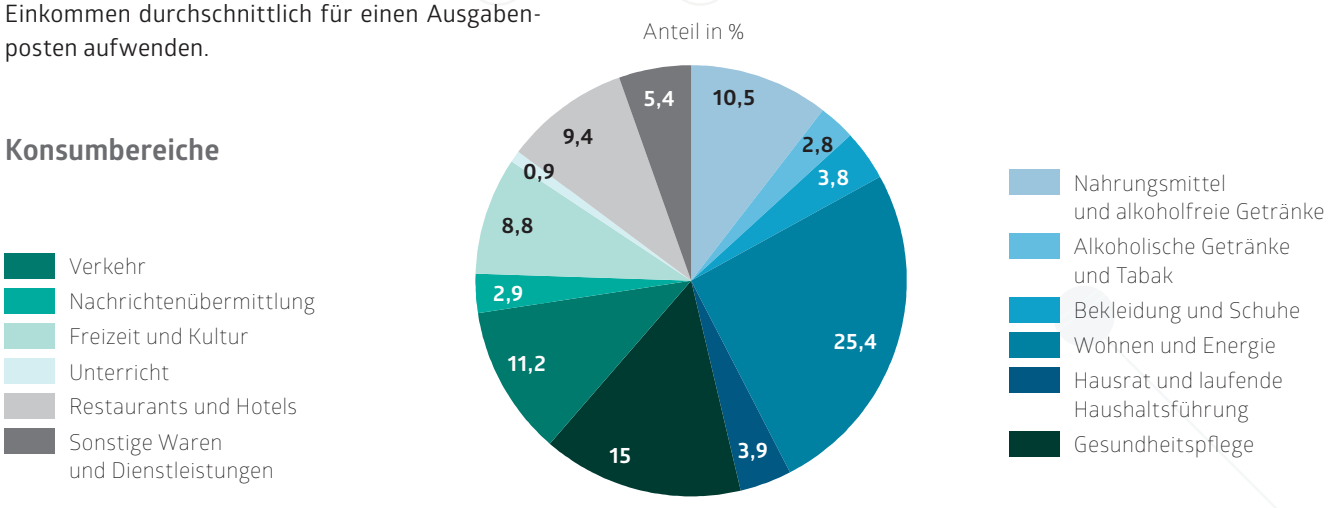
Diese Güter und Dienstleistungen stehen Haushalten zur Verfügung

Die von den durchschnittlichen Schweizer Haushalten konsumierten Waren und Dienstleistungen werden in Gruppen unterteilt. Die Prozentangaben zeigen ungefähr, wie viel die Haushalte von ihrem Einkommen durchschnittlich für einen Ausgabenposten aufwenden.

Beispiele von Gütern und Dienstleistungen

Güter	Ausgabenbereich	Dienstleistungen
- Möbel - Haushaltsgeräte	**Hausrat und laufende Haushaltsführung (3,9 %)**	- Wohnungsreinigung - Gerätereparaturen
- Haus/Wohnung	**Wohnen und Energie (25,4 %)**	- Wohnungsreparaturen (z. B. Sanitär-/Elektroinstallationen, Malerarbeiten) - Hauswartung
- Autos, Motor- und Fahrräder - Ersatzteile, Benzin	**Verkehr (11,2 %)**	- Transportdienstleistungen, z. B. Zug, Bus, Taxi, Luftverkehr

Konsumbereiche



Quelle: BFS (2018)

Herstellung und Lebenszyklus von Gütern

Um die Produktion von Gütern zu verstehen, hilft die Betrachtung des gesamten Lebensweges. Dieser beginnt mit der Wahl von Rohstoffen. In einem mehr oder weniger aufwendigen Produktionsprozess wird damit das gewünschte Gut hergestellt. Anschliessend gelangen die Güter in den Verkauf. Sie werden in ein Warenlager oder direkt in den Detailhandel transportiert. Mittels Werbung wird auf die Güter aufmerksam gemacht. Konsumentinnen und Konsumenten kaufen die Güter und nutzen sie. Bei Verbrauchsgütern ist meist nur die Verpackung zu entsorgen. Gebrauchsgüter werden idealerweise möglichst lange genutzt und erst dann entsorgt. Während des gesamten Lebenszyklus werden Ressourcen wie Energie und Wasser eingesetzt und es entstehen Abfälle und Schadstoffe.

Rohstoffe → **Produktion** → **Verkauf** → **Konsum** → **Entsorgung**

Von der Saatkartoffel bis zur Bratkartoffel – und zum Kompost

Landwirt Roland Meier liefert seine Saatkartoffeln der lokalen Saatzüchtervereinigung.

Landwirtin Jolanda Huber kauft ihre Saatkartoffeln bei der lokalen Saatzüchtervereinigung …

Die gesetzten Saatkartoffeln gedeihen.

… und transportiert diese zu ihrem Betrieb.

Sobald sie reif sind, werden sie geerntet.

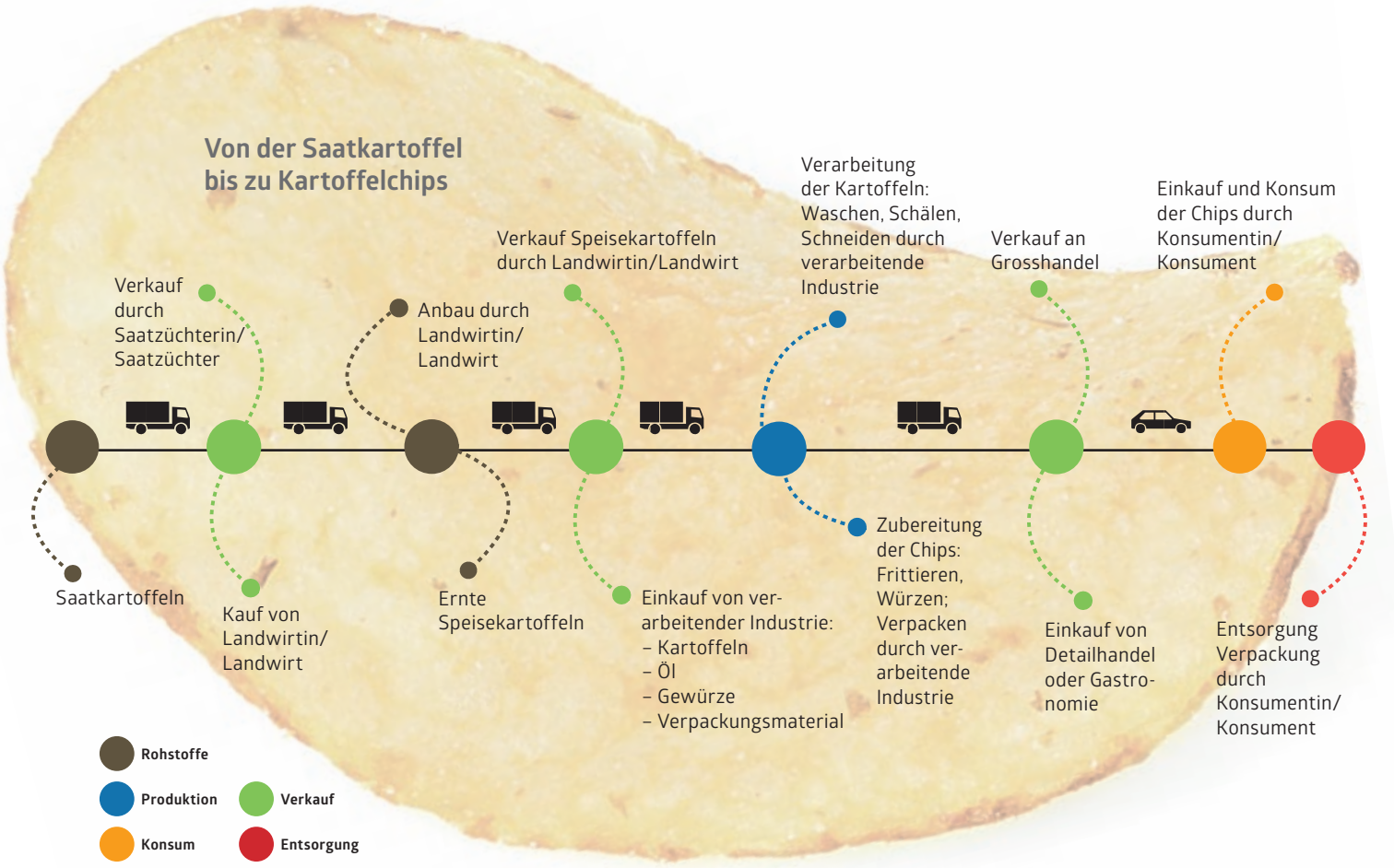
Jolanda Huber produziert Speisekartoffeln …

Bei Familie Huber werden Kartoffeln gerüstet …

… die sie einem lokalen Gemüsehändler verkauft.

… gekocht, genossen …

… und die Kartoffelschalen werden kompostiert.



OT

Bauern im Kampf gegen den Preisdruck

Hofläden – immer mehr Landwirte setzen auf die Direktvermarktung ihrer Produkte.

«Frische Eier, Kartoffeln, Apfelsaft». In den letzten Jahren schossen sie aus dem Boden: Holzschilder am Strassenrand, die auf die hofeigenen Lädeli der Bauernbetriebe hinweisen. Und tatsächlich, die Zahl der registrierten Hofläden im Kanton Solothurn ist in den letzten Jahren rasant angestiegen.

Unabhängig vom Zwischenhandel

Laut Daniel Erwin vom Schweizer Bauernverband ist die Direktvermarktung eine elegante Art, trotz rückläufiger Preise für landwirtschaftliche Produkte ein zusätzliches Einkommen zu generieren. Dabei brauche es grundsätzlich weder zusätzliche Flächen noch neue Gebäude. Zudem bestehe so die Möglichkeit, an der Marge der Verarbeitung und des Verkaufs an Endkundinnen und -kunden teilzuhaben. «Man ist unabhängig von Zwischenhändlern», bestätigt auch Barbara Balzli vom Hof Schönmatt in Gempen. Dadurch, dass sich der Laden auf dem Betrieb befindet, lasse sich die Arbeit gut in den landwirtschaftlichen Alltag integrieren.

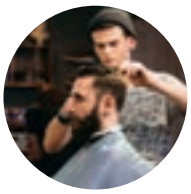
Wie wirtschaftlich solche Hofläden sind, ist laut Erwin von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich. Bei 40 Prozent aller Bauernbetriebe in der Schweiz macht der Direktverkauf immerhin 10 bis 50 Prozent des Gesamtumsatzes aus. Für fünf Prozent der Betriebe zählt er sogar als Haupterwerb. Zu diesen fünf Prozent gehört auch die Familie Birrer vom Gummenhof in Niederwil. «Das Lädeli ist der Ort, wo das Geld reinfliesst», sagt Susy Birrer. Würden sie ihre Ware ausschliesslich an Händler weitergeben, reichte der Ertrag längst nicht mehr aus.

Hofladen als Goldgrube?

Doch einfach verdientes Geld ist die Direktvermarktung natürlich trotzdem nicht. «Es steckt viel Aufwand dahinter», sagt Michael Studer vom Kreuzplatzhof in Boningen. Die Familie betreibt ihren Hof- und Dorfladen seit etwa zehn Jahren und hat inzwischen sogar Bedienungspersonal eingestellt. Zur Direktvermarktung gehören auch Marketingarbeiten und Personalkosten. Man könne den Kundinnen und Kunden das Gemüse schliesslich nicht einfach in Kisten vor die Nase stellen. «Zudem ist man für die Qualität, die Hygiene und die sorgfältige Verarbeitung selbst verantwortlich», erklärt Michael Studer.

© Solothurner Zeitung

Erbringung von Dienstleistungen



Bernhard, Coiffeur und Barbier

Bernhard betreibt seit einem Jahr seinen «Barber's Shop», einen Barbier- und Coiffeursalon für Herren mit Kaffeebar. Seine Dienstleistungen sind sehr beliebt, gewöhnlich sitzen seine Kunden bis eine Stunde lang bei einem Kaffee, bevor sie sich frisieren lassen können.

Julia, Dolmetscherin und Übersetzerin

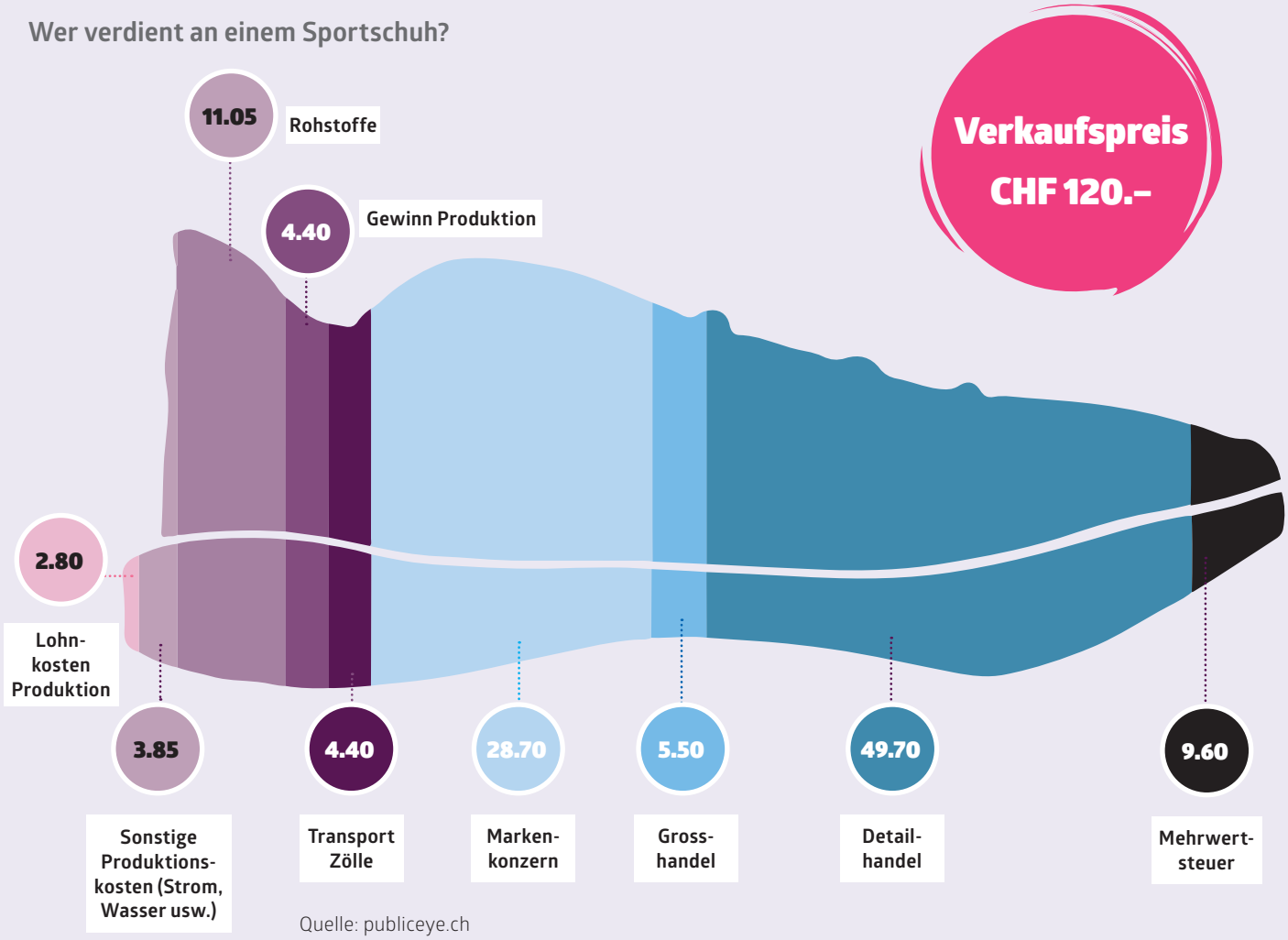
Julia arbeitet als selbstständige Dolmetscherin und Übersetzerin. Sie dolmetscht an Veranstaltungen oder während geschäftlicher Besprechungen, daneben übersetzt sie in ihrem Büro Texte und wissenschaftliche Arbeiten.

Wertschöpfung

Am Herstellungsprozess von Gütern sind verschiedene Unternehmen und Personen beteiligt. Sie alle tragen einen Teil zum Endprodukt bei und steigern somit von Arbeitsschritt zu Arbeitsschritt den Wert des verarbeiteten Materials. Dieser geschaffene Mehrwert wird als Wertschöpfung bezeichnet.

Wertschöpfung stellt für Unternehmen eine Einkommensquelle dar. Sie dient ihnen dazu, die Kosten für die erbrachten Leistungen zu finanzieren, beispielsweise die Löhne der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Wer verdient an einem Sportschuh?



Quelle: publiceye.ch

Gesundheit

a 112

Was bedeutet Gesundheit?
Wie lassen sich verschiedene Einflüsse auf die Gesundheit erklären?

b 113

Welche persönlichen, sozialen, beruflichen und gesellschaftlichen Bedingungen können sich fördernd oder beeinträchtigend auf die Gesundheit auswirken?

Welche Einflüsse wirken sich auf die Gesundheit aus und wie lässt sich der Alltag gesundheitsfördernd gestalten?

c 116

Was trägt zum Erhalt von Gesundheit bei?

d 118

Wie können politische, ökonomische, soziale und kulturelle Faktoren gesundheitsfördernde Lebensbedingungen beeinflussen?

Grundanspruch Erweiterter Anspruch

Gesundheit als dynamisches Zusammenspiel

Unsere Gesundheit wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst. Eine wichtige Rolle spielen wir selbst. Was wir konsumieren, wie wir uns ernähren, bewegen und erholen – dies alles wirkt sich auf unsere Gesundheit aus.

Gesundheit ist wertvoll

Alle Menschen wollen gesund sein. Gesundheit ist ein Grundrecht jedes Menschen. Sie stellt die Grundlage für die Bewältigung des täglichen Lebens, die Verwirklichung eines guten Lebens und für Lebensfreude dar. Solange sie vorhanden ist, betrachten wir Gesundheit oft als selbstverständlich. Erst wenn sie fehlt, merken wir, wie wertvoll sie ist. Jeder Mensch nimmt Gesund- oder Kranksein anders wahr. Es geht dabei um das eigene psychische, physische und soziale Empfinden und Wohlergehen. Gesundheit entsteht nicht von alleine. Wir können und müssen tagtäglich dazu beitragen.

«Gesundheit wird von Menschen in ihrer alltäglichen Umwelt geschaffen und gelebt: dort, wo sie spielen, lernen, arbeiten und lieben.»
Weltgesundheitsorganisation (WHO), 1986

Einflussfaktoren auf die Gesundheit

Einflussfaktoren auf die Gesundheit

Gesundheit hat mit sehr vielen Einflüssen zu tun. Diese können wir in unterschiedlichem Mass steuern – manche mehr, andere weniger.

Verhaltens- und Lebensweisen

Mit Konsum, Bewegung, Ernährung und Erholung können wir unsere Gesundheit beeinflussen. Dabei haben wir einen grossen Gestaltungsspielraum, müssen aber auch Verantwortung für unser Handeln tragen.

Persönliche Ausgangslage

Jeder Mensch hat aufgrund seiner Erbanlagen, seines Geschlechts und seines Alters individuelle gesundheitliche Ausgangsbedingungen.

«Grundlegende Bedingungen von Gesundheit sind Frieden, angemessene Wohnbedingungen, Bildung, Ernährung, Einkommen, ein stabiles Ökosystem, eine sorgfältige Verwendung vorhandener Naturressourcen, soziale Gerechtigkeit und Chancengleichheit.»

Weltgesundheitsorganisation (WHO), 1986

Ökonomische, kulturelle und physische Umwelt

Die politische und wirtschaftliche Situation eines Landes, das Rechtssystem sowie der Zustand der Natur beeinflussen die Gesundheit des Menschen ebenfalls.

Lebens- und Arbeitsbedingungen

Gesundheit wird auch durch die Lebens- und Arbeitsumgebung bestimmt. Dazu gehören die Wohnverhältnisse, die Arbeitssituation sowie Zugang zu Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen.

Soziales Umfeld

Wer soziale Kontakte pflegt und gut vernetzt ist, stärkt seine Gesundheit. Möglichkeiten zur Mitbestimmung wirken sich zusätzlich positiv auf die Gesundheit aus.

Nahrungs-zubereitung

0027

a 148

Welche hygienischen Aspekte sind im Umgang mit Nahrung zu beachten?

b 150

Wie gelingt mit einem Rezept die selbstständige Zubereitung von Gerichten?

Wie wird Nahrung zubereitet, die zur Gesundheit beiträgt?

a b c 180

Wie können alltägliche Arbeiten zielführend erledigt werden?

Wie können beim Planen und Ausführen alltäglicher Arbeiten Ressourcen gezielt eingesetzt und die Sicherheit berücksichtigt werden?

Wie können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausgeführt werden?

c 152

Welche Eigenschaften von Nahrungsmitteln sind bei der Verarbeitung und Zubereitung zu berücksichtigen?

d 160

Welche gesundheitlichen und ökologischen Überlegungen lassen sich bei der Auswahl und Zubereitung von Gerichten berücksichtigen?

e 162

Welche Aspekte sind bei der Planung und Zubereitung von Mahlzeiten einzubeziehen?

Grundanspruch Erweiterter Anspruch

Hygienisch mit Nahrung umgehen

Im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln ist Hygiene ein Muss. Deshalb gelten für Gastrobetriebe gesetzliche Hygienevorschriften. Auch beim Kochen zu Hause sind die persönliche Hygiene, die Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln und die Hygiene am Arbeitsplatz bedeutsam.

Hygiene ist eine wichtige Voraussetzung, um Krankheiten vorzubeugen und die Gesundheit zu erhalten und zu fördern. Durch hygienische Bedingungen in der Küche werden Nahrungsmittel und daraus hergestellte Gerichte vor schädlichen Mikroorganismen wie Bakterien, giftigen Schimmelpilzen, Parasiten und Viren geschützt.

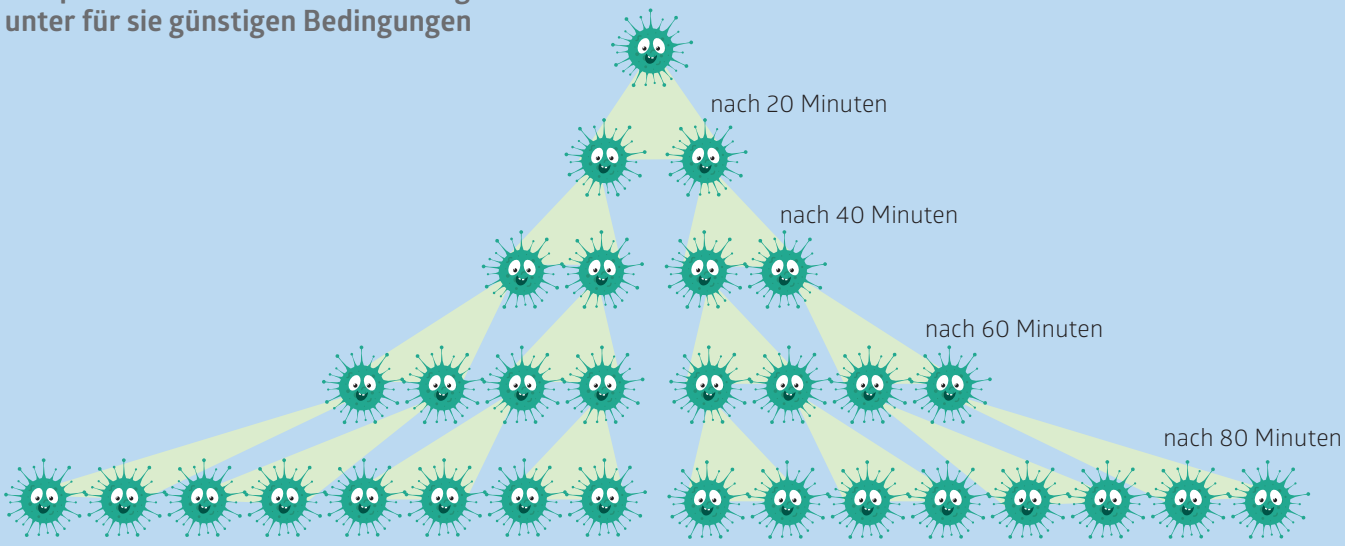
Mikroorganismen sind winzige Lebewesen, die nur unter einem Mikroskop sichtbar werden. Sie kommen praktisch überall vor, beispielsweise auf und in Lebewesen, im Wasser, in der Luft oder im Erdboden. Es gibt nützliche und schädliche Mikroorganismen. Für unsere Gesundheit stellt nur ein kleiner Teil der Mikroorganismen eine Gefahr dar. Ein Problem sind Mikroorganismen, wenn sie Nahrungsmittel verderben oder sogar vergiften (zum Beispiel giftige Schimmelpilze) oder wenn krankheitserregende Mikroorganismen wie Viren, Parasiten und Bakterien (zum Beispiel Salmonellen, Campylobacter) über Nahrungsmittel übertragen werden.

Die meisten Mikroorganismen sind harmlos oder sogar erwünscht – etwa bei der Verdauung oder der Herstellung von Nahrungsmitteln wie Joghurt, Käse, Brot, Essig, Sauerkraut, Salami oder Schwarztee.

Wärme und Feuchtigkeit begünstigen die Vermehrung von Mikroorganismen.

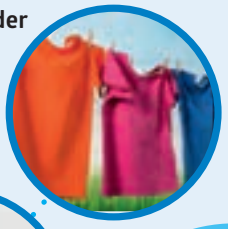
Wie alle Lebewesen brauchen Mikroorganismen Nährstoffe, Wasser, Luft und Wärme zum Leben. Unter besonders günstigen Lebensbedingungen vermehren sie sich enorm schnell. Dies ist der Fall bei Temperaturen von 20 bis 40 °C. Abgetötet werden Mikroorganismen ausschliesslich bei Hitze (ab ca. 70 °C); bei grosser Kälte stellen sie ihr Wachstum nur ein (ab –18 °C).

Beispiel einer Bakterienvermehrung unter für sie günstigen Bedingungen



Persönliche Hygiene

Saubere Kleider tragen



Wunden wasserdicht abdecken

Haare zusammenbinden

Nicht auf Lebensmittel husten/niesen

Hände waschen

Bei mehrmaligem Probieren Besteck zwischendurch reinigen

Geräte-/ Küchenhygiene

Abfälle laufend entsorgen

Arbeitsflächen sauber halten

Küchengeräte nach jeder Benutzung reinigen

Saubere Reinigungsutensilien verwenden

Küchentücher, Lappen, Schwämme und Abwaschbürste häufig wechseln

Nahrungsmittelhygiene

Früchte und Gemüse waschen

Kühlkette von Nahrungsmitteln einhalten

Geöffnete Packungen wieder verschliessen

Angeschnittene Nahrungsmittel und Reste verpacken

Achtsamer Umgang mit Hackfleisch, Geflügelfleisch, Eiern

Arbeits-organisation

0034

b 180

Wie können beim Planen und Ausführen alltäglicher Arbeiten Ressourcen gezielt eingesetzt und wie kann die Sicherheit berücksichtigt werden?

a 180

Wie können alltägliche Arbeiten zielführend erledigt werden?

c 180

Wie können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausgeführt werden?

Wie lassen sich alltägliche Arbeiten im Haushalt zielführend planen und ausführen?

e 180

Wie lässt sich für alltägliche Arbeiten eine passende Vorgehensweise finden?

d 189

Wie lassen sich alltägliche Arbeiten ausführen sowie Arbeitsergebnisse reflektieren und optimieren?

Grundanspruch Erweiterter Anspruch

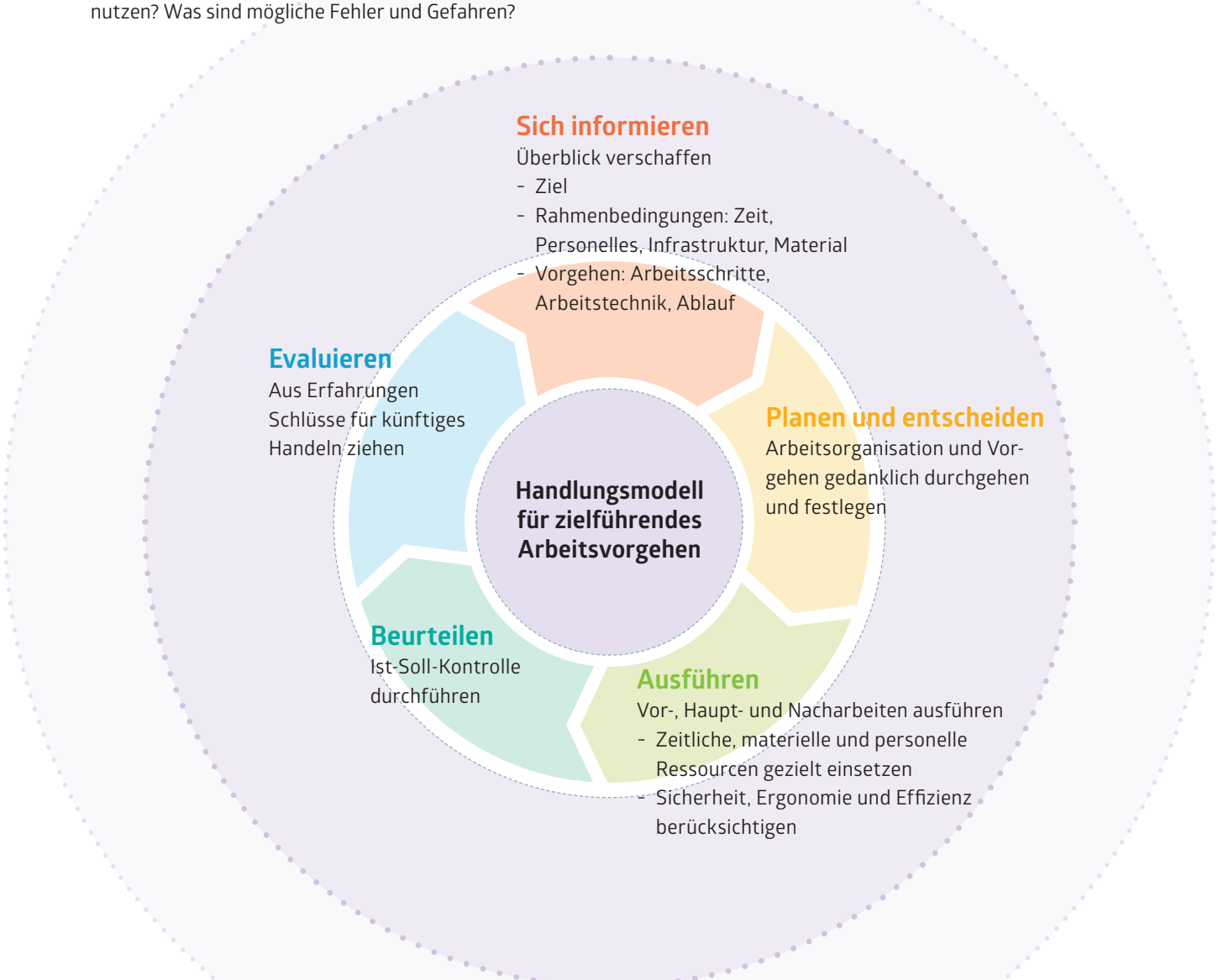
Haushaltsarbeiten zielführend planen und ausführen

Ob bei der Arbeit, im Haushalt, im Garten oder im Hobbyraum – überall folgen wir dem gleichen Handlungsmodell: Wir informieren uns, wir planen und entscheiden, wir führen die Arbeit aus, um sie danach zu betrachten und zu beurteilen: Ist unser Werk gelungen?

Handlungsmodell für zielführendes Arbeitsvorgehen

Effizientes und sicheres Arbeiten ist immer auch Kopfsache. Damit Arbeitsergebnisse wunschgemäss gelingen sowie Aufwand und Ertrag in einem stimmigen Verhältnis stehen, lohnt es sich, das Vorhaben zu planen. Vor dem eigentlichen Handeln bauen wir uns eine Vorstellung von Ziel und Arbeitsablauf auf. Dafür ist wichtig, sich die konkrete Umsetzung gedanklich vor Augen zu führen: Welche Rahmenbedingungen sind zu berücksichtigen? Welche Arbeitsschritte und Handlungen fallen an? Welche Reihenfolge macht am meisten Sinn? Welche materiellen Ressourcen braucht es und wie können sie gezielt eingesetzt werden? Wie lassen sich zeitliche und personelle Ressourcen effizient nutzen? Was sind mögliche Fehler und Gefahren?

Bereits während der Ausführung ist zu überprüfen, ob das bisherige Vorgehen der Zielerreichung dient oder ob Anpassungen nötig sind. Nach Abschluss der Arbeiten geht es darum, das Endergebnis mit dem abzugleichen, «was hätte sein sollen». So ist es uns möglich, aus den gemachten Erfahrungen Schlüsse für künftiges Handeln zu ziehen. Mit der Zeit entwickeln wir Routine und es gelingt uns, Haushaltsarbeiten effizienter zu erledigen.



Bernadette Kohler, Köchin in einem Sommerlager

«Für 80 Personen am offenen Feuer zu kochen, ist anspruchsvoll»

Bereits zum vierten Mal nimmt Bernadette Kohler an einem Sommerlager für Kinder und Jugendliche teil. Während der ersten beiden Jahre half sie in der Küche mit, in diesem Sommer steht sie nun zum zweiten Mal als Köchin am Feuer. Für 80 Personen zu kochen, sei eine anspruchsvolle Aufgabe. Zum einen eigneten sich nicht alle Gerichte dafür, über offenem Feuer zubereitet zu werden, erzählt Bernadette, zum andern müssten allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigt werden. Und nicht zuletzt gelte es, zeitliche Vorgaben zu beachten. «In einem Sommerlager steht nicht das Essen im Zentrum, sondern da muss sich die Küche nach dem Tagesprogramm richten.»

Um die Arbeitsbelastung im Lager etwas zu reduzieren, erledigt Bernadette die komplette Menüplanung vorher. Sie erstellt einen Menüplan für die ganze Woche, sucht nach möglichen Varianten für Personen mit Unverträglichkeiten. «Und wenn ich das alles beisammen habe», sagt sie, «bespreche ich meinen Plan noch mit einer Kollegin, die als professionelle Köchin in einem Spital tätig ist.» Auch im Lager organisiert Bernadette die Vorbereitungszeit und das eigentliche Kochen bis ins Detail. «Das Mise en Place, dazu gehört das Bereitstellen aller benötigten Zutaten, ist extrem wichtig», weiss die begeisterte Freiluftköchin. «Denn beim Kochen muss ich vorwärtskommen, da muss alles reibungslos funktionieren.» Immerhin steht ihr beim Rüsten und auch beim Abwasch eine Gruppe tüchtiger Helferinnen und Helfer zur Seite. Obschon so vieles geplant und durchorganisiert ist, finden Bernadette und ihr Team Lücken für kleine kulinarische Kapriolen. Diese dienen einer besonderen Kunst: möglichst alle Reste zu verwerten. So erfährt das eine oder andere Menü in der Lagerwoche noch eine kleine Veränderung, damit Reste vom Vortag auch «weggeputzt» werden. Geschmeckt habe es ihren Gästen aber immer, schmunzelt die Küchenchefin, «mit oder ohne Resteverwertung.»

Gina, Reinigungskraft in einem Hotel

«Richtig zu putzen, ist nicht so einfach»

«Wenn ich erzähle, dass ich als Reinigungskraft in einem Hotel arbeite, werde ich von manchen Leuten etwas schief angeschaut», erzählt Gina. «Sie denken, Putzen sei eine Tätigkeit ohne wirkliche Herausforderungen.» In ihren ersten Monaten als Mitarbeiterin eines Reinigungsteams hat die junge Frau aber erfahren, wie anspruchsvoll es ist, ein Zimmer in der gebotenen kurzen Zeit zu reinigen. Und dabei nicht nur gründlich zu putzen, sondern überall auch die richtigen Mittel und Hilfsmittel zu verwenden. So muss Gina nicht nur Bescheid wissen über Putzmittel, Oberflächen und Materialien, sondern sie hat auch Organisationstalent zu beweisen. Die für die Reinigung eines Zimmers zur Verfügung stehende Zeit sei enorm kurz, sagt sie. «Da bleibt absolut keine Zeit für Leerläufe.»

Karsten, Physiotherapeut

«Es ist immer ein Suchen»

Richtig? Falsch? Wenn es so einfach wäre. Karsten, seit über 10 Jahren als Physiotherapeut tätig, lacht. «Am Anfang wünschte ich mir auch, auf Anhieb die richtige Therapie zu finden. Aber es war meistens ein Suchprozess, bis ich herausfand, welche Behandlung bei welcher Klientin oder bei welchem Klienten am meisten hilft.» Heute ist dieses Suchen und Abwägen für ihn völlig normal. «Ich erhalte die Diagnose einer Ärztin oder eines Arztes als Grundlage, spreche mit der Patientin oder dem Patienten, und aufgrund all dieser Informationen entscheide ich mich für eine Behandlungsart.» Das ständige Suchen gehe dann insofern weiter, als während einer Therapie ständig evaluiert – geprüft – werde, ob und wie die Behandlung wirke. «Manchmal müssen wir dann mitten in einer Therapie sehr rasch planen und uns für ein anderes Vorgehen zu entscheiden», erzählt Karsten.

Mit dem WAH-Themenbuch entdecken Schülerinnen und Schüler viele Zusammenhänge zwischen Wirtschaft, Arbeit und Haushalt. Sachtexte, Porträts von Menschen sowie aktuelle Beiträge aus verschiedenen Medien machen auf Fragen und Situationen der alltäglichen Lebensführung aufmerksam. Sie zeigen, wie Menschen ihren Alltag individuell gestalten und gleichzeitig Verantwortung für sich, andere Menschen und für die Umwelt übernehmen können.

schul verlag plus

ilz

9 783292 008695

Art.-Nr. 89345
ISBN 978-3-292-00869-5