



UGB-Akademie

Qualitätssicherung in Ernährungsberatung und Ernährungsbildung

Thomas Männle, Elisabeth Klumpp

Verbraucher und Krankenkassen haben kaum eine Möglichkeit, wirklich qualifizierte Ernährungsfachkräfte zu erkennen. Der UGB hat deshalb Qualitätsstandards geschaffen. Wer sie erfüllt, weist sich als kompetente Beraterin¹ beziehungsweise Kursleiterin aus.

Qualitätssicherung ist unbestritten ein wichtiger Faktor in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung. Viele Institutionen und Fachgesellschaften aus dem Ernährungssektor arbeiten deshalb mit unterschiedlichen Konzepten daran, neben der Qualität ihrer Angebote zur Ernährungsbildung und -beratung für Verbraucher auch die Fortbildungen für Ernährungsfachkräfte zu optimieren. Die derzeit vorhandenen Zertifikate, Anerkennungsverfahren durch Krankenkassen, Berufsabschlüsse oder regionalen Qualitäts-Netzwerke sind allerdings für den Verbraucher wenig aussagekräftig und schwer vergleichbar. Sie helfen

Ratsuchenden nicht entscheidend bei der Suche nach einer kompetenten Ernährungsfachkraft. Sinnvoll wäre es, allgemeingültige Standards zur Qualitätssicherung für die Ernährungsberufe einzuführen, damit sich vor allem Verbraucher besser orientieren können.

Unterschiedliche Betrachtungswinkel

Verbraucher denken bei Qualitätssicherung an eine vorhandene Qualität, die gesichert werden soll. Qualifizierte Ernährungsfachkräfte sollen aus Verbrauchersicht zum Beispiel fachlich richtige und methodisch leicht verständliche Emp-

fehlungen geben, kompetent beim Umsetzen von Ernährungsempfehlungen im Alltag unterstützen oder unabhängig von Produktwerbung und Verkaufsinteressen beraten. Verbraucher wünschen sich von Ernährungsinstitutionen Klarheit darüber, welche Fachkräfte für welches Angebot besonders geeignet sind und wie sich diese von unqualifizierten Beraterinnen unterscheiden.

Ernährungsfachkräfte verstehen ihrerseits unter Qualitätssicherung, dass das Wissen und die erlernten methodischen Fähigkeiten ihrer Ausbildung durch Fortbildungen erhalten bleiben sollen. Viele der Ernährungsfachkräfte halten ihre Grundqualifikation für ausreichend – auch ohne Fortbildung oder neu-

¹Eine Anmerkung zum Gebrauch der weiblichen Form von Personen im weiteren Text: Um eine leichtere Lesbarkeit zu ermöglichen, verwenden wir zumeist nur die weibliche Form, wobei selbstverständlich auch Männer einbezogen sind. Wir tragen der geschlechtsspezifischen Verteilung in den Ernährungsberufen damit Rechnung.



Fotos: S. Weigt

trale, externe Überprüfung. Nach Aussage der Ernährungsfachverbände sind heute mehr und mehr qualifizierte Ernährungsfachkräfte bereit, ihre Fortbildungen bzw. Qualifikationen von neutraler Seite her überprüfen zu lassen. Eine solche Qualitätssicherung muss den Fachkräften zu ökonomisch vertretbaren Bedingungen zur Verfügung stehen.

Berufsverbände und *Fortbildungseinrichtungen* im Bereich Ernährung denken bei Qualitätssicherung primär an die eigenen Fortbildungsangebote und wie sie diese optimieren und qualitativ sichern können. Die Anforderungen sind dadurch zum Teil sehr unterschiedlich. Für manche Verbände reicht zur Qualitätssicherung die Teilnahme an einer Fortbildungsmaßnahme wie einem Seminar oder einer Tagung von acht Stunden im Jahr aus. Andere bieten Zusatzqualifikationen mit oder ohne Prüfung an und verpflichten ihre Mitglieder zu einem deutlich höheren Fortbildungsumfang pro Kalenderjahr.

Qualitätssicherung bringt Vorteile für alle

Verbraucher profitieren von Qualitätsstandards in der Ernährungsberatung dadurch, dass sie Geld –

und vielleicht Leid – sparen, weil Erfahrungswerte mit weniger qualifizierten Beraterinnen erspart bleiben. Zusätzlich erleichtern qualitätsgesicherte Angebote im Bildungsbereich, sich im Wirrwarr widersprüchlicher Ernährungsinformationen zu orientieren. Ohne Umwege professionell zum Ziel geführt zu werden, ist vor allem bei ernährungsabhängigen Erkrankungen wichtig.

Die Vorteile für *Ernährungsfachkräfte* liegen insbesondere im Bereich des Marketings: Qualifizierte Ernährungsfachkräfte können sich besser profilieren und von „schwarzen Schafen“ abgrenzen. Sie werden von Fachgesellschaften besonders empfohlen und können dadurch eventuell höhere Einnahmen erzielen. Damit macht sich der größere Aufwand für Fortbildungen mehr als bezahlt. Zudem ist eine größere Berufszufriedenheit durch bessere Beratungs- oder Bildungsergebnisse zu erwarten.

Die Vorteile für *Berufsverbände* und deren Fortbildungspartner liegen darin, dass sie berufspolitisch gestärkt werden. Durch bessere Lobbyarbeit erhoffen sie sich Mitgliederzuwachs und zusätzliche Einnahmen durch Fortbildungen.

Die Strategie der UGB-Akademie

Der UGB sichert seit seiner Gründung 1981 die Qualität all seiner Seminarangebote. Das gilt insbesondere für die Fortbildungen mit Prüfung, die mit einem Zertifikat abschließen. Dabei verfolgt der UGB eine dreiteilige Strategie, bestehend aus *Qualitätsplanung*, *Qualitätskontrolle* und *Qualitätslenkung*. In der *Qualitätsplanung* werden Ziele und deren konsequente Umsetzung festgelegt. Dadurch wird erreicht, dass auf der Ebene der Seminarkonzeption und -durchführung

erkannte Fehler beseitigt, positive Erfahrungen festgehalten und zielstrebige Fortentwicklungen möglich werden.

Im Rahmen der *Qualitätskontrolle* legen die Absolventinnen der UGB-Ausbildungen Abschlussprüfungen ab und unterliegen danach einer jährlichen Fortbildungspflicht von 14 Zeitstunden. Mit Feedback-Bögen von Teilnehmerinnen wird die Seminararbeit der Akademie-Dozenten kontrolliert, die Zufriedenheit der Teilnehmerinnen abgefragt, Ergebnisse festgehalten und ausgewertet. Dozenten und Mitarbeiter der UGB-Akademie bilden sich regelmäßig fort, was neuerdings ebenfalls überprüft wird. Die UGB-Dozenten berücksichtigen kontinuierlich Verbesserungsvorschläge der Teilnehmerin-

Definitionen

Ernährungsberatung

Betrifft (noch) Gesunde und erfolgt in Abstimmung zwischen Ernährungsfachkraft und Klient ohne ärztliche Weisung (Lit. 2).

Ernährungsbildung

Bildung = die Formung des Menschen im Hinblick auf seine geistigen, seelischen, kulturellen und sozialen Fähigkeiten. Während Erziehung primär die Hilfen bezeichnet, die dem Heranwachsenden auf seinem Weg zu Lebenstüchtigkeit und Mündigkeit durch andere, in der Regel Erwachsene, zuteil werden, gilt Bildung heute vor allem als lebenslange, nie endgültig abschließbare Leistung der Eigenständigkeit und Selbstbestimmung des sich gezielt bemühen Menschen. Bildung (Allgemeinbildung) und Ausbildung (Berufsbildung) ergänzen einander (Lit. 1). Bei Ernährungsbildung bezieht sich die Bildung auf das Themenfeld Ernährung. Für die Ernährungsbildung ist es bedeutsam festzuhalten, dass sie nicht belehren will, sondern Erfahrungsräume schafft, dass keine unerfüllbaren Ansprüche geschaffen werden, dass niemandem die Schuld an einer Erkrankung gegeben wird und dass es keine Heilversprechen gibt (Lit. 3).

Ernährungsverhaltens-Modifikation

Eine zielgerichtete Veränderung im Ernährungsverhalten; die Fähigkeit, Ernährungsverhalten zu ändern und das modifizierte Verhalten beizubehalten; Modifikation des Lebensstils im Bereich Ernährung; Fähigkeit zur Modifikation und Stabilisierung von Ernährungsverhalten (Lit. 1).

nen und aktualisieren fortlaufend die fachwissenschaftlichen Inhalte. Dies sind wesentliche Maßnahmen zur dauerhaften *Qualitätslenkung*.

Die Reichweite dieser Strategie: Die UGB-Akademie bietet heute qualitätsgesicherte, zertifizierte Fortbildungen für alle Ernährungs-



Abb. 1: Aufbau einer Ausbildung an der UGB-Akademie.

berufe an: Köchinnen, Wirtschaftserinnen, Hauswirtschaftsmeisterinnen, Hauswirtschaftslehrerinnen, Diätassistentinnen, Oecotrophologinnen und Ärztinnen. Der UGB ist damit die einzige Institution, die alle Fachberufsgruppen im Bereich Ernährung fortbildet.

Nicht nur Fachwissen entscheidet

In Grund- und Aufbauseminaren werden zu Beginn jeder Fortbildung Fachkenntnisse in Theorie und Praxis vermittelt (s. Abb. 1). Gleichzeitig lernen die Teilnehmerinnen dabei eine teilnehmerorientierte Seminarethodik kennen. Nach einem Selbststudium, in dem sie neue Erfahrungen sammeln und das eigene Wissen vertiefen und wiederholen, erweitern sie im Trainingsseminar intensiv ihre Kenntnisse und Fertigkeiten. Hier gewinnen die Teilnehmerinnen mehr Selbstsicherheit in Darstellung und Umsetzung der Fachinhalte. Dies führt zum Ausbau ihrer Fähigkeiten und Fertigkeiten (Definitionen siehe Seite 227).

Das Trainingsseminar schließt mit einer Prüfung ab. Im abschließenden Strategieseminar steht das Thema Beratung im Mittelpunkt. In der darin integrierten Abschlussprüfung stellen die Absolventinnen neben den Fachinhalten ihre methodische und didaktische Vermittlungskompetenz sowie ihre persönliche beziehungsweise soziale Kompetenz unter Beweis. Die an der UGB-Akademie ausgebildeten qualifizierten Fachkräfte sind damit in der Lage, Menschen zu einer Modifikation ihres Ernährungsverhaltens zu motivieren und bei diesem Prozess zu begleiten.

Das Ziel der Qualitätssicherung an der UGB-Akademie liegt in der Sicherung der Ergebniskompetenz der Absolventinnen: Haben sie die Ziele der Aus- bzw. Fortbildung auch wirklich erreicht? Haben sie die angestrebten Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben? Es reicht also nicht aus, in einer Aus- oder Fortbildung nur „anwesend“ zu sein, sondern vorgegebene Ziele müssen erreicht werden. Es geht bei der Ergebniskompetenz nicht allein um ausreichendes Fachwissen, sondern ob die Absolventinnen in der Lage sind, Klienten bedarfsgerecht und ergebnisorientiert

zu informieren, zu beraten und zu unterstützen. Darin liegt ein immenser Vorteil für Verbraucher.

Wieviel Fortbildung ist nötig?

Alle Absolventinnen der UGB-Akademie unterliegen einer jährlichen Fortbildungspflicht von 14 Zeitstunden. Der Umfang entspricht einem Wochenendseminar pro Kalenderjahr. Diese Regelung existiert seit Gründung des UGB und hat sich bewährt. Die Absolventinnen, die sich regelmäßig fortgebildet haben, sind auf dem aktuellen Stand. Zum Teil haben sie gezielt Fachinhalte aufgefrischt oder sich über neue Themengebiete informiert.

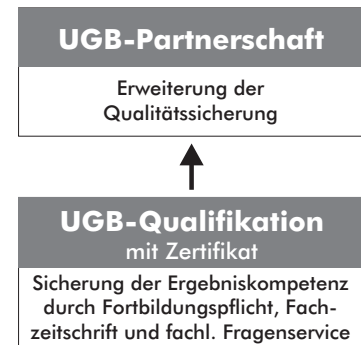


Abb. 2: UGB-Partner erfüllen besondere Qualitätsstandards.

Besonders hohe Qualitätsstandards erfüllen die **UGB-Partnerinnen**. Sie unterliegen einer jährlichen Fortbildungspflicht von 24 Zeitstunden. Voraussetzung für die Partnerschaft ist ein Abschluss an der UGB-Akademie mit besonders guten Prüfungsergebnissen. Vorteile für die Partnerinnen: Sie können ihre Angebote mit der besonderen Empfehlung des UGB anbieten. Fachkräfte mit UGB-Partnerschaftsvertrag haben den UGB als neutralen und wissenschaftlich arbeitenden *Service-Partner* mit Leistungen im Bereich Öffentlichkeitsarbeit, beruflicher Versicherung und Projekten im Bereich Ernährungsinformation, -aufklärung und -beratung zur Seite. Durch die umfangreichere Fortbildungspflicht wird das besonders hohe



Auf UGB-Tagungen nutzen Fachkräfte die Möglichkeit, sich über neue Entwicklungen und Materialien zu informieren.

Qualitätsniveau der UGB-Partnerinnen gewährleistet. Es gibt bisher keine andere Institution im Bereich Ernährung, die eine vergleichsweise umfangreiche Qualität sichert.

Über die Fortbildung durch Seminare hinaus informieren sich Absolventinnen der UGB-Akademie und UGB-Partnerinnen durch die Fachzeitschrift *UGB-FORUM* über Trends und Aktuelles aus der Wissenschaft. Im Rahmen der Mitgliedschaft beim UGB können Ernährungsfachkräfte ferner den *Fragenservice zur Gesundheitsförderung* in Anspruch nehmen: Fachinhaltliche Fragen werden in einem definierten Umfang individuell und möglichst zeitnah von Experten schriftlich oder telefonisch beantwortet. Dieser Service ermöglicht einer Kursleiterin, auch noch

in ihrer laufenden Veranstaltung fachlich fundierte Antworten auf für sie momentan nicht beantwortbare Fragen an die Teilnehmer weiterzugeben. Die individuellen Wissensanpassungen werden besonders von professionell aktiven Mitgliedern geschätzt. Zusammen mit der Seminarfortbildung ergibt dies ein komplettes *qualitätsgesichertes Fortbildungspaket* zur Unterstützung von Professionen im Bereich Ernährungsbildung und Ernährungsberatung.

Geringe Verwaltungskosten

Trotz des hohen Qualitätsniveaus halten sich die Bearbeitungskosten in Grenzen. Die jährliche Verwaltungsgebühr für das Controlling beträgt sowohl für Absolventinnen

der UGB-Akademie als auch für UGB-Partnerinnen nicht einmal zehn Euro pro Kalenderjahr und ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Bei anderen Netzwerken zur Qualitätssicherung fällt ein Mehrfaches dieser Kosten an.

Qualitätssicherung in der Ernährungsbildung und Ernährungsberatung wird von vielen Beteiligten gewünscht: von Verbrauchern, von Ernährungsfachkräften, Berufsverbänden und Krankenkassen. Von Vorteil wären allgemeingültige Standards zur Qualitätssicherung, die auf bewährten Maßnahmen basieren und die die Ernährungsfachkräfte erfüllen und finanzieren können. Vielleicht ist dies im Koordinierungskreis „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung in Deutschland“ möglich. Der UGB setzt sich dafür ein, die gemeinsame Entwicklung solcher Standards weiterhin voranzutreiben.



Dipl. oec. troph. Thomas Männle, geb. 1953, ist Hauptgeschäftsführer und Leiter der UGB-Akademie. Seit 1983 ist er als Dozent in den Bereichen Ernährung, Lebensstile, Beratung und Rhetorik an der UGB-Akademie tätig. Er ist Mitglied im Koordinierungskreis „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung in Deutschland“. Das Gremium erarbeitet derzeit Rahmenbedingungen zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung.

Literaturangaben:

- (1) Der Brockhaus: in 15 Bänden. Permanent aktualisierte Online-Auflage. Leipzig, Mannheim: F. A. Brockhaus 2002, 2003, 2004
- (2) Definition aus Rahmenvereinbarung des Koordinierungskreises „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung in Deutschland“
- (3) Qualitätsbausteine für die Gesundheitsbildung an Volkshochschulen. Arbeitskreis Gesundheit der vhs-Landesverbände (Hg.), 2001 und Leitlinien Gesundheitsbildung aus dem Ordner „Qualitätsmanagement Gesundheit“ des Bayerischen Volkshochschulverbandes, 2004



Dipl. oec. troph. Elisabeth Klumpp, geb. 1960, ist stellvertretende Geschäftsführerin des UGB e. V. Bis 1991 leitete sie die Redaktion des UGB-FORUM. Seither ist sie für Öffentlichkeitsarbeit, Kundenservice und Projektmanagement zuständig.

Fähigkeiten

das Vorhandensein der Kompetenz, auf einem bestimmten Gebiet eine Leistung bestimmten Grades erbringen zu können. So spricht man z. B. von der erstaunlichen musikalischen Fähigkeit eines Vorschulkindes oder der beeindruckenden Fähigkeit eines Gymnasiasten. Fähigkeiten werden Menschen aufgrund beobachtbaren Verhaltens zugeschrieben (Lit. 1).

Fertigkeiten

durch Übung und „Formung“ erworbenes Können beziehungsweise eine gesteigerte Fähigkeit. Fertigkeiten sind als relativ verfestigte und automatisierte Tätigkeitskomponenten, die häufig nicht mehr durch das Bewusstsein gesteuert zu werden brauchen, aufzufassen. Sie werden meist im Rahmen anderer Lernprozesse miterworben, zum Beispiel beim Lesen, Schreiben oder Kopfrechnen. Für besondere Fertigkeiten, wie Autofahren oder Kochen, braucht man Kenntnisse, Geschicklichkeit, richtiges Material, Lebensmittel und Ausdauer. Um diese Fertigkeiten zu lernen, sind gewisse Voraussetzungen nötig, wie angemessenes Handwerk, sowie persönliche Eigenschaften, etwa Körperkraft und Sinnestüchtigkeit. Weiterhin ist eine Rückmeldung der Leistung durch Erfahrung oder weiterführende Motivation und auch eine Gesamtkoordination erforderlich (Lit. 1).