





## Ansprechpartnerinnen

### 1. Vorsitzende

**Susanne Schmucker**, Mühlenbergsweg 4, 26446 Marx,  
 ü 04465-8628 Fax: 04465 7119  
 E-Mail: BvMdH-Nds@t-online.de

### Vertreterinnen

**Heiderose Fitz**, von-Büren-Str. 2, 49835 Wietmarschen  
 ü 05925 - 354, E-Mail: heidi.fitz@ewetel.net

**Susanne Vogel**, Drosselweg 24, 49716 Meppen  
 ü 05931 - 5558 , E-Mail: susa-vogel@web.de

### Beisitzerin

**Michaela Pick**, Am Schießstand 52, 26122 Oldenburg,  
 ü 0441/36131873, E-mail: mickypick@web.de

### Kassenführung

**Wiebke Bock**, Karl-Grünekle-Str. 6, 37077 Göttingen  
 ü 0551/5031713, E-Mail: wiebke@nikolai-bock.de

### AK Berufl. Bildung

**Elke Knake**, Sielkamp 6c, 38112 Braunschweig  
 ü 0531/323601, E-Mail: eknake@debitel.net

**Edda Broekman**, Hohefeldstr. 31a, 48527 Nordhorn  
 ü 05924/14889, E-Mail: edda.broekman@gmx.de

### Landesverbandsinfo

**Heiderose Fitz**  
**Susanne Vogel**

### Leistungswettbewerb Hauswirtschaft

**Susanne Schmucker**

### Öffentlichkeitsarbeit

**Vorstand insgesamt**

### Internet / Weiterbildung

**Vorstand, Roswitha Blömers**

### Ansprechpartner:

#### Region Emsland- Grafschaft Bentheim

**Roswitha Blömers**, Hagelskamp11, 48455 Bad Bentheim  
 ü 05924 / 5410, E-Mail: Ausbilderin53@hotmail.de

#### Region Osnabrück- Stadt

**Eva-Maria Henschen**, Zur Alten Schmiede 7,  
 49082 Osnabrück  
 ü : 0541/59128 Fax: 0541/59112 E-mail: eva.henschen@gmx.de

#### Region Osnabrück- Umland

**Andrea Hagedorn**, Osnabrücker Str.19, 49219 Glandorf,  
 ü 05426/3880, E-Mail: a.hagedorn66@osnanet.de

#### Leer

**Insa Jansen**, Groninger Str. 5, 26789 Leer ,  
 ü 0491/9279159, E-Mail: insajansen@t-online.de

**Region Braunschweig**      **Elke Knake**

**Region Wilhelmshaven/  
Oldenburg**      **Michaela Pick**

**Region Hildesheim**      **Claudia Ohlendorf**, Heideweg 6, 31174 Schellerten,  
ü 05123/8538, E-Mail: cohendorf@web.de

**www.FrauenOnlineNiedersachsen.de/**

**www.verband-mdh.de**

[www.BVMdH-Niedersachsen.de](http://www.BVMdH-Niedersachsen.de)

## Fachtagung

### Ein ganz persönlicher Einblick über die Fachtagung in Osnabrück

Ein Jahr lang, - oder war es noch länger?  
Oder nur gefühlt? - Vorarbeit!!  
Zusagen abwarten, Absagen hinnehmen,  
Fragen beantworten. Teamsitzungen des AK  
Bundesleistungswettbewerb bestreiten,  
gemeinsame Nenner finden, das Konzept  
steht, Zweifel werden ausgesprochen,  
Gemüter beruhigen, die Anspannung ist da,  
die Neugier steigt, und dann ist es soweit,  
der 25.03.2011 7:30h, Samstag Morgen.  
Das Gebäude, in dem die Aussteller  
untergebracht werden ist vorbereitet. Das  
haben wir, Maike Albers, Wiebke Bock und  
ich, Heidi Fitz, mit toller Unterstützung der  
Hochschule am Freitagnachmittag geleistet.  
Alles ist Ausgeschildert. Um 9:00h beginnt  
die Fachtagung.  
Der erste Aussteller, Handwerk und Technik  
ist da. So geht es ruhig und zielstrebig weiter.



Während die Aussteller ihre Tische gestalten,  
reisen die Gäste zur Fachtagung an. Es wird  
voll. Ein gutes Gefühl. Der Stehkafee wird  
gerne angenommen, die ersten Gespräche  
und Orientierungen zwischen Aussteller und  
Teilnehmer der Fachtagung finden statt.



In den weiteren Pausen 11:00h Kaffeepause,  
13:00h Mittagspause, das Mittagessen wurde  
von den Schülern der Berufsbildenden Schule  
gefertigt, und wurde nur gelobt, sowohl der  
Geschmack, als auch die Logistik, die  
bewältigt werden musste, immerhin waren  
zur Fachtagung ca. 110 Personen  
angemeldet. Noch eine Kaffeepause um  
15:00h, diese wurden jeweils von der  
Hochschule ausgerichtet und waren ebenfalls  
voll des Lobes.



Empfangen wurden die Gäste vom  
Bundesverband der hauswirtschaftlichen  
Berufe MdH, dem Berufsverband Meisterinnen



und Meister Niedersachsen e.V., dem Jungen Form MdH und dem Fundus, hier fand reger Austausch statt, Claudia Forster-Bard und Pjera Njeri waren gefordert, und leisteten viel informativen Austausch.



Claudia Forster-Bard und Pjera Njeri halten für den Bundesverband die Stellung.



(Wiebke Bock informiert sich beim Europa Lehrmittel Verlag. Haben Sie etwas gefunden, Fr. Bock?)

Frau Beuting Lampe hat vor lauter informeller Gespräche und interessierten Gästen kaum Zeit zum erkunden der Stände, bzw. der Fachtagung gehabt.

Dr. Schnell hatte am frühen Nachmittag keine Werbepresse mehr, so viel Interesse!



(Dr. Schnell hat dafür gesorgt, dass die Siegerinnen des BLW, tolle Geschenke mit nach Hause nehmen durften. Danke Dr. Schnell!!)

Der Tisch der Landfrauen war ständig umlagert. Eine Kid's -Waage war aufgebaut. Eine wunderbare visuelle Darstellung zum Thema Essen. Schade dass es diese nicht mehr zu erwerben gibt. Herr Ott, von Handwerk und Technik, war immer in beratenden Gesprächen tätig. Das ging den Kollegen von Verlag Neuer Merkur, oder nrw und Herrn Fritsche von Europa-Lehrmittel nicht anders.

Die LWK vertreten durch Frau Juliane Pegel war sehr angetan von dem Austausch der hauwirtschaftlichen Verbände. Diese waren vertreten durch den Deutschen Hausfrauenbund, DHB, mit Frau Bormann. Der DGH, Deutsche Gesellschaft für HWS, durch Frau Agnes Echterhoff. Frau Steinmeier hat kräftig und ich denke mit Erfolg, für das evangelische Dorfhelferinnenwerk Niedersachsen geworben.



(Danke liebe Fachschülerinnen, ohne euch wären die Pausen nicht so lecker und erholsam ausgefallen)

Nach dem Nachmittagskaffee, als es zur Podiumsdiskussion übergang wurde die Aussteller Halle leerer. Um 18:00 hatten alle Aussteller ihre Sachen zusammengepackt und sich auf den Weg nach Hause gemacht. Wie



z.B. Herr Neises vom Berufsverband HWS, der sich mit neu geknüpften Kontakten nach Brandenburg aufmachte. Zur Siegerehrung um 18:30h war nichts mehr, von diesem großen Tag in dem Gebäude zu sehen.



## Fachtagung

### **Begleitende Ausstellung bei der Fachtagung der BAG HW am 26.03.2011 anlässlich des Bundesleistungswettbewerbs**

Es ist schon seit einigen Jahren gute Tradition, dass sich parallel zu den Fachtagungen der BAG HW zahlreiche Anbieter rund um die Dienstleistung Hauswirtschaft an einer Ausstellung beteiligen. Dadurch wird nicht nur der Bundesleistungswettbewerb finanziell unterstützt – die Aussteller fungieren auch als Sponsoren für die Präsente der Sieger/innen – sondern den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Tagung wird die Möglichkeit geboten, sich aktuell über Dienstleistungen für das hauswirtschaftliche Management zu informieren. Als Aussteller präsentierten sich hauswirtschaftliche Verbände, Fach- und Schulbuchverlage, Bildungsanbieter und Unternehmen, die

Produkte und Dienstleistungen rund um Reinigung und Hygiene anbieten. Die Teilnehmer/innen der Tagung zeigten schon weit vor dem offiziellen Beginn großes Interesse an Fachbüchern, Fachinformationen und Bildungsangeboten. Auch die Pausen wurden ausgiebig genutzt, an den Ständen zu verweilen und das ein und andere Fachgespräch zu führen. Das einladende, großzügige Foyer der Fachhochschule Osnabrück-Haste sorgte zudem für eine angenehme Atmosphäre sowohl für Aussteller als auch für Tagungsteilnehmer/innen.

Karin Beuting-Lampe  
kompass *Präsenz- und Fernlernen*  
[www.kompass-wesel.de](http://www.kompass-wesel.de)



## Fachtagung

### **Fachtagung zur hauswirtschaftlichen Berufsbildung in Osnabrück**

Im Rahmen des Bundesleistungswettbewerbs in der Hauswirtschaft organisierte der BvMDH Niedersachsen am 26.03.2011 eine Fachtagung unter dem Motto "Hauswirtschaft schafft Lebensqualität-Markt mit Zukunft" in der Hochschule Osnabrück. Über 100 Interessierte waren der Einladung zu diesem zukunftsweisenden Thema gefolgt. Das Ambiente im Hörsaal wurde von Frau Anette Harboard und Team von der Hochschule mit diversen floralen Highlights gestaltet. Stehtische waren für die Kaffeepause aufgestellt worden und luden in der angenehmen Raumatmosphäre zum kommunizieren ein. Im lichtdurchfluteten Foyer der Hochschule präsentierten sich 13 Aussteller verschiedener Rubriken parallel zur Fachtagung: BvMdh und Junges Forum MdH, LWK Niedersachsen, Verlag Handwerk und Technik, Europa-Lehrmittel, Kompass, Landfrauenverband Weser-Ems, Berufsverband HWS, DHB, DGH, Ev. Dorfhelferinnenwerk Niedersachsen, Dr. Schnell Chemie GmbH, rhw Management. Die Teilnehmer der Tagung zeigten großes Interesse an Informationen und Neuheiten auf den Ausstellertischen, so dass ein lebhafter Austausch stattfand. Die Eröffnung der Fachtagung übernahm Prof. Dr. Bernd Lehmann, Dekan der Fakultät Agrarwissenschaften und Landesarchitektur der Hochschule Osnabrück. Die danach folgenden Redner Petra Stubakow, Bundesvorsitzende hauswirtschaftlicher

Berufe MdH und Christina Hohmann-Schaub, Vorsitzende der BAG-HW in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V., legten mit ihren Grußworten die Grundlage für das anspruchsvolle Thema des Tages. Unter der Moderation von Frau Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt, Hochschule Osnabrück, sprach dann Prof. Dr. Alrun Niehage, Hochschule Osnabrück, Vors. der DGH über haushaltsbezogene Dienstleistungen-Markt mit Zukunft gestalten. Es folgte die Fachwirtin für Gesundheits- und Sozialwesen und Meisterin der Hauswirtschaft Dagmar Crzan über die Entwicklung eines Haushaltsservices-Domestic Care aus der Sicht eines privaten Anbieters. Frau Crzan ist seit 2006 mit der Firma Domestic Care selbstständig auf dem Markt und beklagt das niedrige gesellschaftliche Ansehen des Berufes in dem überwiegend Frauen mit einem niedrigen Lohnniveau beschäftigt sind. Sie betont, dass es nicht einfach ist, mit dem Unternehmen Geld zu verdienen, und das bei einem hohen täglichen Arbeitsstundeneinsatz, den der Verbraucher weder sieht noch bezahlt. Nach der Kaffeepause berichteten Sabine Genter, Einrichtungsleiterin eines SOS-Mütterzentrums in Salzgitter mit ihrer Mitarbeiterin Sylvia Müller, Meisterin der Hauswirtschaft, über ihre Arbeit unter dem Thema: Mehrgenerationenhäuser-gelebte Hauswirtschaft-Stadtteilnahe Versorgung für alle Generationen. Diese Hauswirtschaft wird

geprägt durch selbstständige Kleinunternehmen in Form von z.B. Wäscherei, Second-Hand Shop, Schneiderei und Frisör. Es gibt ein Kinderhaus und eine Seniorentagesbetreuung sowie einen offenen Kinder- und Jugendtreff als auch ambulante Hilfen im Bereich Mutter-Kind-Wohnen. Außerdem werden Praktikumsplätze und Qualifizierungsmaßnahmen im Benachteiligten Programm angeboten. Auch Frau Genther betonte, dass es nicht einfach ist, mit der Konzeption Mehrgenerationenhaus Geld zu verdienen. Der nächste Vortrag trug die Überschrift: "Der Weg entsteht beim Gehen- Ergebnisse und Erkenntnisse zur Weiterentwicklung hauswirtschaftlicher Berufe". Als Referentin war die stellvertretende Vorsitzende der DGH e.V., H-wie Hauswirtschaft, Martina Feulner aus Freiburg zu hören. Die DGH hat sich als Aufgabe die kritische Überprüfung der Profile der hauswirtschaftlichen Berufe im Hinblick auf die Zukunftsfähigkeit gemacht. Frau Feulner berichtete, dass schon lange Personalbedarf aus dem Feld der haushaltsnahen Dienstleistungen, insbesondere der Altenpflege, signalisiert wird. Verschiedene Konzepte mussten ihre Arbeit wieder einstellen, da kein geeignetes Personal gefunden werden konnte. Um das Thema konzentriert bearbeiten zu können wurde eine Taskforce eingerichtet, um die Möglichkeiten der Qualifikationsrahmen auszuloten. In der Taskforcearbeitsgruppe sind aus folgenden Gremien Vertreter: Hauswirtschaftliche Berufs- und Fachverbände, den Landesarbeitsgemeinschaften, den zuständigen Stellen für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft sowie Vertreter/innen von wegweisenden Projekten an verschiedenen Berufsbildenden Schulen und Organisationen. Laut Frau Feulner steckt sich die Taskforce die Aufgabe, die Berufe der Hauswirtschaft entsprechend der im aktuellen Stand des Deutschen Qualifikationsrahmens vorgegebenen Systematik darzustellen. Es ist angedacht, ab 2012 in den Zeugnissen von Bildungsabschlüssen die Niveaustufen zu nennen. In der Mittagspause hatten die Tagungsteilnehmer die Möglichkeit in der gegenüberliegenden BBS eine Mahlzeit einzunehmen. Das Mittagessen war in der Fachtagungsgebühr inklusive. Das Nachmittagsprogramm wurde von der Vors. der BAG-HW der DGH Christina Hohmann-Schaub moderiert. Frau Hohmann-Schaub kündigte als erstes Dr. Evelyn Schmidtke, Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Landfrauenverbandes aus Berlin mit dem Thema „Die Potentiale der Hauswirtschaft nutzen-Zwischen Alltagskompetenz und Profession an. Dr. Schmidtke berichtete über das Bemühen des Landfrauenverbandes, die Hauswirtschaft in

die Schulen zu bringen. Für diverse Ernährungsprojekte unter anderem der AID-Ernährungsführerschein sind hauswirtschaftliche Fachkräfte in spezielle Kurse der Landwirtschaftskammer aus- und fortgebildet worden. Es wurde hiermit den Frauen Beschäftigungsmöglichkeiten eröffnet. Allerdings sind diese Projekte nur mit finanzieller Hilfe von Sponsoren durchführbar, da die Schulen in der Regel kein Geld dafür ausgeben. Der nächste Schritt wäre, die Landfrauen an den allgemeinbildenden Schulen für den regulären hauswirtschaftlichen Unterricht einzubinden. Für das kommende Schuljahr können sich Hauswirtschaftsmeisterinnen beim niedersächsischen Kultusministerium um auf diese Stellen bewerben. Der Hauswirtschaftsunterricht wird in Niedersachsen dann zum Pflichtfach und es werden in der Regel nicht genügend Fachlehrer vorhanden sein. Den Bewerberinnen winkt eine Festanstellung mit zweijähriger pädagogisch-didaktischer Fortbildung in den Beamtenstatus. Frau Dr. Schmidtke wurde von Hildegard Kuhr, Landfrau 2010 aus Bad Bentheim abgelöst. Hildegard Kuhr erzählte mit Begeisterung über die gelungene Einführung von Mittagsverpflegung zum kostengünstigen Tarif, in einer Bentheimer Ganztagschule. Das Konzept dafür ist mit Hilfe der Landfrauen erarbeitet worden und wird mit wachsender Resonanz von Seiten der Schüler mit großem Engagement von ihnen durchgeführt. Schon während ihres Vortrages wurde Frau Kuhr nach der Entlohnung der dafür benötigten Arbeitskräfte gefragt. Sie gab keine konkrete Antwort. Des Weiteren berichtete die Landfrau über verschiedene Ferienprogrammaktionen für die Kinder-natürlich ebenfalls kostengünstig. In der anschließenden Podiumsdiskussion stellten sich alle Rednerinnen des Tages den zum Teil kritischen Fragen der Tagungsteilnehmer. Es wurde der Wunsch nach einer Änderung der Berufsbezeichnung Hauswirtschafterin laut, in der Hoffnung auf ein Ende der Schattenwirtschaft. Auf zu mehr Wertschätzung für die Hauswirtschaft wurde gefordert. Allerdings wurde einigen Rednerinnen vorgeworfen, die Hauswirtschaft zu negativ geredet zu haben-nach dem Motto: "Wie man in den Wald hinein ruft, so schallt es heraus." Einigen Teilnehmern fehlte einfach das "Erfolgsmodell", welches sich in Wertschätzung und Anerkennung für den hauswirtschaftlichen Berufszweig in Form von angemessener Bezahlung widerspiegelt. Frau Kuhr war immer noch nicht bereit, die Antwort auf die Entlohnung der Landfrauen in der Schulverpflegung zu geben. „Tue Gutes und sprich darüber“ macht zwar viele



Menschen glücklich, hilft der Hauswirtschaft aber nicht wirklich weiter. Den Landfrauen übrigens auch nicht, die leider dazu neigen, sich unter Wert zu verkaufen.

Maike Albers



## **Bundesleistungswettbewerb 2011**

### **Welttag der Hauswirtschaft**

### **Hauswirtschaft schafft Lebensqualität**

#### **–Markt mit Zukunft–**

Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft(wr/MdH) Osnabrück-Haste: Vom 25. - 27. März 2011 fand unter der Schirmherrschaft von Minister Dr. Bernd Althusmann vom Niedersächsischen Kultusministerium der 22. Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft in Osnabrück, Niedersachsen, statt.

" Hauswirtschaft schafft Lebensqualität – Markt mit Zukunft" - Mit dieser Thematik beschäftigten sich die 20 Teilnehmerinnen und 1 Teilnehmer aus 11 Bundesländern im Rahmen des Wettbewerbs.

Alle 21 Teilnehmer, die in ihren Bundesländern bereits durch Spitzenleistungen im Landeswettbewerb die Teilnahme in Osnabrück errungen hatten, zeigten Hervorragendes. Die Hauswirtschaft kann stolz auf ihren Nachwuchs sein!

Magdalena Fausak, Cathrin Winkler und Jennifer Bruns haben Niedersachsen mit großem Erfolg vertreten. Der Gesamtsieg ging nach Baden-Württemberg. Alle Teilnehmer haben sich beim Bundesleistungswettbewerb ein spannendes Kopf an Kopfrennen geliefert und ihre Stärken in folgenden Disziplinen bewiesen:

- Theorie: Fragen zu Allgemeinbildung, Wirtschafts- und Sozialkunde, Versorgungsleistungen und Betreuungsleistungen.
- Teamarbeit: Das Tagungshaus Haste ist für das Wochenende vollständig ausgebucht. Bankmanager treffen sich zu ihrer Jahrestagung. Aufgrund eines Streiks fällt die Hauswirtschaft aus. Schildern Sie die Zustände im Tagungshaus! Welche Erkenntnisse nehmen die Tagungsteilnehmer mit nach Hause?

- Präsentation: Zeigen Sie zukunftssträchtige Einsatzmöglichkeiten für Hauswirtschafterinnen und entwickeln Sie ein Marketingkonzept.
- Nahrungszubereitung: Sie arbeiten als Hauswirtschafterin in einem neu errichteten Mehrgenerationenhaus in Osnabrück-Haste. Im Rahmen der Eröffnungsfeier wird den Gästen ein kalt-warmes Büffet angeboten. Stellen Sie für dieses Büffet verschiedene Komponenten für je 8 Personen her.

Die für das Berufsfeld unersetzlichen Schlüsselqualifikationen wie Selbstständigkeit, Kooperationsbereitschaft, Teamfähigkeit und Aufgeschlossenheit spielten bei der Bewertung eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Hauswirtschaft ist ein moderner Dienstleistungsberuf und die jungen Teilnehmer des Wettbewerbs sind motiviert, Karriere zu machen und selbstbewusst ihren Weg zu gehen. Bei der Siegerehrung würdigte der Schulleiter der gastgebenden Berufsfachschule, Herr Befeldt, Frau Ulla Groskurt MdL, sowie Prof. Dr. Almut Niehage von der benachbarten Hochschule Osnabrück die Einsatz- und Leistungsbereitschaft der jungen Leute.

Die Landtagsabgeordnete, Frau Ulla Groskurt brachte es auf den Punkt: "Hauswirtschaft bewegt Gesellschaft und Wirtschaft. Die Vielfältigkeit der Hauswirtschaft und die Notwendigkeit in der Gegenwart und für die Zukunft müssen dargestellt und diskutiert werden. ... Ihre Arbeit hat nicht nur Auswirkungen auf die Lebensqualität eines einzelnen oder einer Familie, sondern auch auf die Umweltqualität in unserer Gesellschaft. Hauswirtschaftliche Bildung hat

daher eine hohe gesellschaftspolitische Bedeutung. Hauswirtschaft ist eine professionelle, versorgungsintensive und personenbezogene Leistung für verschiedene Haushaltsformen. Die Neuausrichtung des Berufsbildes entspricht den Anforderungen einer modernen Dienstleistungsgesellschaft, die individuelle und auf die Bedürfnisse von Menschen abgestimmte Serviceleistungen verlangt. Dabei weist die erlernte Hauswirtschaft eine Kette von Qualitätsmerkmalen hauswirtschaftlicher Leistungen auf, die sich mit Qualitätsmerkmalen anderer Dienstleistungsberufe vergleichen lassen."

Auch die Vorsitzende des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH, Petra Stubakow verdeutlichte in Ihrem Grußwort die Zukunftsfähigkeit hauswirtschaftlicher Fach- und Führungskräfte.

Veranstalter des Bundesleistungswettbewerbs für Auszubildende in der Hauswirtschaft ist der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V. ([www.verband-mdh.de](http://www.verband-mdh.de)) in Kooperation mit dem austragenden Landesverband. Der Bundesleistungswettbewerb wird jedes Jahr zeitgleich zum Welttag der Hauswirtschaft (21. März) veranstaltet. 2012 findet er in Rheinland-Pfalz in Koblenz statt.

Der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V. vertritt die Interessen der Hauswirtschaft in der Öffentlichkeit und setzt sich für die Anerkennung professioneller hauswirtschaftlicher Tätigkeit ein. Er fördert den beruflichen Nachwuchs, führt Seminare und Fachtagungen durch und informiert und über die Berufsbilder im Bereich der Hauswirtschaft.

(Roswitha Blömers)



**Danke,**

**dass ihr mitgemacht habt!!!**

## Landesleistungswettbewerb

**Deula Nienburg und Berufsbildende Schulen Austragungsort am  
5. und 6. April 2011**

Die Milch und ihre Vielfältigkeit waren Themen, die die Teilnehmerinnen im Leistungswettbewerb 2011 zu bearbeiten hatten. Das Motto „Hauswirtschaft schafft Lebensqualität – vielfältig- kompetent und nachhaltig“ wurden von den Teilnehmerinnen gekonnt umgesetzt.

Im theoretischen Teil mit allgemeinen und fachlichen Fragen, in der Nahrungszubereitung, bei der Präsentation

und in der Teamaufgabe waren unterschiedlichste Aufgaben von den Teilnehmerinnen des 2. Ausbildungsjahres zu lösen.

Besonders in der Nahrungszubereitung mussten die Teilnehmerinnen die sichere Auswahl der Speisen, physiologische und küchentechnische Kenntnisse beweisen. Aus einem Warenkorb sollten herzhaft und süße Komponenten für 4 Personen für ein Büfett unter Verwendung von Milch- und Milchprodukten hergestellt werden.



In der abschließenden Präsentation der Speisen nutzten die Teilnehmerinnen die Möglichkeit, die Richterinnen von der Auswahl ihrer Speisen zu überzeugen.

Im Team sollte ein Konzept für die Beschäftigung von Kindern am Aktionstag zum Thema Milch zusammengestellt werden. In der anschließenden Vorstellung präsentierten sie ihr Ergebnis den Richterinnen.

Bei der Präsentation zum Thema „ Entdecke die Vielfalt- die Milch macht's“ zeigten sie an Beispielen auf, wie die Milch hergestellt wird, welchen Wert sie für uns hat oder welche Produkte aus der Milch hergestellt werden. Bewertet wurden hier z.B. die Einleitung, der Inhalt, der Abschluss, die Darstellung und die Redeweise

Nach dem ersten Tag fanden sich alle Teilnehmerinnen und Richter bei einer vom Organisationsteam gut vorbereiteten Feier am Abend wieder ein.



Gemeinsames Feiern am Abend!

Zur abschließenden Siegerehrung am Mittwoch waren noch viele geladene Gäste gekommen um den Siegerinnen und Teilnehmerinnen zu ihrem Erfolg zu gratulieren.



Die Siegerinnen im Leistungswettbewerb von links nach rechts Susanne Schmucker, Vorsitzende BvMH-Niedersachsen e.V., Nina Wenk aus Stade (3), Elisabeth Anna Kothe aus Celle(2), Cindy Kubon aus Osnabrück

Im Leistungswettbewerb Hauswirtschaft (2. Ausbildungsjahr) errang den (1)

**1. Platz** Cindy Kubon aus Osnabrück, Ausbildungsbetrieb „SSB Seniorenzentrum Eversburg“

**2. Platz** Elisabeth Anna Kothe aus Celle, Ausbildungsbetrieb „ Nieders. Luth. Heim-VHS“

**3. Platz** Nina Werk aus Stade, Ausbildungsbetrieb „ Marianne, Heinrich, Christian Cohrs

## Termine

Wir haben dieses Jahr schon ziemlich viel gearbeitet. Deshalb gönnen wir uns wahlweise zwei Termine die mit Hauswirtschaft nur sekundär etwas zu tun haben, nämlich nur in der kulinarischen Verpflegung extern.

### Mit der Pferdekutsche nach Neuwerk

Mit einem Wattwagen über den Meeresgrund zur Insel Neuwerk zu fahren ist ein einmaliges Ereignis, das wir so nur in Cuxhaven erleben können.

Aus diesem Grund haben wir beschlossen bei diesem Ereignis mit dabei zu sein. Verdient haben wir uns diese angenehme Erholung. Ganz nach alter Tradition werden wir per Pferdekutsche durch das Watt zur Insel Neuwerk fahren. Eine Tour dauert etwa vier Stunden (Hin- und Rückweg) und beinhaltet ca. eine Stunde Aufenthalt auf der Insel wo wir auch lecker essen können – da wir von

den Zeiten abhängig sind haben müssen wir uns an feste Termine halten. Zwei günstige Zeiten habe ich für uns ausgesucht.

**25. Juni 2011 in Cuxhaven, um 12.00h ist Abfahrt mit der Pferdekutsche,**

**oder**

**27. August 2011 in Cuxhaven, um 16.25h ist Abfahrt mit der Pferdekutsche**

Der ganze Spaß kostet 25.- €.

**Die Personenzahl ist begrenzt, unbedingte sofortige Anmeldung ist erforderlich, da sonst alle Kutschen belegt sind!!!!!!!!!!!!**

**Anmelden ab sofort:**

[susa-vogel@web.de](mailto:susa-vogel@web.de)

**oder**

[heidi.fitz@ewetel.net](mailto:heidi.fitz@ewetel.net)

**Termine Berufsverband Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft**

08.10.2011 Mitgliederversammlung in Oldenburg (siehe auch [bvmdh-niedersachsen.de](http://bvmdh-niedersachsen.de))

18.11.2011-20.11.2011 Prüferschulung „Verpflegungssysteme“ in Herborn

Im Herbst 2012 ist eine Prüferschulung „Fachpraktiker/in“ Neue Ausbildungsregelung gemäß §66 BBiG Sehr interessant für alle die in der Ausbildung tätig sind.

**Alle Termine sind auch auf der Homepage nachzulesen**

**[bvmdh-niedersachsen](http://bvmdh-niedersachsen.de)**

## **Mitgliederversammlung**

**Auf der Tagesordnung der Mitgliederversammlung stehen die Wahlen für den Vorstand des Landesverbandes. Nach allgemeinem Vereinsrecht werden auf der Mitgliederversammlung 10% stimmberechtigte Mitglieder benötigt, um eine solche Wahl durchführen zu können. Die Anmeldezahl für die Mitgliederversammlung lag unter dieser Prozentzahl. Daher wird die Versammlung abgesagt und auf einen späteren Zeitpunkt verschoben. Bedanken möchte ich mich bei Allen, die sich bei mir zurück gemeldet haben.**

**Der neue Termin für die Mitgliederversammlung ist der 08.10.2011. Versammlungsort ist Oldenburg und die Tagesordnung bleibt auch bestehen.**

**08. Oktober 2011 von 10.30 Uhr bis ca. 16.00 Uhr**

**im Hermes Hotel, Ankerstr. 19, 26122 Oldenburg**

Tagesordnung der Mitgliederversammlung:

1. Begrüßung
2. Genehmigung der Tagesordnung
3. Genehmigung des Protokolls vom 13.03.2010
4. Bericht der Landesvorsitzenden/ Geschäftsstelle
5. Bericht der Kassenführerin
6. Bericht der Kassenprüferinnen
7. Entlastung des Vorstandes
8. Wahl des Vorstandes
  - 1. Vorsitzende
  - 1. Stellvertretende Vorsitzende
  - 2. Stellvertretende Vorsitzende
  - Schriftführerin
9. Berichte aus den Arbeitskreisen
10. Namensänderung des MdH Niedersachsen
11. Termine 2011 und 2012
12. Verschiedenes

Die Kosten für die Mitgliederversammlung betragen 20,-€/Person. Darin enthalten sind Mittagessen, Getränke und Gebäck.

Ihre Zusage und Ergänzungen zur Tagesordnung bitte bis zum **23.04.2011** an die Geschäftsstelle.

Auf Ihre aktive Teilnahme freue ich mich sehr und verbleibe mit freundlichen Grüßen



Vorsitzende

## Fachpraktiker

### **„Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft“ - Neue Ausbildungsregelung gemäß §66 BBIG für Menschen mit Behinderung**

Die Anforderungen an die Fachkräfte der Hauswirtschaft unterliegen wechselnden Anforderungen und Ansprüchen. Qualitätssicherung ist für den Dienstleistungsbereich Hauswirtschaft ein unverzichtbarer Aspekt. Arbeitgeber und Gesetzgeber fordern strenge Maßnahmen. Eine ausreichende Qualifikation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den vielschichtigen Arbeitsbereichen der

Hauswirtschaft ist Grundlage für ein eigenverantwortliches, verantwortungsbewusstes und wirtschaftliches Handeln.

Die Landwirtschaftskammer Niedersachsen erlässt als zuständige Stelle bezogen auf den Beschluss des BBIG vom 30.07.2010 eine



neue Ausbildungsregelung gemäß des Berufsbildungsgesetzes vom 23.03.2005 in der jeweils gültigen Fassung „zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft. Die bisherige Ausbildung zum Helfer / zur Helferin der Hauswirtschaft ist somit nicht mehr relevant.

Niedersachsen ist neben Bayern eines der ersten Bundesländer, die dieses Berufsfeld überarbeitet und dem Arbeitsmarkt angepasst haben.

Zielsetzung der Neuregelung ist, die Fähigkeiten der Auszubildenden während der Ausbildung zu berücksichtigen und zu fördern. Die jungen Erwachsenen nach ihrer Ausbildung nicht alleine zu lassen, sondern ihnen die Chance auf eine verbesserte Integration auf dem Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Eine direkte Weiterbeschäftigung in den Betrieben soll angestrebt werden.

Zur Realisierung ist der Ausbildungsrahmenplan vom Berufsbildungsausschuss der Landwirtschaftskammer Niedersachsen komplett überarbeitet worden.

Neu ist der Begriff „Berufsprofilgebende“ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung. Hier wird Basiswissen z.B. im Bereich der Speisenvorbereitung unter Einbeziehung des selbstständigen Planens, Durchführen und Kontrollieren vermittelt.

Die Ausbildung erfolgt nach wie vor in besonders geeigneten und anerkannten Ausbildungsstätten, die sich durch speziell geschultes Fachpersonal auszeichnet. Bedürfnisse und Lernschwäche der Auszubildenden werden berücksichtigt. Die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/ zum Fachpraktiker dauert drei Jahre und ist dual organisiert.

Erfolgt die Ausbildung in Berufseinrichtungen sind insgesamt 12 Monate betriebspraktischer Ausbildung in geeigneten Betrieben zu absolvieren. Die ersten 2 Monate dienen dem Auszubildenden als „Schnupperkurs“, damit in dieser Zeit eine Orientierung der Interessen stattfinden kann.

Im dritten Ausbildungsjahr werden „10 Monate betriebspraktische Ausbildung im

Einsatzgebiet“ durchgeführt. In diesen Betrieben sind geschulte Fachkräfte mit der Ausbildung beauftragt. Neu hier bei ist die Auswahl der Betriebe. Erstmals hat der Auszubildende die Möglichkeit das Praktikum in einem produktbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen wahrzunehmen. Das kann z.B. eine gewerbliche Wäscherei oder Reinigungsfirma, oder auch Betriebe des Gaststätten- und Hotelgewerbes sein. Hintergrund hierbei ist es, den Azubi anschließend fließend in eine Beschäftigung zu integrieren.

Eine weitere positive Weiterentwicklung des Berufsbildes sind die integrativen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die den Auszubildenden befähigen seine persönliche Entwicklung zu stärken.

(Quelle: Landwirtschaftskammer Niedersachsen)



## Beitrittserklärung

Eintrittsdatum:

Name	Vorname	Geburtsdatum
Anschrift	Telefon	e-mail-adresse
Bezeichnung Ihrer hausw. Berufsbildung		Prüfungsjahr
Tätigkeitsbereich nein		Prüfungsausschußmitglied ja 1

Der Jahresbeitrag beträgt 60.--€ .Er wird bis zum 31.3. jeden Kalenderjahres von Ihrem Konto eingezogen. Die Mitgliedschaft ist mit vierteljährlicher Kündigungsfrist zum Ende eines Kalenderjahres kündbar und ist der Geschäftsstelle schriftlich zu erklären.

Anschrift und Telefonnummer werden in die Mitgliederliste aufgenommen, eine Weitergabe an Dritte wird ausgeschlossen.

### **Einzugsermächtigung**

Ich ermächtige den Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft in Niedersachsen e.V. widerruflich, den von mir zu entrichtenden jährlichen Mitgliedsbetrag von 60.--€ von meinem Konto im Lastschriftverfahren einzuziehen.

Bank	Kto.-Nr.	BLZ
Name	Vorname	Anschrift
Ort	Datum	Unterschrift

Vorsitz /Geschäftsstelle:  
Bv-MdH, Susanne Schmucker, Mühlenbergsweg 4, 26446 Marx, Tel.: 04465/ 8628, Fax: 04465/ 7119,  
E-Mail: BvMdH-Nds@t-online.de  
Bankverbindung: Wiebke Bock, Volksbank Göttingen, Konto.-Nr.: 685 710 800 BLZ 260 900 50