



Ansprechpartnerinnen

1.Vorsitzende	Susanne Schmucker , Sonnentauweg 6, 26135 Oldenburg, ☐ 0441/59436200 E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de
Vertreterinnen	Heiderose Fitz , von-Büren-Str. 2, 49835 Wietmarschen ☐ 05925 - 354, E-Mail: vorsitz2@bvmdh-niedersachsen.de Susanne Vogel , Drosselweg 24, 49716 Meppen ☐ 05931 - 5558 , E-Mail: vorsitz3@bvmdh-niedersachsen.de
Beisitzerin	Andrea Deimann , Mäske 5, 49844 Bawinkel 05963/981138, E-Mail: junges-forum@bvmdh-niedersachsen.de
Kassenführung	Wiebke Bock , Oker -Str. 8B, 38100 Braunschweig ☐ 0551/5031713, E-Mail: wiebke@nikolai-bock.de
AK Berufl. Bildung	Elke Knake , Sielkamp 6c, 38112 Braunschweig ☐0531/323601, E-Mail: elke.knake@web.de Edda Broekman , Hohefeldstr. 31a, 48527 Nordhorn ☐ 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
Junges Forum MdH / Facebook	Andrea Deimann , Mäske 5, 49844 Bawinkel 05963/981138, E-Mail: junges-forum@bvmdh-niedersachsen
<u>Ansprechpartner:</u>	
Region Emsland- Grafschaft Bentheim	Roswitha Blömers , Hagelskamp11, 48455 Bad Bentheim ☐ 05924 / 5410, E-Mail: Ausbilderin53@hotmail.de
Region Osnabrück- Stadt	Eva-Maria Henschen , Zur Alten Schmiede 7, 49082 Osnabrück ☐: 0541/59128 Fax: 0541/59112 E-mail: eva.henschen@gmx.de
Region Osnabrück- Umland	Andrea Hagedorn , Osnabrücker Str.19, 49219 Glandorf, ☐05426/3880, E-Mail: a.hagedorn66@osnnet.de
Leer	Insa Jansen , Groninger Str. 5, 26789 Leer , ☐0491/9279159, E-Mail: insajansen@t-online.de
Region Braunschweig	Elke Knake
Region Hildesheim	Claudia Ohlendorf , Heideweg 6, 31174 Schellerten, ☐05123/8538, E-Mail: cohendorf@web.de

Bundesleistungswettbewerb und Fachtagung zum Welttag der Hauswirtschaft in Stade

Hauswirtschaft bietet Chancen!

Vom 20. März bis zum 22. März fand der 25. Bundesleistungswettbewerb der Hauswirtschaft in der Berufsbildenden Schule der BBSIII in Stade statt.

Zum vierten Mal hat Niedersachsen den Auftrag des Bundesverbandes hauswirtschaftliche Berufe MDH angenommen und für die Ausrichtung des

Bundesleistungswettbewerb eine geeignete Schule gesucht und in der BBSIII Stade gefunden. Schon im vorletzten Jahr hatte der Landesverband den alljährlich stattfindenden Leistungswettbewerb in der Schule durchgeführt und beschlossen, wenn es einen weiteren Bundesentscheid in Niedersachsen gibt, dann ist die BBSIII der beste Partner.

Gemeinsame Gespräche und Treffen mit dem Bundesverband haben eine Wettbewerbs- atmosphäre geschaffen bei dem sich alle einig waren – das in dieser Schule **„Hauswirtschaft gelebt wird“** und nicht nur gelehrt. Unterstützt durch eine finanzielle Förderung in Höhe von 5.000 € durch das Kultus-ministerium des Landes Niedersachsen und vieler Sponsoren konnte der Bundesleistungswettbewerb professionell vorbereitet und organisatorisch gut durchdacht durchgeführt werden.

Das wurde auf der abschließenden, feierlichen Siegerehrung auch immer wieder betont.

Weitere Infos dazu finden sie demnächst auf unserer Homepage!

Gleichzeitig fand am Samstag, den 21. März am Welttag der Hauswirtschaft im gegenüberliegenden Vincent-Lübeck- Gymnasium eine Fachtagung zum Thema des Welthauswirtschaftstages „ Hauswirtschaft bietet Chancen“ statt.

Begleitet wurde die Fachtagung durch eine Ausstellung, die über den Bundesverband hauswirtschaftliche Berufe / Bereich Ausstellung- Sponsering organisiert wurde Für die Versorgung der Teilnehmer hatten die Fachpraxislehrerinnen die Mensa der Schule zu einem gemütlichen Raum für die Pausen hergerichtet.

In der Vorbereitung der Fachtagung wurden vom Landesverbandsteam die Referenten zu aktuellen Themen wie

- Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung- gibt es das? Balance zwischen Verantwortung- Kosten- Akzeptanz?(Prof. Dr. Leicht-Eckhardt),
- Allergenkenzeichnung(Ralf Klöver von KlöverKASSEL)
- Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung(Heide Rose Mück von Hyco Mück)
- Bildung in erweiterten Lernwelten(Karin Beuting-Lampe von Kompass)

- Fachkräftebedarf in der Hauswirtschaft: Wunsch und Wirklichkeit(Juliane Pegel von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen)
- Öko-Label – Welche leisten was?(Antje Schumann von Dr. Schnell)

eingeladen.

Zu Beginn der wurde ein Projekt der Fachschüler der Hauswirtschaft BBSIII Stade zum Thema: Mittagessen für Schülerinnen der Geestlandsschule Fredenbeck vorgestellt.

In ihrem Grußwort wies die Vorsitzende der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW) Martina Schäfer darauf hin, dass in allen hauswirtschaftlichen Gremien die Zukunftssicherung und die Attraktivität hauswirtschaftlicher Berufe intensiv diskutiert wird. Um einen besseren Blick auf die unterschiedlichen Dienstleistungsfelder zu bekommen wurden in einer Studie mit dem Fokus auf die Berufsbildung bundesweit systematisch Unternehmen befragt. Die Studie wurde am 10. März in Berlin vorgestellt.

Sie beschrieb die wichtigsten Aussagen, eine Nachfrage der

Kompetenzen in der Hauswirtschaft vom Arbeitsmarkt sowohl in klassischen wie auch in neuen Feldern nachfragt und ein steigender Bedarf im Sozialwesen wie Alltagsbetreuung, Fürsorge etc. prognostiziert wird. Ein weiteres, wichtiges Ergebnis ist das jeder sechste Betrieb die fachlichen und überfachlichen Qualifikationen der hauswirtschaftlich Beschäftigten in voller Bandbreite einsetzt.

Mit einem Zitat aus dem Experteninterviews schließt sie ihr Grußwort. Es lautet

.... Und es gibt kein Berufsbild, das so in der Breite die Kulturtechnik des menschlichen Überlebens wirklich sichert....

Mit viel Schwung führte sie durch die Fachtagung und in ihrer Reflexion fasste sie noch einmal die vielen Infos und Inputs des Tages gekonnt zusammen. Freuen wir uns auf die nächste Fachtagung.

Geplant ist sie im nächsten Jahr für Lübeck, da dort der nächste Bundesleistungswettbewerb der Hauswirtschaft stattfinden wird.

Weitere Infos und die zur Verfügung gestellten Präsentationen finden sie demnächst auf unserer Homepage!

(Roswitha Blömers)

Landesleistungswettbewerb der Hauswirtschaft und Hauswirtschaftlicher Wettbewerb 17. + 18. April 2015 in Rotenburg/Wümme

In Kooperation mit dem Niedersächsischen Kuratorium für den Landjugend Berufswettbewerb hat der Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e. V. den diesjährigen Landesentscheid durchgeführt.

Nach zwei spannenden Wettbewerbstagen wurden die Sieger/innen in einem Festakt geehrt.

Den Festvortrag hielt der Niedersächsische Minister für Ernährung Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Herr Christian Meyer.



Sieger im Leistungswettbewerb Hauswirtschaft

1. Christiane Borkowski
2. Deike Neide
3. Angela Beinke

Links, Susanne Schmucker 1. Vorsitzende MdH
Rechts, Jürgen Logemann
2. von rechts Minister Christian Meyer

Die Bestplatzierten nehmen an den Deutschen Juniorenmeisterschaften in der Hauswirtschaft in Lübeck 2016 teil.



Sieger im Landjugend-Berufswettbewerb

1. Eva - Maria Wulf
2. Lena Mosel
3. Corinna Cohrs

Links, Silke Willenbockel, Dierk
Brandt, Landesvorsitzende Niedersächsische
Landjugend
Rechts, Jürgen Logemann, Vorsitzender
Niedersächsisches Kuratorium für den
Landjugend-Berufswettbewerb e. V.
2. von rechts Minister Christian Meyer

Die Siegerinnen vertreten Niedersachsen beim Bundesentscheid im Berufswettbewerb im Juni 2015 in Schleswig.

21 Teilnehmer hatten sich in den Erstentscheiden für den Landesentscheid qualifiziert.

Während des Wettbewerbs wurden am Freitag zuerst im Theorieteil Fragen zum Allgemeinwissen und zu hauswirtschaftlichen Fachthemen bearbeitet.

Für einen 5-7 Minuten dauernden Vortrag standen 2 Themen zur Auswahl.

1. Hauswirtschaft im Wandel der Zeit - Stellen Sie den Gästen die Hauswirtschaft früher, heute und in Zukunft vor!
2. Die Ernährungsgewohnheiten haben sich im Laufe der Jahrzehnte verändert – Erläutern Sie die Veränderung am Beispiel ihres Ausbildungsbetriebes!

Von den Teilnehmern wurden interessante Vorträge gehalten, die aufzeigten wie groß der Wandel in den letzten 50 Jahren in der Hauswirtschaft war. Der rasante Fortschritt der Technik ermöglicht es heute modernste Geräte im Haushalt einzusetzen, um Zeit und Kraft zu sparen.

Mit viel Fachwissen wurde auch zum Thema der veränderten Ernährungsgewohnheiten referiert.

Teilnehmer bei der Teamaufgabe:

Für das Familientreffen soll beispielhaft ein Tisch für vier Personen gedeckt und dekoriert werden. Zusätzlich ist eine Menükarte zu erstellen.



Jurorin Birgit Rabe im Gespräch mit den Teilnehmern, Lena Mosel, Nadine Haverkamp und Laura Behrens. Der Tisch wurde mit einem Rosenarrangement dekoriert.



Corinna Cohrs, Christiane Borkowski und Magdalene Riebold präsentieren ihren frühlingshaft gedeckten Tisch.

Aufgabe Nahrungszubereitung: Es werden verschiedene Speisen in Buffetform angeboten. Sie leisten einen Beitrag zu diesem Buffet unter dem Motto „Alte Rezepte neu interpretiert“. Stellen Sie herzhaft und süße Speisen her



Erdbeer-Tiramisu von Christine Meyer

150 g Erdbeeren pürieren
150 g Zucker
100 g Mascarpone zu einer cremigen Masse verrühren
250 g Quark
100 g Zucker
1 Becher Sahne schlagen + unterheben
150 g Amarettini in 4 Schälchen verteilen, pürierte Erdbeeren und Mascarpone Masse einschichten
4 Erdbeeren zum Garnieren der Speise.



Sushi mal anders – süß als Dessert von Corinna Cohrs

133g Milchreis
0,6 l Milch Milchreis zubereiten, kühl stellen.
1 Pr. Salz
3 Eßl. Zucker
70 g Kokosraspel in der Pfanne anrösten
¼ Honigmelone Das Obst schälen und dünn schneiden.
2 Pfirsiche, 2 Kiwis Pfirsiche und Kiwi aushöhlen, mit Milchreis füllen
Kokosraspel auf Klarsichtfolie streuen, Milchreis darauf verteilen, einrollen, und kühlen.
Dünne Melonenscheiben mit Milchreis aufrollen.

Zitronenmelisse und Obst für die Deko

26. Bundesleistungswettbewerb

für Auszubildende in der Hauswirtschaft

Welttag der Hauswirtschaft

Hauswirtschaft bietet Chancen

Vom 19.03.- 22.03. 2015 an der BBS 3 Stade, Glückstädter Straße
Schirmherrschaft Stephan Weil, Niedersächsischer Ministerpräsident
Veranstalter: Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe e. V.



Strahlende Gesichter bei der Siegerehrung des Bundesleistungswettbewerbs.

17 angehende Hauswirtschafter/innen aus unterschiedlichen Bundesländern reisten nach Stade an, um sich dem Wettbewerb zu stellen. Die Aufgabenstellungen erforderten ein hohes Maß an Fachwissen, Teamfähigkeit und Personalkompetenz.

Die Aufgabenstellung für die Teamarbeit :

Sie arbeiten als Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter in einem Wohnheim für minderjährige Mütter. Die Bewohnerinnen kommen aus verschiedenen Ländern und gehören unterschiedlichen Religionsgemeinschaften an. Fünf neue Mitbewohner sind eingezogen.

Die 25 Bewohnerinnen treffen sich zu einem Brunch, um sich näher kennen zu lernen. Stellen Sie aus dem Ihnen vorgegebenen Warenkorb Büfett-Komponenten für den Brunch her.

Für die Ausarbeitung im Team stehen 180 Minuten zur Verfügung. Arbeitspläne, Rezeptvorlagen und Speisenaufsteller sind zu erstellen.

Für die praktische Umsetzung der Planung in der Küche stehen 120 Minuten zur Verfügung.

Theorie:

60 Minuten Zeit stehen zur Verfügung für folgende Aufgaben

Zwei Aufgaben zur Allgemeinbildung

Drei Aufgaben zu Wirtschafts- und Sozialkunde

Vier Aufgaben zu Versorgungsleistungen

Drei Aufgaben zu Betreuungsleistungen

Betreuung:

Sie werden damit beauftragt einen Kennlern-Vormittag zu organisieren. Die Kinder befinden sich ab 10:00 in der Kindertagesstätte. Stellen Sie Ihrer Heimleitung das Konzept dieser Veranstaltung vor.

Bereiten Sie sich auf das Gespräch vor, indem Sie einen Gesprächsleitfaden entwickeln.

Für das Kundengespräch stehen 10 Minuten zur Verfügung (Rollenspiel)

Die Teilnehmer starteten motiviert und kreativ bei der Teamaufgabe. Schnell gelang es, sich auf die Aufgabenstellung einzustimmen. Die Jurorinnen aus unterschiedlichen Bundesländern werteten die Ergebnisse aus.

Die BBS 3 hat sich mit dem Kollegium optimal auf den Wettbewerb vorbereitet. In Absprache mit dem Bundes- und Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe wurden für die Teilnehmer sehr gute Voraussetzungen geschaffen. Die Schule verfügt über eine gute Ausstattung, die Räume waren festlich geschmückt und dekoriert. Das Kollegium stand zu jeder Zeit hilfsbereit zur Verfügung. Die Beköstigung ist besonders hervorzuheben. Für alle Teilnehmer stand an den Wettbewerbstagen in der „Kostbar“ ein umfangreiches Speisenangebot zur Auswahl bereit.

Während des Wettbewerbs gab es sehr viele positive Rückmeldungen an die Schule. Es verlief sehr harmonisch, in Stade fühlte man sich sehr wohl.

Das begleitende Abendprogramm war sehr abwechslungsreich gestaltet. Am Donnerstag wurde eine Stadtführung mit der Gästeführerin Frau Brammer angeboten. Das Abendessen wurde gemeinsam in der „Scheune“ eingenommen.

Am Freitag gab Herr Böcker ein Orgelkonzert in der St. Cosmae Kirche. Er verzauberte uns mit seinen Klängen. Besonders beeindruckend die Vogelstimmen die er der Arp-Schnittger Orgel entlockte.

Der Schulpastor Herr Warnecke trug in den Pausen zwischen den Musikstücken Texte vor.

Bei einem Abendessen im Insel Restaurant gab es Zeit zum Austausch. Ein Spaßkellner sorgte für den kurzweiligen Verlauf des Abends.

Vom Kollegium der BBS 3 waren an beiden Abenden Vertreterinnen dabei, es konnten Kontakte geknüpft werden zwischen Teilnehmern, Juroren und Organisatoren.



Freitag 20. März 2015

Rundgang durch die Fachräume.

Frau Kruse – Andreasson und Frau Tönjes stellen den Inhalt des Warenkorbes vor.

Die hochwertig ausgestatteten Schulküchen bieten den Teilnehmern optimale Bedingungen für die praktische Durchführung in der Nahrungszubereitung.



„Wir lernen uns kennen“ Bundesländer-Puzzle

Teilnehmer und Juroren waren gefordert die einzelnen Bundesländer zur Bundesrepublik zusammen zufügen. Anschließend haben sich die Vertreter der Bundesländer vorgestellt. Erste Kontakte wurden so schnell geknüpft.

Brigitte Weniger (Bundesverband MdH) überreicht den Teilnehmern ein namentlich graviertes Messer der Firma Giesser.





Vor Beginn des Wettbewerbs wurde eine Hygienebelehrung für alle Teilnehmer/innen und Juroren durchgeführt.

Rechts: Anita Groh-Allgaier Bundesverband MdH
AK Berufliche Bildung

Links: Brigitte Weniger Bundesverband MdH
Sonderbeauftragte Bundesleistungswettbewerb

Team Rot bei der Planung der praktischen Aufgaben. Brunch Komponenten für 25 Personen aus dem vorgegebenen Warenkorb zusammenstellen lautet es im Text.

Ideen wurden gesammelt und auf dem Flip Chart festgehalten.

Simone Schubert, Julia Klöpfer, Michelle Mansfeld arbeiten sehr konzentriert.



Für die Ausarbeitungen wurden Fachbücher zur Verfügung gestellt. Jede TN hatte einen PC zur Verfügung, um die ausgewählten Rezepte einzugeben. Ideen und Kreativität waren gefragt, um die Aufgabenstellung in 180 Minuten zu bewältigen.

Die Juroren: Monika Haspel, Bayern
Ingrid Jochim Niedersachsen beobachten die Teilnehmer



Team Gelb: Bei der Planung und Ausarbeitung. Die Teilnehmerinnen, Deike Neide, Ina Böker, Sonja Lenhardt, und Jasmin Sahbaz arbeiten im Team eng zusammen.

Die Juroren Anneliese Öhm Bayern, Gabriele Morschhäuser Hessen, machen sich Notizen während der Ausarbeitung.



Samstag, 21. März 2015
Praktische Durchführung der geplanten Aufgaben. 120 Minuten standen zur Verfügung, um schmackhafte Speisen zu erstellen und der Jury gute Ergebnisse zu präsentieren.

Simone Schubert bei der Zubereitung von Gemüsestiften mit einem Quark - Dip



In Serienarbeit bereitete Michelle Mansfeld Crepesröllchen mit Lachs – Frischkäsefüllung zu.

Im Hintergrund die Scouts der Schule mit der Lehrkraft.



Während des Wettbewerbs trägt die Jury die Ergebnisse in die Bewertungsbögen ein. Eine „Spionin“ aus Schleswig – Holstein informierte sich, um Informationen für den Wettbewerb in Lübeck 2016 zu sammeln.



Julia Klöpfer portioniert fachgerecht die Süßspeise „Trauben unter Gelatinecreme“ in Schälchen.

Kränze in den jeweiligen Teamfarben kennzeichnen den Bereich in dem die Ergebnisse der jeweiligen Teammitglieder präsentiert werden.
Im Hintergrund Fachschülerinnen



Die Speisen sind zu einem festlichen Büfett aufgebaut.

Die Fachschüler/innen sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Frau Stöver und Frau Lübben von der BBS 3 haben alles im Blick.



Die Gäste wurden verwöhnt mit einem umfangreichen kulinarischen Angebot.



Die Auswahl fällt schwer bei den vielen köstlichen Speisen.



Rechte Seite:

Die Schulleiterin der BBS 3 Stade
Frau von Hennig begrüßt die Ehrengäste, Gäste
und Teilnehmer/innen zum Festakt.



Die BBS 3 stellt sich als multikulturelle Schule vor.



Begrüßung der 1. Vorsitzenden des
Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe,

Claudia Forster – Bard



Brigitte Weniger hat die Moderation für den
Festakt übernommen.
Sonderbeauftragte Bundesverband MdH für den
Bundesleistungswettbewerb.

Der Festvortrag wurde von der niedersächsischen Kultusministerin, Frauke Heiligenstadt gehalten. Sie hob besonders die Notwendigkeit gut ausgebildeter Fachkräfte mit Blick auf den demografischen Wandel in der Gesellschaft hervor.



Anita Groh – Allgaier, Bundesverband MdH AK Berufliche Bildung.
Der entscheidende Moment, die Siegerehrung.

Bild unten rechts:
Gisela Würzer, Bundesverband Hauswirtschaftlicher Berufe, überreicht den Erstplatzierten einen Gutschein.

Bild unten links:
Die Plätze auf dem Siegerpodest gingen an:

1. Platz, Ina Böker, Nordrhein Westfalen
2. Platz, Sonja Lenhardt, Baden Württemberg
3. Platz, Andrea Sturm, Bayern





Bekanntgabe der Ergebnisse und Übergabe der Sachpreise

Sonderpreise für herausragende Leitungen:

Theorie an Simone Schubert

Team an Ina Böker

Betreuung an Melina Kraska

Freude, Stolz und strahlende Gesichter. Die Niedersächsische Kultusministerin Frau Heiligenstadt in der Mitte der Teilnehmer/innen.



Urkunden für die Ausbildungsbetriebe der Erstplatzierten. Vertreter aus den jeweiligen Ländern nahmen sie entgegen.

Von links, Monika Haspel, Andrea Sturm Bayern

Martin Hartmann, 2. Vorsitzender Bundesverband MdH Sonja Lenhardt, Baden-Württemberg

Ina Böker, Ingrid Seggewiß, Nordrhein-Westfalen

Die „Niedersachsen“
Die Teilnehmerinnen Deike Neide, Lisa Hohnhorst, Bettina Enns
Links: Susanne Schmucker 1. Vorsitzende MdH Niedersachsen
Rechts: Ingrid Jochim Jurorin Niedersachsen





Susanne Schmucker MdH bedankt sich bei Frau Susanne von Hennig BBS 3 für die Gastfreundschaft und den rundum gut verlaufenen Wettbewerb. Es werden Blumen und ein Präsentkorb für das Kollegium überreicht.

Der nächste Bundesleistungswettbewerb wird 2016 in Lübeck stattfinden.
Zwei Vertreterinnen des Landesverbandes Schleswig-Holstein, Hamburg
Nehmen das „Sparschwein“ mit einem kleinen Startkapital entgegen.



Aus meiner Sicht, als Jurorin, war es ein Wettbewerb der zeigte, dass Auszubildende im Ausbildungsberuf Hauswirtschaft sich mit sehr hohem persönlichem Einsatz auf den Wettbewerb vorbereitet haben. Die gezeigten Ergebnisse spiegelten ein breites Spektrum des im Ausbildungsalltag vermittelten Wissens. Den Teilnehmern wünsche ich weiterhin Erfolg für ihre Berufsausbildung. Stellen sie sich den beruflichen Herausforderungen und nutzen sie die vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten im Berufsfeld Hauswirtschaft.

Bericht: Ingrid Jochim
Fotos: Ingrid Jochim

Termine Juni – Dezember 2015

13.06	Vorstandssitzung HÖB Papenburg
19.06 – 21.06	Prüferschulung BV: Stellenausschreibung, Arbeitszeugnis, Bewerbung
26.06	Tag der Niedersachsen in Hildesheim
12.09	Vorstand + DV Verden
09.10 – 10.10	DV Landfrauenrat
16.10 – 18.10	Prüferschulung BV: Reinigung
07.11	Hygieneschulung VHS Nordhorn
13.11 – 15.11	Bundeskongress Karlsruhe „ Vereinsrecht
20.11 – 22.11	AK Berufliche Bildung
05.12	Vorstandssitzung

Landesverband Hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.



Susanne Schmucker, Sonnentauweg 6, 26135 Oldenburg, Tel. 0441/59436200, E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de

Beitrittserklärung

Eintrittsdatum:

Mandatsreferenz:

Name	Vorname	Geburtsdatum
Anschrift	E-Mail-Adresse	Telefon
Bezeichnung Ihrer hauswirtschaftlichen Berufsbildung	Prüfungsjahr	
Tätigkeitsbereich	Prüfungsausschussmitglied ja /nein	

Der Jahresbeitrag beträgt 60,00 € .Er wird am 10. Februar 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.

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE74ZZZ00000773279

SEPA-Lastschriftmandat

Ich ermächtige den Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V. widerruflich, den von mir zu entrichtenden jährlichen Mitgliedsbetrag von 60,00 € von meinem Konto im Lastschriftverfahren einzuziehen.

Kreditinstitut	BIC	IBAN
Kontoinhaber	Anschrift	
Ort	Datum	Unterschrift

**Bankverbindung: BvMdH, Volksbank Göttingen,
BIC GENODEF1GOE, IBAN DE29 2609 0050 0685 7108**