

# Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft Niedersachsen e.V.



## Ansprechpartnerinnen

1.Vorsitzende	Susanne Schmucker, Mühlenbergsweg 4, 26446 Marx, ☐ 04465-8628 Fax: 04465 7119 E-Mail: BvMdH-Nds@t-online.de
Vertreterinnen	Heiderose Fitz, von-Büren-Str. 2, 49835 Wietmarschen ☐ 05925 - 354, E-Mail: heidi.fitz@ewetel.net  Susanne Vogel, Drosselweg 24, 49716 Meppen ☐ 05931 – 5558 , E-Mail: susa-vogel@web.de
Beisitzerin	Michaela Pick, Am Schießstand 52, 26122 Oldenburg, ☐0441/36131873, E-mail: mickypick@web.de
Kassenführung	Wiebke Bock, Karl-Grünekle-Str. 6, 37077 Göttingen ☐ 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
<b><u>Ansprechpartner:</u></b>	
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@osnanet.de
Leer	Insa Jansen, Groninger Str. 5, 26789 Leer , ☐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, ☐05123/8538, E-Mail: cohendorf@web.de

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

## Bundesleistungswettbewerb

Hier ein kleiner Bericht über ein großes Wochenende- BLW 2012 in Koblenz:

Allgemein war dieses wichtige Wochenende durchweg sehr anstrengend, interessant, lehrreich und auch sehr schön für mich. Die Anfahrt hier aus Niedersachsen war lang und durch die Aufregung natürlich noch länger. Doch schon beim ersten Blick auf Koblenz wich diese Aufregung der Freude! Dieses Gefühl verstärkte sich noch beim Kennenlernen der anderen Teilnehmerinnen. Wir haben uns alle sehr gut verstanden, haben uns gegenseitig aufgemuntert und konnten uns fachlich austauschen. Es war auch sehr interessant zu hören wie sich die „anderen Bundesländer“ für den BLW qualifizierten und wie die Ausbildung bei ihnen aussieht. Die gestellten Aufgaben waren für uns etwas Besonderes, da diese über das sonst „normale“ hinausgingen. Einige betraten völliges Neuland! Die Teamaufgabe und die damit verbundene Nahrungszubereitung hat uns dann alle noch mal gefordert. Das Endprodukt- das abendliche Büfett- war sensationell und man konnte die eigene Leistung mit denen der anderen direkt vergleichen.

Nach getaner Arbeit folgte am Samstag der Abschluss mit Musik, Reden und der

Siegerehrung. Die Stimmung war super und wir waren selbstverständlich alle gespannt auf die Platzierungen. Doch spätestens nach dem gemeinsamen Einzug in den Saal, mit den entsprechenden Flaggen, war uns klar: „Wir sind alle Sieger!“. Es war so zu sagen Gänsehaut- Feeling pur. Der Abend verlief danach sehr entspannt und locker. Viele Teilnehmerinnen haben sich noch mit den Prüferinnen unterhalten um noch mal ein letztes Feedback zu bekommen. Einige reisten noch am Abend ab, der Großteil der Mädels blieb jedoch noch bis zum Sonntagmorgen. Zurück bei der Jugendherberge saßen wir noch gemeinsam draußen, genossen die wunderschöne Aussicht, unterhielten uns und tranken Koblenzer Wein ( wenn man schon mal in Rheinland- Pfalz ist...). Der Abschied fiel sehr schwer und es wurden auch ein paar Tränen verdrückt. Ich werde dieses Wochenende niemals vergessen! Nun kenne ich meine Grenzen und habe vieles an Erfahrung dazu gewonnen. Dankeschön!

Elisabeth Anna Kothe



## Landesleistungswettbewerb und hauswirtschaftlicher Wettbewerb 19. und 20 April 2012

*Berufsbildende Schule Stade III bewährt sich als professioneller Standort in Sachen Hauswirtschaft.*

Lang war die Anreise für viele Jurorinnen und Teilnehmerinnen. Aber schnell war klar, dass das ein Wettbewerb wird, der nicht so schnell in

Für das leibliche Wohl war die „KostBar“ geöffnet und so konnten wir uns sofort nach unserer Ankunft stärken. Ein genauer Zeitplan machte es möglich, das der Schulbetrieb weiterlaufen konnte und wir nicht das Gefühl bekamen wir würden alles blockieren. Kundenorientierung und Marketing in Perfektion. Ein Lob an die Schule, die noch relativ neu ist.



Vergessenheit geraten soll. Wunderschön dekoriert war schon der Eingangsbereich. Gleich beim Hineinkommen viel Licht, ein großer Versammlungsraum, allerneuste Technik. Freundlich wurden wir empfangen und sofort eingewiesen in die gut vorbereiteten und ausgestatteten Räume. Jedes Teammitglied der BBSIII war bemüht uns bei der Durchführung des Wettbewerbs zu unterstützen. Schon im Vorfeld hatten sich die Verantwortlichen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen Ellen Padeken und die Vorsitzende unseres Berufsverbandes mit der Schulleitung und der Koordinatorin der BBSIII getroffen, um die Abläufe zu besprechen. So war an alles gedacht. Die Räume für die Praxisaufgaben waren perfekt ausgestattet. Für ausreichende PCs war gesorgt und wenn etwas technisch nicht klappte wurde sofort Abhilfe geschaffen. Auch dafür gab es einen Ansprechpartner.

Der Wettbewerb stand in diesem Jahr unter dem Motto:

**„Hauswirtschaft schafft Lebensqualität – in ganz Europa“**

## Die Siegerinnen im Leistungswettbewerb der Hauswirtschaft



- Susanne Schmucker / Vorsitzende des Berufsverbandes mit den Siegerinnen
1. Franziska Karwath / Groß Ammensleben / Ausbildungsbetrieb Anna-Stift Leben und Lernen / Hannover
  2. Lena Neumann / Edewecht / Ausbildungsbetrieb Kardinal-von-Galen-Haus / Cloppenburg
  3. Antje Sanders / Weener / Ausbildungsbetrieb Heinz Kampel / Beesten

## Mitglieder stellen sich vor

Das Zentrum für Hauswirtschaft und Bildung e.V. - ein Bildungsträger mit langjähriger Erfahrung in Braunschweig

Das Zentrum für Hauswirtschaft und Bildung e. V. wurde 1958 unter dem Namen Lehrhausfrauenverband gegründet und ist seit 1985 ein gemeinnütziger Verein mit dem Ziel der Aus- und Weiterbildung in der Hauswirtschaft. 1999 erfolgte die Namensänderung in Zentrum für Hauswirtschaft und Bildung e.V. (ZHB). Hauptstandort ist in der Albert-Schweitzer-Str. 10 im Stadtteil Kralenriede in Braunschweig. Das ZHB hat zudem eine Zweigstelle in der Grundschule Rautheim. Das ZHB ist ein kleiner, sehr spezialisierter Bildungsträger, mit einer überschaubaren Anzahl von Mitarbeiterinnen, Teilnehmenden und Auszubildenden, dessen vorrangiges Ziel die individuelle Betreuung und Begleitung der Lehrgangsteilnehmenden und Auszubildenden bei der Erreichung ihrer jeweiligen Bildungsziele ist.

Seit dem 16.06.2009 ist das ZHB nach AZWV (Anerkennungs- und Zulassungsverordnung Weiterbildung) als Bildungsträger zertifiziert und wird voraussichtlich am 01.06.2012 die Zertifizierung nach AZAV (Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung) durchführen.

Aktuell beschäftigt das ZHB 16 Mitarbeiterinnen im Angestelltenverhältnis und 10 Mitarbeiterinnen auf Honorarbasis. Neben Meisterinnen der Hauswirtschaft sind hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen, Diplom-Sozialpädagoginnen, Lehrerinnen, eine Psychologin, eine promovierte Oecotrophologin sowie eine Rechtsanwältin für das ZHB tätig.

Das ZHB umfaßt die Bereiche:

1. Lehrgänge zur berufsbegleitenden Vorbereitung auf die Prüfung zum/zur Hauswirtschafter/in (nach § 45.2 BBiG) und zum/zur Meister/in der Hauswirtschaft
2. die Ausbildung von Menschen mit besonderem Förderbedarf zum/zur Hauswirtschafter/in und zum/zur Fachpraktiker/in Hauswirtschaft
3. BvB Reha - Behindertenspezifische Berufsvorbereitende Bildungsmaßnahme
4. Qualifizierung in hauswirtschaftlichen Teilbereichen, EDV-Schulungen und Kreativkurse sowie individuelle Haushaltsberatung bezüglich Haushaltsführung, Haushaltsstruktur, Arbeitsorganisation (auf Anfrage, in Projektform etc.)

1. Lehrgänge zur berufsbegleitenden Vorbereitung auf die Prüfung zur Hauswirtschafterin und Meisterin der Hauswirtschaft

Seit 1980 bietet das ZHB Lehrgänge zur Vorbereitung auf die Prüfung zum/zur Hauswirtschafterin und zum/zur Meister/in der Hauswirtschaft an. Der Unterricht findet einmal wöchentlich in den Abendstunden statt und kann nebenberuflich absolviert werden. Der Kurs mit dem Ziel Hauswirtschafter/in dauert 22 Monate, die Anmeldevoraussetzungen zur Prüfung sind 4,5 Jahre Tätigkeit in der Hauswirtschaft (auch im eigenen Mehrpersonenhaushalt) nach § 45.2 BBiG. Zu Kursbeginn müssen 3 Jahre nachgewiesen werden.

Der Vorbereitungskurs auf die Prüfung zur Meisterin der Hauswirtschaft findet über eine Laufzeit von bzw. 36 Monaten statt und umfaßt den Zeitraum der Prüfung, der sich über 12 Monate erstreckt. Voraussetzung zur Prüfung sind zwei Jahre Berufstätigkeit nach der HW-Abschlussprüfung bzw. fünf Jahre Berufstätigkeit als Fach- und Führungskraft in einem hauswirtschaftlichen Betrieb bzw. Betriebszweig (Zugang zur Prüfung ohne HW-Abschluss). Die Inhalte untergliedern sich in die Fächer:

BAM (Berufsausbildung und Mitarbeiterführung),  
HVBL (Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen) und  
BUF (Betriebs- und Unternehmensführung)

Die Teilnehmerinnen können sich intensiv auf die Prüfungen vorbereiten, denn alle Prüfungsteile werden theoretisch im Unterricht trainiert sowie in Form von Prüfungssimulationen praktisch geübt. Während der Durchführung des Arbeitsprojekts erfolgt eine beratende Begleitung durch die Referentinnen.



Foto: A. Ehlert



Foto: ZHB

Die Lehrgänge beginnen jährlich im September. Zurzeit laufen drei Meister-Kurse und zwei HW-Kurse beim ZHB. Die Unterrichtsinhalte des Meisterkurses orientieren sich sehr eng an der Verordnung, den Umsetzungsempfehlungen des aid (2006) und resultieren aus den Erfahrungen der Prüfungsanforderungen der LWK der letzten Jahrgänge. Die berufserfahrenen Referentinnen des ZHB bilden sich regelmäßig fort, um die Unterrichtsinhalte und Methoden stets auf dem aktuellen Stand zu halten.

Neue Prüfungsvorbereitungskurse beginnen am 18. (HW) bzw. 19. September 2012 (Meister-Kurs).

Eine Woche zuvor wird jeweils eine Informationsveranstaltung pro Kurs angeboten. Weitere Informationen unter 0531 / 35 00 88 sowie [www.zhb-braunschweig.de](http://www.zhb-braunschweig.de) oder [info@zhb-braunschweig.de](mailto:info@zhb-braunschweig.de). Ansprechpartnerin ist Frau Kathrin Duhsch-Schulz.

## 2. Bereich: Ausbildung

Seit 1984 beteiligt sich das ZHB an Ausschreibungen für die Ausbildungen von behinderten Menschen mit Förderbedarf nach § 102 SGB III und bildet junge Männer und Frauen in den Berufen Hauswirtschafter/in oder Fachpraktiker/in Hauswirtschaft (früher Helfer/in in der Hauswirtschaft ) aus. Diese Ausbildungen erfolgen im Auftrag der Agentur für Arbeit und werden durch betriebliche Ausbildungsphasen unterstützt. Zum erforderlichen Ausbildungsteam gehören Ausbilderinnen, Lehrkräfte und Sozialpädagoginnen.



Voraussetzung für den Erfolg der behindertenspezifischen Ausbildung ist fachlich qualifiziertes und in der beruflichen Bildung von behinderten Menschen erfahrenes Personal. Gerade die besonderen Aufgabenstellungen in der Arbeit mit behinderten Menschen erfordert von allen Mitgliedern des Ausbildungsteam ein hohes Maß an fachlicher und persönlicher Kompetenz.

Für die in der Maßnahme eingesetzte Ausbilderinnen bedeutet dies, dass sie die persönliche und fachliche Eignung nach §§28 ff BBiG/§§ 22ff HwO und eine mehrjährige Erfahrung in der Anleitung bzw. Einarbeitung von Auszubildenden im Ausbildungsberuf nachweisen. Alle Ausbilderinnen verfügen über die benötigte sonderpädagogische Zusatzqualifikation (Dauer 320 – 540 Stunden). Während dieser Weiterbildung erwerben die Ausbilderinnen Fähigkeiten und Fertigkeiten, um Menschen mit Behinderung in der Arbeits-, Berufs- und Persönlichkeitsförderung kompetent anzuleiten.

### 3. Bereich: BvB Reha - Berufsvorbereitende Bildungsmaßnahme

für Jugendliche und junge Erwachsene mit Lerneinschränkungen im Auftrag der Berufsberatung der Agentur für Arbeit

Ziel dieser Maßnahmen ist die Vermittlung in Arbeit oder Ausbildung.

Die Teilnehmenden können in den Berufsfeldern Hotel/Gaststätte/Hauswirtschaft sowie Wirtschaft und Verwaltung in Qualitätsbausteinen, die dem Ausbildungsniveau des ersten Lehrjahres des entsprechenden Ausbildungsberufes entnommen sind, entsprechende Zertifikate erwerben.

Dabei legen wir Wert auf die Entwicklung und Förderung von Schlüsselqualifikationen als berufsübergreifende Kompetenzen während des gesamten Förderzeitraumes.

Wir fördern persönliche, soziale und lebenspraktischen Kompetenzen - insbesondere aber arbeitsplatzbezogene Kompetenzen und Fähigkeiten wie z.B. Sprachförderung und IT- und Medienkompetenzen oder üben situationsange-messenem Verhalten.

Eine Berufsvorbereitende Bildungsmaßnahme besteht aus verschiedenen Qualifizierungsebenen

- Eignungsanalyse: Feststellung der vorhandenen Stärken und Defizite
- Grundstufe: Phase der Berufswahlentscheidung, Herausbildung und Festigung von Fähigkeiten und Fertigkeiten für eine Arbeitsaufnahme
- Förderstufe individuelle Verbesserung von beruflichen Grundfertigkeiten
- bergangsqualifizierung: Verbesserung der beruflichen Handlungskompetenzen, Vermittlung von arbeitsplatzbezogenen Qualifikationen

Das Mitarbeiterteam besteht aus einer Bildungsbegleiterin, einer Sozialpädagogin, einer Ausbilderin, einer Lehrkraft und einer Psychologin. Bereits ab der Grundstufe können die Teilnehmer/innen pädagogisch begleitete berufsbezogene Praktika absolvieren. Die Integration in Arbeit oder Ausbildung kann aus allen Qualifizierungsebenen heraus erfolgen.





## Termine

- 30.06. Delegiertentagung des Landesverbandes in Leer mit anschließender Stadtführung
- 13.-  
15.07. Tag der Niedersachsen in Duderstadt
- 27.09. 10. Jahresempfang des Landesfrauenrates im NDR Funkhaus Hannover
- 03.11 Fortbildung für Hygieneberaterinnen / Thema wird noch festgelegt

Lehrgang zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/in

Fortbildung nach der Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/in vom 28.07.2005.

Veranstalter: Bildungswerk Deutscher Hausfrauen-Bund  
im DHB-Netzwerk Haushalt  
Landesverband Niedersachsen e.V.

Lehrgangsbeginn: September 2012

Lehrgangsende: Winter 2014

Veranstaltungsort: Berufsbildende Schulen Verden Neue  
Schulstraße 5 27283 Verden, Raum C 20

Lehrgangsleitung im  
Ortverband Verden e.V.: Marion Kramer

Anmeldung: Marion Kramer Telefon: 04235-8360  
[kramer-marion@t-online.de](mailto:kramer-marion@t-online.de)

---

# Einen Betrieb anschauen – Lohnt sich immer!

Ob aus einem Convenience Produkt ein schmackhaftes Dessert werden kann oder gar ein Dessert Büfett, das wollen wir bei der Firma Boermarke Dessert in Enschede erleben und erfahren.

Boermarke Dessert – natürlich genießen!

Wir laden Sie herzlich am 13.09.2012 dazu ein.

Ablauf der Veranstaltung:

Beginn: 14.00 Uhr

Firma Boermake in Enschede

- Einführung in die Firmengeschichte und Informationen über die Firma Boermake
- anschließend Besichtigung des Betriebes
- gemütliches Kaffee trinken
- Produktverkostung

Ende: 16.00 Uhr

Abfahrt aus Enschede

Vorab Infos für alle: [www.boermarke.eu](http://www.boermarke.eu)

## Wer mitfahren und dabei sein möchte

meldet sich bis spätestens

**01.09.2012 bei**

Edda Broekman per Mail: [e.broekman@ewetel.net](mailto:e.broekman@ewetel.net)

Höchstteilnehmerzahl: 15 Personen

Kosten: keine

Treffpunkt für die Veranstaltung

Firma Boermarke  
Staalsteden17  
7547 TA Enschede  
[www.boermarke.eu](http://www.boermarke.eu)

## **Besuch des Küchenmuseums**

Im Jahre 2010 eröffnete Europas erstes Küchenmuseum und präsentiert über 10.000 Exponate in zeitgeschichtlicher Kulisse.

Mit unserer Ausbildungsgruppe verbrachten wir dort einen interessanten Tag, alle waren begeistert von diesem Museum.

So entstand die Idee, für den Berufsverband MdH eine Führung mit anschließendem Kaffeetrinken zu organisieren.

Wann?

Samstag den 6. Oktober 2012 um 13:00 Uhr

Wo:

Hannover( World of Kitchen Ausstellung, Spichernstraße 22)

Kosten:

14,70 €(Führung, Kaffee/Kuchen)

Ich bitte um verbindliche Anmeldung bis zum 16.9.2012

Wiebke Bock

0551-5031713

[wiebke@nikolai-bock.de](mailto:wiebke@nikolai-bock.de)

Weitere Informationen zum Museum unter [www.wok-museum.de](http://www.wok-museum.de)

**Bundesverband  
hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V.**



**Pressemeldung 28.03.2012**

(Wf/MdH) Im Rahmen der Delegiertenversammlung des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V. vom 23. bis 25. März 2012 wurde Petra Stubakow aus ihrem Amt als Vorsitzende verabschiedet.

Petra Stubakow beendet ihre Tätigkeit nach fünf Jahren Vorstandsarbeit aus privaten Gründen.

Der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V. bedauert die Entscheidung seiner Vorsitzenden sehr.

Petra Stubakow hat sich während ihrer Amtszeit mit großem Engagement für die Belange der professionellen Hauswirtschaft eingesetzt und den Berufsstand sowie die Interessen der Verbandsmitglieder vertreten.

Der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V. dankt Petra Stubakow für ihr großes Engagement und wünscht ihr für die vor ihr liegenden Wege alles Gute und die Erfüllung ihrer Ziele.

Im Frühjahr 2013 wird der gesamte Vorstand routinemäßig neu gewählt.

Bis dahin werden die beiden stellvertretenden Vorstandsmitglieder Claudia Forster-Bard und Helge Zerb die Geschäfte des Vorstandes weiter führen.

Die Kontaktdaten der Geschäftsstelle bleiben von der Änderung unberührt:

[www.verband-mdh.de](http://www.verband-mdh.de)

Ruth Waizenegger MdH  
Bereich Öffentlichkeitsarbeit  
Im Vorderen Feld 23  
72622 Nürtingen  
[fundus@verband-mdh.de](mailto:fundus@verband-mdh.de)

# Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft Niedersachsen e.V.



## Mitgliederversammlung

Haags Hotel Niedersachsenhof in Verden

Anwesende: D. Beermann-Zimmer, R. Blömers, G. Pünt, G. Borggreve, G. Többen, H. Fitz, S. Vogel, W. Bock, A. Schülzke, W. Wörder, A. Krimmer, E. Broekman

S. Schmucker entschuldigt.

Am: 10.03.2012

Beginn: 10:10 Uhr

### Top 1: Begrüßung

H. Fitz und S. Vogel begrüßen alle Mitglieder. S. Schmucker ist erkrankt und lässt sich entschuldigen. M. Sattler, A. Hofschror und M. Winter richten an alle liebe Grüße aus. Sie lassen sich entschuldigen. S. Vogel schlägt vor das eine Vorstellungsrunde gemacht wird, da einige neue Mitglieder anwesend sind.

### Top 2: Genehmigung der Tagesordnung

Die Tagesordnung wird einstimmig angenommen.

### Top 3: Genehmigung des Protokolls vom 08.10.2012

Das Protokoll wird von den Mitgliedern gelesen.

Anmerkungen zum Protokoll vom 08.10.2012: Unter Verschiedenes: D. Beermann- Zimmer war nicht klar, dass sie Beisitzerin ist. Sie weiß nicht ab wann sie für dieses Amt bestimmt wurde. Außerdem möchte sie genau wissen, welche Aufgaben sie zu erfüllen hat.

Bei der Abstimmung wurde das Protokoll mit 10 Ja Stimmen und 4 Enthaltungen angenommen.

### Top 4: Bericht der Landesvorsitzenden/Geschäftsstelle

S. Schmucker hat den Bericht zu H. Fitz geschickt, die den Bericht der Mitgliederversammlung vorliest. In ihrem Bericht betont S. Schmucker noch einmal, dass der Bundesleistungswettbewerb enorm zeitaufwendig war. Bis zum Jahresende hatte sie noch mit der Abwicklung des BLW zu tun z.B. mit der Dokumentation.

Auf der konstituierenden Sitzung hat der Vorstand regelmäßige Treffen festgelegt, um sich besser in das Alltagsgeschäft einzufinden. Die erste Sitzung fand bei E. Broekman statt. Der Vorstand trifft sich jetzt viertel Jährlich, um den Verband nach vorn zu bringen. Es wurden Aktionen geplant, die von verschiedenen Verantwortlichen betreut werden sollen. Geplant ist die Besichtigungen bei der Firma Boermark und der Besuch des Küchenmuseums in Hannover. R. Blömers wird alles aufarbeiten und auf die Homepage stellen lassen.

Bericht Anlage 1

### Top 5: Bericht der Kassenführerin

W. Bock stellt den Kassenbericht vor. Anlage 2

Die Haupteinnahmen bestehen aus den Beiträgen der Mitglieder. Da der Wettbewerb getrennt abgerechnet wird hat der Verband einen Steuerberater, der die Einnahmen bzw. Ausgaben prüft.

Die Einnahmen für Weiterbildung sind gleich geblieben. Beim Kooperationspartner wurde für die nächste Fortbildung „Hygieneberater“ der Überschuss als Rücklage einbehalten.

Für die Vorstellung der Bücher von Handwerk und Technik „Werbung in der Landesinfo“ sind Einnahmen zu verbuchen( siehe Kassenbericht)

W. Bock erklärt noch einmal, dass die Konten getrennt wurden Für die Wettbewerbe gibt es ein eigenes Konto. Es wurde schon für den Bundesleistungswettbewerb angelegt. Bei der Fachtagung hat die BAGHW hat auf ihr Geld verzichtet, so dass noch ein Überschuss auf dem Konto ist.

Bei der Abrechnung des Bundesleistungswettbewerb gibt noch einige Umbuchungen, die getätigt werden müssen.

Die Mitgliederversammlung bedankt sich mit einem „Danke schön“ bei W. Bock. Sie erklärt die Kostenabrechnung immer sehr detailliert und führt die Kasse sehr hervorragend.

Top 6: Bericht der Kassenprüferin

W. Wörder hat den Kassenbericht geprüft. Es ist alles in Ordnung und die Unterlagen sind sehr gut strukturiert, so dass es einfach ist Buchungen nachzuvollziehen.

Top 7: Entlastung des Vorstandes

Nach dem Kassenbericht bittet ein Mitglied um die Entlastung der Kassenführerin und des Vorstandes. Der Vorstand und die Kassenführerin wird mit 7 Ja- Stimmen entlastet.

Top 8: Änderung der Tagesordnung. Wahl einer neuen Kassenprüferin

Für die nächste Periode muss eine neue Kassenprüferin gewählt werden. Die Mitgliederversammlung schlägt G. Többen vor.

Mit 11 Ja Stimmen wurde G. Többen zur Kassenprüferin gewählt. Sie nimmt die Wahl zur Kassenprüferin an. Für 2012 sind W. Wörder und G. Többen für die Kassenprüfungen zuständig.

Top 9: Berichte aus den Arbeitskreisen

Bericht Arbeitskreissitzung Berufliche Bildung von E. Knake liegt vor.

Siehe Anhang 3.

Bericht Landesfrauenrat R. Blömers Siehe Anlage 4

Bericht Weiterbildung R. Blömers siehe Anlage 5

Bericht Verbändetag in Berlin siehe Anlage 6

Bericht Junges Forum: M. Pick ist beruflich so eingebunden dass sie nicht zu den Terminen fahren kann. Im Jungen Forum des Bundesverbandes wurde ein neuer Vorstand gewählt, der mittlerweile sehr gut aufgestellt ist. Über das junge Forum werden auch gute Fortbildungen angeboten.

Top 10: Satzungsänderungen zur Namensänderung des Landesverbandes

Die Satzung ist überarbeitet worden und wird den Mitgliedern zur Genehmigung vorgelegt.

Bei der Durchsicht fällt auch, dass der Name Niedersachsen großgeschrieben ist. Er soll jetzt kleingeschrieben werden.

Die Satzung hat jedem Mitglied vorgelegen. Sie kann auf der Homepage eingesehen werden.

Die Änderung der Satzung wurde einstimmig angenommen.

Top 11: Termine 2012

Bundesleistungswettbewerb in Koblenz in der Julius-Wegeler-Schule vom 16.-18. März 2012. D. Beermann-Zimmer und S. Schmucker haben als Juroren daran teilgenommen.

Delegiertenversammlung Bundesverband: 23.-25.03.2012 in Herborn.

- Wichtige Punkte der Tagesordnung: Neuwahlen des Vorstandes, P. Stubakow tritt von ihrem Amt aus persönlichen Gründen zurück. Die Kassenlage des Bundesverbandes, finanzielle Unterstützung aus den Ländern.

Fortbildung der Hygieneberaterinnen: 03.11.2012 in Nordhorn

Landesentscheid der Hauswirtschaft in Stade: 19. und 20.04.2012

- W. Bock, S. Schmucker, R. Blömers und G. Pünt sind eingeladen als Jurorin teilzunehmen.

Prüferschulung: 20.-22.04.2012 ( siehe Bundesverbands Homepage)

Vorstandssitzung: 12.05.2012 in Papenburg in der HÖB

Delegiertenversammlung: 20.06.2012 in Leer mit Stadtführung

Tag der Niedersachsen: 13.07.-15.07.2012 in Duderstadt

Vorstandssitzung: 11.12.2012 Ort: N.N.

Firma Boermark Besichtigung: 13.09.2012 um 14:00 Uhr

Küchenmuseum in Hannover: 6.10.2012 um 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Mitgliederversammlung in 2013: Termin wird noch bekannt gegeben

Top 12: Verschiedenes

Homepage des Bundesverbandes: R. Blömers erklärt, dass es schon immer von niedersächsischer Seite Probleme mit der Homepage des Landesverbandes gab. Das war der Grund, dass Niedersachsen eine eigene Homepage in Auftrag gegeben hat. Die ja immer sehr aktuell ist

Vorschlag von D. Beermann- Zimmer: Es wäre eine gute Aufgabe für die Beisitzerin als Springerin die Delegierten der Arbeitskreise im Falle der Verhinderung zu vertreten. So ist gewährleistet, dass Niedersachsen in den Arbeitskreisen vertreten ist, auch wenn die Delegierte aus verschiedenen Gründen nicht teilnehmen kann. Wenn der Vorstand ihrem Vorschlag zustimmt, dann eine kurze E-Mail an D. Beermann-Zimmer schicken, damit sie sich entsprechend einrichten kann.

Vorschlag W. Wörder: dass die die neuen Meisterkurse auf die Homepage gestellt werde. So kann die Information über stattfindende Meisterkurse weiter gestreut werden. Eine weitere Möglichkeit könnte auch die Landesinfo sein.

Weiterbildung: R. Blömers weist noch einmal darauf hin, dass es sinnvoll wäre ein Fortbildungs-„Dreieck“ zu haben. Es könnten z.B in Braunschweig, Oldenburg Fortbildungen angeboten werden.

R. Blömers korrigiert einen Termin der Weiterbildung anstatt am 15.11.12 findet die Fortbildung der Hygieneberaterinnen am 03.11.12 statt.

Diskussion: Wie können interessante Themen für Meisterinnen/Meister gesammelt und verbreitet werden.

Finanzielle Unterstützung des Bundesverbandes:

Durch einen finanziellen Engpass ist es nötig geworden, dem Bundesverband einen Beitrag von 324€ zu leihen. Das war nötig, da der Bundesverband Gelder von Prüferschulungen zurückzahlen musste. Zu Klärung der strittigen Punkte wird es auf der Delegiertenversammlung des Bundesverbandes noch einige Diskussionen geben müssen.

Sachverhalt: Der Bundesverband musste Forderungen bedienen. Das Bundesministerium hat Gelder zur Bezuschussung der Prüferschulungen zurück gefordert. Schon im August war dem Vorstand des Buva bekannt, dass es den Engpass gibt. In der Mitgliederversammlung herrschte Uneinigkeit darüber, warum erst im Dezember eine Anfrage an die Länder geschickt wurde. Die

Landesverbände sind vor vollendeten Tatsachen gestellt worden und fühlten sich übergangen. Das hat für einigen Unmut in den Ländern geführt. Zum Ende eines Geschäftsjahres sind die Kassen der Länder nicht unbedingt noch voll. So sind einige Länder auch nicht sofort bereit gewesen einen entsprechenden Betrag zu überweisen.

Trotzdem bleiben in der Mitgliederversammlung die Fragen offen: Wann hat die Schieflage des Bundesverbandes angefangen? Konnte es nicht schon im Vorfeld abzusehen sein, was das kommt? Warum werden dann noch die Homepage mit vielen Zusätzen erneuert? Warum wurden die Landesverbände so spät informiert?

Gibt es Lösungen die die Kosten besser einsehbar machen? Wo gehen die Kosten des Bundesverbandes in Zukunft hin? Welche Ausgaben und welche Einnahmen gibt es? Für die Landesverbände müssen die Kosten besser aufgeschlüsselt werden.

Tag der Niedersachsen

Wiebke Bock wird den Landesverband auf dem Stand des Landesfrauenrates in Duderstadt beim Tag der Niedersachsen vertreten.

Fachliche Beiträge in der Landesinfo /Homepage

Das Team der Landesinfo wünscht sich Fachliche Beiträge für die Landesinfo. Dagmar Beermann-Zimmer soll sie schreiben.

Ende: 14:30 Uhr

Protokollführerin

Vorsitzende

---

Edda Broekman

---

S. Schmucker





## Beitrittserklärung

Eintrittsdatum:

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

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. widerrufflich, 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

## Waschzettel

### Neuerscheinung

# Hauswirtschaft Ernährung Pflege Basiskompetenzen



### Hauswirtschaft Ernährung Pflege Basiskompetenzen

von M. Heinis, D. Simpfendörfer, R. Baur-Enders  
216 Seiten, mehrfarbig, 17 cm x 24 cm, Broschur,  
2012  
978-3-582-04553-9  
EUR 22,60

## Für alle Assistenten in Pflegeberufen!

Pflegeassistenten - Altenpflegehelfer - Heilerziehungspflege - Sozialpflege - Kinderpflege –  
persönliche Assistenz

Zur Pflegeassistenten und Alltagsbegleitung gehören Hauswirtschaft, Ernährungslehre und deren Umsetzung sowie die entsprechenden pflegerischen Tätigkeiten. Aus der Vernetzung dieser Komponenten ergeben sich Hilfen (HELP), die eine professionelle Begleitung von Kindern, Menschen mit Behinderungen und Senioren gewährleisten.

Grundkenntnisse der Hauswirtschaft als Ergänzung zu pflegerischen Tätigkeiten:  
Für verschiedene Personengruppen wie Kinder, Menschen mit Behinderungen allen Alters und Senioren wird hiermit Lebensqualität durch professionelle Hauswirtschaft geschaffen. Damit sich die zu betreuenden Menschen rundum wohlfühlen, beinhaltet das Werk Textilpflege, Ernährungslehre, Hausreinigung sowie Wohnen und Pflegen. Weiterführende Problemstellungen werden am Kapitelende in den Foren aufgegriffen. So können Hauswirtschaft und Pflege Hand in Hand und Menschen assistierend begleitet werden.

Titelbild und Waschzettel können per E-Mail angefordert werden. Dazu schicken Sie bitte eine E-Mail an: [presse@handwerk-technik.de](mailto:presse@handwerk-technik.de)