

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



## Ansprechpartnerinnen

<b>1.Vorsitzende</b>	Susanne Schmucker, Mühlenbergsweg 4, 26446 Marx, ☎ 04465-8628 Fax: 04465 7119 E-Mail: BvMdH-Nds@t-online.de
<b>Vertreterinnen</b>	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
<b>Beisitzerin</b>	Michaela Pick, Dagmar Beermann-Zimmer
<b>Kassenführung</b>	Wiebke Bock, Karl-Grünekle-Str. 6, 37077 Göttingen ☎ 0551/5031713, E-Mail: wiebke@nikolai-bock.de
<b>AK Berufl. Bildung</b>	Elke Knake, Sielkamp 6c, 38112 Braunschweig ☎0531/323601, E-Mail: elke.knake@web. Edda Broekman, Hohefeldstr. 31a, 48527 Nordhorn ☎ 05924/14889, E-Mail: edda.broekman@gmx.de
<b>Landesverbandsinfo</b>	Heiderose Fitz Susanne Vogel
<b>Leistungswettbewerb Hauswirtschaft</b>	Susanne Schmucker
<b>Internet / Weiterbildung</b>	Vorstand, Roswitha Blömers
<b>Öffentlichkeitsarbeit</b>	Vorstand insgesamt
<b><u>Ansprechpartner:</u></b>	
<b>Region Emsland- Grafschaft Bentheim</b>	Roswitha Blömers, Hagelskamp11, 48455 Bad Bentheim ☎ 05924 / 5410, E-Mail: Ausbilderin53@hotmail.de
<b>Osnabrück</b>	Eva-Maria Henschen, Zur Alten Schmiede 7, 49082 Osnabrück ☎: 0541/59128 Fax: 0541/59112 E-mail: eva.henschen@gmx.de
<b>Region Osnabrück- Umland</b>	Andrea Hagedorn, Osnabrücker Str.19, 49219 Glandorf, ☎05426/3880, E-Mail: a.hagedorn66@osnanet.de
<b>Leer</b>	Insa Jansen, Groninger Str. 5, 26789 Leer , ☎0491/9279159, E-Mail: insajansen@t-online.de
<b>Region Braunschweig</b>	Elke Knake
<b>Region Wilhelmshaven/ Oldenburg</b>	Michaela Pick
<b>Region Hildesheim</b>	Claudia Ohlendorf, Heideweg 6, 31174 Schellerten ☎05123/8538, E-Mail: cohendorf@web.de

## Gepr. Berufspädagoge

Nachdem ich im Okt. 2008 meine Meisterprüfung bestanden und im April 2009 beim BBW Bremen eine Stelle als Ausbilderin im Vorberuflichen Bereich angetreten hatte, spukte der Begriff "Berufspädagoge" durch meinen Kopf.

Er stand in meiner Stellenbeschreibung beim BBW genauso wie im BVB Konzept der Agentur für Arbeit.

AusbilderIn/BerufspädagogeIn.... Keiner konnte mir so recht sagen, worin der Unterschied bzw. wo auch die

Gemeinsamkeiten lagen. Oder war das einfach nur ein „gib dem Kind einen neuen Namen“....? Nein, so einfach wollte ich es mir nicht machen. Bei meiner samstäglichen Zeitungslektüre fand ich unter Fortbildungen bfw Oldenburg eine Fortbildung zum gepr. Berufspädagogen (IHK), bei meiner Internetrecherche fiel ich über das Internetportal BNET. Dort wurde mir klar, dass dies genau die Kompetenzerweiterung meiner AEVO war, die ich wollte. Es kam aber viel besser:

### **Nachstehend die Prüfungsfächer des gepr. Berufspädagogen im Einzelnen:**

#### **1. Kernprozesse der beruflichen Bildung**

- Lernprozesse und Lernbegleitung (180 min. schriftl.)
- Planungsprozesse (180 min. schriftl.)
- Managementprozesse (180 min. schriftl.)

#### **2. Berufspädagogisches Handeln in Bereichen der beruflichen Bildung**

- Berufsausbildung (180 min. schriftl.)
- Weiterbildung (180 min. schriftl.)
- Personalentwicklung und -beratung (180 min. schriftl.)
- Fachgespräch (45 min. Vorbereitung, 15 min. Präsentation, 15 min. Fachgespräch)

#### **3. Spezielle berufspädagogische Funktionen**

- Projektarbeit (30 Tage schriftl.)
- Präsentation ( 15 min.)
- Fachgespräch (15 min.)

Jetzt, nach 3 Jahren und erfolgreich bestandener Prüfung zum gepr. Berufspädagogen (IHK), nebenher erwähnt EQR Stufe 7, ergibt sich für mich folgendes Bild:

Vom Ausbilder zum Lernbegleiter, das war die Initialzündung. Weg von der muffigen 4-Stufen Methode hin zu selbstgesteuertem lernen in Projekten, mit Leittexten und Azubi-Firmen.

In einer Gesellschaft, die es sich bedingt durch den demografischen Wandel nicht mehr leisten kann, auf Fachkräfte jedweder Art zu verzichten ist der Grundgedanke der vom Gesetzgeber gewollten Inklusion nur logisch und schlüssig. Jeder Rentenbeitragszahler ist erwünscht und gewollt. Es muss Aufgabe jedes Ausbildungsverantwortlichen sein, diese Rentenbeitragszahler "zu produzieren".

Unternehmen der Zukunft brauchen den richtigen Mitarbeiter zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Personalentwicklung / Weiterbildung ist für Unternehmen dementsprechend überlebenswichtig, um

### **Letztendlich ist zu sagen:**

Diese Fortbildung hat meinen persönlichen Horizont um Lichtjahre erweitert. Auch, wenn die oben genannten Argumente vielen von Ihnen als zu idealistisch erscheinen.... Ich habe jetzt eine Ahnung davon, wo die Reise gesellschaftlich und politisch hingehen soll. Viele Begriffe wie Paradigmenwechsel,

effektiv und effizient am Markt bestehen zu können.

Berufspädagogen werden jetzt und in Zukunft immer da benötigt, wo Aus- und Weiterbildung von Auszubildenden und Mitarbeitern entwickelt, geplant, gesteuert und wirtschaftlich umgesetzt werden muss. Einige Unternehmen gehen im Übrigen schon dazu über, keine Unterscheidung mehr zwischen Aus- und Weiterbildung zu machen. Dort gibt es auch in der Ausbildung schon Personalentwicklungsgespräche wie bei allen anderen Mitarbeitern. Ein Unternehmen, welches Geld in Ausbildung investiert, produziert sich seine Fachkräfte sozusagen passgenau selbst. Dies ist eine Investition in die eigene Zukunft.

Der Berufspädagoge berät die Geschäftsführung und ist auch im Rahmen des Qualitätsmanagement und im Hinblick auf die strategischen Ziele eines Unternehmens für die Qualität des "Humankapitals", sprich der Mitarbeiter, verantwortlich.

Strukturwandel, demografischer Wandel, Digital Natives, Inklusion, Qualitätsmanagement, Bildungscontrolling, strategisches Management haben für mich jetzt ein Gesicht bekommen, fügen sich zu einem Gesamtbild und ich habe begriffen:

### **STETIG IST NUR DER WANDEL**

M.Pick

Meisterin der Hauswirtschaft  
Gepr. Berufspädagogin (IHK)

und vielleicht...2015, denn ich bin jetzt vom -Lebenslangen Lernen- "angefixt", Master of Arts Pädagogik, Schwerpunkt Betriebliche Berufspädagogik/Erwachsenenbildung. Wer weiß.....

### Ein Einblick

Vom 13.-21. Oktober 2012 fand die 59. „infa“ auf dem Messegelände in Hannover statt. Infa



bedeutet ursprünglich **I**nformations- und **V**erkaufsausstellung für die ganze **F**amilie. Sie gilt als Deutschlands größte und erfolgreichste Verbraucherausstellung.

Die Verbrauchermesse infa gab es 1954 unter dem Namen „Niedersächsische Hauswirtschaftliche Landesausstellung“ zum ersten Mal und fand in der Stadthalle in Hannover statt. Erst 1974 zog die Messe auf das Messegelände um. Der Grund war die steigende Anzahl der Aussteller. Waren es 1954 noch 300 Aussteller, die sich 4.000 Quadratmeter teilten, sind es heute 1.300 Aussteller aus 40 Nationen, die in 8 Messehallen ihre Dienstleistungen, Beratungen, Produkte und Angebote präsentieren. Aber auch die Zahl der Besucher stieg von der Anfangszeit bis heute von 62.000 auf über 200.000 an. Angesprochen wurden am Anfang besonders Hausfrauen. Die Besucher der heutigen Messe sind ein Querschnitt durch die Gesellschaft. Dazu tragen sicherlich die unterschiedlichsten Themen wie Bauen, Wohnen und Einrichten, aber auch die Babymesse „infalino“ und das große gastronomische Angebot bei.

Ein Highlight dieser Messe war der „Pulli für den Bulli“. Eine kreative Gruppe aus Niedersachsen machte sich daran, für einen VW-Bulli einen Pulli zu stricken. Inspiriert wurde die Gruppe von einem VW Oldtimer



Bulli in Bangkok. Die „Kreativen“ benötigten 2500 Arbeitsstunden und 250 km Wolle, um dieses 25 kg schwere „Strickkleid“ zu fertigen. Sinn der Aktion war es, zum einen die Besucher zum Schmunzeln zu bringen und zum anderen das Stricken anzuregen. Nach der Messe entledigte sich der Bulli wieder seinem Kleid und dient dann für eine Fahrgemeinschaft als Vehikel zum



Arbeitsplatz.

Den bestrickten Bulli gab es in der Messehalle „infa kreativ“ zu sehen, in der täglich Workshops zu den Themen Stricken, Sticken, Nähen und Patchworken stattfanden.

Ein zweites Highlight der Messe war die Modenschau „Wandlungen: Old is New“. Schülerinnen der Berufsfachschule Assistent/in für Mode und Design und der Fachoberschule

Gestaltung Schwerpunkt Modedesign aus Hannover präsentierten Kleidung aus wieder verwertbaren Materialien.



So kamen Briefumschläge und größere Cuverts wieder zum Einsatz - diesmal aber als „Stoffersatz“ für ein Abendkleid.



Für die Anfertigung eines Rocks bekamen Herrenschlipse einen neuen Sinn.



Die Messe gewährte Einblicke in die vielen Angebote auf dem Verbrauchermarkt und auch in einige Technologien, wie hier in eine Nähmaschine.

Sicherlich wurde auch auf dieser Messe das Rad nicht neu erfunden, aber um wieder Vergessenes anzuregen oder noch nicht Bekanntes kennen zu lernen, lohnte sich ein Besuch allemal.

Dagmar Beermann-Zimmer

Text- und Bildquellen liegen der Verfasserin vor.

## Infa 2012 - Ausstellerstimmen

**Kerstin Zorn, AOK, Service Zentrum Hannover:** „Für uns als Marktführer in Niedersachsen ist es selbstverständlich, dass wir auf Norddeutschlands größter Verbrauchermesse für unsere Kunden Ansprechpartner sind. Unter dem Motto: *Immer in Ihrer Nähe, immer für Sie da.*“

**Mirko Weimann, Saftart Voelkel, Hühbeck:** „Die infa ist die ideale Plattform, um Nicht-Bio-Verwender an Bioprodukte heranzuführen und somit neue Zielgruppen zu erschließen.“

**Michael Hotowetz, FloorHouse, Pattensen:** „Wir sind das erste Mal dabei und müssen

sagen: Eine tolle Messe. Hochwertiges Publikum, und hervorragende Betreuung von Seiten des Veranstalters. Wir haben hier sehr gute Kontakte geknüpft und schon viele Termine für nach der Messe vereinbart.“

**Theo Perükel, MFU, Zandvoort, Niederlande:** „Nächstes Jahr brauche ich einen noch größeren Stand, dann komme ich mit meiner gesamten Kollektion. Die infa 2012 lief noch besser, als im Vorjahr – und das war schon gigantisch gut. Auch das Event-Programm ist super, das zieht zusätzlich Publikum. infa? Die beste Messe in Deutschland!“

**Anne Wöbse, Lieblingsdeko, Isernhagen:**

„Die infa ist für uns aus zweierlei Gründen eine besondere Messe: Zum einen sehen wir hier, wie Kunden auf die neuen Trends reagieren. Zum anderen wird es sehr positiv angenommen, wenn wir vor Ort etwas zeigen.“

**Oliver Bosch, Möbel Hesse,**

**Garbsen/Hannover:** „Großes Kompliment an Fachausstellungen Heckmann. Die neue Sortierung der Hallen wurde gut umgesetzt – wir sind mit der Veranstaltung zufrieden.“

**Sabine Genzel, Glaserei Knoke, Hannover:**

„Das Drumherum, die Besucher, das Team von Fachausstellungen Heckmann – hier passt einfach alles.“

**Karin Fischer-Ludolph, Flower Rent & Buy,**

**Hannover:** „Positiv empfinde ich, dass sich die infa im Laufe der Jahre von einer reinen Verbrauchermesse zu einer Event- und Erlebnismesse entwickelt hat.“

**Claudia Kuse, Viva La Diva, Hannover-**

**Langenhagen:** „So eine gute infa hab ich noch nie erlebt. Ich bin total happy, rundum zufrieden. Auch das Rahmenprogramm ist toll.“

**Martin Rath, The Moccamaker, Bramsche:**

„Hier herrscht eine sehr angenehme, geradezu wohlwollende Atmosphäre. Ich kann nur sagen unsere Premiere ist absolut geglückt.“

**Heiner Bockhorst, Bockhorst**

**Inneneinrichtungen, Hannover:** „Das Interesse an schönen und außergewöhnlichen Objekten ist durchaus da, aber die Konsumenten sind vorsichtiger geworden, überlegen zweimal mehr, ob sie sich etwas Teures anschaffen wollen oder können. Die infa 2012 ist aber erneut eine tolle

Veranstaltung, eine Institution, *der* Treffpunkt im Oktober.“

**Sven Philipp, Weitz Tischkultur, Hannover:**

„Wir merken, dass das Kaufverhalten zurückhaltender geworden ist, gerade bei hochpreisigen Produkten. Aber wir haben hier ein gutes Stammpublikum, die Stimmung ist gut und die infa ist immer ein Highlight.“

**Maciej Wilk, Pol Arts, Posen, Polen:** „Ich bin schon gute 10 Jahre auf der infa und bin auch in diesem Jahr sehr zufrieden. Die Veranstalter leisten sehr gute Arbeit, kümmern sich sehr persönlich um ihre Aussteller.“

**Hartmut Köster, Porta, Porta Westfalica:** „Wir hatten eine größere Fläche belegt als im letzten Jahr, dieses hat sich für uns und unsere Kunden ausgezahlt. So konnten wir den Besuchern noch mehr bieten und das wurde auch richtig toll angenommen.“

**Enzo Cipolletta, Enzo Mode, Udine, Italien:**

„Wir verkaufen Mode für Frauen, und hier sind sehr viele Frauen. Das heißt: Wir sind sehr zufrieden. Die infa hat einfach ein gutes Publikum.“

**Eckhard Lange, Terra Australia,**

**Minstedt/Peine:** Seit über zehn Jahren komme ich immer gerne zur infa. Das Geschäft läuft, wir haben viele Stammkunden, die infa ist die wichtigste Verbrauchermesse in Deutschland. Die Mitarbeiter von Fachausstellungen Heckmann machen einen tollen Job, auch bei der Pferd&Jagd und ABF.“

**Adriano Weidling, Möbel Staude, Hannover:**

„Das ganz Besondere an der infa ist, dass wir hier einen anderen Kundenkreis erreichen, den wir sonst mit unseren Werbemaßnahmen nicht erreichen.“

# Hygieneberaterin in der Hauswirtschaft

## **Austauschen und Wissen vertiefen**

Schwerpunktthema „Reinigung“ in 2012 erfolgreich.

### **Frühjahr 2012**

In der VHS Nordhorn-Grafschaft Bentheim trafen sich die für die Schulung und die Hygiene verantwortlichen Hygieneberaterinnen, um ihr Wissen noch weiter zu vertiefen. Es ist ihnen wichtig die Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung und der allgemeinen gesetzlichen Vorschriften für ihre Mitarbeiter entsprechend dem Arbeitsplatz aufzubereiten und umzusetzen.

#### **Ihr Thema:**

- Hygienerelevante Rechtsgrundlagen
- Auswahl von Reinigungsprodukten und Reinigungsverfahren
- Hygienekonzepte – Umsetzung in der Praxis
- Erreger- Infektionswege- Desinfektionsfehler
- Kontrolle der Reinigungsleistung

wurde von der Referentin: Sabine R. Mück /Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement/Zertifizierte Desinfektorin/ BDSH- zertifizierte Sachverständige gut und praxisnah aufbereitet. Am Nachmittag wurden dann praktische Übungen und unterschiedliche Reinigungsverfahren durchgeführt und beurteilt.

### **Herbst 2012**

Im November standen die Inhaltsstoffe im Vordergrund. Welches Reinigungsmittel für welche Oberfläche geeignet ist? Warum sich manche Flecken einfach nicht entfernen lassen? Wie kann ich das durch die Wahl der passenden Reinigungsmittel beeinflussen? Inhaltsstoffe in Reinigungsmitteln sind immer für bestimmte Flecken und bestimmte Oberflächen konzipiert.

#### **Ihr Thema:**

- Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln - Wirkungsweisen
- Reinigungsmittel gezielt einsetzen
- Sind Reinigungsmittel Gefahrstoffe – was ist wichtig bei der Unterweisung
- Arbeitsanweisung zu diesen Themen schreiben

wurde von dem Referenten Oliver Gransee, Key Account Manager, Fachwirt f. Reinigungs- und Hygienetechnik der Fa. Oro – Chemie/ [www.orochemie.de](http://www.orochemie.de) und Roswitha Blömers, MdH, Hygieneberaterin spannend und informativ vorgestellt. Viele Fragen und ein reger Austausch der Hygieneberaterinnen mit den Dozenten rundeten den spannenden Tag ab. Die nächsten Treffen in 2013 sind schon vorbereitet und alle Hygienefachkräfte, die sich weiterbilden wollen herzlich nach Nordhorn eingeladen. Schauen sie auf unsere Homepage unter Weiterbildung im Landesverband nach.

(R.Blömers)



## Aufbaukurs für Hygieneberaterinnen

Regelmäßige Weiterbildung ist unerlässlich für Hygieneberaterinnen und Hygienefachkräfte. In diesem Seminar werden die aktuellen Neuerungen für den hauswirtschaftlichen Bereich vermittelt und praxisnah dargestellt.

### Wäscheaufbereitung in Gemeinschaftseinrichtungen

Hygienisch sichere und wirtschaftliche Aufbereitung von Wäsche in Gemeinschaftseinrichtungen ist eine Kernaufgabe des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichs.

Lernen Sie Anforderungen an modernes Wäschemanagement kennen und setzen sie hygienische Anforderungen sicher um.

Inhalte:

- Rechtliche Anforderungen
- Hygienische Prozessabläufe
- Innovative Wäschereitechnik
- Kennzeichnung der Bewohnerwäsche
- Vor- und Nachteile Fremdvergabe
- Waschen von Reinigungstextilien

Termin: Samstag, den 23.02.2013  
10.00 Uhr – 17.00 Uhr

Ort: Volkshochschule Landkreis / Grafschaft Bentheim  
Bernhard-Niehues-Str. 43, Nordhorn,

Kosten: 110,-€ (für Mitglieder des Verbandes hauswirtschaftlicher  
Berufe (MdH) Niedersachsen e.V.)  
135,-€ für Nichtmitglieder

Referentin: Sabine Rose Mück, [www.hyco-mueck.de](http://www.hyco-mueck.de)

Anmeldung: Volkshochschule Landkreis Grafschaft Bentheim,  
Tel. 05921 8365  
Verbandes hauswirtschaftlicher Berufe (MdH)  
Niedersachsen e.V.  
Tel. 05924 5410

## Betriebsbesichtigung Fa Boermarke Dessert

### Mitglieder des Berufsverbandes erhalten Einblick in Produktion und Firmengeschichte



Bei gutem Wetter treffen wir uns auf dem Parkplatz des Produktionsgebäudes der Fa. Boermarke in Enschede. Schon im Foyer werden wir freundlich vom Verkaufsleiter Deutschland, Jürgen Bergjan begrüßt. Wie in den Niederlanden üblich lädt uns Herr Bergjan zu einem „Coffie“ ein. Beeindruckend gemütlich wirkt der Raum auf alle Kolleginnen.

Herr Bergjan gibt uns einen Einblick in die Firmengeschichte und die Anfänge von Boermarke.



#### **Einblick in die Firmengeschichte**

*Im Jahre 1987 startete die Familie Boermarke als erster Produzent von Bauernsahneeis aus hofeigener Milch in den Niederlanden. In Folge wurde sehr schnell deutlich, dass Mousse aus frischer Bauernmilch sich zu einem sehr gefragten Produkt entwickelte, das anfangs noch über den bäuerlichen Molkereihandel in*

*ganz Holland vertrieben wurde. So stieg das in Interesse an den ausschließlich aus natürlichen Zutaten produzierten Produkten auf dem Grossverbrauchersektor. Inzwischen ist dieser Grossverbraucherbereich, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die Hotelerie und Gastronomie die wichtigste Zielgruppe von Boermarke. Die Qualität aller Produkte wird durch ein Qualitätsmanagement, Hygienemanagement und eine sehr genaue Auswahl der Rohstoffe auf einem hohen Niveau gehalten. Seit 1996 ist der Betrieb nach DIN ISO 9002 zertifiziert und hat auch das BRC A-Niveau wurde durch den kollektiven Einsatz aller Bereiche im Unternehmen erreicht.*

*Im Jahre 1996 gewann Boermarke einen prestigeträchtigen Fernsehpreis mit seinem biologischem Sahneeis Bertha 1. Damit fiel für Boermarke der Startschuss für eine Ausdehnung der Aktivitäten nach Deutschland. Im Jahre 2011 sind es die hochwertigen Vla-Desserts, das Sahneeis sowie die Milchbrei- und Milchsuppenkomponenten, die in Deutschland sehr geschätzt werden. Besonders die Fruchtmsprodukte werden stark nachgefragt. Ihre Herstellung und Verpackung erfolgt im Werk in Enschede, dass 1996 komplett renoviert und erheblich vergrößert wurde. Im Jahre 2000 wurde die komplette Frischeproduktion nach in ein Werk nach Hengelo verlegt. Aber im Jahr 2007 entschied sich*

*die Familie Boermarke, die Firma mit der Produktion, der Verwaltung und dem Vertrieb nach Enschede zu verlegen*

Wir gehen zur Präsentation in den Versammlungsraum des Betriebes. Herr Bergjan stellt in einer Powerpointpräsentation den Betrieb und die Produktpalette vor.



### **Begehung des Produktionsbereiches**

Gewappnet mit Kittel und Haube ( gelb für Besucher) betreten wir über die Hygieneschleuse den Produktionsbetrieb. Der erste Eindruck ist hell, großflächig und sehr ordentlich. Im weiteren Verlauf der Besichtigung können wir die Bearbeitungswege von unterschiedlichen Produkten beobachten. Die Lagerlogistik und der Vertrieb sind übersichtlich gestaltet und zeigen die breite Palette von Boermarke. Je nach Größe eines Betriebes werden unterschiedliche Gebinde

der Produkte angeboten. Besonders für den Bereich „Essen auf Rädern“ und Zwischenmahlzeiten hält Boermarke eine große Palette an Süßspeisen und Desserts wie z.B. Vla, Milchreis, verschiedene Breitsorten, Früchte und Fruchtemus, verschiedene Mousses frisch und TK, Eisprodukte, Joghurt und Quark vor. Außerdem ein besonders großes Sortiment angereicherter Produkte zur Vermeidung von Mangelernährung bei älteren Menschen.

Nach dem Rundgang durch den Betrieb haben wir einige Produkte probiert und oft festgestellt, dass sie einem Vergleich zu einem frisch hergestellten Produkt standhalten können.



Die Produkte der Firma Boermarke werden ohne Konservierungsmittel hergestellt. Sie haben eine gute Konsistenz, sind einfach zu bearbeiten und schnell zu portionieren. Keine Probleme bezüglich HACCP.

## Unser Fazit:

Sicher ist die Zubereitung einer Frischkost immer vorzuziehen. Aber die Realität der Verantwortlichen im Küchenbereich stellt sich durch immer weniger Zeit und oft fehlender Personaldecke da. Da ist schon wichtig, die Möglichkeit zu haben ein Produkt einkaufen zu können bei dem die Qualität und der Geschmack stimmt.

Zum Schluss bedanken wir uns bei Herrn Bergjan für die interessante Führung, die Möglichkeit den Betrieb zu besichtigen und den Austausch von Fachmann zu Fachfrau.



Wer mehr über die Firma Boermarke und ihre Produkte wissen möchte findet den Link auf unserer Homepage unter „Links“

**Termine und Aktionen die der Verband 2013 plant werden auf der Homepage [www.bvmdh-niedersachsen](http://www.bvmdh-niedersachsen)**

**bekannt gegeben.**

### **Die Landwirtschaftskammer informiert**

Seit geraumer Zeit bietet die LWK Niedersachsen mit dem „Ausbildungsplatzfinder“ einen neuen Service an.

Über den Link [www.lwk-niedersachsen.de/ausbildungsbetriebe](http://www.lwk-niedersachsen.de/ausbildungsbetriebe) gelangt der Besucher auf die Startseite. Bei der gezielten Suche nach Betrieben in ausgewählten Berufen und Regionen werden über ein Ampelsystem freie (grün) und besetzte Plätze (rot) Ausbildungsplätze angezeigt.

## Mitgliederversammlung in Verden

### Meisterinnen treffen sich in Haags „Hotel Niedersachsenhof“

In diesem Jahr haben sich die Meisterinnen am 10.03.2012 in Verden zur jährlichen Mitgliederversammlung getroffen.



Für Susanne Schmucker, die kurzfristig erkrankt war haben die beiden stellvertretenden Vorsitzenden Heidi Fitz und Susanne Vogel die Leitung der Mitgliederversammlung übernommen. Da es einige neue Mitglieder in der Runde gibt und jeder gerne etwas über das Tätigkeitsfeld oder den Einsatzbereich der neuen Mitglieder wissen möchte schlägt Susanne Vogel eine Vorstellungsrunde vor.

Susanne Vogel verliest den Bericht der Landesvorsitzenden. Es wird noch mal deutlich wie viel Zeit der Bundesleistungswettbewerb gekostet hat. Trotzdem haben alle Beteiligten es auch als eine gute Teamleistung empfunden. Doch jetzt ist wieder der Alltag im Verbandsleben eingetreten und wir müssen nach vorne schauen. Innerhalb der Mitgliederversammlung werden verschiedene Treffen vorgeschlagen und es wird über neue Seminare berichtet. Nun ist amtlich, dass der Landesverband einen neuen Namen bekommen wird und die Satzung entsprechend geändert werden kann. Ob die Namensänderung Vorteile bringt wird die Zukunft zeigen. Vielleicht kommen wir dem Ziel für alle hauswirtschaftlichen Berufsgruppen interessanter zu werden und neue Mitglieder anzusprechen näher.



Nach der Mittagspause und einem sehr guten Essen ging es in die zweite Runde. Termine und Berichte aus den Arbeitskreisen schlossen sich an. Als „i-Tüpfelchen“ der Mitgliederversammlung hatte Frau Beermann-Zimmer zu einer Stadtführung unter Frauengesichtspunkten eingeladen. Verden ist einer der „Frauen-Orte“, die durch den Landesfrauenrat festgelegt worden sind( weitere Infos dazu finden sie auf der Homepage des Landesfrauenrates

Niedersachsen e.V.). Bei recht kühler Witterung, aber hoch interessant wurden wir kompetent von einer Frau durch die Innenstadt von Verden geführt.

Es war wieder ein Tag voller Informationen und dem wichtigen Austausch mit den Kolleginnen aus dem Landesverband.



Schauen Sie einfach mal auf der Homepage ihres Landesverbandes vorbei. Dort finden sie unter Termine zur gegebenen Zeit alle wichtigen Infos dazu. ( R.Blömers)