



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



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 Bürenstr. 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: elke.knake@web.de 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
<u>Ansprechpartner:</u>	
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

Fachtagung in Aurich

Für Menschen- mit Menschen

Am 09.09.2011 fand in Aurich, Ostfriesland, eine hauswirtschaftliche Fachtagung im Europahaus statt. Ausrichter waren die Bezirksstelle Ostfriesland der Landwirtschaftskammer Niedersachsen (Heinke Blankenforth), die Kreisarbeitsgemeinschaft der LandFrauenvereine im Landkreis Wittmund e.V. (Hermanda Harms), sowie das Team vom Netzwerk Hauswirtschaft (Ursula Dirksen, Helga Imken, Motje Bunting) mit dem Ziel, die Öffentlichkeit auf das Potenzial hauswirtschaftlicher Kompetenz aufmerksam zu machen.

Eingeladen worden waren hauswirtschaftliche Dienstleister und Fachkräfte, soziale Einrichtungen, Berufsbildende Schulen und die Agenturen für Arbeit.

Als Arbeitgeberin eines landwirtschaftlichen Haushaltes und in Funktion als Ausschussmitglied für die Hauswirtschaft des Landfrauenverbandes Weser-Ems e.V. habe ich mit meiner Auszubildenden an der Fachtagung, die von 9.30 bis ca. 15.00 Uhr stattfand, teilgenommen.

In ihrem Grußwort brachte Dr. Andrea Wälzholz vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung auf den Punkt, dass viele hauswirtschaftliche Tätigkeiten, die früher von der Familie erledigt wurden, zunehmend abgegeben werden. Als Gründe führte sie Alterung der Gesellschaft und die zunehmende Berufstätigkeit von Frauen an. Sie machte deutlich, dass es hier um die Qualität des Alltags geht und für die Erfüllung dieser Dienstleistungen gut qualifizierte Fachkräfte benötigt werden, die auch entsprechend zu entlohnen seien. Es dürfe keine Abschiebung in den Niedriglohnbereich geben. Frau Dr. Wälzholz: „Dafür benötigen wir die besten Köpfe und die tüchtigsten Hände“.

Unter dem Motto: Hauswirtschaft: Vielfältig-Nachhaltig-Zukünftig berichtete M. Christine Klöber vom Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft in Kassel über die Tatsache, dass Privathaushalte eine Küche mit Hightech Ausstattung kaufen, aber immer weniger Menschen in der Lage sind, diese zu bedienen und selbst zu kochen. Küchen werden zu Image-Trägern, doch das Essen komme aus dem Discounter.

Frau Klöber stellte die Kampagne der Südtiroler Hauswirtschaftsschulen „Hauswirtschaft fällt heute aus“ vor und machte deutlich, dass Hauswirtschaft erst auffällt, wenn sie ausfällt. So alltäglich und

selbstverständlich wird sie von der Gesellschaft wenig bemerkt mit fatalen Folgen: Hauswirtschaft muss in den Fokus der Menschen gerückt werden, damit es auch zukünftig ausreichend qualifizierten Nachwuchs gibt. Schon jetzt sind in einigen Bundesländern sinkende Ausbildungszahlen zu beklagen und immer mehr Einrichtungen suchen dringend nach Fachpersonal.

„Wir benötigen dringend professionelle Ausbildungskampagnen“, auch über Ländergrenzen hinaus, so der Appell von Christine Klöber. Neue Netzwerke, neue Verbündete, neue Ideen und Revolutionäre sind erforderlich!

Nach einer Bewegungspause zum Mitmachen unter der Anleitung von Angelika Heinrich, Europahaus Aurich, referierte Sabine Rose Mück vom Hygiene Consult Mück, Cuxhaven, zu dem Kernthema Hauswirtschaft und Hygiene. Sie befasste sich in ihrem Beitrag mit dem Zukunftspotential der fachlichen Ausbildung. Haushaltsnahe Dienstleistungen werden inzwischen von vielen ambulanten Anbietern erbracht. Neben der pflegerischen Komponente ermöglicht das richtige Maß an hauswirtschaftlicher Dienstleistung dem älteren Menschen ein längeres Verbleiben in der eigenen Wohnung im gewohnten Umfeld. Gerade in neuen Wohnformen für demenzkranke Menschen ist kompetentes Fachwissen unerlässlich. Um Hygienesicherheit zu gewährleisten, müssen Gesundheits- und Infektionsrisiken rechtzeitig erkannt und gebannt werden.

Dafür ist zukünftig eine stärkere Verflechtung in den Bereichen Pflege, gesundheitliche Versorgung und der Hauswirtschaft erforderlich. Das multifunktionale Berufsfeld dieser modern ausgebildeten Fachkräfte eröffnet Möglichkeiten Hygienekonzepte zielführend „umzusetzen“ so Sabine Rose Mück.

Anschließend führten Fachschülerinnen (Oldenburg und Celle) einen Sketch auf. Im „Zeitsprung“ wurde die Vision einer hauswirtschaftlichen Tagung im Jahre 2021 sehr amüsant dargestellt. Sogar die „Tagesthemen“ im Fernsehen berichten von der Hauswirtschaft der neuen Zeit, die enorme Aufmerksamkeit erfährt. Sie ist einfach **das** Thema: Germanys next Top Hauswirtschafter wird gewählt und sogar die Bundespräsidentin kreuzt in Aurich auf....

Danach stellte ein Mitarbeiter der Heimvolkshochschule des Europahauses Aurich das

Gesamtkonzept bzw. -angebot aus gelungenem Seminarangebot mit Hilfe der gästeorientierten Hauswirtschaft des Hauses vor. Diese durften alle 90 Teilnehmer in Form eines Mittagsbüffets im hellen Speisesaal in angenehmer Ambiente erfahren und genießen. Es fand ein reger Austausch unter den Teilnehmern statt und die begleitende Ausstellung wurde gut besucht. Ausbildungsbetriebe gaben Einblicke in die hauswirtschaftliche Ausbildung und 2 Verlage stellten ihr aktuelles Fachbuchangebot vor. Außerdem waren Berufsverbände und einige Firmen präsent.

Nach der Mittagspause steht die Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin an der Fachschule in Celle auf dem Programm. Hierzu ist Herr Burkhard Diercks mit einem Schülerteam von der zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft, der Albrecht-Thaer-Schule Celle, angereist. Das Schülerteam und Herr Diercks, Lehrer für den Bereich Betriebs- und Unternehmensführung, stellen die Ausbildungsinhalte mit dem Schwerpunkt Direktvermarktung und Landtourismus anschaulich vor. Neben den klassischen Inhalten sind von den Schülern selbstständig Projekte durchzuführen, die professionelle und verantwortungsvolle Wirtschaftsführung von den Schülern fordern. Von der Planung über die Organisation bis zur Vermarktung ist alles in Schülerhand. So sind unsere Schüler

gut auf eine Führungsaufgabe in der modernen Dienstleistungsgesellschaft vorbereitet.“ In der anschließenden Diskussion konnten die Chancen, Anforderungen und Wege der Aus- und Fortbildung der Hauswirtschaft erörtert werden.

Die Einladung zum Apfeltag an der Albrecht-Thaer-Schule in Celle stieß bei vielen Teilnehmern auf Interesse, besonders bei den Auszubildenden.

In ihrem Schlusswort dankte Hermanda Harms den Referenten für die vielseitigen und kompetenten Beiträge. In der professionellen Hauswirtschaft wird auf „Qualität gesetzt“ und diese Tagung sei ein toller Auftakt für die erforderliche zukünftige Imagearbeit.

Maike Albers

Quellennachweis: Bericht von Heinke Blankenforth, Bezirksstelle Ostfriesland, Landwirtschaftskammer Niedersachsen Nachzulesen auf der Homepage: bvmdh-niedersachsen.de

Wiebke Müller, Auszubildende der Hauswirtschaft

Wenn ich in meinem Bekanntenkreis erzähle, dass ich eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin mache, reagieren alle eher skeptisch und meinen, ich würde ja nur kochen und putzen. Doch wenn ich ihnen erkläre, was tatsächlich alles in meinen Aufgabenbereich fällt, sind sie erstaunt und sehen den Beruf mit anderen Augen.

Allein aus diesem Grund ist so eine Fachtagung sinnvoll. Meiner Meinung nach sollte aber auch noch mehr die Öffentlichkeit angesprochen werden. Zum Beispiel könnten Allgemeinbildende Schulen (9./10. Klassen) eingeladen werden. Auch sollten Zeitungen aus den Nachbarkreisen darüber berichten.

Meine Chefin und ich haben (mit einer weiteren Ausbilderin und ihrem Lehrling) auf der Fachtagung die Ausbildung in der ländlichen Hauswirtschaft präsentiert. Das Interesse an unserem Stand war sehr groß. Es wäre schön, wenn es in Zukunft mehr Ausbildungsbetriebe geben würde, besonders im ländlichen Bereich. Mir hat der Tag insgesamt sehr gut gefallen, die Vorträge waren interessant und die Vorstellung der Celler Schule hat mich besonders angesprochen.

Wiebke Müller, Auszubildende der Hauswirtschaft

Ein Tagesablauf von und mit Wiebke Müller

- 7.30 Rote Beete aus dem Gemüsegarten ernten
Buchsbaum schneiden
- 8.00 Frühstück eindecken, Kaffee kochen, Wurst und Käse schneiden
- 8.30 Frühstück
- 9.00 Frühstück abräumen, abwaschen, Küche aufräumen
- 9.15 tägl. Arbeiten
Sichtreinigung von Bad, Schlafräume und Wohnzimmer
Betten machen und lüften
Terrasse und Waschraum fegen, Waschbecken und Toilette kontrollieren
Müll, Altpapier und Leergut hinaus bringen
- 10.00 Rote Beete waschen und kochen
Einkochgläser abwaschen
Essiglösung, Zwiebeln und Gewürze vorbereiten
Rote Beete pellen und einkochen (Sterilisieren)
- 11.45 Mittagessen zubereiten, Tisch eindecken und servieren
- 13.00 Mittagessen
- 13.30 Abwaschen, Küche aufräumen und Speisereste kühl stellen
- 14.00 Pause
- 15.00 Türkranz aus Buchsbaum binden und aufhängen
- 16.00 Tee zubereiten
- 16.10 Tee Pause
- 16.40 Tee abräumen und Abendbrot aufdecken
- 17.00 Blumenkübel für den Hauseingang neu bepflanzen
- 18.00 Feierabend



Hygiene

Treffen der Hygieneberaterinnen wieder in Nordhorn

Am 05.11.2011 war es wieder soweit. Eine fast schon feste Gruppe der Hygieneberaterinnen traf sich in der VHS-Landkreis-Grafschaft Bentheim zur alljährlichen Fortbildungsveranstaltung.

Besonders schmerzlich war dabei, dass die jährliche Begleitung durch Elfriede Schröder, die im Juni dieses Jahres verstorben ist nun nicht mehr da war. Viele Jahre hat Elfriede die Hygieneberaterinnen fortgebildet und mit ihrem Fachwissen auf die Belange der Hygiene eingeschworen.

Trotzdem sollen die jährlichen Treffen

weitergeführt werden. In der schweren Zeit der Erkrankung war das immer der Wunsch von Elfriede Schröder.

So standen diesmal die Themen „Risikobeurteilung von Betrieben“, die 882/2004 (EG), die AVV Rüb und die Neuerungen im Infektionsschutzgesetz auf der Inhaltsliste.

Die zukünftigen Treffen wird Roswitha Blömers, Berufsverband MdH Niedersachsen e.V. organisieren. Wer also Lust hat an den Treffen der Hygieneberaterinnen teilzunehmen ist herzlich eingeladen.

Für 2012 ist schon ein neues Tagesseminar organisiert.

Es findet ebenfalls in der VHS-Landkreis-Grafschaft Bentheim statt und ist schon auf der Homepage der Berufsverbandes einzusehen. Anmeldungen können bei der VHS-Landkreis-Grafschaft Bentheim ab Januar 2012 erfolgen.

Der Termin ist der 24.03.2012 von 9.30 Uhr – bis 17.00 Uhr

Thema: Innovative Reinigungstechnologie

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

Referentin: Sabine R. Mück

- Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement
- Zertifizierte Desinfektorin
- BDSH- zertifizierte Sachverständige
- HBL

Über viele Anmeldungen freuen wir uns selbstverständlich!

Weitere Infos bei Roswitha Blömers,(AK Weiterbildung im Berufsverband)

E-Mail: ausbilderin53@hotmail.de oder 05924 /5410

Prüferschulung vom Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH im Mai 2011

Prüferschulungen des MDH sind immer eine Reise wert. Was für ein Wochenende!

Man kann sich darauf verlassen: der Ablauf der Veranstaltung ist hervorragend organisiert, die Referenten oder Referentinnen sind kompetent, die Fortbildungsinhalte interessant. Man trifft nette Kolleginnen aus allen Bundesländern, und alles findet in einer gemütlichen Unterkunft mit leckerer Verpflegung statt.

So waren die Erwartungen an die vom 13.5. – 15.5.2011 durchgeführte Prüferschulung hoch. Sie führte uns dieses Mal in das kleine Städtchen Herborn im schönen Westerwald und zwar in den Gutshof Herborn.

Das alte Gutshaus wurde mit viel Liebe zum Detail restauriert. Die Zimmer sind ansprechend eingerichtet und die Tagungsräume bieten das nötige technische Equipment.

Im ehemaligen Kuhstall befindet sich heute die urige Gasthausbrauerei mit regionalen Spezialitäten bis hin zur internationalen Küche. Bei schönem Wetter lockt der Biergarten und dann schmeckt das Bier unter freiem Himmel noch einmal so gut.

Zum Biertrinken kamen wir dieses Mal leider kaum, hatten wir ja ein durchaus herausforderndes Thema auf dem Programm: Betriebliches Controlling: Grundlagen, Wirtschaftsplanung, Instrumente.

Das hörte sich ziemlich trocken an. Die vorab verteilten Seminarunterlagen ließen auch nicht viel Amüsantes erhoffen: ziemlich viele Formeln, unbekannte Begriffe und viele, viele Seiten!

Doch dann kam die Referentin: Gabriele Möhrle (Bereichsleitung Finanzen und Verwaltung in der LiSe Liebenau Service GmbH, <http://www.lise-gmbh.de/>) jung, dynamisch, bestens gelaunt, mit einem Stapel von Büchern und dem festen Willen uns zu begeisterten Anhängern des betrieblichen Controllings zu machen.

Getreu dem Wahlspruch ihres Arbeitgebers, der da lautet „*Da muss Wandel geschaffen*

werden“, führte Frau Möhrle uns deshalb in die unbekannt Welt des betrieblichen Controllings ein.

Dabei erarbeitete sie mit uns Grundlagen, wies uns auf Ziele und Aufgaben dieses Bereiches hin, stellte Instrumente vor, erklärte, wie sie angewendet werden und welche Erkenntnisse daraus gewonnen werden können. Das Alles war verknüpft mit praktischen Beispielen aus ihrem Arbeitsalltag in der LiSe, einem sozialen und sehr erfolgreichen Unternehmen in den Bereichen Gebäudeservice, Catering und Textilservice sowie Organisationsberatung und Training.

Nach 2 anstrengenden Schulungstagen wissen nun alle Teilnehmer, was sich hinter den Begriffen ROI, BSC, Benchmark, Deckungsbeitragsrechnung, Portfolio-Analyse mit armen Hunden und Milchkühen verbirgt.

Trotz der Kürze der Schulung hat sie es verstanden, einen guten Überblick über das betriebliche Controlling zu geben und ein Grundverständnis bei allen Teilnehmern zu wecken.

Am Samstagabend gab es deshalb endlich das verdiente Bier und zwar bei einer Führung durch die hoteleigene Brauerei. Am

Sonntag bestand die Herausforderung für uns Teilnehmer darin, unser frisch erworbenes Wissen in eine ab prüfbare Form - sprich in Prüfungsfragen - zu gießen.

Ich hoffe, dieses ist uns gelungen und verweise dafür auf die demnächst folgende Dokumentation der Prüferschulung.



Bettina Heinrich

Abschlussprüfungen in der VHS Bad Bentheim

Erfolgreiche Prüfung in der VHS-Landkreis Grafschaft Bentheim

Acht Auszubildende bestehen Prüfung im Bereich Hauswirtschaft.

Nach drei Jahren haben 5 Helferinnen in der Hauswirtschaft und 3 Hauswirtschafterinnen ihre Prüfung vor der Landwirtschaftskammer mit großem Erfolg abgelegt. Von den 5 Helferinnen in der Hauswirtschaft haben vier ihre Prüfung mit der Note 2 bestanden.

Während der gesamten drei Ausbildungsjahre wurden sie vom Ausbildungsteam der BaE (Berufsausbildung in außerbetrieblicher Einrichtung) in der VHS intensiv betreut und ausgebildet. Alle im hauswirtschaftlichen Bereich anfallenden Tätigkeiten wurden erlernt, trainiert und dann praktisch angewandt. Das haben die Auszubildenden

bei vielen Veranstaltungen innerhalb der VHS unter Beweis stellen können. Durch ihre Ausbilderinnen, die alle über eine sonderpädagogische Zusatzqualifikation verfügen, Stützunterricht und der sozialpädagogischen Betreuung sind sie auf die Prüfung methodisch gut vorbereitet worden. Ab Ausbildungsbeginn 2011 ist die Berufsbezeichnung „Helfer/in in der Hauswirtschaft“ in „Fachpraktiker/in Hauswirtschaft“ geändert worden. Die Ausbildungsinhalte sind den Anforderungen am Arbeitsmarkt angepasst und das Anforderungsprofil verändert worden. Informationen darüber finden sich im www.bibb.de oder bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen unter www.lwk-niedersachsen.de.



Frau Klompmarker, Ausbilderin und Frau Hackmann, Ausbildungsberaterin mit ihren Auszubildenden nach bestandener Prüfung

Eine interessante Information für unsere Mitglieder:
Die Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner hat für die
Verbraucher ein neues Portal zur Lebensmittelsicherheit
eingerrichtet.
www.lebensmittelwarnung.de

Mitgliederversammlung

Vorstand wiedergewählt

Susanne Schmucker, Susanne Vogel und Heidi Fitz führen für weitere drei Jahre die Geschicke des Verbandes.



Fitz (Vors.)

Alles braucht seine Zeit.

Große Aufgaben standen gleich zu Beginn der vorangegangenen Amtsperiode für Susanne Schmucker, Susanne Vogel und Heidi Fitz auf der Agenda. Das Jubiläum musste organisiert, die Homepage installiert und der Bundesleistungswettbewerb sollte in Niedersachsen durchgeführt werden. Zeitgleich wurde eine Fachtagung in Osnabrück organisiert.

von links: Susanne Vogel(Vors.),
Susanne
Schmucker(1.Vorsitzende), Heidi

Viele Aufgaben, die das Vorstandsteam abarbeiten musste. Professionell wurden alle Termine etc. koordiniert und es gelang!

Alle Veranstaltungen hatten großen Erfolg und eine gute Außenwirkung. Doch die eigentliche Verbandsarbeit, wie das Zusammenleben innerhalb des Verbandes konnte nicht wachsen. Zweifel kamen auf, ob eine Konstellation in so einer Form richtig für die Zukunft war. Die Bedenkzeit der Vorsitzenden wurde noch dadurch verlängert, dass die Mitgliederversammlung im Frühjahr wegen zu geringer Beteiligung abgesagt werden musste. Für den Entscheidungsprozess aber „ wie soll der neue Vorstand aufgestellt sein“ war das sehr förderlich.

Sich für die Vorstandsarbeit zu entscheiden ist nicht mal eben so zu machen. Vorsitzende zu sein bedeutet viel Freizeit dem Verband zur Verfügung zu stellen. Trotz allem bedeutet Vorstandsarbeit aber auch Erweiterung von Wissen, schnelle Informationen zu bekommen, mitsprechen zu können und ein gutes Netzwerk zu haben.

Nach gemeinsamen Gesprächen entschieden dann die neuen, alten Vorsitzenden, weiterhin die Geschicke des Berufsverbandes zu leiten und sich erneut zur Wahl zu stellen.

Gewählt wurden

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1. Vorsitzende | Susanne Schmucker |
| 2. Vorsitzende | Heidi Fitz |
| 3. Vorsitzende | Susanne Vogel |
| Schriftführerin | Edda Broekman |
| Schatzmeisterin | Wiebke Bock |



von links: Edda Broekman(Schriftführung), Susanne Vogel(Vors.), Susanne Schmucker(1. Vorsitzende), Heidi Fitz(Vors.) Wiebke Bock(Schatzmeisterin)

Die Mitgliederversammlung wählte alle einstimmig und freute sich, dass der Berufsverband wieder eine Vorsitzende und ein Vorstandsteam hat.

In ihrer Antrittsrede machte Susanne Schmucker noch einmal deutlich, dass ihr ein Miteinander aller Kolleginnen im Berufsverband sehr am Herzen liegt. Die Mitgliederversammlungen sollen Treffen zum Netzwerken sein und als Informationsplattform dienen.

Nächste Mitgliederversammlung 10. März 2012

Ein wichtiger Punkt der letzten Mitgliederversammlung war der Antrag zur Namensänderung. Schon der Bundesverband hat im letzten Jahr seinen Namen geändert und heißt jetzt

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe (MdH).

Die Mitgliederversammlung hat sich für eine Namensänderung ausgesprochen, damit alle hauswirtschaftlichen Fachkräfte die Möglichkeit haben Mitglied im Verband zu werden. Der neue Name ist

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe (MdH) Niedersachsen e.V.

Die Termine und die Fortbildungsangebote werden auf der Homepage des Berufsverbandes eingestellt.



Teilnehmer der Mitgliederversammlung 2011

Zum Schluss stellten sich die Teilnehmer der MV zu einem Foto zusammen. Wir hoffen für 2012 dass es noch mehr Teilnehmer werden. Schon jetzt sind sie herzlich dazu eingeladen.

(Roswitha Blömers, AK Weiterbildung)

Termine

11.02.2012	Vorstandssitzung
10.03.2012	Mitgliederversammlung
16.03.-18.03.2012	Bundesleistungswettbewerb
24.03.2012	DV-Versammlung/ Bundesverband
19.04.-020.04.2012	Landesentscheid

Geplant sind folgende Veranstaltungen im Sommer 2012

- Ausflug nach Leer, mit Insa Jansen als Stadtführerin und einem Besuch im Teemuseum
- Ausflug ins Küchenmuseum in Hannover, mit Wiebke Bock

Die genauen Termine werden rechtzeitig auf der Homepage veröffentlicht.
Auch andere Veranstaltungen sind da nachzulesen.

Ich möchte noch einmal darauf hinweisen, das die Landesinfo gerne genutzt werden darf um hauswirtschaftliche Ereignisse in Betrieben, in Schulen, von Mitarbeitern, von Auszubildenden bekannt zu geben. Auch die Seite „Mitglieder stellen sich vor“ darf dringend von Mitgliedern beschlagnahmt werden!!!!!!

Einen Herzlichen Dank an alle die für Input gesorgt haben.
Heidi Fitz

Freisprechung 2011

17 neue Meisterinnen beim Zentrum für Hauswirtschaft und Bildung e.V. verabschiedet

Alle Meisterinnen besuchten drei Jahre lang einmal pro Woche den Prüfungsvorbereitungslehrgang des Zentrums für Hauswirtschaft und Bildung e.V. (ZHB) in Braunschweig und stellten sich im dritten Jahr den sechs Einzel-Prüfungen, die innerhalb eines Jahres für die Meisterprüfung zu absolvieren sind. Besonders die Planung, Durchführung sowie die Dokumentation des Arbeitsprojektes als wesentliche Prüfungsanforderung im Teil „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen (HVBL)“ stellte alle vor große Herausforderungen. Als Projektthemen wurden z.B. bearbeitet:

- „Verbesserung der Wohn- und Lebenssituation von alkohol- und medikamentenabhängigen Bewohnern und Patienten, durch Optimierung des hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsangebotes in beiden Einrichtungen des...“
- Entwicklung, Einführung und Umsetzung eines Konzeptes im Bereich „Gesunde und vollwertige Baby- und Kleinkindkost“ im Therapiezentrum für Mutter und Kind ...“

Die sorgfältige und nachhaltige Arbeit der Teilnehmerinnen sowie die unterstützende, intensive Betreuung und Beratung durch die Referentinnen vor und während des Projektzeitraums haben sich gelohnt: Die Prüfungsleistungen waren in diesem Jahr sehr gut, es gab vier Projekte, die vom Prüfungsausschuss im Einser-Bereich benotet wurden.

Während des dritten Lehrgangsjahres wurden alle Prüfungsleistungen im Unterricht praktisch geübt oder in Form von Probeklausuren vorbereitet. Auch die Situationsaufgabe (im Teil Betriebs- und Unternehmensführung) sowie die Präsentation der Ergebnisse des Arbeitsprojektes (HVBL) wurden im Lehrgang geübt und die Absolventinnen erhielten ein Feedback für Ihre Ausführungen sowie die ausgewählten Medien.

In einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess wurde beim ZHB der Lehrgang zur Vorbereitung auf die Prüfung zur Meisterin der Hauswirtschaft gründlich umgebaut und an die fachlichen Anforderungen der Verordnung über die Anforderungen der Meisterprüfung von 2005 angepasst. Die Unterrichtsinhalte wurden überprüft und ergänzt sowie ein inhaltlich aufeinander abgestimmtes neues Unterrichtskonzept erarbeitet. Dies umfasst moderne Ansätze der Beratung, setzt passende, auf erwachsene Lernende abgestimmte, Unterrichtsmethoden ein und fördert die Fach- und Methodenkompetenz durch den Einsatz aktueller elektronischer Medien im Unterricht. Ergänzend hat das ZHB neue Referentinnen gewonnen, die über langjährige praktische Berufserfahrungen als Fach- und Führungskraft im Großhaushalt verfügen und diese im Unterricht an die Meisteranwärterinnen weitergeben können. Dieser Prozess des Umbaus fand in enger Abstimmung mit der zuständigen Stelle, der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, statt. Der Weg hat sich gelohnt: In den letzten zwei Jahren haben 17 Meisterinnen die Prüfungen bestanden! Das Foto zeigt die Meisterinnen des Vorjahres bei der Freisprechungsfeier im Juli 2011.



v.l.n.r.: Christine Düvel, Dorothea Henniges, Evelyn Weigel, Lehrgangsleitung Kathrin Duhsl-Schulz (ZHB), Frauke Appel, Anna Bohne, Sabina Basciani, Irina Novikov, Monika Schulz
Nicht auf dem Foto: Elke Buchholz und Andrea Hübner

Foto: Andrea Ehlert

Liebe Mitglieder

Das Jahr 2011 neigt sich dem Ende entgegen. Viele Eindrücke bleiben in unseren Gedanken fest verankert und begleiten uns ins nächste Jahr. An dieser Stelle möchte ich meinen ganz besonderen Dank an alle aktiven UnterstützerInnen beim Bundesleistungswettbewerb aussprechen. Die Fachtagung mit 100 BesucherInnen und einer interessanten Ausstellung hat das Wochenende in Osnabrück hervorragend abgerundet. Der großartige Einsatz von vielen ehrenamtlichen Helfern hat zum Gelingen der Veranstaltung wesentlich beigetragen. Vielen Dank!

Bei meinem Rückblick gilt mein Dank auch dem Vorstandsteam, die sich für die Arbeit und die Öffentlichkeitswirkung des MdH einsetzen. Ein herzliches Dankeschön auch an alle Mitglieder. Ohne die Unterstützung der Mitglieder ist unsere Arbeit für den Berufsverband nicht möglich.

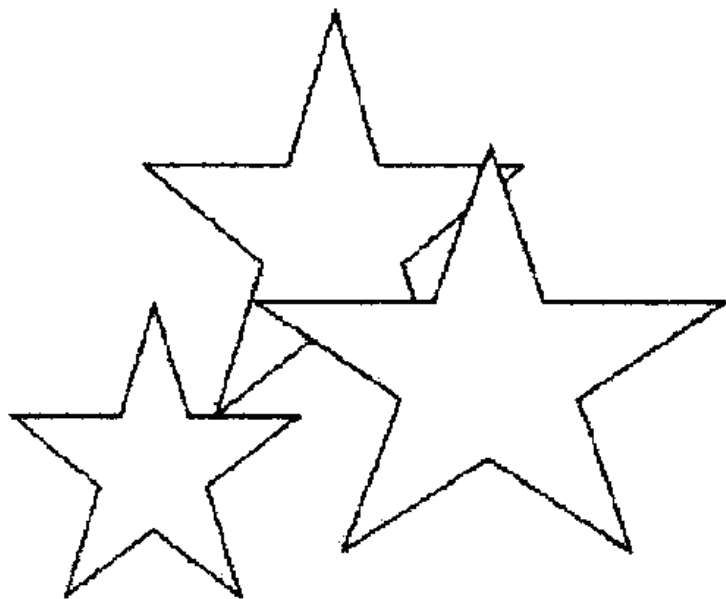
So kann sicherlich Jede/r mit Dankbarkeit auf das Jahr 2011 zurückblicken und mit Erwartung und Freude das Jahr

2012

begrüßen.

Mit herzlichen Grüßen

Susanne Schmucker



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



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