



Ansprechpartnerinnen

1.Vorsitzende	Susanne Schmucker , Sonnentauweg 6, 26135 Oldenburg, Tel. 0441/59436200 E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de
Vertreterinnen	Heiderose Fitz , von-Büren-Str. 2, 49835 Wietmarschen Tel. 05925/354, E-Mail: vorsitz2@bvmdh-niedersachsen.de Susanne Vogel , Drosselweg 24, 49716 Meppen Tel. 05931/5558 , E-Mail: vorsitz3@bvmdh-niedersachsen.de
Beisitzerin	Dagmar Beermann-Zimmer , Tel. 04231/9515871 E-Mail: beerzim@live.de Ingrid Jochim , Tel. 04163/811045 E-Mail: ingridjochim@ewetel.net
Kassenführung	Sonja Hohmann , Tel. 05302/7203 E-Mail: s.hohmann@Ibzh-hi.de
AK Berufl. Bildung	Elke Knake , Tel. 0531/323601 E-Mail: elke.knake@web.de Edda Broekman , Tel. 05924/14889 E-Mail: edda.broekman@gmx.de Ingrid Jochim
Landesverbandsinfo	Susanne Vogel
Leistungswettbewerb Hauswirtschaft	Susanne Schmucker
Öffentlichkeitsarbeit/ Internet	Vorstand insgesamt
Weiterbildung	Gitta Pünt
<u>Ansprechpartner:</u>	
Region Emsland- Grafschaft Bentheim	Roswitha Blömers , Tel. 05924/5410 E-Mail: Ausbilderin53@hotmail.de
Region Braunschweig	Elke Knake
Region Hildesheim	Claudia Ohlendorf , Tel. 05123/8538 E-Mail: cohendorf@web.de
Region Stade	Ingrid Jochim
Region Verden	Dagmar Beermann-Zimmer

www.FrauenOnlineNiedersachsen.de/

www.verband-mdh.de

www.BVMdH-Niedersachsen.de

Qualifizierungslehrgang

Hygienebeauftragte in der Hauswirtschaft

Als hauswirtschaftliche Fach- und Führungskraft in Gemeinschaftseinrichtungen, oder der Lebensmittelverarbeitung müssen Sie steigenden Anforderungen an die Hygiene gerecht werden.

Ein konsequentes und kompetentes Management wird erwartet. Hygienebeauftragte tragen maßgeblich zur Implementierung und Weiterentwicklung von Hygienekonzepten bei. Durch den praxisorientierten Aufbau der Fortbildung, erlangen Sie Sicherheit in Bezug auf die hygienerelevanten gesetzlichen Anforderungen und deren Umsetzung in allen Bereichen der Hauswirtschaft.

Zielgruppe/ Voraussetzungen:

Abgeschlossene Ausbildung als:

- Hauswirtschafter/innen
- Meister/innen der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen

Dauer:

Die Ausbildung erfolgt modular mit einer Hausarbeit. Der Lehrgang endet mit einer Abschlussprüfung und Zertifikat.

1. Teil Freitag (10.00-17.30) + Samstag (09.00-16.30)
2. Teil Samstag (09.00- 17.30)
3. Teil Samstag (09.00-17.30)

Die schriftliche Hausarbeit ist nach Teil 2 auszuarbeiten und zu Beginn von Teil 3 vorzutragen. Die Hausarbeit ist Teil der Abschlussprüfung.

Inhalte:

- Gesetzliche Anforderungen
- Hygienerelevante Objekte
- Grundlagen Mikrobiologie
- Infektionskrankheiten und Infektionsprävention
- Multiresistente Erreger
- Anforderungen der Lebensmittelhygiene
- Reinigung & Desinfektion
- Mitarbeiterschulung
- Compliance Hygieneanforderungen
- Wäscheaufbereitung
- Dokumentation

Termine Herbst 2017, Ort und Kosten werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Ansprechpartnerinnen des Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.

Heidi Fitz, Tel. 05925 3 54, E-Mail: heidi.fitz@ewetel.net
Gitta Pünt, Tel. 05924 7823111, E-Mail: gitta.puent@web.de

Nachqualifizierungslehrgang

Hygiene- nehmen Sie die Verantwortung an!

Hygienische Anforderungen müssen in Bereichen der Lebensmittelverarbeitung, sowie in Gesundheitseinrichtungen konsequent umgesetzt werden. Hygiene und Infektionsverhütung sind aber auch eine wesentlicher Bestandteil von Qualitätssicherungssystemen.

Dabei wird entsprechendes Fachwissen von Mitarbeitern der Hauswirtschaft vorausgesetzt. Dieses Seminar bietet umfangreiche Informationen und praktische Beispiele für die Organisation und Umsetzung der Anforderungen in hygiene relevanten Bereichen.

Inhalte:

- Was gibt es Neues rund um das Thema Hygiene & Desinfektion?
- Anforderungen an die Oberflächenhygiene in Küchen richtig umsetzen
- Sanitärraumreinigung zeitgemäß und gemäß der Anforderungen an den Arbeiterschutz durchführen
- Die TRBA 250- setzen Sie alles um?

Referentin: Sabine R. Mück (Hygiene Consult Mück)

Termin: Samstag, den 25.03.2017 von 9.30- 17.00 Uhr
Ort :VHS Grafschaft Bentheim, Bernhard-Niehues-Straße 49,
48529 Nordhorn

Kosten: 99,-€ für Mitglieder des Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.

120,-€ für Nichtmitglieder

Inklusiv warm/kalte Getränke und Schulungsunterlagen.

Anmeldung und Ansprechpartnerinnen des Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.

Heidi Fitz, Tel. 05925 3 54, E-Mail: heidi.fitz@ewetel.net
Gitta Pünt, Tel. 05924 7823111, E-Mail: gitta.puent@web.de

Anmeldeschluss: 08.03.2017

Bankverbindung: MDH. Niedersachsen,
IBAN: DE 02 2609 0050 0685 7108 01
Volksbank Göttingen eG

FB-Ausbildung Hauswirtschaft und Gastronomie Fachgruppenleitung Bettina Kopp

Berufswettbewerb Fachpraktiker/in Hauswirtschaft 2016

Unter dem Motto „Hauswirtschaft ist vielseitig“ fand am 03. November 2016 der dritte Berufswettbewerb für die Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker Hauswirtschaft in der Ausbildungsabteilung Hauswirtschaft und Gastronomie im DIAKOVERE Berufsbildungswerk Hannover statt.

22 Auszubildende aus zwei Kammerbezirken, Hannover und Uelzen/Celle nahmen teil und brachten über Zutaten, Schneidwerkzeuge, Anrichtegereschirr bis hin zum betriebseigenen Geschirrtuch alles selber mit.

Nachdem der Ausbildungsleiter Herr Gattermann ein paar Begrüßungsworte sprach nahm die Jury die jeweils zugeordneten Teilnehmenden in ihre Obhut und schon ging es los.

Jede/r Auszubildende/r stellte eine Fingerfoodplatte für vier Personen her, bestimmte verschiedene Obstsorten und im Team wurde der Einkauf fachgerecht eingelagert. Darüber hinaus waren Schriftliche Aufgaben einschließlich Mathematikaufgaben zu bearbeiten.

Eine 12köpfige Jury, bestehend aus Ausbilderinnen, BS-Lehrerinnen und Lehrer und Auszubildenden des 3.

Ausbildungsjahres

Hauswirtschaftlerin und Koch

beurteilte die unterschiedlichen

Aufgaben. Sie machte sich ein Bild

von den praktischen und

theoretischen Fachkenntnissen und

zeigten sich von den Leistungen

beeindruckt.

Bettina Kopp, Fachgruppenleiterin für die Ausbildung Hauswirtschaft und Gastronomie und Verena Philipp, Koordinatorin für den hauswirtschaftlichen Bereich in der BBS 7 - Anna-Siemsen-Schule-, organisierten mit viel Engagement und Freude den Berufswettbewerb für die Auszubildenden im 2.

Ausbildungsjahr. Am Ende des langen Wettbewerb-Tages überreichten sie die Teilnehmerbescheinigungen, die Trostpreise und natürlich auch die Pokale.

Den Siegerpokal für den ersten Platz mit 92,5 von 100 Punkten nahm **Frau Zlata Kuruova**, BBW Hannover in Empfang.

Der zweite Platz ging an **Frau Jaqueline Schlemmermeyer**, DAA Celle und Dritte wurde **Frau Jasmin Nowitzki**, SBH-Nord.

Frau Blankenforth von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen sprach abschließende Worte und stellte unter anderem fest, dass dieser Tag für alle Teilnehmenden eine hervorragende Übungsmöglichkeit für die Zwischenprüfung war. **Bettina Kopp, 10.11.2016**



Ein Festbraten zum Jubeljahr

Die Firma RÖMERTOPF® Keramik GmbH & Co. KG wird 2017 ihren runden Geburtstag feiern. Vor genau 50 Jahren wurden RÖMERTÖPFE® erstmals auf der Handelsmesse in Hannover vorgestellt und galten als Neuentdeckung auf dem Kochgerätemarkt. „Schmoren im eigenen Saft, Dunstgaren - die gesündeste Zubereitung von Speisen - ohne Verwendung von zusätzlichem Fett, die schlanke Küche wurde zum Inbegriff für gesunde Ernährung...“ heißt es hierzu auf Internetseite der Firma.

Im Laufe der Zeit wurden über 28 Millionen RÖMERTÖPFE® aus Naturton produziert. Als deutsches Produkt wird der RÖMERTOPF® aus den heimischen Tonvorkommen des Westerwaldes in Ransbach-Baumbach in Rheinland-Pfalz hergestellt und nur an diesem Standort produziert.



Ein RÖMERTOPF® ist ein Topf aus Ton, oft versehen mit einem Deckel aus gleichem Material. Die Zubereitung der Speisen erfolgt im Backofen. Er wurde in der deutschen Küche hauptsächlich in den 1970er und 1980er Jahren populär.

Doch schon in der Zeit der Jäger und Sammler wurde Ton genutzt, um die erlegten Tiere zu umhüllen und beim Garen im offenen Feuer vor der Asche zu schützen. Die Asiaten töpferen das Gargut ein und gruben es zum Garen in die Erde. Die Römer haben das Garen im eigenen Saft mit Ton perfektioniert und schon in einem Tontopf Gemüse, Fleisch und Fisch gegart.

Anlässlich ihres Jubeljahres hat die Firma RÖMERTOPF® Keramik GmbH & Co. an einige Hauswirtschaftsschulen Starter Pakete verteilt, auch das Landesbildungszentrum für Hörgeschädigte in Hildesheim gehörte zu den ausgewählten Schulen.

Am Freitag, den 23. September war es dann soweit. Ein großes Paket wurde abgegeben und alle waren sehr gespannt, was sich darin befinden würde. Das Auspacken hat allen riesige Freude bereitet, wie auf den Fotos zu sehen ist.



Insgesamt wurden 22 RÖMERTOPF® Artikel ausgepackt, sowie zahlreiche Unterlagen und Informationen rund um das Kochen mit diesen Tontöpfen. Eifrig wurde geblättert und die Verwendung der Töpfe besprochen. Die Meisterinnen planen für die nahe Zukunft eine Projektwoche „RÖMERTOPF®“ und die Auszubildenden dürfen sich aus den mitgelieferten Kochbüchern Lieblingsrezepte aussuchen. Das wird ein Festschmaus zum Jubeln.



Berufswettbewerb der Fachpraktiker Hauswirtschaft

Hauswirtschaft ist vielseitig.....

Unter diesem Motto fand der Berufswettbewerb der Fachpraktiker Hauswirtschaft 2016 am LBZH in Hildesheim statt. Ein aufgabenreicher aber auch erfolgreicher Tag für 24 Auszubildende im Fachbereich Hauswirtschaft. Als Vorbereitung für die Zwischenprüfung oder Abschlussprüfung nutzen die jungen Teilnehmer die Chance, schon einmal zu zeigen, was sie können.

In der Hauswirtschaft ist tierisch was los

Wettbewerb für Fachpraktiker findet zum zweiten Mal am LBZH Hildesheim statt. Am 27. Oktober hat der Berufswettbewerb der Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker Hauswirtschaft im Landesbildungszentrum für Hörgeschädigte in Hildesheim stattgefunden. 24 Auszubildende aus verschiedenen Betrieben im zweiten und dritten Lehrjahr haben an diesem hauswirtschaftlichen Berufswettbewerb teilgenommen. Vom LBZH Hildesheim gab es drei Teilnehmerinnen: Vanessa Sass, Antonia von Wagner und Isabel Mundt.

Begrüßt wurden die Teilnehmer durch Frau Weiß und Frau Hohmann. „Die Auszubildenden können

bei dem Wettbewerb ihre Kenntnisse und Fähigkeiten in der Theorie und Praxis unter Beweis stellen und sich in prüfungsähnlicher Situation ausprobieren.“, sagte Frau Hohmann. „Der Tag soll etwas für die persönliche Entwicklung bringen.“

Der Wettbewerb untergliedert sich in praktische und theoretische Aufgaben. Als praktische Aufgabe sollten die Teilnehmer eine „Partyplatte“ für vier Personen unter Verwendung von frischen Zutaten zubereiten, anrichten und garnieren.

Bei der Teamaufgabe mussten Lebensmittel nach dem richtigen Lagerort sortiert werden und bei einer Bestimmungsaufgabe mussten 13



unterschiedliche Früchte erkannt und bestimmt werden. Die Fachtheoretischen Aufgabe wurden in Form einer Klausur absolviert. Hier wurden Fragen zur Arbeitsorganisation, Ernährung, Wäschepflege gestellt und verschiedene Rechenaufgabe mussten gelöst werden.

In drei verschiedenen Gruppen wurden die Aufgabenblöcke in unterschiedlicher Reihenfolge abgearbeitet.

Die Ergebnisse konnten sich alle sehen lassen. Mit viel Liebe zum Detail wurden einige Platten dekoriert. Eine Vorliebe für tierische Motive ließ sich deutlich erkennen.



Die Juroren des Wettkampfes waren Ausbilder, Hauswirtschafts-Lehrer verschiedener Berufsschulen und Mitglieder der Landwirtschaftskammer Northeim.

Die Beurteilung fiel den Prüfern sicher nicht leicht, aber um 17Uhr konnten die Erstplatzierten ihre Urkunden und Präsente dann endlich in Empfang nehmen.

- 1. Platz 2. Lehrjahr: Maurice Cichos 1. Platz 3. Lehrjahr: Saskia Hartmann
- 2. Platz (2./3. Lehrjahr): Deborah Vorjohann
- 3. Platz (punktgleich): Julia Thiel und Leas Katharina Pohl



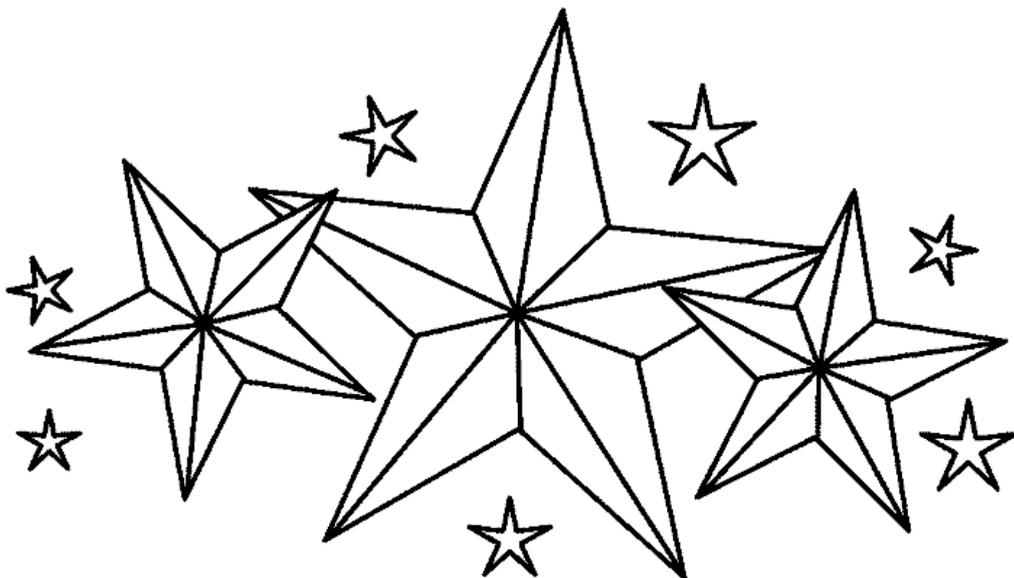
Zur erfolgreichen Teilnahme, gratuliert der Landesband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V. ganz herzlich!

Termine

25.02.2017	Vorstandssitzung Thema: „ Weiterführende Arbeit im Verband“
31.03.2017- 01.04.2017	Landesleistungswettbewerb in Oldenburg
30.03.2017 02.03.2017	Deutsche Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft in Neusäß
29.04.2017	Vorstandssitzung
23.09.2017	Mitgliederversammlung in Hildesheim mit Programm

Den Mitgliedern des Landesverbandes
hauswirtschaftlicher Berufe MdH
Niedersachsen e.V. wünschen wir

**Frohe Weihnachten und
einen guten Start ins Neue Jahr**



Mitgliederversammlung

Protokoll

Mitgliederversammlung **17.09.2016 in Oesede**

		Ausführende
Anwesende	siehe Anwesenheitsliste	Anhang
Beginn/Ende	13:00 – 16.00	
	Mitgliederversammlung	
TOP 1	Susanne Schmucker begrüßte alle Teilnehmer	
TOP 2	Tagesordnung wird genehmigt Der Tagesordnungspunkt 10 wird auf 3 verschoben. (Satzungsänderungen wird vorgezogen)	
TOP 3	Nach der Korrekturlesung wird Dagmar Beermann- Zimmer diese, den Flyer und die Geschäftsordnung schriftlich anpassen. Anschließend geht alles an den erweiterten Vorstand, dann zum Notar. Die Satzungsänderung geht im kommenden Jahr, 2017, als Anhang mit an die Einladung zur Mitgliederversammlung.	Dagmar Beermann-Zimmer
TOP 4	Genehmigung des Protokolls vom 10.10.2015. Das Protokoll wird einstimmig genehmigt.	
Top 5	Bericht Vorsitzende/ Geschäftsstelle	Susanne Schmucker
Top 6	Bericht der Kassenführerin	Wiebke Bock
Top 7	Bericht der Kassenprüferinnen: Christel Wittenberg, 12.05.2016 Angrit Bade, 25.07.2016	Anhang
Top 8	Entlastung des Vorstands- Einstimmig	
Top 9	Wahl eines/einer Kassenführer/in Vorschlag - Sonja Hohmann Sonja Hohmann ist einstimmig zur	

	Kassenführerin gewählt worden.	
Top 10	Wahl eines Kassenprüfers/Kassenprüferin Angrit Bade bleibt Kassenprüferin. Zur Wahl der zweiten Kassenprüferin wird Anni Schülzke vorgeschlagen. Anni Schülzke wird einstimmig gewählt.	
Top 11	Bericht aus den Arbeitskreisen liegt nicht vor.	
Top 12	Termine 2016/2017 - Aktualisierung der Homepage. In Zusammenarbeit mit Herrn Winter. - 23.09.2016 Fachpraktiker Wettbewerb in Hildesheim - 29.09.2016 Landesfrauenrat (Wiebke Bock, Sonja Hohmann) - 19.10.2016 Mitgliederversammlung LAG HW Verden - 31.03.2017- 01.04.2017 Landesleistungswettbewerb Oldenburg/ Westerstede - 23.09.2017 Mitgliederversammlung in Hildesheim mit Besichtigungsprogramm	
Top 13	Verschiedenes Überarbeitung des Flyers Überlegungen, einmal jährlich eine interessant gestaltete Mitgliederversammlung durchzuführen. Homepage optimieren.	
	Ende 16:20 Uhr	

Heidi Fitz
Protokollführerin

Susanne Schmucker
Vorsitzende

Landesverband Hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.



Susanne Schmucker, Sonnentauweg 6, 26135 Oldenburg, 0441/59436200 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 00**