

26. Bundesleistungswettbewerb

für Auszubildende in der Hauswirtschaft

Welttag der Hauswirtschaft

Hauswirtschaft bietet Chancen

Vom 19.03.- 22.03. 2015 an der BBS 3 Stade, Glückstädter Straße

Schirmherrschaft Stephan Weil, Niedersächsischer Ministerpräsident

Veranstalter: Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe e. V.



Strahlende Gesichter bei der Siegerehrung des Bundesleistungswettbewerbs.

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

Die Aufgabenstellung für die Teamarbeit :

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

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

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

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

Theorie:

60 Minuten Zeit stehen zur Verfügung für folgende Aufgaben

Zwei Aufgaben zur Allgemeinbildung

Drei Aufgaben zu Wirtschafts- und Sozialkunde

Vier Aufgaben zu Versorgungsleistungen

Drei Aufgaben zu Betreuungsleistungen

Betreuung:

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

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

Für das Kundengespräch stehen 10 Minuten zur Verfügung (Rollenspiel)

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

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

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

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

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

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

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

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



Freitag 20. März 2015
 Rundgang durch die Fachräume.
 Frau Kruse – Andreasson und Frau Tönjes stellen
 den Inhalt des Warenkorbes vor.

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



„Wir lernen uns kennen“
 Bundesländer-Puzzle



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

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





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

Rechts: Anita Groh-Allgaier Bundesverband MdH AK Berufliche Bildung

Links: Brigitte Weniger Bundesverband MdH Sonderbeauftragte Bundesleistungswettbewerb

Team Rot bei der Planung der praktischen Aufgaben. Brunch Komponenten für 25 Personen aus dem vorgegebenen Warenkorb zusammenstellen lautet es im Text. Ideen wurden gesammelt und auf dem Flip Chart festgehalten.

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



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

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

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

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



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

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



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

Im Hintergrund die Scouts der Schule mit der Lehrkraft.



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

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

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



Die Speisen sind zu einem festlichen Büfett aufgebaut.

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



Die Gäste wurden verwöhnt mit einem umfangreichen kulinarischen Angebot.



Die Auswahl fällt schwer bei den vielen köstlichen Speisen.



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

Die BBS 3 stellt sich als multikulturelle Schule vor.



Begrüßung der 1. Vorsitzenden des
Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe,
Claudia Forster – Bard



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

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



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

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

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

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





Bekanntgabe der Ergebnisse und Übergabe der Sachpreise

Sonderpreise für herausragende Leitungen:

Theorie an Simone Schubert

Team an Ina Böker

Betreuung an Melina Kraska

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



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

Von links, Monika Haspel, Andrea Sturm Bayern

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

Ina Böker, Ingrid Seggewiß, Nordrhein-Westfalen

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





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

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



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

Bericht: Ingrid Jochim

Fotos: Ingrid Jochim