

Bundesleistungswettbewerb 2014

Welttag der Hauswirtschaft
Soziale Gemeinschaften durch Hauswirtschaft stärken

Der 25. Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft fand in der Ruth-Pfau-Schule Leipzig unter der Schirmherrschaft von Stanislaw Tillich, dem Ministerpräsidenten des Freistaates Sachsen, vom 21-23. März 2014 in Leipzig statt.

Das Thema lautete: Soziale Gemeinschaften durch Hauswirtschaft stärken. 18 Teilnehmerinnen und 3 Teilnehmer aus zehn Bundesländern, hatten sich in den vorangegangenen Landeswettbewerben für die Teilnahme am jährlich stattfindenden Bundeswettbewerb qualifiziert.

Der Wettbewerb wird vom Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe in Zusammenarbeit mit dem jeweiligen Landesverband durchgeführt.

Die angehenden Hauswirtschafterinnen/ Hauswirtschafter zeigten unter Wettbewerbsbedingungen ihr Können.

Die Aufgabenstellung erforderte Fachkompetenz, Allgemeinwissen, Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit und Flexibilität.

- **Teamarbeit:** Im Rahmen des Schüleraustausches mit der Schweiz übernimmt Ihre Einrichtung die Verpflegung für 25 Personen. Bereiten Sie mit Ihrem Team ein Abendessen zu, das in Büffetform angeboten wird.
- Aus einem bereitgestellten Warenkorb ist unter Verwendung der enthaltenen Lebensmittel im Team eine Arbeitsplanung, Speisenauswahl
- mit Rezeptvorlagen und Speisenaufstellern zu erarbeiten (180 Min. Zeit)
- Für die praktische Umsetzung in der Küche hat das Team 120 Min. Zeit

- **Betreuung:** In der benachbarten Gemeinschaftsschule findet nach der Leipziger Buchmesse mit dem Partnerland Schweiz ein Schüleraustausch statt. Ihre Einrichtung wird angefragt, ob sie die Verpflegung der Teilnehmer übernehmen kann. Die Hauswirtschaftsleitung bittet Sie, mit der Schulleitung ein Beratungsgespräch zu führen.
- 10 Min. Gesprächsdauer, mit anschließendem Reflexionsgespräch.

- **Theorie:** Zwei Aufgaben zur Allgemeinbildung
- Vier Aufgaben zu Wirtschafts- und Sozialkunde
- Vier Aufgaben zu Versorgungsleistungen
- Vier Aufgaben zu Betreuungsleistungen
- Für die Lösung der Aufgaben stehen 60 Min. Zeit zur Verfügung.

Die Auszubildenden zeigten während des Wettbewerbs Teambereitschaft, Fachwissen und ein hohes Maß an Flexibilität, sich auf neue Situationen während des Wettbewerbs einzustellen.

Der Bundeswettbewerb war sowohl durch den Bundesverband und die Kolleginnen der Ruth- Pfau –Schule optimal vorbereitet.

Für den Landesverband Niedersachsen konnten Heide Kruse-Andreasson und Ingrid Jochim als Beobachter nach Leipzig fahren, um sich einen Gesamtüberblick zum Ablauf für den Bundeswettbewerb 2015 in Stade an der BBS 3 zu verschaffen. Es wurde uns während des Wettbewerbs ermöglicht bei der Teamaufgabe, in den Küchen und beim Beratungsgespräch als stille Beobachter dabei zu sein. Brigitte Weniger war sehr aufgeschlossen bei anstehenden Fragen die uns im Verlauf der Tage kamen. Herzlichen Dank für die Unterstützung.

Die Siegerehrung fand im festlichen Rahmen statt.

Die Moderation des Abends hatte Brigitte Weniger, Vorsitzende des AK BLW.

Die Teilnehmer zogen mit der jeweiligen Landesfahne in den Festsaal ein.

Die musikalische Begleitung erfolgte durch das Salamander-Fagotte Orchester.

Grußworte folgten:

- durch die Schulleitung Herrn Andreas Bidmon
- durch den Präsidenten des Sächsischen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie Herrn Norbert Eichkorn.
- die Bundesvorsitzende des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe Claudia Forster-Bard

Den Festvortrag hielt die Gleichstellungsbeauftragte der Stadt Leipzig Frau Genka Lapön.

Die Siegerehrung erfolgte durch die Vorsitzende des Arbeitskreises Berufliche Bildung im Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V

Frau Anita Groh-Allgaier, unterstützt durch Herrn Eichkorn und Frau Gisela Würzer.

Die Siegerinnen des Wettbewerbs sind Auszubildende aus Bayern und Baden-Württemberg.



Isabelle Flamisch erreichte mit ihrer Gruppe in der Teambewertung den 1. Platz. Die Teilnehmer erhielten einen Sonderpreis.



Die symbolische Übergabe eines Sparschweins an Wiebke Bock als Schatzmeisterin des Landesverbandes Niedersachsen.



Nach der Preisverleihung wurde das festliche Buffet für alle Gäste eröffnet. Es gab die Gelegenheit für einen regen Austausch und nette Gespräche.

Für alle Teilnehmer/innen, Jurorinnen, Organisatorinnen und Begleitpersonen fand am Freitag, 21. März im traditionellen Auerbachs Keller ein gemeinsames Abendessen statt.





Niedersachsen wurde durch 2 Teilnehmerinnen beim Bundesentscheid vertreten.
Isabelle Flamisch Ausbildungsbetrieb, Dünenhof Hotel und Gruppenhäuser,
Cuxhaven
Rieke Meyer, Ausbildungsbetrieb, Milchhof Rahders, 27616 Lunestedt.



auf dem Foto von links: Heide Kruse-Andreasson, Rieke Meyer, Ingrid Jochim, Isabelle Flamisch und Wiebke Bock

Nach drei ereignisreichen Wettbewerbstagen traten am Sonntag nach dem Frühstück alle die Heimreise an.

Ingrid Jochim