

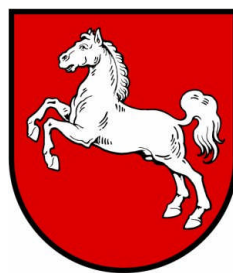


**22. Bundesleistungswettbewerb
für Auszubildende in der Hauswirtschaft
vom 25. - 27. März 2011 in Osnabrück-Haste**

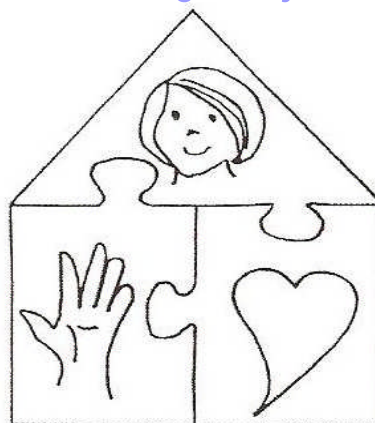
**Welttag der Hauswirtschaft
Hauswirtschaft schafft Lebensqualität**

-Markt mit Zukunft-

Dokumentation



Starke Leistung für jedes Alter



Zum 22. Mal fand der Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft statt.

Die Schirmherrschaft übernahm Dr. Bernd Althusmann, Kultusminister des Landes Niedersachsen.

Die Durchführung des Bundesleistungswettbewerbes wird durch die finanzielle Unterstützung durch das Niedersächsische Kultusministerium gefördert.

Qualifizierte und engagierte Auszubildende aus ganz Deutschland stellten sich dem Leistungsvergleich. Neben theoretischen und praktischen Fähigkeiten im Berufsfeld Hauswirtschaft waren Kompetenzen wie Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Kooperationsfähigkeit sowie Eigenständigkeit und Aufgeschlossenheit Kriterien für die Leistungsbewertung.

Der diesjährige Bundesleistungswettbewerb stand unter dem Motto:

Welttag der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaft schafft Lebensqualität
Markt mit Zukunft –

und wurde durchgeführt vom 25.-27. März 2011

in den Berufsbildenden Schulen des Landkreises Osnabrück-Haste, Niedersachsen

Der Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft bietet die Gelegenheit zu zeigen wie Hauswirtschaftliche Führungskräfte sich durch ein maßgeschneidertes Dienstleistungsangebot auf die Veränderung der Sozialstruktur, die Individualisierung und den Wertewandel eingestellt haben.



Vorsitzende Susanne Schmucker
Berufsverband der Meisterinnen und Meister
der Hauswirtschaft Niedersachsen e.V.

Veranstalter:	Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.
Organisation:	Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft Niedersachsen e.V.
Schirmherrschaft:	Dr. Bernd Althusmann, Kultusminister des Landes Niedersachsen
Veranstaltungsort:	Berufsbildende Schulen des Landkreises Osnabrück – Haste, Am Krümpel 36-38, 49090 Osnabrück

Vorwort für die Veröffentlichung des Berufsverbandes der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft Niedersachsen e.V. zum Bundesleistungswettbewerb 2011

Schirmherrschaft Dr. Bernd Althusmann, Kultusminister des Landes Niedersachsen

Die professionelle Hauswirtschaft hat sich zu einem zukunftsorientierten Dienstleistungsbereich entwickelt. Die Nachfrage nach personenbezogenen und haushaltsnahen Dienstleistungen ist in den letzten Jahren nicht nur im öffentlichen, sondern auch im privaten Bereich ständig gestiegen. Tagesstätten, Bildungseinrichtungen, Krankenhäuser, Kur- und Seniorenheime sowie Kindergärten und Schulen verlangen zunehmend nach qualifizierten hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften.

Vor dem Hintergrund der demografischen Entwicklung prognostizieren Experten einen weiter wachsenden Markt vor allem im Bereich der personenorientierten Dienstleistungen für ältere Menschen. Hier ist eine fundierte Berufsausbildung mit hoher Eigenverantwortlichkeit gefordert. Hauswirtschaftliche Profession ist notwendig – und wichtiger denn je. Hauswirtschaft als Dienstleistungsberuf ist mit Blick auf die gesellschaftlichen Entwicklungen ein Zukunftsberuf. Gemeinsame Anstrengung muss es daher sein, ein Bild in unsere Gesellschaft zu etablieren, das richtungweisend die Attraktivität des Berufsbildes in der Hauswirtschaft beispielsweise umschreiben könnte als Beruf mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten, mit guten Verdienstaussichten und flexiblen Arbeitszeiten, der gute Entwicklungs- und Aufstiegschancen bietet und eine problemlose Vereinbarkeit von Familienarbeit und Beruf ermöglicht.

Der Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft bietet die Gelegenheit, die vielfältigen Kompetenzen der angehenden Fachkräfte in diesem zukunftsorientierten Berufsbereich einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen. Sehr gerne habe ich deshalb in diesem Jahr die Schirmherrschaft für den Bundesleistungswettbewerb Hauswirtschaft übernommen. Die Ausbildung von qualifizierten Nachwuchskräften ist eine wesentliche Aufgabe für die Zukunft unseres Landes. Wissen und praktisches Können sind das Startkapital für einen erfolgreichen Berufsweg.

Das diesjährige Motto des Bundesleistungswettbewerbs: „Hauswirtschaft schafft Lebensqualität – Markt mit Zukunft“ forderte die Wettbewerbsteilnehmerinnen und Teilnehmer dazu auf, vielfältige Ideen und Rezepte für die Versorgung in einem Mehrgenerationenhaus zu entwickeln. Die kreativen Ergebnisse, die in diesem Rezeptheft versammelt sind, zeugen von Wissen und praktischem Können und laden zum Nachahmen ein. Den Verantwortlichen danke ich für ihr großes Engagement, ohne das die Durchführung des Bundesleistungswettbewerbs nicht möglich gewesen wäre. Es wäre wünschenswert, wenn e zunehmend gelänge, in der Gesellschaft eine dem Berufsbild entsprechende Anerkennung zu festigen. Dazu leistet der vom Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft in Niedersachsen organisierte Bundesleistungswettbewerb Hauswirtschaft 2011 einen wichtigen Beitrag.

Dr. Bernd Althusmann, Kultusminister des Landes Niedersachsen



**Eingangsbereich der Berufsbildenden Schulen
des Landkreises Osnabrück-Haste**

Eröffnungsrede, Schulleiter Herr Befeldt Berufsbildende Schulen des Landkreises Osnabrück-Haste

Sehr geehrte Damen und Herren,

als Leiter dieser Schule möchte ich Sie ganz herzlich bei uns begrüßen. Stellvertretend für alle, die von nah und fern angereist sind, möchte ich Frau Susanne Schmucker als Vorsitzende des Berufsverbandes der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft Niedersachsen e.V., Frau Petra Stubakow, Vorsitzende des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V., Frau Ruth Weizenegger als fundus-Redaktionsvorsitzende sowie die Mitglieder des Arbeitskreises Bildung im Bundesverband Hauswirtschaft begrüßen.

Mein besonderer Gruß gilt allerdings natürlich den Siegerinnen, den erfolgreichen Teilnehmerinnen an den Landesentscheiden, die den Weg zu uns nach Osnabrück gefunden haben, um sich auf Bundesebene dem Wettbewerb zu stellen. Ich freue mich sehr, Sie hier begrüßen zu dürfen.

Ich begrüße Sie alle ganz herzlich auch im Namen unseres Kultusministers Herrn Dr. Althusmann, der Schirmherr dieses Bundesleistungsentscheids ist.

Osnabrück ist eine Stadt voller Vielfalt. Osnabrück ist nicht nur eine Stadt des Wettkampfes, sondern Osnabrück bezeichnet sich als Friedensstadt, denn hier wurde nach jahrelangen zähen Verhandlungen 1648 mit dem westfälischen Frieden der 30-jährige Krieg beendet. Die Delegation aus vielen europäischen Ländern haben ihre Bewirtungskosten nach Aussagen unseres Oberbürgermeisters allerdings bis heute nicht beglichen.

Osnabrück hat allerdings einige bedeutende Söhne, zu erwähnen ist dabei der Schriftsteller Erich-Maria Remarque, der mit seinem Roman über den 1. Weltkrieg „Im Westen nicht neues“ weltberühmt wurde; der jüdische Maler Felix Neumann, der nach langer Verfolgung im Konzentrationslager Auschwitz ermordet wurde sowie natürlich unser Bundespräsident Christian Wulff.

Mein besonderer Dank gilt meinen Kolleginnen, die sich in der Vorbereitung und Organisation des Bundesleistungsentscheides außerordentlich stark engagiert haben, stellvertretend möchte ich hier nur Frau Ilse Aper und Frau Eva-Maria Arndt sowie Herrn Egon Böttcher nennen, sowie last but not least die Schülerinnen der Zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft, die angehenden hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen.

Für Sie, liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer, stellt dieser Bundesleistungsentscheid natürlich eine besondere Herausforderung dar, er gibt Ihnen Gelegenheit, Ihre erarbeitete Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz unter Beweis zu stellen und sich auch auf Ihre Abschlussprüfungen vorzubereiten. Ich wünsche Ihnen bei beidem recht viel Erfolg.

Herr Befeldt, Schulleiter der Berufsbildenden Schulen des Landkreises Osnabrück-Haste



Eröffnung des Bundesleistungswettbewerbes



Programm

Freitag, 25. März 2011

bis 15.00 Uhr	Anreise der Teilnehmerinnen und Teilnehmer, Anreise der Jury, Kaffee
15.00 Uhr	Eröffnung und Begrüßung
15.15-16.45 Uhr	Briefing der Juroren und Teilnehmerinnen und Teilnehmer
ca. 16.15 Uhr	Besichtigung der Räume
17.00 Uhr	Beginn des Wettbewerbs (Teamarbeit)
19.15 Uhr	Gemeinsames Abendessen

Samstag, 26. März 2011

08.00-17.00 Uhr	Wettbewerb
18.30 Uhr	Festlicher Abschluss mit Siegerehrung

Sonntag, 27. März 2011

ab 8.00 Uhr	gemeinsames Frühstück, Abreise
-------------	--------------------------------

Organisationsteam der BBS Osnabrück-Haste

Vielen herzlichen Dank!



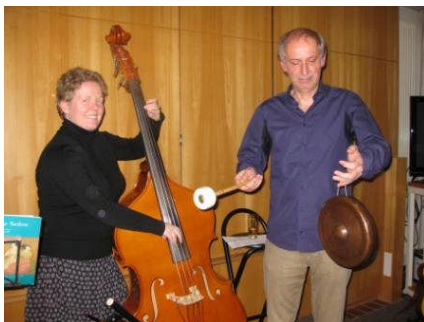


Brigitte Linder, Allgäu
Ulrike Becker, Saarland
Gabriele Lindenborn, Hessen
Anneliese Öhm, Bayern
Helga Zerb, Hessen
Ursula Drexler, Mecklenburg-Vorpommern
Martin Hartmann, Baden-Württemberg
Angrit Bade, Niedersachsen
Eva-Maria Tenner-Au, Rheinland-Pfalz
Markus Meutstege, Niedersachsen

Anita Munz, Baden-Württemberg
Inga Bohnenkamp, Schleswig-Holstein
Ellen Grünhaldt, Sachsen
Barbara Thomsen, Mecklenburg-Vorpommern
Ingrid Seggewiß, Nordrhein-Westfalen
Susanne Hebestreit, Thüringen
Anita Groh-Allgaier, Baden-Württemberg
Julia Roters, Nordrhein-Westfalen
Dörthe Junge, Schleswig-Holstein
Margarete Albrecht, Schleswig-Holstein

Abendprogramm am Freitag

Ort: Haus Ohrbeck, Katholische Bildungsstätte (Am Boberg 10, 49124 Georgsmarienhütte)



Bezaubernde Märchen

mit dem Märchenerzähler Werner Deflorian
und Martina Binning, Flöte und Kontrabaß

Das Abendbüfett





Bayern

Angela Neumeier
Maria Hobauer



Hessen

Heika Kornnagel
Lena Sommer



Rheinland-Pfalz

Daniela Adler
Laura Brockhaus



Schleswig-Holstein

Corinna Helene
Piening
Christiane Teibes



Saarland

Laura Preuß
Dave Volkmar



Nordrhein-Westfalen

Theresia Osterland
Katja Voth



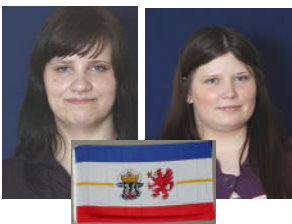
Sachsen

Deborah Seewald



Thüringen

Sarah Rother



Mecklenburg-Vorpommern

Susanne Mohns
Anne Winkler



Baden-Württemberg

Joanna Stadler
Dorothea Link



Niedersachsen

Jennifer Bruns
Christin Winkler
Magdalena Fausak

Aufgabe Theorie

Familienstrukturen und Lebensweisen haben sich verändert und werden sich in Zukunft weiter verändern. Die Zahl älterer Menschen, Alleinerziehender, steigende Erwerbsquoten vor allem bei Frauen und Haushalten ohne grundlegende hauswirtschaftliche Kenntnisse führen zu einem sozial-demografischen Wandel.

Der Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft bietet die Gelegenheit zu zeigen, wie hauswirtschaftliche Fachkräfte sich durch ein maßgeschneidertes Dienstleistungsangebot auf diese Veränderungen der Sozialstruktur, die Individualisierung und den Wertewandel eingestellt haben.

Die auf das Thema bezogenen Aufgaben werden am Wettbewerbstag gestellt.
Zu erreichende Punktzahl: 80 Punkte

Umfang:

- 2 Aufgaben zur Allgemeinbildung
- 4 Aufgaben Wirtschafts- und Sozialkunde
- 3 Aufgaben zu Versorgungsleistungen
- 5 Aufgaben zu Betreuungsleistungen

Für die Lösung der Aufgaben stehen den Teilnehmerinnen und Teilnehmer 60 Minuten zur Verfügung. Erlaubtes Hilfsmittel: Taschenrechner.



Während der fachtheoretischen Prüfung

Aufgabe Präsentation

Hauswirtschaft schafft Lebensqualität - Markt mit Zukunft -

Zeigen Sie zukunftssträchtige Einsatzmöglichkeiten für Hauswirtschaftler/innen und entwickeln Sie ein Marketingkonzept.

Die Präsentation findet in einem Klassenraum statt und sollte 10 Minuten dauern.

Für die Vorbereitung stehen 10 Minuten zur Verfügung.

Stellwand, Overhead-Projektor und Tafel stehen zur Verfügung.

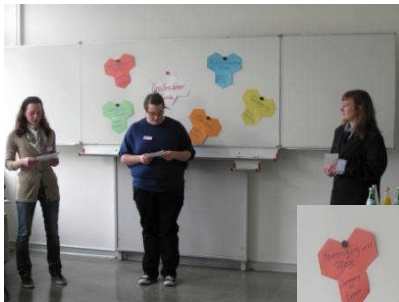


Aufgabe Teamarbeit

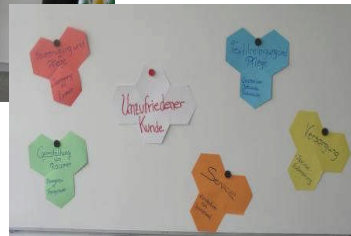
Das Tagungshaus Haste ist für das Wochenende vollständig ausgebucht.
Bankmanager treffen sich zu ihrer Jahrestagung. Aufgrund eines Streiks fällt die Hauswirtschaft aus.
Schildern Sie die Zustände im Tagungshaus!
Welche Erkenntnisse nehmen die Tagungsteilnehmer mit nach Hause?

Freitag, 25. März 2011: Vorbereitungszeit im Team 60 Minuten

Samstag, 26. März 2011: Durchführung 120 Minuten, Hilfsmittel: vorhandene Materialien



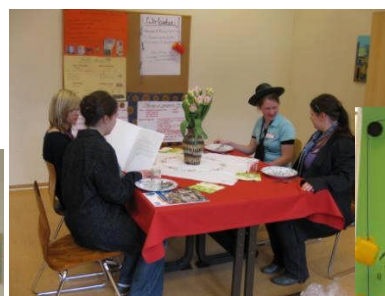
Team Blau
Laura Preuß
Magdalena Fausak
Marina Hobauer



Team Gelb
Christiane Teibes
Lena Sommer
Sarah Rother
Deborah Seewald



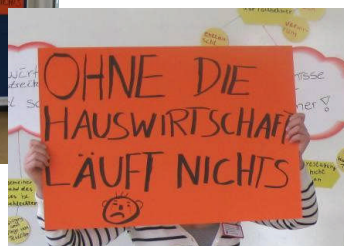
Team Orange
Susanne Mohns
Jennifer Bruns
Laura Brockhaus



Team Rot
Joanna Stadler
Christin Winkler
Katja Voth
Anne Winkler



Team Violett
Heika Kornnagel
Theresia Osterland
Daniela Adler



Team Grün
Dorothea Link
Corinna Helene Piening
Dave Volkmar
Angela Neumeier



Aufgabe Nahrungszubereitung



Sie arbeiten als Hauswirtschafterin in einem neu errichteten Mehrgenerationenhaus in Osnabrück-Haste. Im Rahmen der Eröffnungsfeier des Mehrgenerationenhauses wird den Gästen ein kalt-warmes Büfett angeboten. Stellen Sie für dieses Büfett verschiedene Komponenten für je 8 Personen her. Es stehen Ihnen 16,00 € zur Verfügung. Gesamtarbeitszeit: 120 Minuten



Christiane Teibes

Obstsalat
Quarkspeise
Kartoffelspalten
Hähnchenpfanne



Lena Sommer

Frankfurter Grüne
Soße an
Babykartoffeln
Würstchen-Paprika-
Spieße
Eierpaste auf
Vollkornbrot
Bäuterteig-
Spinattaschen
Blätterteig-
Aprikosenecke



Sarah Rother

Gurken-Canapés
Mandarinenherzen
Möhren-Honig-
Ingwer-Suppe
Putengulasch mit
Champignons und
Nudeln



Joanna Stadler

Brandteigschwäne
mit Mandarinen
Dinkelbrötchen mit
Forellencreme
Reissalat mit
Hähnchenspießen



Dorothea Link

Kartoffelsuppe
Fruchtiger
Chiccorée-salat mit
„Speckekle“
Windbeutelchwäne
„Schwarzwälder
Art“



Deborah Seewald

Gefüllte Eier
Spinat-Putenrolle
Fleischbällchen mit
Salsa
Vierkorn-Canapés
Beerenwölkchen



Christin Winkler

Canapés
Mulligawtawny
Suppe
Apfelspalten mit
Zabaione



Laura Preuß

Gemüsekuchen
Feuriger Nudelsalat
Schwarzwaldböcher



Katja Voth

Roggen-Weizen-
Baguette
Linsensalat mit
Organgenvinaigrette
Rahmsuppe mit
Kräutern
Petersilien-Butter
Hähnchenbrustfilet
Milchreis mit Beilagen



Magdalena Fausak

Tarte au Ratatouille
Blätterteigtaschen
mit Hack und Feta
Stracciatella-Creme
auf
Himbeerkompott

Aufgabe Nahrungszubereitung



Corinna Helene Piening

Zucchini-Gurken-Melonen-Salat
Hähnchenspieße
Curry-Dip
Brokkoli-Schinken-Quiche
Rote Apfelspeise



Anne Winkler

Eiersalat mit Currycreme
Vitaminpickel
Möhren-Ingwer-Süppchen
Muffins mit pikanter Füllung
Hähnchenfilet auf Gemüsebett
Muffins mit süßer Füllung



Susanne Mohns

Hähnchen-Römertopf
Joghurt-Mintcreme auf Kirschen
Kräuterquark
Gurkenschlange auf Gemüsebett
Lachs-Pfannkuchenröllchen
Vitaminpickel



Dave Volkmar

Gemüsetopf
Rindermettwurst
Schokoladenflammeri
Hefezopf



Jennifer Bruns

Bärlauchcremesuppe
Spargel-Schinken-Muffins
Hähnchen im Currybett
Apfelknusperdessert



Angela Neumeier

Basilikum-Parmesan-Suppe
Bavaria Salat
Schinkenbrot im Tontopf
Butterhase auf Rosmarinbeet
Sauerrahmdessert mit Erdbeeren



Marina Hobauer

Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage
Lachsrollchen
Feldsalat
Fruchtzwerge
Limettenwasser



Laura Brockhaus

Blätterteigtörtchen mit Schinken-Mozzarella-Füllung
Käsefrikadellen
Nudelsalat
Aprikosenquarkspeise



Heika Kornnagel

Grünkernsuppe
Gefüllte Eier
Hackfleischbällchen
Baguette
Obstkorb
Rohkostplatte
Tomaten-Dip



Theresia Osterland

Petersilienwurzel-Cremesüppchen
Österliche Häschen
Linsensalat mit Kaninchenfilet
Joghurt-Kirsch-Traum
Butter-Eier



Daniela Adler

Muffins
Käse-Kräuterbällchen mit Dip
Melone mit Schinken

Guten Appetit!

Festlicher Abschluss mit Siegerehrung

Ulla Groskurt, Landtagsabgeordnete

„Hauswirtschaft bewegt Gesellschaft und Wirtschaft. Die Vielfältigkeit der Hauswirtschaft und die Notwendigkeit in der Gegenwart und für die Zukunft müssen dargestellt und diskutiert werden. Ihre Arbeit hat nicht nur Auswirkungen auf die Lebensqualität eines einzelnen oder einer Familie, sondern auch auf die Umweltqualität in unserer Gesellschaft. Hauswirtschaftliche Bildung hat daher eine hohe gesellschaftspolitische Bedeutung. Hauswirtschaft ist eine professionelle, vorsorgungsintensive und personenbezogene Leistung für verschiedene Haushaltsformen. Die Neuausrichtung des Berufsbildes entspricht den Anforderungen einer modernen Dienstleistungsgesellschaft, die individuelle und auf die Bedürfnisse von Menschen abgestimmte Serviceleistungen verlangt. Dabei weist die erlernte Hauswirtschaft eine Kette von Qualitätsmerkmalen hauswirtschaftlicher Leistungen auf, die sich mit Qualitätsmerkmalen anderer Dienstleistungsberufen vergleichen lassen“

Quelle: Arheilger Post, 61. Jahrgang, 14.04.2011, Seite 5



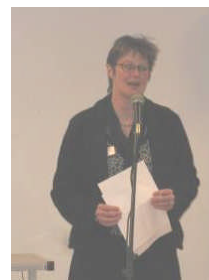
Verehrte Gäste, liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

der Bundesleistungswettbewerb 2011 geht seinem Höhepunkt entgegen. Mit Spannung warten die Teilnehmer nach ihrem engagierten Einsatz im Wettbewerb auf die Ergebnisse. Aber ein bisschen Geduld müssen sie noch mitbringen.

Mein ganz großer Dank gilt den Berufsbildenden Schulen des Landkreises Osnabrück-Haste und den Lehrkräften, die diesen Wettbewerb mit viel Elan ausgestaltet haben. Durch ihren Einsatz haben sie eine positive und professionelle Atmosphäre rund um den Wettbewerb geschaffen. Diese enge Kooperation von Landesverband und Schule macht ganz deutlich, dass der Bundesleistungswettbewerb auf viele Schultern verteilt gut durch zu führen ist. Und für alle Beteiligten wird dies ein Tag sein, an den sich jeder gerne erinnert. Bei den teilnehmenden Auszubildenden haben wir die zukünftigen Fachkräfte sehen können.

Auch die Schülerinnen der beiden Fachklassen haben uns allen deutlich gezeigt, welche Potenziale die zukünftigen hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen in den Arbeitsalltag einbringen. Ein herzlicher Dank für den großartigen Einsatz.

Susanne Schmucker



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

Europapreis 2011

Ausgelobt durch den Beirat für Internationale Fragen der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) Deutsche Sektion des Internationalen Verbandes für Hauswirtschaft (IVHW).

Als Preisträgerin sind Sie eingeladen in Bonn an der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft am 15. und 16. September 2011 teil zu nehmen.

Der Europapreis des Beirates für Internationale Fragen in der dgh /Deutsche Sektion des IVHW möchte Sie als Gewinnerin des Bundesleistungswettbewerbes in besonderer Weise fördern.

Hauswirtschaft geschieht weltweit, für internationale Kontakte und europäische Zusammenarbeit sind interkulturelle Kompetenzen notwendig.

Der Europäische Preis möchte Ihnen einen Rahmen bieten diese weiter zu entwickeln.

In diesem Jahr sind Sie zu einer interkulturell ausgerichteten Tagung in Deutschland eingeladen.

„Migration und Integration Kultureller Vergleich in hauswirtschaftlichen Handlungsfeldern Anforderungen und Chancen

ist das Thema der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Dabei wird auch darüber diskutiert, wie es gelingen kann in den verschiedenen hauswirtschaftlichen Arbeitsgebieten von kulturellen Gemeinsamkeiten und Unterschiede zu profitieren. Ihre beruflichen Aufgaben werden zukünftig immer mehr interkulturelle Kompetenzen erfordern, Sie arbeiten in Teams mit Kolleginnen und Kollegen aus unterschiedlichen Ländern und ebenso werden die Personengruppen, die Sie versorgen und betreuen aus unterschiedlichen Kulturkreisen kommen.

Sollten Sie verhindert sein, den Preis einzulösen, so übergeben Sie die Einladung bitte an die nächstplatzierte Teilnehmerin und informieren die Vorsitzende darüber.

Mit freundlichen Grüßen

Dorothea Simpfendörfer

Vorsitzende Beirat für internationale Fragen der dgh/deutsche Sektion des IVHW





Festlicher Abschluss mit Siegerehrung

Man nehme eine gute Planung, Ordnung und klare Struktur gepaart mit handwerklichem Wissen und Können und gebe dazu ganz viel für die Sinne - zum Wohlfühlen und für den Genuss.

Heraus kommen eine Grundstruktur, die den Alltag trägt, Entfaltungs- und Gestaltungsräume für Kinder und Erwachsene, Unterstützungs- und Förderkonstellationen in vielen Lebenslagen, der heiß geliebte Apfelkuchen nach Großmutter's Rezept und andere Köstlichkeiten, damit neben dem Alltag auch die Festtage ihren Rahmen bekommen.

Das ist Hauswirtschaft!

Mit diesem Text, den Frau Martina Feulner geschrieben hat, will ich Sie heute zur Abschlussfeier des 22. Bundesleistungswettbewerbes für Auszubildende in der Hauswirtschaft begrüßen. Er beschreibt in unvergleichlicher Art und Weise, was Hauswirtschaft alles ist!

Bevor ist jetzt mit meinem Text fortfahre, möchte ich mich zunächst bei allen bedanken, die die letzten beiden Tage für uns alle möglich gemacht haben.

Ich danke den Berufsbildenden Schulen Osnabrück und hier stellvertretend dem Schulleiter Herrn Befeldt für die Bereitschaft, die Schule mit ihren vielen Räumlichkeiten, einen Teil des Kollegiums, viele Schülerinnen und Schüler und ganz viel Organisationsvermögen, Arbeitskraft und Nerven für die Vorbereitung und Durchführung des Bundesleistungswettbewerbes zur Verfügung zu stellen. Vielen Dank dafür!

Darüber hinaus danke ich dem ausrichtenden Landesverband, dem Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft Niedersachsen für die vielen Stunden Arbeit, die Zeit und die Nerven, die die Vorbereitung und die vergangenen beiden Tage gekostet haben.

Liebe Susanne, stellvertretend für das ganze Team möchte ich dir mit diesem Blumenstrauß „Danke“ sagen für die großartige Leistung!

Liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

für Sie gehen aufregende Tage zu Ende. Mit Ihrer Entscheidung, an diesem Berufswettbewerb teil zu nehmen, haben Sie viel Mut gezeigt – wie ich schon bei der Begrüßung gesagt habe: alleine ist gut sein einfach, im Wettbewerb gegen andere zu bestehen, ist dagegen eine ganz besondere Leistung.

Zu Ihren Erfolgen möchte ich Sie alle ganz herzlich beglückwünschen! Ich freue mich, dass Sie sich für das Berufsfeld Hauswirtschaft entschieden haben und gerade im Begriff sind, Ihre Ausbildung erfolgreich abzuschließen. Sie haben einen Bereich zu Ihrem Beruf gemacht, der meiner Meinung nach zu einem der schönsten und abwechslungsreichsten sondern auch zu einem äußerst zukunftssträchtigen Berufsfeld gehört.

Hauswirtschaft – ein Beruf mit Zukunft!

Dieses Thema ist ein bisschen wie Hefeteig: es wird immer umfangreicher, je länger und intensiver man sich damit beschäftigt. ...

Für Ihre Zukunft wünsche ich Ihnen alle viel beruflichen Erfolg, viel Spaß in Ihrer Tätigkeit und den erforderlichen Dickschädel um Ihre Ziele zu erreichen, egal, was die anderen auch dazu sagen.

Alles Gute für ihre berufliche und private Zukunft!

Vielen Dank!

Es gilt das gesprochene Wort!

Petra Stubakow

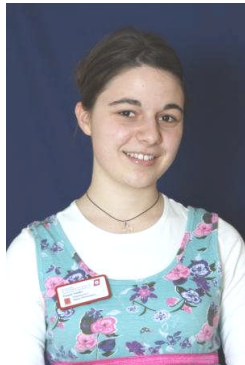
Vorsitzende des Berufsverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.



22. Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft in Niedersachsen am 25. – 27. März 2011 in Osnabrück-Haste

Preisträgerinnen

1. Platz



Joanna Stadler
Baden-Württemberg

2. Platz



Angela Neumeier
Bayern

2. Platz



Laura Brockhaus
Rheinland-Pfalz

3. Platz



Marina Hobauer
Bayern

Sonderpreise

Theorie



Laura Preuß
Saarland

Nahrungszubereitung



Angela Neumeier
Bayern

Präsentation



Lena Sommer
Hessen

Teamaufgabe



Joanna Stadler
Baden-Württemberg



Anne Winkler
Mecklenburg-Vorpommern



Katja Voth
Nordrhein-Westfalen



Christin Winkler
Niedersachsen

Herzlichen Glückwunsch!

Abendprogramm



Für den musikalischen Rahmen sorgte die Lehrer-Band der Berufsbildenden Schulen des Landkreises Osnabrück-Haste

"Listen Here"



Staffelstabübergabe

Übergabe des Staffelstabes an Frau Gisela Würzer, Vorsitzende Berufsverband Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft Rheinland-Pfalz e.V.

**Auf Wiedersehen zum
23. Bundesleistungswettbewerb
für Auszubildende in der Hauswirtschaft 2012
in Koblenz.**





Der 22. Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft wurde unterstützt vom

Kultusministerium des Landes Niedersachsen

Außerdem bedanken wir uns bei folgenden Firmen für ihr Engagement:

Bäckerei Niemeyer
DHB Ortsgruppe Verden
Dr. Schnell Chemie GmbH
Duni GmbH
Europa Lehrmittel
Fa. Fuchs Gewürze GmbH
Fa. Hase GmbH & Co KG
Fackelmann
fundus – Fachmagazin Hauswirtschaft
GEFRO Reformversand
Grafschafter Krautfabrik
Joseph Calderoni GmbH
Kompass
Frau Beuting-Lampe
Leifheit AG
Miele & Cie KG
Reckitt Benckiser Deutschland GmbH
Römertopf^R
Verlag Gräfe und Unzer
Verlag Handwerk und Technik
Verlag Neuer Merkur
W.F. Kaiser u. Co. GmbH
Wiesenhof
Zwiesel-Kristallglas AG

AUSZUG
Neue Osnabrücker Zeitung - Montag, 28. März 2011

Abschmecken für eine gute Bewertung

Hauswirtschafts-Bundeswettbewerb in Osnabrück

sich **OSNABRÜCK.** Premiere in Osnabrück: Zum ersten Mal fand am Wochenende der Bundesleistungswettbewerb der Hauswirtschaft statt. Mit dabei Christin Winkler von der Berufsbildenden Schule (BBS) Haste. Ihre Nominierung verdankt sie einer Ausnahme. Während die anderen 20 Teilnehmer schon Regional- und Landesentscheide hinter sich haben, darf die BBS in Haste einen ihrer Hauswirtschaftler-Azubis ins Rennen schicken, weil die Schule der Wettbewerbssort ist. „Christin gehört mit zu den Besten des Jahrgangs“, erklärt Hauswirtschaftslehrerin Ilse Apter, warum die 19-Jährige aus Süllingen ausgewählt wurde.

Christin ist die Ausspannung während des Prüfungsteils „Nahrungszubereitung“ schon ein wenig anzumerken. Leicht zittern die Hände, als sie die dreieckig geschnittenen Käsescheiben auf ovale Baguettescheiben legt. Zwei Stunden und 16 Euro stehen ihr für die Aufgabe zur Verfügung, ein kaltes warmes Buffet für acht Personen herzustellen. Mulligatuny-Suppe („wegen des

exotischen Namens“), Kanapees und Apfelspalten mit Zabaglione hat sich Christin als Speisen ausgedacht. Während der Zubereitung beobachten zwei Jurorinnen die Prüflinge. Hygiene am Arbeitsplatz, Zeitmanagement, schließlich der Geschmack der Gerichte – das sind einige der Kriterien. Christus Küchenzeile nennen sie okay.

Sonderpreis für das Team „Ich war schon nervös“, bekennet Christin während der Mittagspause. Obwohl sie gar keine Augen für die anderen Teilnehmer hatte, „dachte ich immer: Das sind Landes-sieger, die können doch richtig was.“ Nach einer Stunde Prüfung in Allgemeinbildung und Fachwissen sowie dem Praxispart in der Küche sieht Christin den nächsten Aufgaben gelassen entgegen. Eine zehminütige Präsentation zum Thema „Zukunftsträchtige Einsatzmöglichkeiten von Hauswirtschaftlerinnen“ plus ein Marketingkonzept sind von ihr gefragt. Entwickelt hat sie dazu die Idee, einer „ganzheitlichen hauswirtschaftlichen Beratung für das Krank-

heitsbild Demenz“. Die Verbindung von Hauswirtschaft und Pflege will Christin auch auf ihrem künftigen Berufsweg vollziehen. „Ich möchte noch ein paar Jahre Erfahrungen sammeln und dann als Hauswirtschaftlerin in einem Hospizarbeiten.“

Letzte Aufgabe: In Teamarbeit soll die Bedeutung des Berufsstandes herausgearbeitet werden. Christin und ihre drei Kolleginnen zeigen anhand einer fiktiven Aufgabe humorvoll, wie Zimmer unordentlich und die Küche kalt bleiben, wenn die Hauswirtschaft fehlt. Für das Rollenspiel bekommt Christins Team einen Sonderpreis. Nach Ansicht der Jurorinnen stellten sie am besten Engagement, Rhetorik und Kreativität unter Beweis.

„Als Fachkräfte haben sie dank ihrer Qualifikationen eine gute Zukunft vor sich“, lobte Petra Stubakow, Vorsitzende des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe, die Teilnehmer. Zum 22. Mal richtete der Verband den Bundeswettbewerb aus, der den Leistungsstand vergleicht und die Weiterbildung fördern will.



Foto: Egon von Seiler

Allein unter Landeslegern: Christin Winkler beim Wettbewerb.

Arheilgerin wurde Hessenmeisterin in der Hauswirtschaft für die Auszubildenden

Jährlich bietet der Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft ein Wettbewerb für die Auszubildenden im 1. und 2. Ausbildungsjahr aus Landesebene an. Bei diesem Auswahlverfahren wurde ich, Heika Kornnagel, Hessenmeisterin. In den Jahren von 1997 bis 2002 besuchte ich die Astrid-Lindgren-Schule in Arheilgen. Von 2002 bis 2007 die Stadtteilschule in Arheilgen. Von 2007 bis 2009 besuchte ich die Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft der Alice-Eleonoren-Schule. Mein Praktikum während dieser Zeit absolvierte ich im Wohnpark Kranichstein. Dort lernte ich alle Felder der Hauswirtschaftlerin kennen. Ich hatte den Wunsch diesen Beruf zu lernen und fand eine Ausbildungsstelle im Sozialpädagogischen Zentrum e.V. „Haus Aja Textor Goethe“ in Frankfurt. Dort habe ich die Möglichkeit die vielfältigen Aufgaben meines Berufes zu erlernen. Die beiden Erstplatzierten dürfen das Jahr darauf zum Bundesleistungswettbewerb fahren. Hier treffen sich, die besten aus allen Bundesländern. Der 22. Bundesleistungswettbewerb für die Auszubildenden fand vom 25.03. - 27.03. 2011 in Osnabrück Haste unter der Schirmherrschaft von Minister Dr. Bernd Althusmann vom Niedersächsischen Kultusministerium statt. Das Motto hieß „Hauswirtschaft schafft Lebensqualität – Markt mit Zukunft“ - Mit dieser Thematik beschäftigten sich die 20 Teilnehmerinnen und 1 Teilnehmer aus 11 Bundesländern im Rahmen des Wettbewerbs.

Alle 21 Teilnehmer, die in ihren Bundesländern bereits durch Spitzenleistungen im Landeswettbewerb die Teilnahme in Osnabrück errungen hatten, zeigten Hervorragendes. Die Hauswirtschaft kann stolz auf ihren Nachwuchs sein!

Alle Teilnehmer haben sich beim Bundesleistungswettbewerb ein spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert und ihre Stärken in folgenden Disziplinen bewiesen:

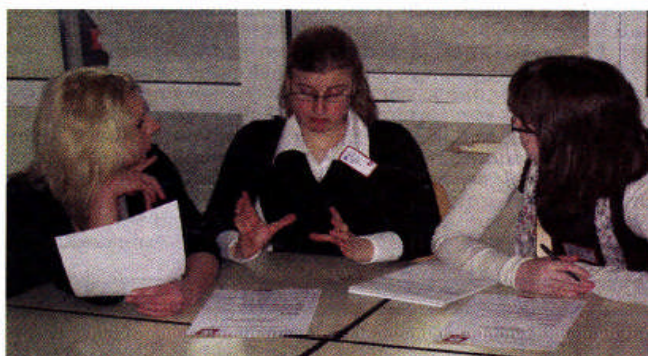
- Theorie: Fragen zu Allgemeinbildung, Wirtschafts- und Sozialkunde, Versorgungsleistungen und Betreuungsleistungen.

- Teamarbeit: Das Tagungshaus Haste ist für das Wochenende vollständig ausgebucht. Bankmanager treffen sich zu ihrer Jahrestagung. Aufgrund eines Streiks fällt die Hauswirtschaft aus. Schildern Sie die Zustände im Tagungshaus! Welche Erkenntnisse nehmen die Tagungsteilnehmer mit nach Hause?

- Präsentation: Zeigen Sie zukunftssträchtige Einsatzmöglichkeiten für Hauswirtschaftlerinnen und entwickeln Sie ein Marketingkonzept.

- Nahrungszubereitung: Sie arbeiten als Hauswirtschaftlerin in einem neu errichteten Mehrgenerationenhaus in Osnabrück-Haste. Im Rahmen der Eröffnungsfeier wird den Gästen ein kalt-warmes Büffet angeboten. Stellen Sie für dieses Büffet verschiedene Komponenten für je 8 Personen her. Die für das Berufsfeld unersetzlichen Schlüsselqualifikationen wie Selbstständigkeit, Kooperationsbereitschaft, Teamfähig

forderungen einer modernen Dienstleistungsgesellschaft, die individuelle und auf die Bedürfnisse von Menschen abgestimmte Serviceleistungen verlangt. Dabei weist die erlernte Hauswirtschaft eine Kette von Qualitätsmerkmalen hauswirtschaftlicher Leistungen auf, die sich mit Qualitätsmerkmalen anderer Dienstleistungsberufe vergleichen lassen.“ Auch die Vorsitzende des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH, Petra Stubakow verdeutlichte in ihrem Grußwort die Zukunftsfähigkeit hauswirtschaftlicher Fach- und Führungskräfte.



keit und Aufgeschlossenheit spielten bei der Bewertung eine nicht zu unterschätzende Rolle. Hauswirtschaft ist ein moderner Dienstleistungsberuf und die jungen Teilnehmer des Wettbewerbs sind motiviert, Karriere zu machen und selbstbewusst ihren Weg zu gehen.

Bei der Siegerehrung würdigte der Schulleiter der gastgebenden Berufsfachschule, Herr Befeldt, Frau Ulla Groskurt MdL, sowie Prof. Dr. Almut Niehage von der benachbarten Hochschule Osnabrück die Einsatz- und Leistungsbereitschaft der jungen Leute. Die Landtagsabgeordnete, Frau Ulla Groskurt brachte es auf den Punkt: „Hauswirtschaft bewegt Gesellschaft und Wirtschaft. Die Vielfältigkeit der Hauswirtschaft und die Notwendigkeit in der Gegenwart und für die Zukunft müssen dargestellt und diskutiert werden. Ihre Arbeit hat nicht nur Auswirkungen auf die Lebensqualität eines einzelnen oder einer Familie, sondern auch auf die Umweltqualität in unserer Gesellschaft. Hauswirtschaftliche Bildung hat daher eine hohe gesellschaftspolitische Bedeutung. Hauswirtschaft ist eine professionelle, versorgungsintensive und personenbezogene Leistung für verschiedene Haushaltsformen. Die Neuausrichtung des Berufsbildes entspricht den An-

veranstalter des Bundesleistungswettbewerbs für Auszubildende in der Hauswirtschaft ist der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V. (www.verband-mdh.de). Der Bundesleistungswettbewerb wird jedes Jahr zeitgleich zum Welttag der Hauswirtschaft (21. März) veranstaltet.

2012 findet er in Rheinland-Pfalz in Koblenz statt. Der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V. vertritt die Interessen der Hauswirtschaft in der Öffentlichkeit und setzt sich für die Anerkennung professioneller hauswirtschaftlicher Tätigkeit ein. Er fördert den beruflichen Nachwuchs, führt Seminare und Fachtagungen durch und informiert und über die Berufsbilder im Bereich der Hauswirtschaft. Ansprechpartnerin für Rückfragen:

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V. Vorsitzende Petra Stubakow, Am Hingstkamp 12, 27729 Hambergen, E-Mail info@verband-mdh.de, www.verband-mdh.de, oder Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V., Redaktionsleitung fundus Ruth Waizenegger, Im Vorderen Feld 23, 72622 Nürtingen, fundus@verband-mdh.de, 07022-260580

Heika Kornnagel und MdH