

Ansprechpartnerinnen

1.Vorsitzende	Susanne Schmucker, Sonnentauweg 6, 26135 Oldenburg, Tel. 0441/59436200 E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de
Vertreterinnen	Sonja Hohmann, Osterworth 3, 38176Wendeburg – Bortfeld, Tel. 05302/7203, E-Mail: sonja0170@freenet.de Angrit Bade, Kloppenburg 9, 31655 Stadthagen Tel. 05721/75935, E-Mail: Angrit.Bade@web.de
Beisitzerin	Dagmar Beermann-Zimmer, Tel. 04231/9515871 E-Mail: beerzim@live.de Ingrid Jochim, Tel. 04163/811045 E-Mail: ingridjochim@ewetel.net
Kassenführung	Anja Wucherpennig, Tel. 01708340445 E-Mail: alwg@gmx.de
AK Berufl. Bildung	Elke Knake, E-Mail: elke.knake@web.de Andrea Hedemann, andrea.hedemann@gps-wilhelmshaven.de Heiderose Fitz, E-Mail: heidi.fitz@ewetel.net Ingrid Jochim
Landesverbandsinfo	Angrit Bade, Anja Wucherpennig
Leistungswettbewerb	Susanne Schmucker
Öffentlichkeitsarbeit	Sonja Hohmann
Weiterbildung	Gitta Pünt

Ansprechpartner in den Regionen:

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: cohlendorf@web.de
Region Stade	Ingrid Jochim
Region Verden	Dagmar Beermann-Zimmer

www.FrauenOnlineNiedersachsen.de/

www.BVMdH-Niedersachsen.de

www.verband-mdh.de

Landesleistungswettbewerb und Berufswettbewerb 2017

Motto „Grüne Berufe sind voller Leben – Wachstum – Stärke – Leidenschaft“

Am 31.03.2017 trafen sich die Grünen Berufe in der Deula in Westerstede zum zweitägigen Berufswettbewerb und Leistungswettbewerb der Landjugend.

Der Leistungswettbewerb Hauswirtschaft und der Landesentscheid im Berufswettbewerb Hauswirtschaft wurde gemeinsam vom Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MDH Niedersachsen e.V. und dem Niedersächsisches Kuratorium für den Landjugendwettbewerb durchgeführt.

Das Handwerk hat es uns vorgemacht und schon vor Jahren die Frage gestellt, „Was machen wir ohne das Handwerk?“ Ohne Nachwuchsförderung in der Hauswirtschaft wird sich die Gesellschaft in ein paar Jahren fragen was machen wir ohne hauswirtschaftliche Fachkräfte? Überall im Land wird über Alltagskompetenzen diskutiert. Über Gesunde Ernährung, Bewegung, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und wie wir die Hauswirtschaft arbeiten Nachhaltig für die Umwelt und die Gesellschaft. Altes Wissen mit neuen Erkenntnissen das ist die Hauswirtschaft und wir werden gebraucht. Kindergarten, in der Schule, in der Betriebskantine und im Pflegeheim, in der Jugendherberge in der Bildungsstätte im Mehrgenerationen Haus, bei alternativen Wohnformen und in der häuslichen Pflege. Unsere Kompetenzen bündeln sich in einem modernen richtungsweisenden Beruf der zwingend mehr Auszubildende und eine gute Nachwuchs Förderung benötigt, für die umfangreichen Aufgaben, die wir in den nächsten Jahren in unserer Gesellschaft bewältigen müssen.

Die praktischen Aufgaben der Hauswirtschaft wurden alle in der Berufsbildenden Schule 3 in Oldenburg durchgeführt.

Nach dem Ankommen in Westerstede wurde der Berufswettbewerb durch den Geschäftsführer der deule, Jan Eyting dessen Gäste wir waren, Susanne Schmucker, Vorsitzende des Landesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MDH Niedersachsen und Jürgen Logemann, Vorsitzender des Kuratoriums für den Berufswettbewerb eröffnet.

Es folgte für alle Berufe dem allgemeinbildenden und fachtheoretischen Teil. Nach dem Mittagessen ging es mit den praktischen Aufgaben weiter. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Hauswirtschaft fuhren nach Oldenburg in die Berufsschule, wo wir sehr gut vorbereitete Räumlichkeiten vorfanden und durch die stellv. Direktorin begrüßt wurden.

Das Team der Fachschüler der Fachschule Oldenburg sowie das Lehrerkollegium der Hauswirtschaft begleiteten uns hervorragend durch die zwei Wettbewerbstage.

In der Hauswirtschaft legen wir immer ein besonderes Augenmerk auf regionale, saisonale, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte diese sind natürlich immer mit zu beachten. Auch alle Hygiene- und Unfallschutzmaßnahmen kommen nicht nur in der Nahrungszubereitung zum Tragen, sondern auch bei allen anderen Aufgaben die im Wettbewerb durchgeführt worden.

Die Aufgaben in der Nahrungszubereitung, verschiedenes Kleingebäck für die Zwischenmahlzeit in der Cafeteria herzustellen, wurden mit viel Kreativität und Leidenschaft durchgeführt. Die Teilnehmerinnen/der Teilnehmer hatten sich gut vorbereitet und brachten einen detaillierten Arbeits- und Zeitplan zur Durchführung mit. Weiterhin waren auch schon eine Kostenkalkulation erstellt und die Rezepte ausgewählt.

Sie hatten ein Budget von 10,00 € und 90 Minuten Zeit zur Zubereitung ihrer geplanten Kleingebäcke. Dazu mussten sie die Aufgabenstellung genau beachten, in der gefordert war, dass die erstellten Produkte zum Verkauf in der Schulcafeteria geeignet sein sollen. Hierbei waren auch die gesetzlichen Anforderungen der ordnungsgemäßen Deklaration der Speisen ein wichtiger Bestandteil.

Die Praktische Aufgabe, im Team einen Präsentkorb zu packen, der der Direktorin einer Schule zu Verabschiedung in der Ruhestand übergeben werden sollte, stellte die TeilnehmerInnen vor einige Herausforderungen. Die Produktauswahl, die Dekoration und auch diverse Präsentkörbe machten die Auswahl schwierig. 30,00 € standen zur Verfügung die sinnvoll genutzt werden wollten. Zudem musste den Jurorinnen erläutert werden, warum man sich für diese Auswahl, diesen Korb und die Dekoration entschieden hatte, auch eine Kalkulation war vorzulegen.

Bei der Präsentation hatten die Teilnehmerinnen zwei Themen zur Auswahl,

- a) Einen Bericht über Möglichkeiten der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken
- oder
- b) Einen Bericht über Functinal Food. Eine Bewertung vom „aufgepeppten“ Lebensmittel.

diese waren ihnen schon länger bekannt, so dass sie aussagekräftige Präsentationen vorbereiten konnten. Thema a) erfreute sich sehr großer Beliebtheit bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern.

Die Präsentation wurde mit sehr unterschiedlichem Engagement angegangen. Hier wurde besonderer Wert auf mitgebrachte Anschauungsmaterialien gelegt sowie auf eine flüssige, strukturierte Vortragsweise, auf Ausdruck und eine Inhaltliche Gliederung.

Am Freitagabend gab es mit der Unterstützung der Landjugend Halsbek eine kleine Party für die TeilnehmerInnen und Jurorinnen .

Am Samstagmorgen ging es dann für alle mit den Aufgaben des Wettbewerbs weiter.

Zum Abschluss des Wettbewerbes besprachen Teilnehmerinnen/Teilnehmer und Jurorinnen ihre Erfahrungen und Eindrücke in einer Nachbesprechung.

Die Siegerehrung fand für alle Berufszweige im Robert – Dannemann – Forum in Westerstede statt. Ab 15:00 Uhr gab es Kaffee und Kuchen, der von den Landfrauen Ammerland vorbereitet war. Um 16:00 konnte die Siegerehrung mit einer Begrüßung von Jürgen Logemann, Vorsitzender des Kuratoriums für den Berufswettbewerb und Susanne Schmucker, Vorsitzende des Landesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe starten. Die Moderation hatte Anne-Marie Kleemann Stellv. Vorsitzende Niedersächsisches Kuratorium für den Landjugend Berufswettbewerb e.V.

Grußworte worden von Heino Hots, stellv. Landrat Landkries Ammerland und Thomas Dosch, Abteilungsleiter Landwirtschaft, EU- Agrarpolitik, Agrarumweltpolitik vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gesprochen. Die Teilnehmer/innen erhielten alle eine große Tasche mit Geschenken. Die Erstplatzierten erhielten zudem weitere Präsente.

Diese Drei Auszubildenden vertreten Niedersachsen auf den Deutschen Juniorenmeisterschaften Hauswirtschaft vom 16. bis 18. März 2018 in Kassel.

1. Platz: Johanna Knaak, Lutten – EWE Netz, Oldenburg
2. Platz: Jasmin Wermter, Bergen – Bildungszentrum HVHS Hustedt
3. Platz: Nadja Ahrens, Bergen – Evang. Bildungszentrum Hermannsburg

Diese drei Auszubildenden vertraten Niedersachsen auf dem Bundesentscheid im Berufswettbewerb vom 12. bis 16. Juni 2017 in Güstrow.

1. Platz: Hanna Lindwedel, Lindwedel – Schule Marienau, Landkreis Lüneburg
2. Platz: Johanna Stuhlmacher, Schneverdingen –Christine Meyer, Schneverdingen
3. Platz: Jana Poelker, Westoverledingen – Historisch-Ökologische Bildungsstätte, Papenburg.

Für alle 19 gestarteten Auszubildenden, einer davon männlich, in der Hauswirtschaft waren die zwei Tage ein tolles Erlebnis, an dem sie nicht nur Wettbewerbsstress hatten, sondern auch neue Leute kennengelernt, neue Freundschaften geschlossen und viel mitgenommen haben.

Anja Wucherpfennig

Bericht über die Deutsche Juniorenmeisterschaft 2017

Herzklopfen. Spannung/Vorfreude.

Mit diesen Gefühlen begann die diesjährige Deutsche Juniorenmeisterschaft für uns, Julia Schernewsky und Anna Diederich. Für zwei Tage konnten wir hierbei im bayerischen Neusäß unser Wissen und Können mit 20 anderen jungen Menschen aus insgesamt 14 Bundesländern messen.

Die Rahmensituation, um welche sich die Aufgaben drehten, war dabei sehr aktuell: Als Hauswirtschafter/in in einer Unterkunft für Jugendliche und unbegleitete Flüchtlinge galt es, die verschiedenen Aufgaben zu meistern. In der Theorie stellten wir ein breites Wissen aus der Allgemeinbildung, Wirtschafts- und Sozialkunde sowie Versorgungs- und Betreuungsleistungen unter Beweis. Ebenso wie die Theorie war auch die Praxis an die Ausgangssituation angepasst: In einem Gespräch mit dem Sozialarbeiter der Stadt planten wir einen Willkommensabend mit Buffet für die jugendlichen Flüchtlinge. Das Motto hierbei lautete „International trifft Regional“. Dafür war viel Flexibilität gefragt, da schnell und fachlich auf die Vorschläge und Kritik des Gegenübers reagiert werden musste.

Im Team planten wir im ersten Schritt die Speisen- und Getränkeauswahl für den Willkommensabend. In der zweiten Stufe setzten wir diese Planung in die Praxis um. Dabei bereiteten wir typisch deutsche Speisen zu, ebenso wie Gerichte aus den Herkunftsländern der Geflüchteten sowie Kombinationen aus beiden Regionen. Hierfür mussten wir uns als Gruppe in kurzer Zeit zusammenfinden und sowohl Stärken als auch Schwächen richtig einschätzen.

Bei der festlichen Siegerehrung verwandelte sich unsere anfängliche Spannung in Erleichterung und Freude über die zurückliegenden Tage:

Zum einen wurde uns ein unterhaltsames Rahmenprogramm angeboten, beispielsweise eine Stadtführung durch Augsburg, ein Essen in einem typisch bayerischen Brauhaus oder im „Grand Hotel Cosmopolis“, in welchem internationale und regionale Speisen teils von Flüchtlingen zubereitet werden.

Zum anderen schlossen wir neue Bekanntschaften und trafen Menschen, mit ähnlichen beruflichen Interessen die wussten, dass Hauswirtschaft mehr bedeutet als PKW- Putzen, Kochen, Waschen.

Außerdem erhielten wir ein hilfreiches Feedback über unser eigenes Wissen, Können und Handeln, um uns stetig zu verbessern / weiterzuentwickeln.

Wir sagen somit „Danke“ an den Bundes- und die Landesverbände hauswirtschaftlicher Berufe für diese spannenden und erlebnisreichen Tage.

Julia und Anna

Feierliche Urkundenübergabe an den Ausbildungsbetrieb und die BBS Ritterplan / Göttingen in der Heimvolkshochschule „Mariaspring“

Am 19. Juni 2017 überreichten Ingrid Jochim und Sonja Hohmann als Stellvertreterinnen des Landesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe eine besondere Ehrung für den Ausbildungsbetrieb und die Berufsschule. Die Auszubildende zur Hauswirtschafterin, Anna Diederich, belegte bei den 28. Deutschen Juniorenmeisterschaften Hauswirtschaft den dritten Platz, von 21 Teilnehmern.

Vom 31. März – 2. April 2017 wurde der Wettbewerb in Neusäß / Augsburg durchgeführt.

Das Motto lautete „Perspektive und Lebensqualität“.

Junge Geflüchtete und Einheimische sollten bei einem Willkommensabend bewirtet werden. Im Team wurden Speisen zum Thema „International trifft Regional“ zubereitet. Dabei waren die unterschiedlichen kulturellen und religiösen Besonderheiten der Herkunftsländer zu berücksichtigen. Als besonderen Schwierigkeitsgrad galt es, die Rezept Auswahl so zu gestalten, dass sie auf den, erst am Wettbewerbstag bekannt gegebenen Warenkorb abgestimmt wurden.

Ein hohes Maß an Absprachen im Team war notwendig, um für die komplexen Aufgabenstellungen Arbeits- und Zeitpläne zu erstellen.

Es erfordert eine hohe Fach- und Sozialkompetenz, umfassende Kenntnisse in der Fachtheorie und beim Allgemeinwissen um sich auf einen Wettbewerb auf Bundesebene vorzubereiten und dort zu etablieren.

Das nötige Rüstzeug, das heißt die Vermittlung von Ausbildungsinhalten erhält die Auszubildende im Ausbildungsbetrieb und im Berufsschulunterricht.

Frau Ute Grumme, Hauswirtschaftsleiterin in der HVHS Mariaspring und Frau Christa Heinemann, Lehrerin an der BBS Ritterplan/Göttingen wurden stellvertretend für ihr Engagement, als besondere Auszeichnung eine Urkunde überreicht.

Der Landesverband ist stolz darauf, dass sich eine niedersächsische Auszubildende erneut so hoch platzieren konnte. Dies war zuletzt 2010 der Fall. Engagierte Nachwuchskräfte sind die Basis für unseren Berufsstand.

Anna Diederich bedankte sich bei den beiden Frauen für die Unterstützung bei den Vorbereitungen zu den Deutschen Juniorenmeisterschaften. „Ohne sie hätte ich es nicht geschafft“.

Bei der stellvertretenden Leiterin Frau Stange und Frau Grumme bedankte sich der Landesverband für die Ausgestaltung der Feierstunde in der HVHS „Mariaspring“.

Ingrid Jochim



von links nach rechts, Sonja Hohmann, Frau Grupe, Ute Grumme, Anna Diederich, Christa Heinemann, Ingrid Jochim, Constanze Stange

DEUTSCHLANDS BESTE NACHWUCHSKRÄFTE

Der Berufswettbewerb der deutschen Landjugend 2017 fand zum 33. Mal statt - nämlich im Nordosten der Bundesrepublik. Gastgeber war Mecklenburg-Vorpommern.

Für die besten Nachwuchskräfte der Grünen Berufe hat das Finale des 33. Berufswettbewerbs der deutschen Landjugend ein Ende gefunden. Genau 35 Frauen und 84 Männer hatten sich in den vergangenen Monaten in ihren Bundesländern für die deutsche Jugend-Meisterschaft in Land- und Haus-, Forst- und Tierwirtschaft sowie dem Weinbau qualifiziert - als beste Auszubildende von bundesweit 10.000 Teilnehmern.

BWB bedeutet: lernen, Spaß haben und Leute mit gleichen Interessen treffen. Das können euch die Besten der Besten der letzten Jahre bestätigen. Zugleich tut die Teilnahme dem Selbstbewusstsein gut, sagen sie aus eigener Erfahrung. Mindestens genauso wichtig ist, dass durch den Wettbewerb die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit auf die grünen Berufe gelenkt wird. Es ist einfach spannend zu sehen, ob der Stamm beim Zielfällen der ForstwirtInnen die Markierung trifft, wie die JungwinzerInnen mit ihrer Nase Aromen filtern oder mit welcher Präzision die jungen LandwirtInnen die riesige Technik über Feld oder Hindernisparcours lenken... Die TeilnehmerInnen sind es, die die Vielfalt der grünen Berufe fassbar und interessant machen.

Knifflige Berufstheorie war genauso gefragt wie Wissen um die Nationalhymne. Wer da Bescheid wusste, war beim Finale vorn dabei. Nach spannenden Wettbewerb in Mecklenburg-Vorpommern stehen nun die Sieger fest. Insgesamt hatten sich 119 junge Frauen und Männer aus der grünen Berufsbranche für den Bundesentscheid qualifiziert und waren nach Güstrow gereist.

In der Hauswirtschaft ging es für die 13 jungen Frauen darum, für die Ehrengäste einer Jubiläumsfeier ein regionales und saisonales Menü zuzubereiten. Die Herausforderung: Ein Gast davon leidet an verschiedenen Lebensmittelunverträglichkeiten. Als Team traten sie bei einem fiktiven „Tag der offenen Tür“ an, um verschiedene, praktische hauswirtschaftliche Tätigkeiten wie das Bügeln von Oberhemden oder den Umgang mit Reinigungstüchern zu vermitteln.

1 Platz Johanna Stuhlmacher (Niedersachsen),

Regina Lindlmeier (Bayern, 2. Platz) und

Sarah Oßwald (Baden-Württemberg, 3. Platz) Überzeugten die Jurorinnen mit ihren gezeigten Leistungen .

Aus der Offiziellen Pressemeldung Bund der deutschen Landjugend e.V.
<http://bdl.landjugend.info/was-laeuft/berufswettbewerb/>

Berufswettbewerb der Fachpraktiker /innen Hauswirtschaft

Am 26. Oktober 2017 fand in der Walter-Gropius-Schule der Berufswettbewerb der Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker Hauswirtschaft statt.

16 Auszubildende des zweiten und dritten Ausbildungsjahres der WGS und der BBS Göttingen nahmen an dem Berufswettbewerb teil.

Die Auszubildenden hatten mehrere Aufgaben zu bewältigen:

Im Bereich Verpflegung und Service sollten Wraps gefüllt, angerichtet und garniert sowie ein Fachgespräch geführt werden.

Bei der Teamaufgabe wurde eine Büfettafel anhand einer Menükarte aufgebaut, besonderer Wert ist dabei neben der fachlichen Richtigkeit auf die

Zusammenarbeit der Auszubildenden gelegt worden. Auch standen noch eine Bestimmungsaufgabe sowie fachtheoretische Aufgaben auf dem Programm.

Der Berufswettbewerb ist von verschiedenen Institutionen und Betrieben initiiert worden: Neben unserer Walter-Gropius-Schule haben sich das LBZH, die SBH Bildungsgesellschaft Nord sowie die Landwirtschaftskammer Niedersachsen und der Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e. V. an den Planungen beteiligt.

Ziel des Berufswettbewerbes „Fachpraktiker/-innen Hauswirtschaft“ ist es, neben einer Wertschätzung der Auszubildenden, diese für bevorstehende Zwischen- bzw.

Abschlussprüfungen vorzubereiten, ihnen ihre Stärken sowie Verbesserungspotentiale zu erläutern, aber auch, das Berufsbild des Fachpraktikers / der Fachpraktikerin Hauswirtschaft mehr in den öffentlichen Fokus zu rücken.

Natürlich sollte der Tag auch mit viel Spaß, Professionalität und Engagement verlebt werden und so konnten sich, neben vielen weiteren guten Leistungen, besonders Victoria Eschemann (3. Ausbildungsjahr) sowie Thomas Meyer (2. Ausbildungsjahr) über die ersten Plätze freuen. Zweite bei dem Berufswettbewerb wurde Jessica Weeske, Dritte Kathrin Burda.

Das Team Hauswirtschaft dankt allen Beteiligten für die gute Unterstützung und Zusammenarbeit!





Protokoll Mitgliederversammlung vom 23.09.2017

Niedersachsenhof, 27283 Verden

		Ausführende
Anwesende	S. Schmucker, H. Fitz, A. Deimann, P. Stubakow, E. Knacke, R. Reese, B. Lorberg-Roscher, S. Hohmann,, A. Bade, I. Jochim, S. Vogel, D. Zimmer, G. Pünt	
Entschuldigt	A. Schülzke und A. Wucherpfennig Zur Mitgliederversammlung meldeten sich 13 Mitglieder an, 17 Abmeldungen gingen ein.	
Beginn	10 Uhr	
Top 1	S. Schmucker begrüßte die Mitglieder herzlich.	
Top 2	Genehmigung der Tagesordnung: Es gingen keine Änderungsvorschläge zur Tagesordnung ein. Tagesordnung wurde einstimmig genehmigt.	
Top 3	Genehmigung des Protokolls vom 17.09.2016 Das Protokoll wurde einstimmig genehmigt.	
Top 4	Bericht der Vorsitzenden/Geschäftsstelle aus dem Jahre 2016 Siehe Anlage Ergänzung: Die Zusammenarbeit mit der LWK in Niedersachsen zur Organisation und Durchführung des LLW ist einzigartig und hervorragend, dieses ist in keinem anderen Bundesland zu finden. Bei der 28. Deutsche Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft in Neusäß belegte Anna Diederich aus Niedersachsen den dritten Platz. Aus diesem Grunde fand im Ausbildungsbetrieb eine Feierstunde statt, bei der auch Vertreter der Berufsschule anwesend waren.	

	<p>Für den Berufswettbewerb der Fachpraktiker werden noch weitere Fördermöglichkeiten gesucht, da der Wettbewerb aus Mitgliedergelder allein nicht zu finanzieren ist.</p> <p>W. Bock arbeitet jetzt aktiv im Landesfrauenrat für unseren Landesverband mit.</p> <p>Bei der Freisprechung der Hauswirtschafter/in in Braunschweig ist der Landesverband vertreten. Der Name des Landesverbandes erscheint bei den Einladungen, Grußworte werden im Namen des Verbandes ausgesprochen.</p>	
Top 5	<p>Satzungsänderung:</p> <p>Die Satzungsänderung wurde im Vorfeld zur Beschlussfassung bei dieser Mitgliederversammlung erarbeitet und mit dem Notar besprochen, alle Veränderungen sind jedem Mitglied mit der Einladung zur MV zugesandt.</p> <p>Änderungswünsche gingen ein, siehe Anhang.</p> <p>Fragen und erneute Überlegungszeit wurden von den Teilnehmern der MV abgelehnt.</p> <p>Einstimmige Beschlussfassung zur Satzungsänderung.</p> <p>Die neue Satzung muss beim Amtsgericht eingetragen werden.</p>	
Top 6	<p>Bericht der Kassenführung:</p> <p>Siehe Anhang</p>	
Top 7	<p>Bericht der Kassenprüferinnen:</p> <p>A. Bade und A. Schülzke prüften die Verbandskasse. Sie bescheinigten S. Hohmann eine sehr ordentliche und nachvollziehbare Kassenführung.</p>	
Top 8	<p>Entlastung des Vorstandes:</p> <p>A. Bade beantragte die Entlastung des gesamten Vorstandes.</p> <p>Einstimmige Entlastung des Vorstandes.</p>	
Top 9 -12	<p>Vorstandswahlen:</p> <p>H. Fitz und S. Vogel geben nach 9 Jahren ihre</p>	

	<p>Vorstandestätigkeit auf. S. Schmucker dankte beiden stellvertretenden Vorsitzenden herzlich für die gute Zusammenarbeit, in denen sie viel auf den Weg gebracht haben.</p> <p>Auch S. Hohmann gibt die Kassenführung ab. Für diese Position bewirbt sich A. Wucherpfennig mit einer PPP, die heute aus persönlichen Gründen nicht an der MV teilnehmen kann.</p> <p>Wahlleiter: D. Beermann-Zimmer, Schriftführer: P. Stubakow.</p> <p>Geheime Wahl wurde beantragt. Alle 13 Teilnehmer der MV sind wahlberechtigt.</p> <p>Siehe Anhang, Wahlprotokoll</p> <p>Vorsitzende: S. Schmucker Stellvertretende Vorsitzende: S. Hohmann A. Bade</p> <p>Schriftführer: G. Pünt Kassenführer: A. Wucherpfennig</p> <p>Alle Vorstandesmitglieder nehmen die Wahl dankend an.</p>	
Top 13	<p>Wahl des Kassenprüfer:</p> <p>A. Schülzke bleibt noch für ein Jahr Kassenprüferin.</p> <p>Neue 2. Kassenprüferin: P. Stubakow. P. Stubakow nimmt die Wahl dankend an.</p>	
Top 14	<p>Berichte aus den Arbeitskreisen:</p> <p>AK Berufliche Bildung: siehe Anhang AK Weiterbildung: siehe Anhang</p>	
Top 15	<p>Verschiedenes:</p> <p>LAG-HW: S. Schmucker gab im letzten Jahr aus beruflichen Gründen den 2. Vorsitz ab. Die Mitgliederversammlung, die am 14.09.2017 in Osnabrück stattfinden sollte, wurde abgesagt. Die Fachtagung fand statt. S. Schmucker hatte im Vorfeld einen Brief an</p>	

	<p>den Vorstand gesandt, indem sie auf Missstände der LAG aufmerksam machte und um Aufklärung bat. Siehe Anhang</p> <p>Die Vorsitzende der LAG, C. Wittenberg, ist von ihrem Posten zurückgetreten.</p> <p>Für den 10.11.2017 ist eine außerordentliche Mitgliederversammlung geplant.</p> <p>Ein Projekt im Werte von 200.000€ ist der LAG genehmigt, für das jedes Mitglied evtl. haftet. Genaue Mitgliederzahlen der LAG sind nicht bekannt.</p> <p>Vorschlag zur Kündigung der Mitgliedschaft bei der LAG-HW zum Jahresende:</p> <p>8 Ja und 5 Enthaltungen.</p> <p>Beschluss: Der Landesverband wird die Mitgliedschaft fristgerecht kündigen und zeitnah eine erneute Mitgliedschaft prüfen.</p> <p>Der Deutsche Hauswirtschaftsrat e.V. wurde im November 2016 gegründet. Ziel des Hauswirtschaftsrates ist die Interessen der hauswirtschaftlichen Akteure in Politik und Gesellschaft zu vertreten. P. Stubakow berichtete von der Erstellung eines Konzeptes für den hauswirtschaftlichen Bereich in Kindertagesstätten.</p> <p>Ende: 13.30 Uhr</p>	
--	---	--

Gitta Pünt

Protokollführerin

Susanne Schmucker

Vorsitzende

Fachtagung „Hauswirtschaft in Zeiten interkultureller Herausforderung“

Die Fachtagung fand am 14.09.2017 im WABE – Zentrum Klaus Bahlsen in Osnabrück statt.

Die LAG Hauswirtschaft Niedersachsen hatte zum Abschluss des 1. Modellprojektes „ Interkultureller Dialog zur Alltagsernährung im hauswirtschaftlichen Kontext“ geladen.

Das Projekt wurde durch das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert und die Tagung in Zusammenarbeit mit dem WABE – Zentrum Klaus Bahlsen und der BAG – HW sowie der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft durchgeführt.

Das barrierefreie WABE – Zentrum Klaus Bahlsen gehört zur Universität Osnabrück und hat seinen Schwerpunkte im Bereich Verbraucherinformation, Ernährung, nachhaltige Lebensmittelproduktion und Nacherntetechnologie. Wir sind hier sehr herzlich willkommen geheißen wurden und man hat uns mit regionalen, saisonalen und biologisch erzeugten Produkten gut versorgt.

In den Grußworten vom Kreisrat Matthias Selle, Dr. Henning Albrecht stellv. Vorsitzender der Ruth und Klaus Bahlsen Stiftung, Martina Schäfer Vorsitzende der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft und Prof. Dr. Andreas Bertram stand die interkulturelle Zusammenarbeit und Integration von Geflüchteten im Mittelpunkt. Frau Carola Sandkühler vom Referat Ernährung, Gesundheit, Wirtschaftlicher Verbraucherschutz vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz betrachtet die Historie die Zukunft und die Finanzierung in ihrem Grußwort. Ohne Sie wäre das erste Projekt zur „Interkultureller Dialog zur Alltagsernährung im hauswirtschaftlichen Kontext“ nicht durchgeführt worden, es gäbe kein Folgeprojekt und die interkulturelle Fachtagung im WABE – Zentrum Klaus Bahlsen in Osnabrück hätte es auch nicht gegeben.

Im Anschluss an die Grußworte gab Frau Dr. Gertrud Pichler, Ehrenpräsidentin International Federation for Home Economics (IFHE) Wien, eine sehr interessante, tiefgründige und mit vielen Beispielen gespickte Einführung in die Grundlagen interkulturellen Handelns. Begrifflichkeiten wurden abgegrenzt und unterschiedliche Wahrnehmungen von Kulturstandards beleuchtet. Allein die Differenzierungsmerkmale die Österreicher und Deutsche voneinander unterscheidet ist erstaunlich und kaum vorstellbar, da beide Länder Mittel bzw. Westeuropäisch geprägt sind und die gleiche Sprache sprechen. Die aufgezählten Charakterzüge haben zu schmunzeln und Nachdenklichkeit geführt.

Nach einer wie immer viel zu kurzen Mittagspause, da der informelle Austausch meistens besser ist wie jeder Tagungsinhalt. In der Mittagspause haben wir einen sehr guten Imbiss erhalten, der unter nicht einfachen Bedingungen entstehen musste, die Küche hatte keinen Strom. Aber die Hauswirtschaft wäre

nicht die professionelle Hauswirtschaft, wenn sie das nicht hinbekommt. Kein Tagungsteilnehmer hat gemerkt unter welchen widrigen Bedingungen die Hauswirtschaft den Mittagsimbiss organisieren musste.

Nach der Pause ging es straff im Programm weiter. Es folgten diverse Best Practics Beispiele aus unterschiedlichen Sichtweisen. Frau Sigried Boldajiapour (stellve. Vorsitzende der dgH) berichtete von ihrem ehrenamtlichen Einsatz in Bremen. Sie hat geflüchtete Frauen betreut und versucht über hauswirtschaftliche Dinge mit ihnen ins Gespräch zu kommen und eine Vertrauensbasis zu schaffen. Die Verständigung erfolgte auf Englisch und das Fazit ist, das nicht immer alles so funktioniert und klappt wie wir Deutsche uns das in unserem durchgetakteten, durchstrukturierten Alltag so vorstellen.

Martina Schäfer stellte das Projekt „Arbeit mit Geflüchteten meets Hauswirtschaft“ vor.

Eine Kleingruppe der BAG HW hat Arbeitsmaterialien, Dokumentationen und Formblätter zusammengestellt, die die Arbeit mit Flüchtlingen in der Aus- und Fortbildung im hauswirtschaftlichen Bereich erleichtern. Die Materialien sind auf der Homepage <http://www.dghev.de> zu finden

Frau Prof. Dr. Elisabeth Leicht Eckert hat dann den Ablauf und erste Ergebnisse des Projektes „Interkultureller Dialog zur Alltagsernährung im hauswirtschaftlichen Kontext“ vorgestellt.

Dazu gehörte das Rezeptbuch, das in Tagungsmappe enthalten war, ein „Vorab Flyer“ mit auswirtschaftlichen Tipps für Geflüchtete und eine kurze Auswertung des Modellprojektes.

Bei dem Projekt haben immer eine hauswirtschaftliche Fachkraft und eine geflüchtete Frau zusammen gearbeitet. Erst wurden interkulturelle Rezepte ausgewählt, Bestellungen und Einkäufe getätigt und dann wurde gekocht. Jede Teilnehmerin/ Teilnehmer kochte das eigene Rezept und das des Partners, dabei sind die Wasser- und Stromwerte ermittelt worden.

Die genauen Ergebnisse werden in einer Projektdokumentation am Ende des Jahres veröffentlicht.

Der Flyer soll von allen Tagungsteilnehmern in Ruhe gelesen werden und dann sollen Verbesserungsvorschlägen an die Projektgruppe gesandt werden.

Als nächste Referentin hat Dipl.oec.troph. Sonja Pöhls von der DGE Sektion Niedersachsen das Projekt „Zu Gast in anderen Küchen“ ein interkulturelles Bildungsprojekt vorgestellt. Hierzu folgt am 14.November die landesweite Fachtagung in Hannover. Unter www.zugastinanderenkuechen.de oder www.dge-niedersachsen.de sind alle Informationen zu finden. Ziel des Projektes ist es:

- Die Integration von Geflüchteten in Niedersachsen durch das Handlungsfeld Ernährung zu unterstützen.

- Über das Thema „Essen und Trinken“ die Menschen kultur- und generationsübergreifend sowie niederschwellig in Kontakt miteinander zu bringen.
- Eine Verständniskultur füreinander zu schaffen.
- Den IST- Zustand erkennen und Bedarfe und Bedürfnisse der Beteiligten vor Ort zu identifizieren.
- Vernetzungsstrukturen aufzubauen und einen Wissenstransfer zu ermöglichen.

Daniele Katz-Raibele war die letzte Referentin. Sie berichtet vom Projekt oikos – Ausbildungsoffensive Hauswirtschaft des Diakonischen Werkes Württemberg e.V.

Im Rahmen des Projektes JOBSTARTERplus oikos werden seit 2016 unter anderem nicht Muttersprachler für die Hauswirtschaft begeistert und in einer verlängerten dualen Ausbildung in Betrieben und in Modellklassen mit besonderer Sprachförderung zum/zur Hauswirtschafter/in ausgebildet. 2016 ist in Stuttgart ein Klasse gestartet, mit einem starken Männer Überschuss. Dieses Jahr sollen Klassen in Karlsruhe und Göppingen folgen, sowie eine weitere Klasse in Stuttgart.

Durch eine zügige Programmmoderation von Frau Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckert endeten wir etwas früher als geplant und hatten somit mehr Zeit für Fragen, Anregungen und Erfahrungen bei der interkulturellen Arbeit in der Hauswirtschaft.

Anja Wucherpfennig

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. Hygiene-beauftragte 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 :

Abgeschlossene Ausbildung als:

- Hauswirtschafter/in
- Meister/in der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in
- Fachlehrer/in

Dauer:

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

Modul 1:

Freitag 09.03.18 (10.00 – 17.00 Uhr)

Samstag 10.03.18 (09.00-16.30 Uhr)

Modul 2:

Samstag 07.04.18 (09.00- 17.30 Uhr)

Modul 3:

Samstag 28.04.18 (09.00-17.30 Uhr)

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

Referentin: Sabine R. Mück (Hygiene Consult Mück, Cuxhaven)

Nähere Informationen erhalten Sie von Heidi Fitz (059265 354) oder Gitta Pünt (05924 7823111) oder unter www.bvmdh-niedersachsen.de (Weiterbildung).

Ort: VHS Grafschaft Bentheim, Bernhard-Niehues-Straße 49, 48529 Nordhorn

Kosten: 595€ für Mitglieder des Landesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH, 675€ für Nichtmitglieder inklusiv warm/kalte Getränke und Schulungsunterlagen.