



## Susanne Schmucker als Vorsitzende bestätigt

Mitgliederversammlung in Verden bestätigt Susanne Schmucker in ihrem Amt als Vorsitzende.

Auf der diesjährigen Mitgliederversammlung wurden Susanne Schmucker, Heidi Fitz und Susanne Vogel für weitere drei Jahre in ihrem Amt bestätigt.



Nur wenige konnten ihr zu dieser Wahl gratulieren. Trotzdem waren alle Anwesenden der Ansicht, dass die Wiederwahl des alten Vorstandes turnusgemäß für drei weitere Jahre wichtig war. Im nächsten Jahr steht die erneute Durchführung des Bundesleistungswettbewerbes in Stade an. Für Susanne Schmucker der zweite Wettbewerb unter ihrer Leitung. Wiebke Bock wird weiterhin die

Kassenführung für den Verband und die Wettbewerbe übernehmen.

Gitta Pünt ist unsere neue Protokollführerin und sorgt dafür das alles Wichtige festgehalten wird. Sie hat das Amt von Edda Broekmann übernommen, die aus dienstlichen Gründen ihr Amt zur Verfügung gestellt hat.

Zu ihren Beisitzerinnen und Unterstützerinnen des Vorstandes wurden Dagmar Beermann-Zimmer und Andrea Deimann bestimmt.



Wir wünschen dem gesamten Vorstand alles Gute für die nächsten drei Jahre!

(Roswitha Blömers)



## Ansprechpartnerinnen

<b>1.Vorsitzende</b>	<b>Susanne Schmucker</b> , Sonnentauweg 6, 26135 Oldenburg, ☐ 0441/59436200 E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de
<b>Vertreterinnen</b>	<b>Heiderose Fitz</b> , von-Büren-Str. 2, 49835 Wietmarschen ☐ 05925 - 354, E-Mail: heidi.fitz@ewetel.net  <b>Susanne Vogel</b> , Drosselweg 24, 49716 Meppen ☐ 05931 - 5558 , E-Mail: susa-vogel@web.de
<b>Beisitzerin</b>	<b>Andrea Deimann</b> , Mäske 5, 49844 Bawinkel 05963/981138, E-Mail: deimann7@aol.com
<b>Kassenführung</b>	<b>Wiebke Bock</b> , Oker -Str. 8B, 38100 Braunschweig ☐ 0551/5031713, E-Mail: wiebke@nikolai-bock.de
<b>AK Berufl. Bildung</b>	<b>Elke Knake</b> , Sielkamp 6c, 38112 Braunschweig ☐ 0531/323601, E-Mail:eknake@debitel.net  <b>Edda Broekman</b> , Hohefeldstr. 31a, 48527 Nordhorn ☐ 05924/14889, E-Mail: edda.broekman@gmx.de
<b>Landesverbandsinfo</b>	<b>Heiderose Fitz</b> <b>Susanne Vogel</b>
<b>Leistungswettbewerb Hauswirtschaft</b>	<b>Susanne Schmucker</b>
<b>Öffentlichkeitsarbeit</b>	<b>Vorstand insgesamt</b>
<b>Internet / Weiterbildung</b>	<b>Vorstand, Roswitha Blömers</b>
<b>Junges Forum MdH / Facebook</b>	<b>Andrea Deimann</b> , Mäske 5, 49844 Bawinkel 05963/981138, E-Mail: deimann7@aol.com
<b><u>Ansprechpartner:</u></b>	
<b>Region Emsland- Grafschaft Bentheim</b>	<b>Roswitha Blömers</b> , Hagelskamp11, 48455 Bad Bentheim ☐ 05924 / 5410, E-Mail: Ausbilderin53@hotmail.de
<b>Region Osnabrück- Stadt</b>	<b>Eva-Maria Henschen</b> , Zur Alten Schmiede 7, 49082 Osnabrück ☐: 0541/59128 Fax: 0541/59112 E-mail: eva.henschen@gmx.de
<b>Region Osnabrück- Umland</b>	<b>Andrea Hagedorn</b> , Osnabrücker Str.19, 49219 Glandorf, ☐05426/3880, E-Mail: a.hagedorn66@osnnet.de
<b>Leer</b>	<b>Insa Jansen</b> , Groninger Str. 5, 26789 Leer , ☐0491/9279159, E-Mail: insajansen@t-online.de
<b>Region Braunschweig</b>	<b>Elke Knake</b>
<b>Region Hildesheim</b>	<b>Claudia Ohlendorf</b> , Heideweg 6, 31174 Schellerten, ☐05123/8538, E-Mail: cohendorf@web.de

[www.FrauenOnlineNiedersachsen.de/](http://www.FrauenOnlineNiedersachsen.de/)

[www.verband-mdh.de](http://www.verband-mdh.de)

[www.BVMdH-Niedersachsen.de](http://www.BVMdH-Niedersachsen.de)

## Mitglieder stellen sich vor

### Junges Forum Niedersachsen

Das junge Forum hat ein neues Mitglied:

Mein Name ist Andrea Deimann, 40 Jahre, Meisterin der Hauswirtschaft. Mutter von zwei Kindern.

Die Ausbildung zur Hauswirtschafterin absolvierte ich 1993 in einem Altenheim. Nach der Ausbildung begann die Erziehung der Kinder wie Führen des eigenen Haushalts.

Nachdem die Kinder aus dem Gröbsten raus waren, meldete ich mich 2009 zur Vorbereitung zur Meisterin der Hauswirtschaft in Rheine an. Ich habe von diesen 3 Jahren sehr viel mitgenommen. Während dieser 3 Jahre meldete ich mich zur Hygieneberaterin bei der VHS Nordhorn an. Dieses konnte ich mit in den Meistervorbereitungen einbeziehen. Ebenso den Fernlehrgang als Qualitätsentwicklerin für hauswirtschaftliche Dienstleistungen (kompass).

Seit Juni 2013 darf ich mich Meisterin der Hauswirtschaft nennen. Nach einigen Bewerbungen habe ich ein Angebot als Ausbilderin bekommen. Seit dem 01.09.2013 bilde ich nun Fachpraktiker in der Hauswirtschaft aus.

Kurz darauf bin ich im Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe eingetreten. Bei der ersten Mitgliederversammlung in Oldenburg wurde ich gefragt, ob ich im jungen Forum eine ehrenamtliche Aufgabe übernehmen könnte. Nach kurzer Überlegung habe ich entschieden im jungen Forum mit zu wirken.

Ich stellte mir die Frage, was kann ich im jungen Forum machen, um die Hauswirtschaft interessanter zu machen. Die Idee war schnell da, denn im Zeitalter der Kommunikation, fiel mir schnell ein, eine Gruppe im Facebook zu gründen.

In Abstimmung der Vorsitzenden des Landesverbands eröffnete ich am 13.10.2013 die Gruppe im [Facebook: „junges Forum NDS“](#)

Bis jetzt sind 40 Mitglieder eingetreten und verfolgen die Informationen rund um

die Hauswirtschaft. Die Gruppe ist offen für alle, die im hauswirtschaftlichen Bereich tätig sind bzw. sich auf Prüfungen vorbereiten möchten. Alle hauswirtschaftlichen Kräfte wie Hauswirtschafterin, Wirtschaftlerin, HBL und Meister der Hauswirtschaft, Ökotrophologin sind in der Hauswirtschaft willkommen. Wir freuen uns im Verband über alle die sich für die Hauswirtschaft interessieren.

Als Gruppengründerin versuche ich viele Infos zu sammeln, um sie dann in facebook zu posten. Als Ansprechpartnerin für das junge Forum freut es mich, wenn die Mitglieder „gefällt mir“ anklicken. Daran kann ich sehen, dass die Infos gelesen wurden. Es braucht nicht alles kommentiert zu werden. In der Gruppe sollen die Mitglieder „Neues“ erfahren, um es dann in ihrer Praxis bzw. Theorie umzusetzen. So entstand unser erstes Netzwerk.

Bis jetzt sind verschiedene Beiträge eingefügt worden wie z.B.

- Fortbildungen für Hygieneberaterinnen, die zweimal im Jahr an der VHS-Grafschaft Bentheim in Nordhorn stattfinden,
- Messe Termine wie z.B. die Altenpflegemesse in Hannover. Diese Messe wurde von zwei Mitgliedern besucht.
- Angebote für Fernlehrgänge von kompass-fernlernen (Frau Beuting-Lampe),
- Konzeptideen wie „ Gesunde und ausreichende Ernährung für Kinder in Kitas der AWO OWL.“
- Internetadressen rund um die Hauswirtschaft.

Um immer aktuell zu sein, werde ich interessante Informationen in regelmäßigen Abständen weiter einstellen.

Weitere Ziele unseres jungen forum sind in der Öffentlichkeit Präsenz zu zeigen. Aus diesem Grund möchten wir Fachschulen für Hauswirtschaft oder auch Vorbereitungskurse für Meisterinnen besuchen, um das Junge Forum und den Landesverband vorzustellen. Ziel ist es auf unseren Verband aufmerksam zu machen, aber auch neue Impulse zu geben und den Austausch mit den zukünftigen Fachkräften anzuregen.

*„Wir müssen uns weiter vernetzen, um der Hauswirtschaft ein anderes Bild zu geben.“*

**Das ist mein Ziel hier im jungen forum.“**

Beim ersten AK Treffen im Herborn entstand eine weitere Facebook Gruppe: „[Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe- junges Forum.](#)“  
Gegründet von sechs jungen Meisterinnen bzw. HBLs der einzelnen

Landesverbände. Auch hier ist das Ziel, auf Bundesebene Hauswirtschaft interessanter zu machen. Alle Landesverbände wollen sich in Zukunft an dieser Stelle vernetzen, um für junge Menschen aus der Hauswirtschaft noch weitere Impulse zu geben.

Es werden aktuelle Informationen aus den verschiedenen Landesverbänden eingefügt.

„Vernetzen“ ist das Stichwort in unserer Zeit. Facebook als auch Whats App macht es möglich sich in kurzer Zeit auszutauschen. Meine Aufgabe im Landesverband und auch im Jungen Forum sehe ich in der Vernetzung mit neuen Mitgliedern.

Ich wünsche mir mit dem Vorstand und dem jungen forum eine gute Zusammenarbeit.

Andrea Deimann

### Termine

21. Juni 2014  
Vorstandssitzung und Delegiertentagung

20. September 2014  
Vorstandssitzung

10 – 12. Oktober 2014  
Mitarbeitergespräche – Meisteranforderungs-Verordnung in Herborn

15. November 2014  
Vorstandssitzung und Delegiertentagung

21.- 22. November  
Hygieneschulung HACCP in Nordhorn

**Alle aktuellen Termine unter:**  
[www.BVMdH-Niedersachsen.de](http://www.BVMdH-Niedersachsen.de)

## Seminar

### **Was steht auf dem Etikett? Wie verhalte ich mich als Verantwortliche?**

Zwei von vielen Fragen, die sich am 22.02.2014 in der VHS-Grafschaft Bentheim siebzehn hauswirtschaftliche Fachkräfte im Seminar „Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen in Speisen und Lebensmitteln in den Fokus“ gestellt haben.

Besonders die Umsetzung der neuen Anforderungen gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) stand dabei im Mittelpunkt. „Wichtig ist, dass die Einrichtungen sich entsprechend vorbereiten“ erklärt die Referentin Sabine R. Mück. „Die Informationen zu Allergenen müssen klar erkennbar sein. Es ist nicht die Aufgabe des Gastes oder der Essensteilnehmer die Inhaltsstoffe zu erfragen.“ Die Allergenkennzeichnung muss auch auf Speiseplänen in



Gemeinschaftseinrichtungen umgesetzt werden. Eine entsprechende Schulung und Information aller Mitarbeiter ist daher von besonderer Wichtigkeit. Zukünftig müssen z.B. Rezepturen von Rezepten unbedingt eingehalten werden. Auch einzelne Geschmackszutaten dürfen nicht mehr unkontrolliert zugegeben werden. Schon der eine Löffel Nüsse im Biskuitboden kann zum Problem werden, wenn der Allergiker nichts davon weiß.



Anhand von Beispielen wurden Möglichkeiten der Kennzeichnung vorgestellt und Gestaltungsmöglichkeiten gezeigt. Entscheidend ist es, die enthaltenen Komponenten direkt zu nennen. Je mehr Informationen die Essensteilnehmer erhalten, desto einfacher können Allergiker Speisen für sich auswählen.

In Gruppenarbeit wurde dann auch die Kennzeichnung auf verpackten Waren oder die Unterschiede zwischen frischer Zubereitung und Convenienceprodukten geprüft. Bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen gibt es immer noch Mängel. So ergibt sich durch die neuen Anforderungen insgesamt eine gute Gelegenheit, die Umsetzung aller Anforderungen zur Kenntlichmachung im eigenen Betrieb zu prüfen.



Ein informativer Tag, der wieder deutlich gemacht wie wichtig eine regelmäßige Fortbildung für hauswirtschaftliche Fachkräfte oder hygieneverantwortliche Mitarbeiter ist.

Der nächste Termin ist schon festgelegt. Am 21. und 22.11.2014. heißt das Thema: das HACCP-Konzept- Risikoanalyse- Gefahrenbeurteilung.

Die vollständige Seminarbeschreibung finden sie demnächst auf der Homepage oder sie wird ihnen per Mail zugehen. Besuchen sie uns auch auf der facebookseite vom jungen forum niedersachsen.

## Newsletter Aktuell

Mit dieser Ausgabe der Landesinfo erhalten Sie den ersten Newsletter des Landesverbandes Niedersachsen. Die nächsten Ausgaben werden Ihnen per Mail übermittelt.

Sollten Sie im Email-Verteiler noch nicht aufgenommen sein, dann senden Sie Ihre Mail-Adresse an:

[vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de](mailto:vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de)

Mit dem Newsletter wollen wir Sie über interessante, aktuelle und informative Themen rund um die Hauswirtschaft informieren.

Viel Spaß mit dem 1 Newsletter wünscht Ihnen der Vorstand.

### **Berufsbildungsbericht 2014**

Der Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2014 wird zum sechsten Mal vom Bundesinstitut für Berufliche Bildung herausgegeben. Er enthält umfassende Informationen und Analysen zur beruflichen Aus- und Weiterbildung, gibt einen Überblick über Programme des Bundes und der Länder zur Förderung der Berufsausbildung und informiert über internationale Indikatoren und Benchmarks.

Schwerpunktthema des BIBB-Datenreports ist in diesem Jahr "Lernen Erwachsener im europäischen Vergleich".

Ergänzende Informationen zum BIBB-Datenreport 2014 befinden sich in der PDF-Datei „Tabellen zum Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2014 im Internet“. Darüber hinaus werden eine IAB-Expertise zur betrieblichen Berufsausbildung und Weiterbildung in Deutschland und detaillierte Informationen zu den Bundes- und Länderprogrammen zur Förderung der Berufsausbildung zum Herunterladen angeboten:

<http://datenreport.bibb.de/>

### **Bundesleistungswettbewerb 2014 in Leipzig Strahlende Gesichter beim 25. Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft in Leipzig**

<http://www.verband-mdh.de/bundesleistungswettbewerb/25-bundesleistungswettbewerb-fuer-auszubildende-in-der-hauswirtschaft>

**Nur gesund war gestern**

Erstmals einheitliche Handlungsempfehlungen zur **Kita- und Schulverpflegung**. Etwa zwei Millionen Kinder unter sieben Jahre nehmen in Deutschland ihr Mittagessen im Rahmen von Gemeinschaftsverpflegung ein. Nimmt man alle Kinder und Jugendlichen zusammen, sind es bereits etwa vier Millionen. Eine Zahl, die nicht nur beeindruckt, sondern auch nach Handlungsbedarf förmlich schreit. Wer ein Kind in der Mittagsverpflegung hat, kann da nur zustimmen.

<http://www.aid.de/presse/aktuell.php?mode=beitrag&id=6926>

**Möhren, Karotten, Gelbe Rüben: Multitalent mit vielen Namen**(aid) –

Möhren, Karotten, Gelbe Rüben - für das gesunde Wurzelgemüse im leuchtenden Orange gibt es viele Namen. Oft werden die jungen, kurzen Wurzeln Karotten genannt, während Möhren länglich-schmal sind. Im Badischen und Schwäbischen ist der Name "Gelbe Rüben" gängig, während die Schweizer von Rübli sprechen.

<http://www.aid.de/presse/archiv.php?mode=beitrag&id=6937>

**PRESEMITTEILUNG**

**Vorstandswahlen in der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft**

März 2014

Martina Schäfer wurde am 8. März 2014 in ihrem Amt als Vorsitzende der Bundesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft (BAG-HW) bestätigt. Zu ihrem 1. Stellvertreter wählten die Delegierten Daniel Fuchs.

**Ein neuer Lebensmittelskandal?**

Vegane Lebensmittel, scheinbar so gesund, sind auch nicht besser als ihre fleischhaltigen Alternativen? Im Gegenteil, sie enthalten zu viel Salz, Fett und einfach gesättigte Fette und sind gar voll von Aromen und Zusatzstoffen? Anders sei ein angenehmes Geschmackserlebnis nicht zu erzielen. So oder so ähnlich lautet die Medienberichterstattung (siehe [SPIEGEL](#), [Süddeutsche Zeitung](#)) über eine Untersuchung der Verbraucherzentrale Hamburg, die in einem Marktcheck 20 vegane Produkte unter die Lupe nahm (siehe [hier](#)). **Wird der Marktcheck der Verbraucherzentrale im Einzelnen betrachtet, erweist sich all dies jedoch als Schall und Rauch:**

<http://www.vegan.eu/index.php/meldung-komplett/items/verbraucherzentrale-hamburg.html>

**Hier der Link aller Vorträge,**

die im Kompetenzzentrum Hauswirtschaft auf der **Altenpflegemesse** in Hannover gehalten wurden: <http://www.dghev.de/index.php?arg=ZmFfc3Vi&id=92>

**Leistungswettbewerb Hauswirtschaft 2014**



Am Dienstag, den 04. Februar fand der Erstentscheid für den diesjährigen Leistungswettbewerb Hauswirtschaft in unserer BBS statt. Das diesjährige Motto lautete **„Hauswirtschaft schafft Lebensqualität – für alle Generationen“**.

Teilnehmer an diesem Wettbewerb waren Schülerinnen der Berufsfachschule sowie Auszubildende der Hauswirtschaft, die Schülerinnen dieser Schule sind. Ebenso nahmen fünf Umschülerinnen und ein Umschüler der Hauswirtschaft teil, die ihre Ausbildung im

Mehrgenerationenhaus Hildesheim absolvieren.

Die Herausforderung des Wettbewerbs umfasste vier unterschiedliche Bereiche: Neben einem Theorieteil, in dem innerhalb von 60 Minuten berufsbezogene Fragen zu beantworten waren, warteten drei handlungsorientierte Aufgaben in der Praxis auf die Teilnehmer: Nahrungszubereitung, eine Präsentation mit Vortrag und eine Bestimmungsaufgabe.

Rahmensituation für die Praxisaufgaben war eine Berufsbildungsmesse, auf der das vielseitige Berufsbild der Hauswirtschaft vorgestellt wurde. Unter dem Motto „Crêpes, Wraps und Pfannkuchen“ sollten die Teilnehmerinnen Kostproben für die Messebesucher herstellen und präsentieren. Das Angebot sollte generationsübergreifend von „Jung“ bis „Alt“ sein. Diese Aufgabe wurde wirklich vielfältig gemeistert. Es gab eine Bandbreite an Kostproben, von süß über salzig, von vegetarisch bis Lachs. Auch die Präsentationstische spiegelten diese tolle Vielfalt wieder.

Im Vortrag ging es um die Demonstration unterschiedlicher Techniken zum Falten von Servietten. Während des Falten informierten die Teilnehmerinnen die Zuhörer über Gebrauchseigenschaften, Verwendung und Zielgruppe der gezeigten Techniken. Zehn unterschiedliche Vorlegebestecke waren in der Bestimmungsaufgabe zu erkennen, richtig zu benennen und Möglichkeiten der Verwendung richtig zuzuordnen.

Die Bewertung der Praxisaufgaben wurde von Meisterinnen der Hauswirtschaft und hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen vorgenommen, die ehrenamtlich an diesem Tag mitwirken. Die Theoriefragen wurden von Kolleginnen der BBS ausgewertet.

Gegen 15.00 Uhr fand dann die Siegerehrung statt, an der auch einige Ausbilderinnen und Ausbilder sowie Vertreterinnen und Vertreter von haus- und landwirtschaftlichen Verbänden, aber auch Familienangehörige als Gäste teilnahmen.

Im Rahmen der Siegerehrung wurde allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern eine Teilnahmebescheinigung ausgehändigt und ihre Platzierung bekannt gegeben. Unabhängig vom belegten Platz haben alle wichtige Erfahrungen im Blick auf ihr Berufsleben gesammelt. Sie haben erfahren, wo ihre Stärken liegen, an welchen Punkten sie ihr Wissen und die Umsetzung in die Praxis noch verbessern können. Spürbar war auch ein toller Zusammenhalt untereinander; Freud` und Leid´ wurde sich gegenseitig gegeben.

Die ersten drei Plätze erhielten zusätzlich Urkunden und Präsente.

Platz 1 belegte Franziska Irmer, 2. Ausbildungsjahr im Ausbildungsbetrieb Mehrgenerationenhaus Hildesheim.

Platz 2 belegte Anna Jörns, 3. Ausbildungsjahr im Ausbildungsbetrieb Haus Wohldenber, Holle.

Platz 3 belegte Petra Schmid, 3. Ausbildungsjahr im Ausbildungsbetrieb Mehrgenerationenhaus Hildesheim.

Für die Siegerin des Erstentscheids wartet dann die nächste Runde auf Niedersachsebene; die findet dieses Jahr am 16./17. Mai in Göttingen statt.



Franziska Irmer Petra Schmid Anna Jörns

Allen Mitwirkenden einschließlich dem „Frühstücksteam“, die dazu beigetragen haben, dass diese Veranstaltung gelingen kann, einen herzlichen Dank!!!

*Claudia Ohlendorf, Teamleiterin  
Hauswirtschaft an der BBS Walter-Gropius,  
Hildesheim*



## Landesleistungswettbewerb in der BBS Ritterplan in Göttingen 16.05 und 17.05.2014

Bei herrlichem Wetter stellen sich 22 Teilnehmer aus ganz Niedersachsen den Aufgaben! Weite und kurze Anreisezeiten mussten die Teilnehmerinnen und Richterinnen auf sich nehmen.



Doch bei der Ankunft wurden sie sofort für ihre Mühen entschädigt. Liebevoll und professionell wurden sie vom Schüler Team und Lehrkräften begrüßt und versorgt. Während des ganzen Wettbewerbs war das Team da und immer zur Stelle, um schnell mal den Kaffee nachzufüllen oder etwas für den kleinen Hunger hinzustellen.

Die Aufgabenstellung in diesem Jahr hatte zwei neue, besondere Details. Das Aufgabenteam hatte bezogen auf die Aufgaben im Bundesleistungswettbewerb Veränderungen eingebaut. Die Teilnehmerinnen mussten für den Bereich der Nahrungszubereitung in einem Team, aus einem Warenkorb, Rezepte zum Thema " süße und salzige Kuchen für ein Jubiläum" zusammenstellen.



Alle waren gespannt, wie es wohl umgesetzt wird. Insgesamt eine hohe Anforderung an die Teilnehmerinnen und die Richterinnen. Galt es hier jeden Einzelnen und das gesamte Team zu bewerten. Zum Schluss konnten wir feststellen, dass es gut ist mal neue Wege zu gehen und Teamarbeit zusammenschweißt.



In den fachlichen Fragen aus den Bereichen Hygiene, Reinigung, Ernährung etc. haben die Teilnehmer mit guten Ergebnissen abgeschlossen.



Für Präsentation eines Mehrgenerationenhauses anlässlich eines Jubiläums gaben die Teilnehmerinnen eine Einführung für die Gäste. Hier war freies Sprechen und selbstbewusstes Auftreten gefordert.

Die Teamaufgabe im Bereich „Gestaltung“ war bezogen auf das Jubiläum und die Gestaltung des Bufetttisches.



Die Siegerinnen im Landesleistungswettbewerb werden im nächsten Jahr am Bundesleistungswettbewerb in Stade teilnehmen.

( Roswitha Blömers)



# Landesverband Hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.



Susanne Schmucker, Sonnentauweg 6, 26135 Oldenburg, 0441/59436200 E-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 0**