



Sie sind hier: [Startseite](#)

Startseite
<a href="#">wir über uns</a> →
<a href="#">Termine</a> →
<a href="#">aktuelle Berichte</a>
<a href="#">Landesverband Info</a> →
<a href="#">Weiterbildung</a> →
<a href="#">Formulare</a>
<a href="#">Links</a>
<a href="#">junges Forum</a>
<a href="#">Wettbewerbe</a>
<a href="#">Buchempfehlungen</a>
<a href="#">Kontakt</a>
<a href="#">Impressum</a>

## Startseite



Herzlich willkommen

*beim Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft Niedersachsen e.V.*



Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen. Zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren.  
Wir beantworten gerne Ihre Anfragen.

[nächste Seite: Informationen](#)

[↑ Top](#)

## Ansprechpartnerinnen

1.Vorsitzende	Susanne Schmucker, Mühlenbergsweg 4, 26446 Marx, ☐ 04465-8628 Fax: 04465 7119 E-Mail: BvMdh-Nds@t-online.de
Vertreterinnen	Heiderose Fitz, von Bürenstr. 2, 49835 Wietmarschen ☐ 05925 - 354, E-Mail: heidi.fitz@ewetel.net  Susanne Vogel, Drosselweg 24, 49716 Meppen ☐ 05931 – 5558 , E-Mail: susa-vogel@web.de
Beisitzerin	Michaela Pick, Am Schießstand 52, 26122 Oldenburg, ☐0441/36131873, E-mail: mickypick@web.de
Kassenführung	Wiebke Bock, Karl-Grünekle-Str. 6, 37077 Göttingen ☐ 0551/5031713, E-Mail: wiebke@nikolai-bock.de
AK Berufl. Bildung	Elke Knake, Sielkamp 6c, 38112 Braunschweig ☐0531/323601, E-Mail:eknake@debitel.net  Edda Broekman, Hohefeldstr. 31a, 48527 Nordhorn ☐ 05924/14889, E-Mail: edda.broekman@gmx.de
Landesverbandsinfo	Heiderose Fitz Susanne Vogel
Leistungswettbewerb Hauswirtschaft	Susanne Schmucker
Öffentlichkeitsarbeit	Vorstand insgesamt
Internet / Weiterbildung	Vorstand, Roswitha Blömers
<b><u>Ansprechpartner:</u></b>	
Region Emsland- Grafschaft Bentheim	Roswitha Blömers, Hagelskamp11, 48455 Bad Bentheim ☐ 05924 / 5410, E-Mail: Ausbilderin53@hotmail.de
Region Osnabrück- Stadt	Eva-Maria Henschen, Zur Alten Schmiede 7, 49082 Osnabrück ☐: 0541/59128 Fax: 0541/59112 E-mail: eva.henschen@gmx.de
Region Osnabrück- Umland	Andrea Hagedorn, Osnabrücker Str.19, 49219 Glandorf, ☐05426/3880, E-Mail: a.hagedorn66@osnanet.de
Leer	Insa Jansen, Groninger Str. 5, 26789 Leer , ☐0491/9279159, E-Mail: insajansen@t-online.de
Region Braunschweig	Elke Knake
Region Wilhelmshaven/ Oldenburg	Michaela Pick
Region Hildesheim	Claudia Ohlendorf, Heideweg 6, 31174 Schellerten, ☐05123/8538, E-Mail: cohlendorf@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)

### Kräuterspaziergang an der Hase mit der Kräuterpädagogin Anja Thole

Es ist ein sonniger Tag im Juni und wir machten uns auf den Weg zum wunderschönen Fluss Hase. An der Höltingmühle in Meppen, im westlichen Emsland, war der Treffpunkt für den geplanten Kräuterspaziergang entlang des Haseufers. Von jung bis alt, von Hausfrauen bis Rentner und Oecotrophologen war alles vertreten. Frau Anja Thole, eine anerkannte Kräuterpädagogin führte uns mit ihrem Wissen ca. 90 Minuten an der Hase entlang. Neben vielen uns bekannten Kräutern und Gräsern wie bspw. der Giersch oder Sauerampfer wurden uns auch neue Dinge wie z.B. die Angelika oder auch unter Engelwurz bekannte Pflanze gezeigt. Die Angelikapflanze wächst sehr nah am Ufer. Sie wird heutzutage häufig im Kräuterschnaps

und in der Konditorei verwendet. Dazu werden hauptsächlich die Stängel der Pflanze verwendet. Sie werden kandiert und dienen dann als Garnierung oder wirken auch sehr gut als Appetitanreger. Neben den Kräutern an der Hase erfuhren wir auch viel über die Pflege und die Verwendung der Kräutern aus dem eigenem Garten. Nachdem unser gemeinsamer Spaziergang an der Koppelschleuse im Meppen endete, wurde uns ein kleines Picknick serviert. Kräuter und Wegesfrüchte wurden uns in neuer, besonders gut schmeckender Form vorgestellt. Dabei gab es bspw. Rosenblütenmarmelade mit frischem Brennesselbrot, ebenso eine Kräuterlikör und Apfel- Brennnesselsaft. Es lohnt sich immer ein solch wunderschönes Erlebnis mitzumachen.



„Kräuterfrau“ Anja Thole



Teilnehmerinnen des Kräuterspazierganges

Informationen zu den Kräuterspaziergängen an der Hase in Meppen gibt es bei Tourist Information Meppen (TIM) e.V.  
Markt 4, 49716 Meppen  
05931/153106  
tim@meppen.de      www.meppen.de

Quelle: UGB-Infodienst 28.10.2010

\*\*\*\*\*

## 30 Jahre UGB Jubiläumstagung: Ernährung aktuell

Im nächsten Jahr kann der Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. auf 30 Jahre erfolgreiche Bildungsarbeit und unabhängige Verbraucherinformation zurückblicken. Grund genug, mit allen Mitgliedern, Freunden und Wegbegleitern zu feiern. Der Verband lädt deshalb anlässlich der UGB-Tagung vom 6.-7. Mai 2011 zu einem Festakt in die Kongresshalle nach Gießen ein. Die Jubiläumstagung bietet einen spannenden Themenmix, der eine kritische Sichtweise auf aktuelle Entwicklungen in der Ernährung ermöglicht. Ein größerer Themenblock beschäftigt sich mit dem Thema Darm: Jährlich geben die Verbraucher Millionensummen für freiverkäufliche

Medikamente und probiotische Lebensmittel aus, die ihren Darm wieder auf Trab bringen sollen. Wie die Ernährung unsere Darmflora beeinflusst und welche Auswirkungen das für unsere Gesundheit haben kann, berichtet Prof. Paul Enck von der Uni-Klinik Tübingen. Experten aus Forschung und Praxis nehmen das Problem Obstipation genauer unter die Lupe und bewerten, ob Betroffene von den Hilfsmitteln aus Supermarkt und Apotheke wirklich profitieren. Das ausführliche Programm und eine Anmeldemöglichkeit finden Sie unter: [www.ugb.de/tagung](http://www.ugb.de/tagung)

Infos: [www.ugb.de](http://www.ugb.de)

---

## Bundesleistungswettbewerb in Niedersachsen!

Auszubildende im 3. Ausbildungsjahr zur Hauswirtschafterin aus Niedersachsen und zwölf Bundesländern treffen sich zum Ländervergleich in Niedersachsen

Zum 22. Mal wird der Bundesverband hauswirtschaftliche Berufe MdH e.V. vom 25.03.2011 bis 27.03.2011 den Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft durchführen. Zum dritten Mal in Niedersachsen.

Die Organisation des Bundesleistungswettbewerb wird in Kooperation mit dem Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft durchgeführt. Die teilnehmenden Auszubildenden haben sich in den Ländern in Erst- und Landesentscheiden qualifiziert und treten zum Ländervergleich einige Monate vor Abschluss ihrer Ausbildung zum Wettbewerb an. Ein Team von Jurorinnen aus Lehrkräften der Berufsbildenden Schulen und hauswirtschaftlichen Fachkräften aus den Ländern arbeiten ehrenamtlich und unentgeltlich mit.

Das Organisationsteam für den Bundesleistungswettbewerb besteht aus Verantwortlichen des Bundesverbandes und des Landesverbandes Niedersachsen. Viele Mitglieder des Berufsverbandes unterstützen ehrenamtlich die Vorbereitungen und die Durchführung des Wettbewerbes in Osnabrück.

Der Wettbewerb dient der Öffentlichkeitsarbeit und ist eine gute Fortbildung für die Auszubildenden sich im Dienstleistungsberuf Hauswirtschaft weiter zu qualifizieren.

Die „Zukunft“ der Hauswirtschaft wird in unterschiedlichen Haushaltsformen liegen. Auszubildende müssen schon während ihrer Ausbildung an eine ständige Weiterbildung herangeführt werden. Hauswirtschaftliche Wettbewerbe bilden hier eine gute Grundlage „über den Tellerrand“ zu schauen und den Austausch von Wissen und Fachpraxis zu fördern und im Wettbewerb Wissen abzufordern. Mit den Wettbewerben wird ein Grundstein für lebenslanges Lernen gesetzt. Die Nachfrage nach qualifizierten Fach- und Führungskräften in der Hauswirtschaft steigt stetig. Hauswirtschaft ist nicht einfach die Summe von Dienstleistungen. Alle hauswirtschaftlich zu erbringenden Leistungen sind personen- und bedarfsorientiert ausgerichtet. Seid der Neuordnung des Berufsbildes Hauswirtschafter/-in im Jahr 2000 ist ein guter Weg in diesen Zukunftsberuf eingeschlagen worden.

Der Wettbewerb der Hauswirtschaft ist abgestimmt auf den Ablauf der Abschlussprüfungen. Die Aufgaben entsprechen den Aufgabenstellungen der Prüfung.

Während des Bundesleistungswettbewerbs haben die Teilnehmerinnen die Möglichkeit ihr fachpraktisches und theoretisches Wissen unter Prüfungsbedingungen zu testen und zu überprüfen. Bei diesem Wettbewerb handelt es sich um eine vom „Berufsstand organisierte Maßnahme der Qualitätssicherung in der beruflichen Erstausbildung“ mit dem Ziel die Hauswirtschaft in Zukunft gut zu repräsentieren und in der Gesellschaft eine dem Berufsbild entsprechende Anerkennung und Wahrnehmung zu festigen.

Mit dem Wettbewerb wird ein öffentlichkeitswirksames Signal „Wir stehen hinter hauswirtschaftlicher Berufsausbildung“ gesetzt und auf die Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung einer Hauswirtschafterin hingewiesen werden.

Die Schirmherrschaft für den Bundesleistungswettbewerb 2011 in Niedersachsen hat das Kultusministerium zugesagt.

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.

(Roswitha Blömers)

---

## Fachtagung der Hauswirtschaft in der Hochschule Osnabrück am 26.03.2011

Bundesleistungswettbewerb in Niedersachsen bietet gute Gelegenheit sich über haushaltsnahe oder haushaltsbezogene Dienstleistungen zu informieren.

Interessierten, Fachkolleginnen, Ausbilderinnen, alle in verschiedenen Berufsbereichen der Hauswirtschaft tätigen Fachkräfte zu einer Fachtagung ein.

Zeitgleich zum Bundesleistungswettbewerb lädt der Bundesverband für hauswirtschaftliche Berufe MdH, der Berufsverband MdH Niedersachsen e.V., die BAGHW (Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft) und die Hochschule Osnabrück alle hauswirtschaftlich

Zum Thema der haushaltsnahen oder haushaltsbezogenen Dienstleistungen sind kompetente und fachkundige Dozenten eingeladen worden. Die Fachtagung findet in der Zeit von 10.00 – 17.00 Uhr statt. Geplant sind Themen wie:

- Haushaltsbezogene Dienstleistungen - Markt mit Zukunft
- Entwicklung eines Haushaltsservices
  - Betriebswirtschaftliche Aspekte
  - Zukunft als Work-Life-Balance-Unternehmen
  - Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern
- Projektbeispiele für haushaltsnahe Dienstleistungen im Mehrgenerationenhaus - gelebte Hauswirtschaft - Stadtteilnahe Versorgung für alle Generationen
  - Ausbildung HW
  - Meisterin im MGH
- Die Potenziale der Hauswirtschaft nutzen - Zwischen Alltagskompetenzen und Profession
- Praxisbeispiel aus der Grafschaft Bentheim

im Anschluss der Vorträge findet eine Podiumsdiskussion statt.

(Roswitha Blömers)

## Programm der Tagung

ab 9:00 Uhr  
**Stehkaffee**

9:30 Uhr  
**Begrüßung**  
Hochschule Osnabrück  
Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe  
MdH e. V.  
BAG HW

**Hauswirtschaft schafft Lebensqualität  
- Markt mit Zukunft -**  
Einführung durch die Moderatorin  
Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt,  
Hochschule Osnabrück

10:00 Uhr  
**Haushaltsbezogene Dienstleistungen  
- Markt mit Zukunft -**  
Prof. Dr. Alrun Niehage  
Hochschule Osnabrück

10:45 Uhr  
**Entwicklung eines Haushaltsservices  
- Domestic Care -** Hardeggen  
Dagmar Crzan,  
Meisterin der Hauswirtschaft, Fachwirtin für  
Gesundheits- und Sozialwesen

11:15 Uhr  
**Kaffeepause**

**Mehrgenerationenhäuser  
- gelebte Hauswirtschaft -  
Stadtteilnahe Versorgung für alle  
Generationen**  
Sabine Genter,  
Einrichtungsleiterin SOS-Mütterzentrum  
Salzgitter  
Sylvia Müller,  
Meisterin der Hauswirtschaft

13:00 Uhr  
**Mittagspause**  
Mensa der BBS Osnabrück

14:00 Uhr  
Moderation: Christina Hohmann-Schaub  
BAG-HW

**Die Potenziale der Hauswirtschaft  
nutzen  
- Zwischen Alltagskompetenz und  
Profession -**  
Dr. Evelyn Schmidtke,  
Hauptgeschäftsführerin des Deutschen  
LandFrauenverbandes

**Praxisbeispiel aus der Grafschaft Bentheim**  
Hildegard Kuhr, Landfrau 2010

15:00 Uhr  
**Kaffeepause**

15:30 Uhr  
Podiumsdiskussion

**Hauswirtschaft - Markt mit Zukunft -  
Hauswirtschaftliche Verbände unterstützen  
aktiv die Entwicklung neuer Aufgabenfelder**

gegen 16:30 Uhr  
**Abschluss der Tagung**

**Rahmenprogramm**  
Präsentationen von Verlagen, Firmen und  
hauswirtschaftlichen Verbänden

**Anschließend sind Sie herzlich eingeladen  
zur:**

**Abschlussfeier des  
22. Bundesleistungswettbewerbes für  
Auszubildende in der Hauswirtschaft am  
26.03.2011**

**18:30 Uhr** festliche Abschlussveranstaltung  
mit Siegerehrung  
anschließend Büffet (Kostenbeitrag 5,00 €)

**Veranstalter und Träger  
des Bundesleistungswettbewerbes:**  
Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe  
MdH e. V.

**Organisation  
des Bundesleistungswettbewerbes:**  
Berufsverband der Meisterinnen u. Meister der  
Hauswirtschaft Niedersachsen e. V.

Quelle: [www.bwrmedia.de](http://www.bwrmedia.de)

## Arbeitsschutz - Die Verpflichtung zur Unterweisung

Niemand sollte mit der Pflicht zur Unterweisung leichtfertig umgehen. Ob im Bereich Arbeitssicherheit, bei der Gesundheitsvorsorge, im Brandschutz oder im betrieblichen Umweltmanagement. Eine sogenannte Unterweisung betrifft alle Unternehmen. Denn den Arbeitgeber bzw. die mit der Unterweisung beauftragte Person kann eine persönliche strafrechtliche

Verantwortung treffen, wenn es aufgrund fehlender Unterweisungen im Betrieb zu Unfällen oder Gesundheitsschäden kommt.

Es dürften einige Hundert Dokumente sein (Gesetze, Verordnungen, berufsgenossenschaftliches Regelwerk), in denen sich Hinweise zur Unterweisungspflicht finden.

### Wer muss unterweisen?

Der Vorgesetzte hat dafür zu sorgen, dass die Mitarbeiter an regelmäßigen Unterweisungen teilnehmen. Kann er es nicht selbst tun, dann muss eine fachkundige Person beauftragt werden. Dies können Meister sein oder Vorarbeiter, Betriebs- oder Werksärzte. Auch die Fachkräfte für Arbeitssicherheit werden oft beteiligt. In einigen Fällen ist es sicherlich sinnvoll auch externe Fachleute zu beauftragen.

### Wer muss unterwiesen werden?

Alle Mitarbeiter müssen unterwiesen werden. Dazu gehören aber auch einige Gruppen von Beschäftigten, die leicht vergessen werden.

- [die Saisonarbeitskräfte](#)
- [die Praktikanten und Hilfskräfte](#)
- [die Auszubildenden](#)
- [die Führungskräfte](#)

Führen Sie eine Unterweisung durch, dann vergessen sie nicht das Reflexionsgespräch. Sie sollten immer sicherstellen, dass alle Unterwiesenen auch alles verstanden haben.

Lassen Sie sich von jedem Teilnehmer unterzeichnen, dass er am genannten Datum an der Unterweisung mit dem genannten Inhalt nicht nur anwesend war, sondern die Inhalte der Unterweisung auch verstanden hat. Dokumentieren Sie außerdem, wie Sie die Wirksamkeit der Unterweisung prüfen.

### Wann muss unterwiesen werden?

Grundsätzlich muss eine Unterweisung der Beschäftigten vor Aufnahme der Tätigkeit erfolgen. Anlässe für eine Unterweisung können sein:

- [die Einstellung eines neuen Mitarbeiters](#)
- [die Versetzung von Mitarbeitern](#)
- [eine Rückkehr nach langer Krankheit](#)
- [Veränderungen der Tätigkeiten und Aufgaben am Arbeitsplatz](#)
- [die Einführung neuer Arbeitsstoffe, Geräte, Maschinen, Verfahren oder Technologien](#)
- [Unfälle oder Beinahe-Unfälle](#)
- [neue Erkenntnissen zur Gefährdung](#)

Unterweisungen sind i.d.R. einmal jährlich zu wiederholen, Unterweisungen für Auszubildende mindestens halbjährlich anzusetzen.

Wie muss eine Unterweisung erfolgen?

Allein das Verteilen oder Aushängen irgendwelcher Merkblätter genügt in Eine Unterweisung sollte erfolgen:

- in aller Regel mündlich
- auf den Arbeitsplatz bezogen
- einzelnen oder in Gruppen
- am besten mit praktischen Übungen (z. B. zur Handhabung von Rettungsmitteln)
- in verständlicher Sprache (bei fremdsprachigen Mitarbeitern ist ggf. für eine Übersetzung zu sorgen)

Die Auswahl der Medien für eine Unterweisung ist heute sehr vielfältig. Sie ist abhängig von der Gruppe, dem Inhalt und dem Unterweisenden. Wichtig dabei ist das die Unterweisung nicht langweilig sein soll. Gut geeignet sind entsprechende Poster oder Schaubilder, Comics oder Fotoserien, Powerpoint Präsentationen oder entsprechende Videos.



**Was kann ich meinen Mitarbeitern nach der Unterweisung an die Hand geben?**

**Damit die Inhalte Ihrer Unterweisung auch wirklich hängen bleiben, teilen Sie am besten noch diese unterhaltsame Broschüre zu allen wichtigen Themen des Arbeitsschutzes aus. Mehr Infos finden Sie unter [www.news/bwrmedia!](http://www.news/bwrmedia!)**

(Roswitha Blömers)

---

Landesfrauenrat feiert 40jähriges Bestehen in Hannover

Einen schönen Rahmen und ein gelungenes Fest gab es beim Landesfrauenrat Niedersachsen beim alljährlichen Jahresempfang. Zur Feier des 40 jährigen Jubiläums hatte das Vorbereitungsteam sich viel einfallen lassen. So konnte die Vorsitzende Frau Kövener bei der Begrüßung uns mit Recht viel Vergnügen bei der Rückschau und der Vorschau wünschen. Gekonnt in Szene gesetzt gab es immer einen Rückblick auf Tätigkeiten, Persönlichkeiten, Anlässe, die den Landesfrauenrat ausgezeichnet haben und im Anschluss eine kurze Diskussion zu Fragen der Moderatorin. Im Vordergrund stehen immer „ die Frauen“. Es wurde wieder deutlich wie wichtig die Arbeit des Landesfrauenrates für uns Frauen

ist. Der Landesfrauenrat ist keine Institution von „ lamentierenden Frauen“. Die Frauen und Vertreterinnen der unterschiedlichsten Frauenverbände und Institutionen sind qualifiziert und achten sehr auf die Gleichstellung, Gleichbehandlung in alle Lebenslagen. Der nächste offizielle Termin ist die Delegiertenversammlung und Fachtagung „Integration- Sport-Medizin“ am 13.11.von 10.00 -17.00 Uhr. Weitere Informationen über die Arbeit und aktuelle Aktionen des Landesfrauenrates finden sie auf der Homepage unter [www.landesfrauenrat-nds.de](http://www.landesfrauenrat-nds.de)

(Roswitha Blömers)



## Berufung fürs Alltägliche?

Frauen, die einer hauswirtschaftlichen Tätigkeit nachgehen wollen und für die Dienstleistung im Bereich Betreuung und Versorgung als ein mit anderen Berufen gleichwertiges Berufsfeld ist ein Vorbereitungslehrgang zur Hauswirtschafterin perfekt, um noch einmal neu durchzustarten. So ein Vorbereitungslehrgang zur Hauswirtschafterin nach § 45.2 beginnt am Montag, dem 01. November 2010 in der VHS-Landkreis Grafschaft Bentheim.

Um all diesen kleinen, täglichen ach so „normalen“, unvorhergesehen Zwischenfällen und den ständig steigenden Anforderungen der Haushaltsführung gerecht zu werden, ist professionelles Handeln im Haushalt so wichtig wie nie zuvor. Sie kennen sicherlich die Situation. Schon beim Einkauf einer Waschmaschine gilt es, modernste Technik zu kennen. Welche Programme sind wichtig? Welches Modell ist ideal? Die Welt ist komplizierter geworden und wir müssen Schritt halten. Auch sind für die Verpflegung der Familienmitglieder gute Kenntnisse der Ernährung wichtig. Durch gesellschaftliche Veränderungen sind die Lehr- und

Prüfungsinhalte an die Anforderungen eines Großhaushaltes angepasst worden. Für Hauswirtschafterinnen bieten sich viele Möglichkeiten z.B. im Verpflegungs- und Betreuungsbereich einer beruflichen Tätigkeit nachzugehen. Mit einer guten Qualifikation kann eine erfolgreiche Selbständigkeit im Dienstleistungsbereich Hauswirtschaft angestrebt werden.

Wer die Vielfältigkeit in diesem Beruf entdeckt, für den wird er häufig zu Berufung, denn alles was sie lernen, können sie gebrauchen und meist sofort in ihrem Betrieb oder zu in ihrem Familienhaushalt umsetzen. Wer organisieren kann und ein gutes Feeling für Menschen und ihre Bedürfnisse hat. Hauswirtschaftliches Verständnis mitbringt findet nach bestandener Prüfung die Möglichkeit eine durch einen weiteren Vorbereitungslehrgang(ca. 2,5 Jahre) nebenberuflich die Meisterprüfung in der Hauswirtschaft abzulegen.

Infos unter [www.vhs-landkreis-grafschaft-bentheim](http://www.vhs-landkreis-grafschaft-bentheim)  
(Roswitha Blömers)

## Termine

Februar 2011

25.02. – 27.02. Bundesdelegiertentagung in Herborn

März 2011

23.03 -25.03. Hochschultage in Osnabrück

25.03 – 26.03. Bundesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft in Osnabrück/Haste.

26. 03. Fachtagung von der BAG- HW, Hochschule Osnabrück u. MdH Niedersachsen

April 2011

05. - 06. Landesleistungswettbewerb in Nienburg

30.4. Mitgliederversammlung, Versammlungsort wird noch bekannt gegeben.

## Mitglieder

Liebe Mitglieder,

wenn ich mich recht entsinne, bin ich 2008 dem MdH beigetreten. Vorausgegangen war mein Einstieg in einen Meisterkurs HW, mit dem ich meine berufliche Zukunft aufwerten wollte. Im Meisterkurs traf ich auf qualitativ sehr unterschiedlich kompetente Dozenten. Als herausragend gut habe ich die Arbeit meiner heutigen Landesvorsitzenden Frau Susanne Schmucker kennen gelernt. Sie hat uns mit viel Engagement und Biss zur Prüfung geführt, war es doch auch für sie schwierig, die 2005 neu in Kraft getretene Meisterprüfungsverordnung HW adäquat für uns aufzubereiten und umzusetzen.

Ohne ihren Hintergrund durch den Verband, ihre Kenntnisse und Verbindungen zu den zuständigen Stellen sowie ihre Fachkompetenz wären meine Kollegen und ich nicht da, wo wir heute sind. Der MdH bietet solch ein Netzwerk. Sie alle, die sie den Fundus mit dieser Landesbeilage lesen, haben dies schon verstanden. Sie nutzen dieses Instrument zu hoffentlich vielfältigen Zwecken. Ob es nun Informationen über Fortbildungsangebote sind oder die Ergebnisse vom Landes / Bundesleistungswettbewerb der Auszubildenden, neuen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen oder in der Hygiene.

Und trotzdem, viele unserer Mitglieder fühlen sich in ihrem beruflichen Alltag wie Einzelkämpfer. Vielleicht kennt man ja sogar seine Kolleginnen/en im näheren Umfeld, häufig aber eben nur ein oder zwei, und dann weiß man nicht so genau wie die ticken und überhaupt, wäre es Schwäche und ich brauche keine Hilfe von anderen usw. und so fort....

Das Wesen eines Netzwerkes ist, dass man sich unterstützt, gemeinsame Ziele hat und ggf. neue entwickelt. So wird es möglich, das eigene Berufsfeld und seine Wahrnehmung in unserer Gesellschaft zu verändern. Dies fördert auch die Wahrnehmung der persönlichen Anerkennung unseres Berufsstandes.

Selten war Hauswirtschaft so nötig wie heute. In einer Gesellschaft, die immer weniger im Modell der Kleinfamilie lebt, wo die Vermittlung von Alltagskompetenzen wie von selber stattfand, ist es heute wichtig und richtig, die Hauswirtschaft im Bereich Versorgen und Betreuen an unsere Gesellschaft zu verkaufen.

Mehrgenerationenhäuser, Ganztagskindergärten und Ganztagschulen, Seniorenheime und viele andere Institutionen, alles schreit nach professioneller Hauswirtschaft.

Und da kommen wieder die Netzwerke ins Spiel. Das alles können wir nur gemeinsam schaffen, also raffen sie sich auf, schicken Sie mir eine E-Mail mit Angabe von PLZ und einem km-Radius. Wozu das gut sein soll?

Ich werde alle ihre Angaben bearbeiten, Listen mit Einzugsbereichen zusammenstellen und ihnen wieder zusenden, so dass Sie miteinander Kontakt aufnehmen können, um Stammtische zu gründen oder sonstige Treffen zu planen, so dass ein Dialog beginnt von dem wir alle profitieren, denn.....

als Mitglied des AK JF des Bundesverbandes brauche ich Sie als Basis für unsere Arbeit.

Geben Sie mir meine Aufgaben!

Sie sind der Verband!!!

Ich freue mich auf vielfältige Zusammenarbeit

Michaela Pick  
E-mail: mickypick@web.de

Wichtige Infos, den gesamten Rahmen, den Flyer finden Sie auf der Internetseite des Verbandes ---[www.bvmdh-niedersachsen.de](http://www.bvmdh-niedersachsen.de)

---

Mitglieder stellen sich vor

Mein Name ist Anja Borchers, ich bin 50 Jahre jung, lebe in Neuharlingersiel, bin verheiratet und habe vier Kinder im Alter von 22, 21, 19 und 15 Jahren.

#### Mein beruflicher Werdegang:

Zunächst erlernte ich den Beruf der Hauswirtschafterin um dann den Besuch der Fachschule in Oldenburg anzuschließen. Als staatlich geprüfte Wirtschafterin konnte ich nach einem halben Jahr Praktikum das Dorfhelferinnenseminar in Fischerhude besuchen. Ich arbeitete als staatlich geprüfte Dorfhelferin von 1983 -1989 zunächst im Kreis Hildesheim und später in der Wesermarsch. In dieser Zeit besuchte ich die Kurse der Landwirtschaftskammer zur Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft und schloss diese 1987 mit der Prüfung erfolgreich ab. 1988 ging ich in die Kindererziehungszeit und beendete 1989 das Arbeitsverhältnis mit dem evangelischen Dorfhelferinnenwerk Niedersachsen. Seit 1990 bewirtschaften mein Mann und ich den gepachteten von Wanglinschen Stiftshof in Neuharlingersiel. In den Jahren von 1990 bis 2004 standen die Entwicklung des landwirtschaftlichen Betriebes und die Kindererziehung im Vordergrund. Durch einen Kursus bei der Landwirtschaftskammer wurde ich 2004 aufmerksam auf die mangelnden Ausbildungsplätze in der Hauswirtschaft und entschloss mich auszubilden.

#### Der landwirtschaftliche Betrieb

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb von Georg und Anja Borchers befindet sich an der Nordseeküste in der alten Marsch außerhalb des Ortes Neuharlingersiel. Es ist ein reiner Milchviehbetrieb mit 98 Milchkühen und der Nachzucht, die aus ca. 100 Tieren besteht. Wir bilden jedes Jahr 2 Auszubildende in der Hauswirtschaft aus und in Arbeitsspitzenzeiten müssen wir auf Fremdarbeitskräfte zurückgreifen oder arbeiten mit den örtlichen Lohnunternehmen zusammen.

#### Mein Aufgabenprofil

Meine Aufgaben bestehen in der Organisation des Haushaltes, der Mitarbeit im landwirtschaftlichen Betrieb und der Ausbildung der zukünftigen Hauswirtschafterinnen. Es ist mir wichtig dass die Auszubildenden von Anfang an den Zusammenhang von Haushalt und Betrieb erkennen und somit Aufgaben übernehmen, die den Betrieb betreffen. Hierdurch erfahren sie unmittelbar die Lebensmittelproduktion (Milch) und die dafür erforderlichen Hygienestandards. Außerdem wirken wir in der Öffentlichkeitsarbeit für die Landwirtschaft mit, organisieren Hofbesuche von Schulklassen, führen diese durch und kochen mit Grundschulklassen in der Schule. Junge Menschen in der Hauswirtschaft auszubilden ist für mich zu einer wichtigen Aufgabe geworden. Ich freue mich über die Möglichkeit, dass ich auf unserem Betrieb individuell auf sie eingehen kann. Es ist mir wichtig das Image der Hauswirtschaft zu verbessern nach dem Motto: Warum Mittelmäßigkeit, wenn auch sehr gute Qualität möglich ist!



Anja Borchers  
Meisterin der Hauswirtschaft  
Folkertshausen 2  
26427 Neuharlingersiel  
Tel.: 04974-315  
Fax.: 04974-914946  
a-j.borchers@web.de

## Erfolgreiche Weiterbildung für Hauswirtschaftliche Fachkräfte zur Hygieneberaterin

An 3 Wochenenden haben sich hauswirtschaftliche Fachkräfte in der VHS-Landkreis Grafschaft Bentheim zur Hygieneberater/in in der Hauswirtschaft weitergebildet. Am Sonntag erhielten sie nach der Abschlusspräsentation ihre Zertifikate von der Dozentin Roswitha Blömers ( VHS Landkreis Grafschaft Bentheim) und der stellvertretenden Vorsitzenden des Berufsverbandes der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft in Niedersachsen e.V. Heidi Fitz.

Ziel der 3teiligen Seminarreihe war die hauswirtschaftlichen Fachkräfte auf die gesetzlich geforderten Schulungen für Mitarbeiter im Lebensmittelbereich vorzubereiten oder sie zu befähigen selbstständig Schulungen im Bereich Lebensmittelhygiene durchführen zu können. Im Rahmen der Qualitätssicherung hat der Bereich der Hygiene für die Hauswirtschaft eine zentrale Bedeutung insbesondere in Einrichtungen zur stationären und ambulanten Altenhilfe, Rehabilitation, Kinderbetreuung und der Gemeinschaftsverpflegung. Die rechtlichen

Rahmenbedingungen werden u. a. durch das Pflege-Qualitätssicherungsgesetz, die Basis-Verordnung über Lebensmittelhygiene, das Infektionsschutzgesetz und das Produkthaftungsgesetz gesetzt.

In ihrer dreiteiligen Weiterbildung haben sich die neuen Hygieneberaterinnen in die unterschiedlichen Themengebiete eingearbeitet. Inhalte des Seminars waren unter anderem rechtliche Grundlagen und Einführung der Hygieneanforderungen im Betrieb, das LFGB ( Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, die Verordnungen über Lebensmittelhygiene, Hausreinigung und Desinfektion, Hygiene in der Wäscheversorgung, Regelungen des Arbeitsschutzes, die Biostoff- und Trinkwasserverordnung, Einsatz von Medien zur Präsentation bei Mitarbeiterschulungen und die Vorbereitung und Durchführung von Schulungen. Ein neuer Kurs findet voraussichtlich im nächsten Jahr statt. Informationen unter [www.vhs-grafschaft-bentheim.de](http://www.vhs-grafschaft-bentheim.de) oder [bvmdh-niedersachsen.de](http://bvmdh-niedersachsen.de)



Von links nach rechts: Annegret Theilen(Messingen), Melanie Winter(Nordhorn),dahinter Gitta Pünt(Bad Bentheim), Astrid Schonhoff(Nordhorn),Maria Rosema(Papenburg), Josefa Ripperda( Lingen)dahinter Edda Broekman(Nordhorn), Andrea Deiman (Bawinkel) dahinter Roswitha Blömers( Bad Bentheim, Dozentin im Kurs)

## Liebe Mitglieder

Die Landesbeilage 2/2010 haben Sie soeben gelesen. -

Mit viel Mühe und guten Ideen haben Heiderose Fitz und Susanne Vogel Interessantes aus Niedersachsen für die Mitglieder zusammengestellt. An dieser Stelle den Beiden ein herzliches Dankeschön für den Einsatz für den Berufsverband und die vorliegende Landesinfo.

Ein Jahr ist schnell vorüber gegangen. Der berufliche und private Alltag fordert von uns Allen großen Einsatz und viel Kraft. Viele aktive Mitglieder haben einen Teil Ihrer Freizeit der Arbeit für den Landesverband gewidmet und damit beigetragen, dass der MdH Niedersachsen in der breiten Öffentlichkeit zur Wirkung kommt, von vielen Institutionen und Personen wahrgenommen wird.

Die Leistungswettbewerbe in der Hauswirtschaft stehen für den MdH an erster Stelle. Die hauswirtschaftlichen Fachkräfte von morgen schon früh zu fördern und in Prüfungssituationen zu festigen ist in diesem Bereich unsere vorrangige Aufgabe. Im nächsten Jahr wartet auf den Landesverband die große Aufgabe den Bundesleistungswettbewerb zu organisieren und durch zu führen. Mit der BBS Osnabrück-Haste haben wir eine gut ausgestattete Schule mit einem engagierten Lehrerkollegium für den BLW gewinnen können. Für den Landesverband arbeitet seit Anfang des Jahres ein 12köpfiges Team an der Organisation dieser Veranstaltung. Viele Stunden ehrenamtliche Arbeit, gemeinsame Treffen und ein reger E-Mail-Kontakt hat dieser Arbeitskreis bereits geleistet. Eine so große Veranstaltung kann jedoch auch nur auf vielen Schultern getragen werden. Vielen Dank für die gute und konstruktive Zusammenarbeit auf dem Weg zum BLW 2011.

Parallel zum BLW findet am Samstag, d. 26.3.2011 eine Fachtagung in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Osnabrück und der BAG-HW statt. Seien Sie als Mitglieder des MdH Niedersachsen ganz herzlich zu dieser Fachtagung eingeladen. Es wird bestimmt ein informativer Tag mit der Möglichkeit zu einem regen Austausch mit vielen Fachkräften aus der Hauswirtschaft.

Allen Mitgliedern wünsche ich eine besinnliche Adventszeit und frohe Weihnachten. Gehen Sie mit viel Mut ins Jahr 2011.

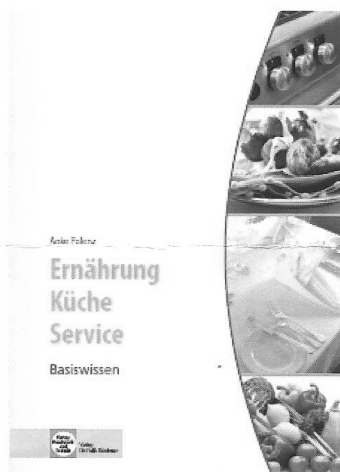
Ihre/Euere

Susanne Schmucker



## Neuerscheinung

### Ernährung • Küche • Service Basiswissen



### Ernährung • Küche • Service Basiswissen

von Anke Polenz  
216 Seiten, mehrfarbig, A4,  
Broschur, 2010  
978-3-582-04295-8, € 20,40

„Lahmacun, Salat oder Vollkornbrot - was ist dran?“ Diese und andere aktuelle Fragen der Ernährungslehre werden neben der Vermittlung von Basiswissen aus den Bereichen Ernährung, Küche und Service geklärt.

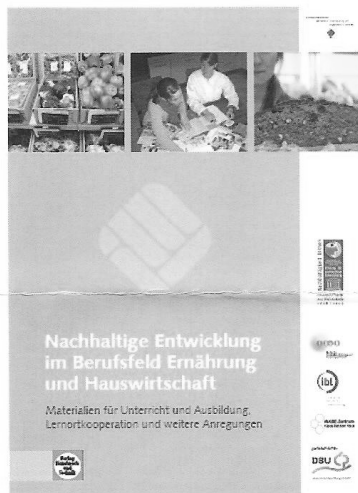
Zum Bereich Küche gehören Warenkunde und Einkauf genauso wie Grundtechniken und -rezepte. Auf attraktive Rezepte auch aus anderen Ländern wird Wert gelegt. Das Servieren von Speisen wird an verschiedenen Situationen vorgestellt.

Adressaten sind Schüler und Schülerinnen der Berufs- und Ausbildungsvorbereitung sowie Teilnehmer/-innen von Weiterbildungskursen zum HS-Abschluss.

Einzelne Arbeitsabläufe werden systematisch und fachgerecht für den Privathaushalt und den Dienstleistungsbetrieb aufgeführt. Umfangreiche Bebilderung in der Seitenspalte dient zur Veranschaulichung der Sachinformationen. Immer wiederkehrende Elemente wie Arbeitshinweise, qualitätssichernde Maßnahmen, Ergänzung der Rezepte durch Hinweise auf Anrichten, Servieren und Resteverwertung unterstützen den Lernprozess, der selbstverantwortliches Lernen mit einschließt.

## Neuerscheinung

### Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft



**Lehrerhandbuch/Kopiervorlagen**  
**Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld**  
**Ernährung und Hauswirtschaft**  
Materialien für Unterricht, Ausbildung,  
Lernortkooperation und weitere Anregungen  
240 Seiten, mehrfarbig, A4, Broschur, mit CD  
978-3-582-04790-8, € 25,00

Für Lehrer/-innen und Ausbilder/-innen aus den Berufsfeldern Ernährung und Hauswirtschaft sowie Gesundheit.

Das Werk bietet exemplarische Unterrichts- und Ausbildungssequenzen zu unterschiedlichen Themen, z.B. *Nachhaltigkeit kommunizieren*, *Convenience-Produkte: Einfach in der Zubereitung, aber auch umweltschonend?* oder *Frühstück nachhaltig gestalten*. Die Materialien enthalten fachbezogene Inhalts- und Sachanalysen, ergänzt mit didaktisch-methodischen Anregungen. Es werden Themen der nachhaltigen Entwicklung in ihrem Bildungsbereich aufgegriffen, dabei werden folgende Aspekte berücksichtigt:

- Erwerb beruflicher Handlungskompetenz zur Vermittlung von Themen für eine nachhaltige Entwicklung.
- Basiswissen wird praxisnah und handlungsorientiert dargestellt und mit unterschiedlichen Fragestellungen verknüpft.
- Die Materialien sind für unterschiedliche Zielgruppen anwendbar und können individuell kombiniert werden.
- Dieses Werk bietet fachbezogene Inhalts- und Sachanalysen mit didaktisch-methodischen Anregungen.
- Leitsymbole führen übersichtlich durch die ansprechend gestalteten Materialien.



## Beitrittserklärung

Eintrittsdatum:

Name	Vorname	Geburtsdatum
Anschrift	e-mail-adresse	Telefon
Bezeichnung Ihrer hausw. Berufsbildung	Prüfungsjahr	
Tätigkeitsbereich	Prüfungsausschußmitglied ja 1 nein	

Der Jahresbeitrag beträgt 60.--€. Er wird bis zum 31.3. 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.

### Einzugsermächtigung

Ich ermächtige den Berufsverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft in Niedersachsen e.V. widerruflich, den von mir zu entrichtenden jährlichen Mitgliedsbetrag von 60.--€ von meinem Konto im Lastschriftverfahren einzuziehen.

Bank	Kto.-Nr.	BLZ
Name	Vorname	Anschrift
Ort	Datum	Unterschrift

Vorsitz /Geschäftsstelle:

Bv-MdH, Susanne Schmucker, Mühlenbergsweg 4, 26446 Marx, Tel.: 04465/ 8628, Fax: 04465/ 7119,  
E-Mail: BvMdH-Nds@t-online.de

Bankverbindung: Wiebke Bock, Volksbank Göttingen, Konto.-Nr.: 685 710 800      BLZ 260 900 50