



Infopost

Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V.
September 2016

Liebe Leserinnen, liebe Leser!



Ehe man es sich versieht, ist der Sommer – und meist auch der damit verbundene Sommerurlaub – schon wieder vorbei. Nach dem regnerischen Frühjahr haben wir dann doch noch einen ganz passablen Sommer bekommen. Und erst diese Spät-Sommertage! Sind sie nicht traumhaft?

Zwischenzeitlich hat die Geschäftsstelle einen neuen Anstrich bekommen. Statt des ursprünglichen „weiß“ ist die Geschäftsstelle nun in ein attraktives „mandelfarben“ getaucht. Wenn ihr Weg Sie nach Augsburg führt, schauen Sie doch einfach mal vorbei. Wir würden uns freuen!

Auf der 66. Mitgliederversammlung der dgh ist eine neue Vorsitzende gewählt worden. Der BayLaH freut sich besonders, denn die Vorsitzende kommt aus Bayern. Mehr dazu auf Seite 2. Die vom BayLaH durchgeführten Seminare „Großküche – Aus der Praxis, für die Praxis“ geben Anlass, das Anna-Kolleg in Augsburg und das außergewöhnliche Konzept näher vorzustellen. Denn viele haben sich gefragt: Wie macht er das bloß? „Er“ – damit ist Christian Winzinger, Koch am Annakolleg gemeint. Lesen Sie dazu den Bericht auf Seite 6 und 7.

Ich wünsche Ihnen allen wunderschöne Herbsttage!

Ihre Gabriele Tronsberg

Grußwort des Vorstands

Liebe Kolleginnen und Kollegen,



der Sommer ist die Zeit der Abschlussfeiern und Freisprechungsfeiern - mit Rückblicken auf Schulzeit, Ausbildungszeit und viel Freude über gute Abschlüsse. Manche emotionalen Momente prägen diese Veranstaltungen, weil eine vertraute Gemeinschaft zu Ende geht. Immer wieder habe ich in den letzten Tagen dabei erlebt, wie vielfältig die Möglichkeiten für unsere jungen Leute nach der Grundausbildung in der Hauswirtschaft sind. Diese Vielfalt ist ein großes Alleinstellungsmerkmal der Hauswirtschaft.

Die Vielfalt zu erhalten und genug spezialisiert zu sein, um die notwendigen Bereiche abdecken zu

können, ist die große Herausforderung in der beruflichen Bildung. Es ist schön zu sehen, wie zielstrebig junge Leute jetzt ihre Weiterbildung angehen, um dann als Fach- und Führungskräfte wieder in die Betriebe zurückzukehren. Hauswirtschaft ist inzwischen nicht nur Frauensache. Jedes Jahr haben wir junge Männer in der Grundausbildung, bei der Meisterprüfung und an den Fachakademien.

Hauswirtschaft hat sich zu einem modernen Dienstleistungsberuf entwickelt. Dieses Potential müssen wir fördern. Die Tätigkeitsfelder der Hauswirtschaft müssen von hauswirtschaftlichen Fachkräften erbracht werden. Darum ist es wichtig, junge Menschen für den Beruf der Hauswirtschaft zu gewinnen und zu begeistern. Unsere Absolventen der Hauswirtschaft sind die besten Werbeträger für den Beruf; das

müssen wir ihnen bewusst machen. Unsere gemeinsame Aufgabe ist es, den Beruf aktiv zu bewerben, denn mit den derzeitigen Zahlen an Berufsabschlüssen können wir den Bedarf nicht abdecken. „Der Hauswirtschaft eine Stimme geben“, das ist unser Auftrag als Dachverband mit siebzehn Mitgliedsverbänden in Bayern.

Herzlichen Dank allen Verantwortlichen in den Verbänden für die Unterstützung unserer Verbandsarbeit und die vielen ehrenamtlichen Stunden, die geleistet werden. Lassen sie uns gemeinsam die Zukunft der Hauswirtschaft aktiv mitgestalten. Wir freuen uns auf eine weitere gute Zusammenarbeit.

Für den BayLaH-Vorstand grüßt Sie herzlich

Elisabeth Forster

BayLaH intern

Die Geschäftsstelle im neuen Glanz

Die Geschäftsstelle des BayLaH hat einen neuen Anstrich bekommen und die ursprünglich weißen Wände sind einem charaktervollen Mandelton gewichen. Zu einem kleinen Empfang im Juni, der die Geschäftsstelle erstmals öffentlich präsentierte, kam neben der Vorsitzenden des Förderverein BLAF Hanka Schmitt-Luginger und weiteren Gästen, auch Ehrenamtsstaatssekretär Johannes Hintersberger MdL.

Empfang in der Geschäftsstelle mit Ehrenamtsstaatssekretär Johannes Hintersberger MdL, (3. v. re.) und Gästen (Foto: BayLaH)

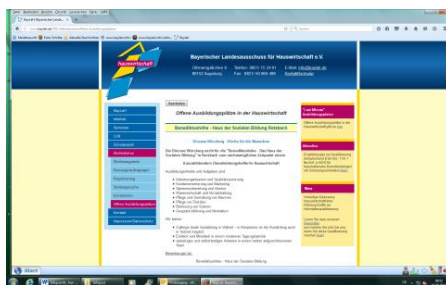


Initiative zur Besetzung offener Ausbildungsstellen

„Last-Minute-Ausbildungsplätze“

Damit in den Sommermonaten noch offene Ausbildungsplätze in der Hauswirtschaft besetzt werden können, unterstützt der BayLaH bei der Ausschreibung.

Seit 01. August 2016 werden Anzeigen für offene Ausbildungsplätze in der Hauswirtschaft kostenfrei in der Rubrik „Offene Ausbildungsplätze“ auf der Stellenbörse des BayLaH veröffentlicht.



Schon kurze Zeit nach Verbreitung der Information gingen die ersten Anzeigen und Anrufe in der Geschäftsstelle des BayLaH ein. Unter www.baylah.de sind die Angebote eingestellt. Die Initiative läuft noch bis 30. September 2016.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Neue Vorsitzende gewählt

Bei der 66. Mitgliederversammlung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) wurde Dr. Inge Maier-Ruppert zur Ersten Vorsitzenden gewählt.

Frau Dr. Maier-Ruppert hatte bislang den Vorsitz der dgh kommissarisch inne, weil der amtierende Vorsitzende Prof. Dr. Gerd Naumann im Dezember 2015 plötzlich und unerwartet verstorben ist.



Wir gratulieren sehr herzlich zur Wahl und wünschen Frau Dr. Maier-Ruppert eine erfolgreiche Arbeit.

◀ *Ulrike Kluge (li.), Vorsitzende des Arbeitskreises Berufliche Bildung gratuliert Dr. Inge Maier-Ruppert (Foto: BayLaH)*

Kompetenz & Networking

1. rhw- Fachtag in München

Der rhw-Fachtag in München stand am 23. Juni 2016 ganz im Zeichen von „Housekeeping und Wäscheservice“.

Fachvorträge und Workshops trugen zu einem gelungenen sommerlichen Fortbildungstag mit über 80 Mitwirkenden bei.

Der Bayerische Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V. war als Aussteller vor Ort.

Margarete Engel vom Vorstandsteam des BayLaH
(Foto: BayLaH) ▶



Hauswirtschaft 4.0 - Vision oder Wirklichkeit?



Die Studie „Hauswirtschaft als Spiegel gesellschaftlicher Herausforderungen“ (Zentrum für Sozialforschung 2014) war die Initialzündung für eine lebendige und teilweise auch konträre Diskussion verschiedenster hauswirtschaftlicher Verbände, Arbeitsgemeinschaften und Akteure.

Neben den Themen Ausbildung, Berufsbezeichnung und die Verankerung im DQR wurde im Grundlagenpapier zur „Verbleibstudie“ eine Forderung aus der o.g. Studie besonders hervorgehoben: „Hauswirtschaft soll mit einer Stimme sprechen“ - die Idee, eine zentrale Organisation zu bilden, die die Hauswirtschaft vertritt, Lobby- und Imagearbeit betreibt und gesellschaftliche Fragen aufgreift, war geboren.

2015 nahm die Projektgruppe, moderiert von Frau D. Simphendörfer und Frau S. Boldajipour, ihre Arbeit

auf. VertreterInnen von Berufs- und Fachverbänden waren aufgefordert sich zu beteiligen und haben einen konkreten Vorschlag erarbeitet, der in der Konzeption Deutscher HausWirtschaftsRat niedergelegt ist.

Im Wesentlichen beschreibt die Konzeption neben Zielen und Aufgaben die angestrebte Struktur des Rates.

Er soll sich in Sektionen (Themen und Verbände), die Ratsversammlung und den Vorstand gliedern. Der/die PräsidentIn soll vom Vorstand für den Zeitraum von 4 Jahren gewählt werden.

Die hauswirtschaftlichen Berufs- und Fachverbände sind nun angefragt, sich bis zum 1. September zu positionieren.

Nun ist es unser aller Anliegen, der Hauswirtschaft Gewicht und Stimme zu geben, die Ausbildung arbeitsmarktgerecht und attraktiv zu gestalten und unsere Profession überall dort einbezogen zu wissen, wo ein gesellschaftlicher Nutzen/Bedarf besteht. Jedoch ist die sehr knappe

Frist als problematisch zu sehen, vor allem auch deshalb, weil die Finanzierung noch nicht geklärt ist. Sollte diese über Mitgliedsbeiträge gesichert werden müssen, käme gerade auf kleinere Verbände eine große Belastung zu.

Wie jeder große Wurf, der dann auch Bestand haben soll, braucht es Zeit und einen längeren Abstimmungsprozess um alle „mitzunehmen“.

Diese Zeit sollten wir uns nehmen!

Christine Hopf

Johannitag in Triesdorf

Einige Mitglieder des Regionalausschuss Mittelfranken betreuten am 26. Juni 2016 beim Johannitag in Triesdorf (eine der größten Leistungsschauen Landwirtschaft und Hauswirtschaft in der Außenstelle der Hochschule Weihenstephan) einen Infostand.



In Zusammenarbeit mit dem „forum waschen“ wurden Informationen rund

ums Waschen, Reinigen und über Wäschepflege dargestellt. Besonders hervorgehoben war die Pflege von Funktionsfasern.

Mit der Frage:

Wer bügelt denn so was?? Sie?

wurde mit einem Bügeleisen auf einer Regenjacke eine etwas gewöhnungsbedürftige Situation dargestellt. Und tatsächlich, man kann mit geringer Wärme (Bügeleisen oder Trockner) die Imprägnierung von Regenjacken nach dem Waschen wieder auffrischen.

Diese Info war für viele Standbesucher neu und die meisten freuten sich darüber in Zukunft ihre Regenkleidung

weniger oft imprägnieren zu müssen. Ab jetzt lesen die Besucher sehr viel aufmerksamer die Pflegeanleitung, haben sie rückgemeldet.

Mit einem Preisrätsel konnte man noch sein Wissen in Bezug auf Waschen testen und kann auf attraktive Preise hoffen.

Es waren sehr viele interessierte Besucher am Stand und es gab viele nette Gespräche in denen die Hauswirtschaft und auch die Verbände sehr positiv dargestellt werden konnten.

Monika Haspel

Aus unseren Mitgliedsverbänden

Bundesverdienstkreuz für Brunhilde Hummich

Brunhilde Hummich, gleichberechtigte Vorsitzende beim DHB – Netzwerk Haushalt, Ortsverband Erlangen, erhielt am 26. April 2016 die Verdienstmedaille des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland vom Oberbürgermeister der Stadt Erlangen, Dr. Florian Janik, feierlich überreicht.

Diese Auszeichnung erhielt Brunhilde Hummich für 35 Jahre ehrenamtliche Tätigkeit beim DHB (Vorstandstätigkeit, Projekt- und Öffentlichkeitsarbeit). Darüber hinaus engagiert sich Brunhilde Hummich seit mehr als 25 Jahren im Vorstand des Stadtverbandes der Erlanger Kulturvereine (hier ist der DHB seit vielen Jahren Mitglied) und bei weiteren Gremien der Stadt Erlangen.

Der DHB Erlangen und der BayLaH freuen sich mit Brunhilde Hummich über diese schöne Auszeichnung und die Anerkennung der jahrelang ehrenamtlich geleisteten Arbeit.

Wir gratulieren sehr herzlich zu dieser längst verdienten Auszeichnung!

Brunhilde Hummich (li.) und Dr. Florian Janik (re.), Oberbürgermeister der Stadt Erlangen (Foto: DHB-Netzwerk Haushalt)



Bayerischer Verdienstorden - Verdienstorden der Bundesrepublik Deutschland

Träger/innen gesucht!

Der Freistaat Bayern und die Bundesrepublik Deutschland würdigen herausragende persönliche Leistungen für das Gemeinwohl mit verschiedenen Auszeichnungen.

Als „Zeichen ehrender und dankbarer Anerkennung für hervorragende Verdienste um den Freistaat Bayern und das bayerische Volk“ wird regelmäßig der Bayerische Verdienstorden verliehen. Der Bundespräsident als Staatsoberhaupt verleiht den Verdienstorden der Bundesrepublik Deutschland.

In den Mitgliedsverbänden des BayLaH gibt es zahlreiche Würdenträgerinnen. Der BayLaH hat sich zum Ziel gesetzt, bis zum Ende des Jahres die Anzahl der ausgezeichneten Persönlichkeiten seiner Mitgliedsverbände zusammen zu tragen.

Deshalb unsere Bitte an Sie: Melden Sie sich beim BayLaH, wenn Sie bereits eine Auszeichnung erhalten haben oder melden Sie uns Ihnen bekannte Würdenträger/innen. Rufen Sie dazu einfach in der Geschäftsstelle

unter 0821-15 34 91 an oder schicken Sie eine kurze Mail an info@baylah.de
Vielen Dank dafür.

Gabriele Tronsberg



©www.ClipartsFree.de

60 Jahre VerbraucherService Bayern im KDFB e.V.

Der BayLaH gratuliert

Mit einem Festakt zum 60. Geburtstag des VerbraucherService Bayern im KDFB e.V. wurde am 2. Juni 2016 in der Residenz in München gefeiert.

Juliana Daum, Landesvorsitzende des VSB begrüßte rund 270 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Verbänden sowie Institutionen und richtete ihren Dank an Vorstand, Geschäftsführung, Mitarbeiter und Ehrenamtliche. Unter den Gästen waren Ulrike Scharf, Bayerische Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz, Dr. Elfriede Schießleder, Landesvorsitzende des KDFB e.V. und Werner

Boote, Autor und Regisseur von „Plastik Planet“. Er hielt passend zum VSB-Jubiläumsmotto „Gemeinsam gegen Plastik“ einen lebhaften Gastvortrag.



Wir gratulieren an dieser Stelle nochmals recht herzlich!

◀(v.li.) Werner Boote, Ulrike Scharf (Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz, MdL), Juliana Daum (Landesvorsitzende VSB, Dr. Elfriede Schießleder (Landesvorsitzende KDFB e.V.) (Foto: VSB)

Frau Elke Bastian, Vorstand BayLaH
zum 50. Geburtstag

Frau Maria Sket vom Regionalausschuss Niederbayern
zum 70. Geburtstag

Herzlichen
Glückwunsch
zum
Geburtstag

Termine 2016:

24. Sep 16	Seminar „Schlagfertig - freundlich - frech“, Augsburg	www.baylah.de
06. Okt 16	Delegiertenversammlung BayLaH, Augsburg	www.baylah.de
08. Okt 16	Seminar „MDK-Prüfung in der Hauswirtschaft“, Regensburg	www.baylah.de
20. Okt 16	Meisterfeier Hauswirtschaft, Ansbach	www.stmelf.de
23. Nov 16	Lebenslanges Lernen in der beruflichen Bildung, Triesdorf	www.stmelf.de
27./28. Jan 17	51. Bayerischer Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft, Ansbach	www.baylah.de
18. Feb 17	Seminar „Gruppen führen“, Augsburg	www.baylah.de
30. Mär – 02. Apr 17	Zweite Deutsche Juniorenmeisterschaft in der Hauswirtschaft, Neusäß	www.verband-mdh.de

BayLaH

Seminare & Veranstaltungen 2016/2017

Der BayLaH hat folgende Veranstaltungen geplant:

- **Samstag, 08.10.2016 10-16 Uhr** „MDK-Prüfung in der Hauswirtschaft“, Regensburg

2017

- **Samstag, 18.02.2017 10-17 Uhr** „Gruppen führen“, Augsburg
- **Samstag, 13.05.2017 10-17 Uhr** „Schlagfertig-freundlich-frech“, Regensburg

Nähere Auskünfte zu den Seminaren finden Sie auf unserer Homepage unter www.baylah.de oder erhalten Sie in der Geschäftsstelle unter 0821/15 34 91.

Großküche - Aus der Praxis, für die Praxis

Das Annakolleg und sein Konzept



Im Frühjahr hat der BayLaH zwei Seminare zum Thema „Großküche – Aus der Praxis, für die Praxis“ im Annakolleg in Augsburg durchgeführt. Das gibt Anlass, die

Einrichtung und das Konzept des Hauses näher vorzustellen.

Das Annakolleg ist ein Internat und Hort für Mädchen und Jungen des Protestantischen Kollegiums von St. Anna in Augsburg. Es wurde 1582 gegründet. Die moderne, weltoffene und überkonfessionelle Bildungs- und Erziehungseinrichtung begleitet

Schüler und Schülerinnen auf einem Stück ihres Lebenswegs.

Zahlen: 45 Schüler im Internat, 45 Schüler im Hort, 32 Mitarbeiter, externe Gäste zur Verpflegung. Verpflegung: Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeit am Nachmittag.

Gewirtschaftet wird mit einem

Jahresbudget für die Küche, umgerechnet auf 38 Schulwochen.

Wir bauen dabei auf den vorhandenen Ressourcen der Kinder und Jugendlichen auf, fördern ihre Potentiale und unterstützen sie mit Blick auf ihre individuellen Stärken und Schwächen.

Unser Internat vereint in einer persönlichen Atmosphäre die Strukturen eines Internats mit den sozialpädagogischen Möglichkeiten einer stationären Jugendhilfeeinrichtung.

Unser Hort bietet eine in Augsburg einzigartige Mischung aus schulischer Unterstützung in allen weiterführenden Schularten bis zum Abschluss und umfangreicher pädagogischer Förderung und Begleitung für Jugendliche bis 16 Jahre.

Prinzipien der pädagogischen Arbeit im Annakolleg: Verantwortungsbewusstsein, Selbständigkeit, Lebensfreude.

Wie arbeitet das Annakolleg? Das Annakolleg bietet hochwertige Ausstattung, ein hochqualifiziertes Team aus Mitarbeitern verschiedener Berufsdisziplinen, ein modernes Ernährungskonzept mit eigener Küche und eine harmonische Wohnatmosphäre, die von Mitarbeitern und Schülern gestaltet wird

Der schonende Umgang mit Ressourcen und ein bewusstes Leben in und mit unserer Umwelt sind Bestandteil unseres pädagogischen und hauswirtschaftlichen Konzepts.

Wir leben vor, wie ein umweltorientiertes Leben jedem einzelnen gelingen kann. Dafür hat uns die Bayerische Landeskirche im Jahr 2010 mit dem „Grünen Gockel“ ausgezeichnet. Der Grüne Gockel ist das Umweltzertifikat der christlichen Kirchen, orientiert an den Standards der EMAS.



Aus der Pfanne auf den Teller

Wir kochen stets frisch und verwenden weder Fertigprodukte noch Aromen oder Zusatzstoffe. Bei der Speisenplanung achten wir auf ein abwechslungsreiches, ausgewogenes und vollwertiges Essensangebot. Und dazu: **100 % Bio**

- ◆ Bei uns kommen überwiegend regionale und saisonale Lebensmittel auf den Tisch.
- ◆ Wir kaufen direkt beim Erzeuger und Biohändler.
- ◆ Alle Produkte sind in Bioqualität.
- ◆ Bei uns wird fast alles selbstgemacht. Vom Brot bis zur Marmelade. Vom Knödel bis zu den Nudeln.
- ◆ Fleisch wird selbst zerlegt und portioniert.

Wir achten auf Vielfalt und Gesundheit. In unserer Küche gibt es keine Kompromisse – frisch und lecker soll es sein.

Selbstverständlich gehen wir auf die Wünsche der Schüler ein.

Die Praxistage (Seminare) des BayLaH im Annakolleg

Am Samstag 20. Februar 2016 und Samstag 9. April 2016 fanden Seminartage im Annakolleg statt, wo die Teilnehmer einen Einblick bekamen von der Arbeit in der klassischen Großküche. Mit viel Praxis, der Name sagt es schon, und mit aktiver Mitarbeit zauberte die Gruppe um den Küchenchef Christian Winzinger

einen klassischen Soßenansatz mit Knochen, Braten, verschiedene Varianten vom Semmelteig, Blaukraut, Schweizer Käsehörnli als Zwischenmahlzeit und eine Schokoladenkrem als Nachtisch.

Vermittelt wurden dabei viele Grundlagen und Kniffe der Kochausbildung, die das frische Kochen und Zubereiten der Speisen erleichtern.

Überrascht waren dabei die Teilnehmer, wie leicht und unkompliziert es gehen kann ein gesundes und vollwertiges Essen zuzubereiten.

Thema war auch der Umgang mit Lebensmitteln, die als kritisch eingestuft sind laut HACCP.

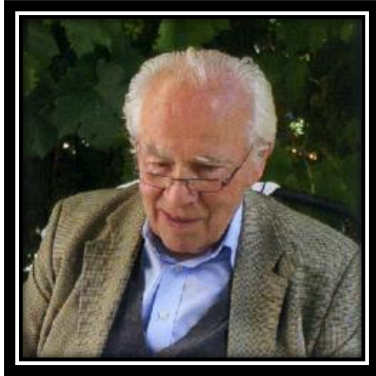
Großes Interesse fand die Speiseplangestaltung, in der vorwiegend regionale und saisonale Produkte berücksichtigt werden. Die TeilnehmerInnen konnten viele Informationen zu Händlern und Direktvermarkter mit nach Hause nehmen.

Christian Winzinger, Annakolleg



Der BayLaH trauert

Erinnerungen an Ortwin Frömsdorf, Ministerialrat a.D.



Ortwin Frömsdorf ist am 29. April 2016 im Alter von 85 Jahren verstorben.

Am 28. Mai 2016 fand in München ein Gedächtnisgottesdienst statt. Neben seiner Familie nahmen auch ehemalige Kollegen, Freunde und vor allem auch Vertreterinnen der hauswirtschaftlichen Verbände teil.

Die Hauswirtschaft hat Herrn Ortwin Frömsdorf sehr viel zu verdanken. Als

er das Referat „Berufliche Bildung“ im Bayerischen Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung übernahm, gehörte auch die hauswirtschaftliche berufliche Bildung zu seinem Aufgabengebiet. Sie lag in den Händen der Orts- und Landesausschüsse und der Schulen. Damals gab es viele klösterliche Einrichtungen, die einjährige Lehrgänge anboten. Er erkannte sehr schnell, dass da vieles im Argen lag und er begann Abhilfe zu schaffen.

Er bot mehrtätige „Besichtigungsreisen“ an. Besucht wurden z.B. Produktionsbetriebe in der Lebensmittelindustrie, aber auch die Kultur kam nicht zu kurz. Übernachtet wurde in Jugendherbergen oder kirchlichen Einrichtungen. Es war einfach und wir mussten zusammenrücken; man lernte sich kennen und schätzen.

Als 1968 das Berufsbildungsgesetz verabschiedet wurde und die

Ausbildung neu geregelt werden musste, warb er sehr dafür, einen „Landesausschuss“ zu gründen um die gemeinsame Arbeit fortzusetzen und vertiefen zu können. So wurde 1978 der BayLaH gegründet. Die Verbände konnten nun mit einer Ausstellung und Vorträgen am Berufsbildungskongress in Nürnberg teilnehmen, es wurden Verbandstage ins Leben gerufen, Leistungswettbewerbe für die Auszubildenden und für Meister/-innen wurden großzügig gefördert. Außerdem hat er uns den Kontakt zu Behörden und Politikern erleichtert.

Wer je mit ihm gereist ist, wer seine Seminare besucht hat, wer seine Ratschläge mit Erfolg umgesetzt hat – alle werden Herrn Ortwin Frömsdorf stets in bester Erinnerung behalten.

Gertraud Fritscher, BLAF

BLAF

Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft, Förderverein e.V.

Der Förderverein des Bayerischen Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V. - BLAF

- unterstützt den BayLaH bei der Vermittlung und Gestaltung hauswirtschaftlicher Bildung
- erstellt Konzepte und Stellungnahmen zur beruflichen Bildung und Arbeit.

Der BLAF fördert

- ✓ Hauswirtschaftliche Grundbildung und Betreuung

- ✓ Bewusstes Ernährungsverhalten
- ✓ Sozialverhalten in Familie und Umfeld
- ✓ Ökonomisches und nachhaltiges Verbraucherverhalten
- ✓ Weitergabe von Alltagskultur

Mit Ihrer Mitgliedschaft oder einer Spende gestalten Sie diese Arbeit, deren Umsetzung und die Zielsetzung des BLAF mit.

Mitgliedsbeitrag pro Jahr:
20,00 € für Einzelpersonen
35,00 € für Organisationen

Nähere Informationen dazu unter www.baylah.de/BLAF oder in der Geschäftsstelle des BayLaH unter 0821- 15 34 91.

Spendenkonto
des BLAF

Spendenkonto:
LIGA Bank Augsburg
IBAN DE41 7509 0300 0000 2012 43
BIC GENODEF1M05

Hauswirtschaft schafft - auch Arbeitsqualität



***Wir bedanken uns an dieser Stelle sehr herzlich
bei unserem Förderverein BLAF für die finanzielle
Unterstützung zur Verschönerung der Geschäftsstelle!***

Impressum:

Infopost, September 2016

Bayerischer Landesausschuss für
Hauswirtschaft e.V.
Ottmarsgässchen 8, 86152 Augsburg
Telefon 0821/15 34 91
Fax 0821/50 866 488
E.-Mail: info@baylah.de
Web: www.baylah.de

Inhaltlich verantwortlich:
Gabriele Tronsberg

Redaktionelle Beiträge von Elisabeth
Forster, Christine Hopf, Gabriele
Tronsberg, Monika Haspel, DHB-
Netzwerk Haushalt, Verbraucher-
Service Bayern im KDFB e.V.,
Christian Winzinger Annakolleg,
Gertraud Fritscher

Fotos: BayLaH, Monika Haspel, DHB-
Netzwerk Haushalt, Verbraucher-
Service Bayern im KDFB e.V.,
Annakolleg Augsburg, Familie
Frömsdorf, www.ClipartsFree.de

Der BayLaH wird gefördert

Bayerisches Staatsministerium für
Arbeit und Soziales, Familie und Integration



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

