



Infopost

Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V.
April 2017

Liebe Leserinnen, liebe Leser!



Wir sind schon wieder mitten drin im Jahresgeschehen und aus der ursprünglich angedachten kurzen Infopost wurden wieder mal zahlreiche Seiten. Aber es gibt eben schon wieder so vieles zu berichten!

Jedes Jahr beginnt für den BayLaH mit dem Bayerischen Landesleistungswettbewerb für die Auszubildenden in der Hauswirtschaft. Dieses Jahr waren wir in Ansbach. Und als Highlight folgte Ende März in Neusäß bei Augsburg die Deutsche Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft. Mit einem tollen Ergebnis! Doch lesen Sie selbst auf Seite 3 und 4.

Zwei Mitglieder des Vorstandsteams wurden mit besonderen Ehren ausgezeichnet. Den Goldenen Meisterbrief erhielt Elisabeth Forster und die Goldene Ehrennadel Margarete Engel. Tolle Auszeichnungen für verdiente Leistungen, wenn Sie mich fragen!

Ich wünsche Ihnen allen einen blumenreichen Frühling und ein schönes Osterfest!

Viel Spaß beim Lesen!

Ihre Gabriele Tronsberg

Grußwort des Vorstands



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Jahr 2017 ist schon wieder ein paar Monate alt und es hat sich inzwischen einiges getan. Der Landesleistungswettbewerb in Ansbach und die Deutsche Juniorenmeisterschaft der Hauswirtschaft in Neusäß sind für uns die Höhepunkte der letzten Wochen. Hier zeigen engagierte Teilnehmer ihr Wissen und Können in der Hauswirtschaft. So sollte uns um unseren Berufsstand nicht bange sein. Aber wir brauchen viel mehr von jungen Leuten, die unseren Beruf ergreifen, denn die Nachfrage nach hauswirtschaftlichen Fachkräften steigt.

Unsere zuständige Stelle im Staatsministerium für Ernährung, Land-

wirtschaft und Forsten hat Ende März eine Auftaktveranstaltung zur Berufswerbung veranstaltet. Vertreterinnen der Verbände, Ausbilderinnen und Bildungsberaterinnen haben gemeinsam überlegt, wie mehr Auszubildende in der Hauswirtschaft gefunden werden. Das Ministerium stellt dazu umfangreiches Werbematerial zur Verfügung.

Nachdem im letzten Herbst die Prüfungsausschüsse neu berufen wurden, haben wir uns überlegt, für die Prüferinnen Fortbildungen im fachlichen Bereich anzubieten. Die vier Reinigungsseminare „Reinigung – Update kompakt“ sind sehr gefragt und zeigen uns, dass bedarfsgerechte Fortbildungen notwendig sind.

Wir sind dankbar für Anregungen von Ihnen für Fortbildungen der Prüfungsausschüsse.

Schauen Sie doch öfter auf unsere Homepage. Dort finden Sie unsere Seminare, aktuelle Infos und vor allem auch unsere Stellenbörse. Wir veröffentlichen wieder kostenfrei offene Ausbildungsplätze in der Hauswirtschaft.

Herzlichen Dank an alle, die aktiv sind im Sinne unseres Berufsstandes und durch ihre Arbeit ein hohes Maß an Lebensqualität vermitteln. Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit.

Für den BayLaH – Vorstand grüßt sie herzlich

Elisabeth Forster

Großer Zapfenstreich auf Schloss Bellevue

Joachim Gauck ist am 17. März 2017 mit dem Großen Zapfenstreich als Bundespräsident feierlich verabschiedet worden. Die Zeremonie fand im Park von Schloss Bellevue mit rund 600 Gästen statt. Darunter waren auch Ulrike Kluge (Vorsitzende des Arbeitskreises Berufliche Bildung BayLaH) und Gabriele Tronsberg (Geschäftsführung BayLaH).

Nach einer kurzen wertschätzenden Ansprache vor den geladenen Gästen am späten Nachmittag mischten sich Bundespräsident Joachim Gauck und seine Lebensgefährtin Daniela Schadt unter die Gäste. Das Paar nahm sich sich ausgiebig Zeit für persönliche Gespräche – so auch mit uns!

Beeindruckt hat uns vor allem die offene herzliche Art der Mitarbeiter im Schloss Bellevue. So konnten wir mit einem Mitarbeiter des Service-Teams sprechen; er kam aus der Nähe von

Augsburg. Wir wissen jetzt auch, dass die Gäste im Schloss bei Empfängen und dergleichen nicht von einem Catering-Unternehmen verpflegt werden, sondern von eigenen Mitarbeitern der Küche.

Und – wussten Sie, dass es auf Schloss Bellevue Bienen gibt? Da staunen Sie, nicht wahr? Die kleine Menge Honig wird u.a. für Staatsgeschenke verwendet.



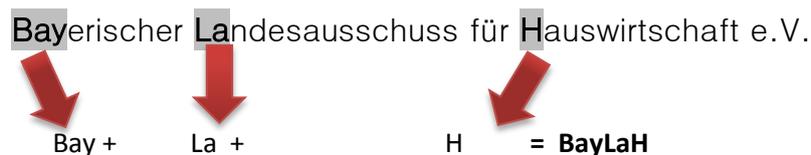
Der Bayerische Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V.

- und die Tücken seiner Abkürzung

Weil „Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft“ ziemlich lang ist und wir im Zeitalter der Abkürzungen leben, ist man (frau) geneigt, den Organisationsnamen abzukürzen. Das

machen wir nun schon seit geraumer Zeit. Allerdings kommt es immer wieder zu interessanten Abkürzungskreationen, auf die wir hier nicht näher eingehen möchten.

Die Abkürzung „BayLaH“ setzt sich folgendermaßen zusammen:



Und da wir natürlich mit der Zeit gehen und es auch einfacher ist, bei der Eingabe in PC, Tablet oder Smartphone ausschließlich Kleinbuchstaben zu verwenden, sehen unsere korrekte Internet- bzw. E-Mail-Adresse so aus: www.baylah.de bzw. info@baylah.de

Initiative zur Besetzung offener Ausbildungsstellen

„Ausbildungsplätze veröffentlichen“

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

Die am 01. August 2016 ins Leben gerufene Initiative, Anzeigen für offene Ausbildungsplätze in der Hauswirtschaft kostenfrei in der



Rubrik „Offene Ausbildungsplätze“ auf der Stellenbörse des BayLaH zu veröffentlichen, wird fortgesetzt.

Anzeigentexte werden entgegen genommen unter info@baylah.de oder 0821-15 34 91.

27. und 28. Januar 2017 in Ansbach

51. Bayerischer Landesleistungswettbewerb

Unter der Schirmherrschaft von Herrn Staatsminister Helmut Brunner wurde am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum in Ansbach am 27. und 28. Januar 2017 der 51. Bayerische Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft durchgeführt.

„Hauswirtschaft – Arbeitsmarkt der Zukunft“, so das Thema des Leistungswettbewerbs. Die 21 Teilnehmer hatten Aufgaben aus den Bereichen Speisenzubereitung, Präsentation, Teamaufgabe und Gestalten zu bewältigen. Schriftliche Aufgaben waren außerdem zu den hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen sowie Wirtschafts- und Sozialkunde zu lösen. Mit großem Engagement wetteiferten die Teilnehmerinnen und der Teilnehmer um die besten Plätze und erledigten strukturiert, kreativ und souverän Ihre Aufgaben.

Nach zwei Tagen intensiver Arbeit unter Aufsicht einer zwölfköpfigen Jury durften die Teilnehmerinnen und der Teilnehmer vom Amtschef des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Herrn Hubert Bittlmayer, die Urkunden entgegen nehmen.

Die Sieger des 51. Landesleistungswettbewerbs in Bayern sind:

1. Platz Lisa Keita, Ansbach
2. Platz Lukas Nagy, Vilshofen
3. Platz Elisabeth Ahnert, Regensburg
4. Platz Anna Kuchlmeier, Miesbach



▲ Die SiegerInnen mit OstDin Irmgard Kornpobst (Schulleiterin BSZ Ansbach), Landrat Dr. Ludwig und Hanka Schmitt-Luginger (BLAF)

Die Bestplatzierten wurden auch dieses Jahr mit einem Geldpreis, den der BLAF (Bayerischer Landesausschuss Förderverein) zur Verfügung stellte, ausgezeichnet. Hanka Schmitt-Luginger, Vorsitzende des BLAF, überreichte die Preise persönlich.

In der Festansprache bringt Herr Amtschef Hubert Bittlmayer den Teilnehmern zunächst Anerkennung entgegen, dass sie sich der Leistung des Wettbewerbs gestellt haben.

Hinter das Motto des Wettbewerbs *Hauswirtschaft – Arbeitsmarkt der Zukunft* setzte er ganz klar ein Ausrufezeichen, weil Hauswirtschaft jeden Menschen täglich betrifft. Anschließend hob er die Hauswirtschaft als dritte Säule unserer Wirtschaft, neben der Volkswirtschaft und der Betriebswirtschaft, deutlich heraus.



▲ Amtschef Hubert Bittlmayer bei seiner Festrede

Landrat Dr. Ludwig betont in seinem Grußwort die hohe Fachlichkeit sowie die Weiterbildungsmöglichkeiten in dieser zukunftsreichen Ausbildung.

Die drei Erstplatzierten nahmen vom 30.03. bis 01. April 2017 in Neusäß bei Augsburg an der Deutschen Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft teil.

30. März bis 01. April 2017 in Neusäß

Deutsche Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft



Die 28. Juniorenmeisterschaften Hauswirtschaft fanden unter dem Motto: Welttag der

Hauswirtschaft - Perspektive und Lebensqualität in Neusäß statt.

Die beste Auszubildende Deutschlands kommt aus Bayern!

Unter 22 TeilnehmerInnen hat sich Elisabeth Ahnert aus Regensburg den ersten Platz gesichert. Zweite wurde Ruth Heizmann aus Freudenstadt (Baden-Württemberg) und Dritte wurde Anna Diederich aus Niedersachsen.



▲ Die Siegerinnen: v.li. Ruth Heizmann, Elisabeth Ahnert, Anna Diederich

Neben dem Wettbewerb durfte das Kennenlernen der TeilnehmerInnen, die aus ganz Deutschland angereist sind, nicht zu kurz kommen. So wurde am Donnerstag eine Stadtführung durch Augsburg angeboten mit anschließendem Ausklang in einem Brauhaus. Am Freitag stand ein Besuch in dem Restaurant Grandhotel Cosmopolis auf dem Programm. Hier kochten AsylbewerberInnen in einem kosmopolitisch organisierten Küchenbetrieb.

Die TeilnehmerInnen haben in den zwei Tagen ihr Können in den Fächern Betreuung, Theorie und Versorgung unter Beweis gestellt. In der Betreuung mussten die TeilnehmerInnen einen Willkommensabend für Flüchtlinge planen und dazu einen Gesprächsleitfaden entwickeln.

In der Theorie wurden Fragen aus den Bereichen Allgemeinbildung, Wirtschafts- und Sozialkunde

gestellt; ebenso Aufgaben zu Versorgungsleistungen und zu Betreuungsleistungen.

In der Nahrungszubereitung wurde im Team ein Buffet für einen solchen Willkommensabend zubereitet.

Ein riesiges Dankeschön an das Berufliche Schulzentrum Neusäß, an dem die Deutschen Juniorenmeisterschaften Hauswirtschaft dieses Jahr ausgetragen worden sind!



▲ Margarete Engel (li.) mit den Bayerischen Teilnehmern Elisabeth Ahnert (2.v.li.), Lisa Keita (3.v.li.) und Lukas Nagy

Ausbildung in der Hauswirtschaft

Praktikumsstellen gesucht

Die Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung suchen dringend Praktikumsstellen im Privathaushalt und im Großhaushalt.

Bedarf der Schulen:

Für die 10. Klasse: **Blockpraktikum** (jeweils 5 Tage in einem Privathaushalt oder Großhaushalt)

Für die 11. Klasse: **Projektpraktikum** (14 Tage in den Sommerferien)

Für die 11. Klasse: **Jahrespraktikum** (im Privathaushalt ein Tag pro Woche)

Für die 12. Klasse: **Jahrespraktikum** (im Großhaushalt ein Tag pro Woche)

Was sollten Sie mitbringen:

1. Eine hauswirtschaftliche Vorbildung (Hauswirtschafter/in, Meister/in der Hauswirtschaft, Betriebswirt/in für Ernährung und Versorgung, Fachlehrerin

oder ein einschlägiger Beruf im Bereich Gastronomie)

2. Zeit für die Praktikanten; eine Übungsplattform, um bereits Erlerntes darzubieten und fachlich fundierte Kenntnisse zu vermitteln.

Haben Sie Interesse einen Praktikumsplatz zu stellen, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung.

Hauswirtschaft - ein Weg zur Integration?



Unter diesem Titel fand am Samstag, den 1. April im Beruflichen Schulzentrum in Neusäß, parallel zur Deutschen Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft 2017 eine spannende Fachtagung statt.

Gleich im ersten Vortrag **"Erfolgreiche Integration. Die Bedeutung von interkultureller und interreligiöser Kompetenz"**, mit dem Frau Dr. Gertraud Pichler die Fachtagung eröffnete, wurde dargestellt, dass Integration keine einseitige Angelegenheit ist, sondern beide Seiten, die Ankömmlinge aus fremden Kulturen und die einheimische Bevölkerung, sich öffnen und aufeinander zugehen müssen. Frau Dr. Pichler zeigte an kleinen aber sehr alltäglichen Beispielen auf, wie sehr sich das Werteverständnis unter den verschiedenen Kulturen unterscheidet. Sie machte deutlich, dass in unserer Zeit der Globalisierung, Internationalisierung und Multikulturalität der Erwerb von interkultureller Kompetenz zu einer Schlüsselkompetenz avanciert ist.

Die unterschiedlichen Probleme, vor denen geflüchtete Frauen stehen, zeigte der Vortrag von Frau Sigried Boldajipour auf. **"Ankommen in der Fremde - muslimische Frauen in**

einem Deutschen Dorf". Frau Boldajipour begleitet ehrenamtlich seit 2015 Frauen, die überwiegend gemeinsam mit ihren Männern und Kindern aus Kriegs- und Krisengebieten geflohen sind. Aus einer Befragung, die sie durchgeführt hat, geht hervor, dass Unterstützungsangebote sehr individuell gestaltet sein müssen.

Nach der Mittagspause berichtet Frau Barbara Dilberowic als Flüchtlingsbeauftragte Lehrkraft des BSZ Neusäß. In ihrem Beitrag **"Gemeinsam auf dem Weg zur Integration"** spricht sie von den Herausforderungen, die zum einen durch die große Anzahl von Flüchtlingsklassen, aber auch durch die nicht zu unterschätzende Sprachbarriere für die Lehrkräfte entstanden sind. Im Moment ist vorgesehen, dass die Flüchtlinge in einem Schuljahr sowohl Grundkenntnisse in der Deutschen Sprache sowie Mathematik vermittelt bekommen und im zweiten Jahr eine Art Berufsorientierung. Danach sollten die jungen Menschen in eine Ausbildung gehen. Es zeigt sich hier, dass praktische Tätigkeiten im Prinzip von den Flüchtlingen gut oder sogar sehr gut bewältigt werden. Problematisch stellt sich allerdings das Bearbeiten von schriftlichen Aufgaben dar. Hier müssen weitere Stunden und Module zum Training von vor allem

Fachsprache und theoretischem Wissen vermittelt werden.

Nach den Ausführungen von Frau Dilberowic gingen die FachtagungsteilnehmerInnen in die beiden Workshops. Workshops Nr. 1 mit Frau Astrid Niessen hatte als Thema **"Integration durch Mahlzeiten - Praxiserfahrungen einer Hauswirtschaftsleitung in einer Kita"**.

In Workshop Nr. 2 **"Geflüchtete als neue Mitarbeiter_innen in unseren Betrieben"** erarbeiteten Frau Andrea Bader und Herr Cengiz Onur von der Augsburger Institution "Tür an Tür" gemeinsam mit den TeilnehmerInnen Voraussetzungen, die von interessierten Betrieben geschaffen werden müssen, um Geflüchteten einen langfristigen Arbeitsplatz geben zu können.

Interessierte Betriebe können sich bundesweit im Internet darüber informieren unter den Internetadressen www.netzwerk-iq.de oder www.migranet.org.

Margarete Engel

Im Rahmen der Fachtagung wurde Margarete Engel die Goldene Ehrennadel des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH verliehen.



◀ Claudia Forster-Bard (Bundesvorsitzende) li. überreicht Margarete Engel im Rahmen der Ehrung ein Blumenarrangement

Neues Schulprojekt geplant

„Lebensraum Schule“ Ein Ort zum Wohlfühlen?

Der BayLaH plant ein neues Schulprojekt, das in Klassen mit deutschsprachigen Kindern und Flüchtlingskindern durchgeführt werden soll.

Schule ist Lebensraum, in denen Kinder und Jugendliche einen Großteil ihres Tages verbringen. Es ist ein Ort gemeinsamen Lernens und Zusammenlebens, die die Entwicklung der gesamten Persönlichkeit fördert. Schulen können für Flüchtlingskinder auch ein Möglichkeit der Integration darstellen.

Ziel des geplanten Schulprojekts ist es, die Eigenverantwortung und das Bewusstsein für Schule zu stärken; aber auch das Bewusstsein für gutes und angenehmes Schulklima zu stärken. Ziel ist es ebenso mehr Wertschätzung der Gemeinschaft durch gemeinsame Normen und Werte zu entwickeln.

Zielgruppe sind 4. Klassen an Grundschulen und 5. Klassen an Mittelschulen. Das Projekt kann als Ganzjahresprojekt oder als Teilprojekt gestaltet werden. Verschiedene

Themen mit acht Einheiten (à 90 Minuten) werden von den Schulen ausgewählt.

Interessierte, die dieses Projekt an Schulen durchführen möchten, sind aufgerufen, sich in der Geschäftsstelle des BayLaH unter 0821/15 34 91 zu melden.

Zulassung hauswirtschaftlicher Führungskräfte

Heimleiterqualifizierung



Seit 1. März 2016 werden im Rahmen eines Probelaufs von drei Jahren Führungskräfte der Hauswirtschaft, die einen

Fortbildungsabschluss zur Betriebswirtin im Ernährungs- und Versorgungsmanagement/Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung, Meister- oder Technikerabschluss in der Hauswirtschaft und eine einschlägige Berufserfahrung von mindestens 3 Jahren nachweisen zur Heimleiterfortbildung uneingeschränkt zugelassen.

Diesem vorläufigen Ergebnis waren lange und intensive Gespräche, die der BayLaH-Vorstand zusammen mit Kolleginnen aus den Mitgliederverbänden, mit den Vertretern

des Gesundheitsministeriums und mit den Pflegeverbänden geführt hatte, voraus gegangen. Auch die Zuständige Stelle hat sich tatkräftig für die Änderung der bisherigen Situation eingesetzt.

Diese war so, dass eine hauswirtschaftliche Führungskraft nur dann für die Fortbildung zur Heimleitung zugelassen wurde, wenn ihr Arbeitgeber sich bei der zuständigen Fachstelle für Pflege- und Behinderteneinrichtungen – Qualitätsentwicklung und Aufsicht, kurz FQA, dafür einsetzte, dass sie zugelassen werden sollte. Dies bedeutete in der Realität aber, dass den Führungskräften aus der Hauswirtschaft eine eigenständige Karriereplanung in diese Richtung,

ohne Mitwirkung ihres Arbeitgebers, nicht möglich war.

Bis 31. Juli 2019 werden nun im Rahmen einer Erprobung die eingangs erwähnten hauswirtschaftlichen Führungskräfte zu dieser Qualifizierung zugelassen.

Der Bayerische Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V. steht für Rückfragen von interessierten Fachkräften gerne zur Verfügung. Damen und Herren, die sich bereits in dieser Qualifizierungsmaßnahme befinden, werden gebeten, sich beim BayLaH zu melden. Tel. 0821/15 34 91 oder info@baylah.de Ein anonymisiertes Rückmeldeformular ist auch auf der Homepage unter www.baylah.de eingestellt.

Aus unseren Mitgliedsverbänden

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH-Allgäu e.V. löst sich auf

Der Vorstand des Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH-Allgäu e.V. hat in seiner Jahreshauptversammlung beschlossen, den Verband aufzulösen.

„Viel Wehmut und Trauer über das Ende von mehr als 40 Jahren sehr engagierter und kompetenter beruflicher Verbandstätigkeit, Einsatz für die berufliche Bildung, aber auch berufspolitisches Engagement für die Anerkennung und Wertschätzung des

Berufsstandes gehen dahin“, so Ulrike Kluge, 2. Vorsitzende des Verbandes. Nach langem Ringen, vielen intensiven Gesprächen mit Mitgliedern, sowohl auf seiner außerordentlichen Mitgliederversammlung wie auch auf der Jahreshauptversammlung und in vielfältigen Einzelgesprächen, war es nicht gelungen, ausreichend Mitglieder zu finden, die bereit waren, sich im Vorstand des Verbandes einzubringen.

Der „Schwesternverband“ Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V. bietet den Mitgliedern eine neue „Heimat“ in ihrem Verband an. Der Lehrgangsort Kempten für Vorbereitungslehrgänge nach § 45.2 BBiG zum Abschluss Hauswirtschafter/in und zur Meisterprüfung in der Hauswirtschaft soll erhalten bleiben und wird von Ulrike Kluge weiterhin betreut.

diakonia inhouse

Staatsminister Helmut Brunner zu Besuch

Staatsminister Helmut Brunner besuchte am 16. Februar 2017 eine Einrichtung der diakonia inhouse, die Kindertagesstätte „Evangelisches Haus für Kinder Messestadt-West“.

Er informierte sich vor Ort und ließ sich von den Erfahrungen der hauswirtschaftlichen Fachkräfte in der Kindertagesstätte berichten.



Anschließend diskutierte er mit den Anwesenden, darunter Margarete Engel vom Vorstandsteam des BayLaH, die beiden Themen „Hauswirtschaft mit Kindern“ und „Ausbildung in der Hauswirtschaft“.

◀ *Staatsminister Helmut Brunner (li.) im Gespräch mit einer Mitarbeiterin von diakonia inhouse. Dazwischen Margarete Engel vom Vorstand des BayLaH.*

BayLaH

Seminare 2017

Der BayLaH hat folgende Veranstaltungen geplant:

- **Samstag, 22.04.2017 10-17 Uhr** „Reinigung – Update kompakt“, Augsburg - **ausgebucht**
- **Samstag, 06.05.2017 10-17 Uhr** „Reinigung – Update kompakt“, Erlangen - **ausgebucht**

- **Samstag, 30.09.2017 10-17 Uhr** „Schlagfertig – freundlich - frech“, Regensburg
- **Samstag, 07.10.2017 10-17 Uhr** „Reinigung – Update kompakt“, München
- **Samstag, 02.12.2017 10-17 Uhr** „Reinigung – Update kompakt“, 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.

Termine 2017:

22. Apr 17	Seminar „Reinigung – Update kompakt“, Augsburg - ausgebucht	www.baylah.de
06. Mai 17	Seminar „Reinigung – Update kompakt“, Erlangen - ausgebucht	www.baylah.de
30. Sep 17	Seminar „Schlagfertig – freundlich-frech“, Regensburg	www.baylah.de
05. Okt 17	Delegiertenversammlung, Augsburg	www.baylah.de
07. Okt 17	Seminar „Reinigung – Update kompakt“, München	www.baylah.de
13. Okt 17	Meisterbriefverleihung, Ansbach	www.baylah.de
02. Dez 17	Seminar „Reinigung – Update kompakt“, Regensburg	www.baylah.de
26./27. Jan 2018	52. Bayerischer Landesleistungswettbewerb in der Hauswirtschaft, Augsburg	www.baylah.de

BLAF

Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft, Förderverein e.V.

Verehrte Mitgliedsverbände des BayLaH!

Ich wende mich heute an Sie alle, als Redaktionsmitglied des Förderverein BLAF. Es wäre doch schön, wenn uns Infos oder auch mal Artikel über Ihren Verband sowie Ihre Tätigkeit zur Veröffentlichung in der Infopost des BLAF zur Verfügung gestellt werden würden. Außerdem müsste es selbstverständlich sein, dass alle Mitgliedsverbände des BayLaH auch mit einer nicht teuren Mitgliedschaft ihr Interesse am Förderverein bezeugen würden.

Wir suchen dringend Damen/Herren, die sich bereit erklären, im Förderverein mit zu arbeiten, ob in der Vorstandschaft oder nur als Beisitzer. Wir benötigen Sie dringend! Wir „Seniorinnen“ des BLAF kommen an unsere Grenzen. Wir haben ca. 2-3 Sitzungen pro Jahr an verschiedenen Orten. Es wäre doch schade, wenn der Förderverein sich auflösen müsste.

Heidi Schepanski, Redaktion BLAF

Glückwünsche

Der BayLaH gratuliert



www.Clipart Gallery

Frau Margarete Engel, Vorstand BayLaH
zum 60. Geburtstag und zur Goldenen Ehrennadel des
Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH

Frau Elisabeth Forster, Vorstand BayLaH
zum Goldenen Meisterbrief

Da soll mal einer sagen, Berlin ist nicht sicher...



In Berlin gesehen

Impressum:

Infopost, April 2017

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
Margarete Engel, Elisabeth Forster,
Elke Bastian, Ulrike Kluge, Gabriele
Tronsberg, Heidi Schepanski

Fotos: BayLaH, Ulrike Kluge,
Bundesverband Hauswirtschaftlicher
Berufe MdH, rhw managment,
www.ClipartGallery.de

Der BayLaH wird gefördert

Bayerisches Staatsministerium für
Arbeit und Soziales, Familie und Integration



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Homepage BayLaH



Kontakt BayLaH

