



Infopost

Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V.
Dezember 2016

Liebe Leserinnen, liebe Leser!



Schon wieder Advent - und mit Riesenschritten geht es dem Weihnachtsfest entgegen. Dabei war ich gerade erst so richtig im Herbst angekommen.

Haben Sie auch das Gefühl, dass es immer schneller geht? Oder liegt das nur an meiner Wahrnehmung!

Auf jeden Fall habe ich mir vorgenommen, dieses Jahr die Adventszeit entspannter anzugehen. Die Frage ist nur: Wie? Dazu habe ich mal bei dem allwissenden Medium, dessen Name mit „G“ anfängt, recherchiert. Erste Empfehlung einer Volkshochschule: „Entspannt in die Vorweihnachtszeit mit dem Kurs „Richtiges Atmen“. Dann der Tipp einer Krankenkasse: „Familiensitzung – Konzentrieren Sie sich auf das, was am wichtigsten ist“. Vielleicht auch nicht schlecht! „Fit und stressfrei durch den Advent“ verspricht eine Gesundheitszeitschrift mit Mantras wie „Bye-bye Hektik“. Ob das funktioniert? Eine weitere Seite rät mir dann noch: „Befreien Sie sich und leben Sie Seitenwechsel im Advent“ – denken Sie jetzt bloß nichts Falsches! .

Für Stille und Besinnlichkeit, hat heut zu Tage keiner Zeit.
wir hetzen und rennen das ganze Jahr, zum Zuhör`n ist die Zeit sehr rar;
erkennen nicht den wahren Wert, der innren Frieden uns beschert. (unbekannt)

Ich wünsche Ihnen allen eine entspannte Vorweihnachtszeit und friedvolle Weihnachten!

Ihre Gabriele Tronsberg

Grußwort des Vorstands

Liebe Kolleginnen und Kollegen,



vor wenigen Wochen erhielt ich einen Anruf einer Organisation in München, die ehrenamtliche Mitarbeiter für die Unterstützung von Senioren in Privathaushalten vermittelt, mit der Bitte, bei der Suche nach einer hauswirtschaftlichen Fachkraft behilflich zu sein. Diese soll die Mitarbeiter hauswirtschaftlich schulen und dann die Einsätze koordinieren, da die Organisation hier an ihre Grenzen stößt, wie mir mitgeteilt wurde.

Eine weitere Anfrage kam im Laufe dieses Jahres, nach hauswirtschaft-

lichen Fachkräften, zu Schulungsangeboten für Flüchtlinge

- für den Umgang mit unseren Haushalts- und Küchengeräten
- zum Kennenlernen von einfachen hygienischen Rahmenbedingungen
- um sinnvoll Einkäufe erledigen zu können usw.

Daraus erschließt sich, dass allmählich öffentlich wahr genommen wird, dass hauswirtschaftliche Fähigkeiten **nicht** angeboren werden, sondern erworben werden müssen. Und wir merken auch, dass die Nachfrage nach hauswirtschaftlichen Fachkräften steigt, aber nicht mehr bedient werden kann.

Ein Blick auf die Stellen- und Ausbildungsplatzbörse des BayLaH zeigt einen schönen Abriss über die vielseitigen Institutionen, die händeringend nach hauswirtschaftlichen Fachkräften bzw. Auszubildenden suchen. In beiden Fällen müssen wir feststellen, dass sie häufig nicht besetzt werden können.

Auch die regelmäßig vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten erstellte Statistik zu den Absolventenzahlen in den Aus- und Fortbildungsberufen ist ernüchternd. Die Abschlüsse von Hauswirtschaftsmeisterinnen haben sich 2016 im Gegensatz zu 2011 halbiert. Bei den Abschlüssen zur Hauswirtschafterin sind die, die ihn nach §45.2 BBiG erworben haben,

inzwischen nahezu gleichauf mit den Absolventinnen der Berufsfach- und Berufsschulen.

Für mich stellen sich hier zwei Fragen. Die eine ist: *Wohin wird uns dieser Arbeitskräftemangel führen?*

Eine Gefahr ist, dass Anbieter, die keine geeigneten Fachkräfte finden, sich vermehrt anderen Berufsgruppen wie Reinigungsfachkräften, Wäscheversorgern, Köchen, Restaurant- und Hotelfachkräften zuwenden und damit die positive Wahrnehmung, die Hauswirtschaft im Moment in der Öffentlichkeit genießt, schnell zunichte macht.

Des Weiteren laufen wir Gefahr, dass die Vermittlung von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen auf dem Schwarzarbeitsmarkt einen Aufschwung erlebt oder, wie oben schon angeführt, sie durch ehrenamtliche Kräfte mehr schlecht als recht durchgeführt werden soll.

In der Folge wird sich das inzwischen spürbar positiv entwickelnde Image der Hauswirtschaft wieder schnell abdriften und wir dann noch weniger junge Menschen zu einer Berufsausbildung in der Hauswirtschaft bewegen können.

Hier stellt sich nun die zweite Frage: *Was können wir dagegen tun?*

Auch wenn der Beruf der Hauswirtschaft, wie jeder andere auch, nicht nur Sonnenseiten hat, so überwiegen die positiven Aspekte durchaus. Angefangen von der Vielseitigkeit (übrigens eines der wichtigsten Alleinstellungsmerkmale der Hauswirtschaft gegenüber den oben genannten Spezialistenberufen), über die Selbständigkeit und Eigenverantwortung bei der Arbeit, bis hin zur Nähe zu den Menschen bietet der Beruf der Hauswirtschaft viele attraktive Attribute, die ihn so einzigartig und nicht ersetzbar machen. Das muss uns bewusst sein und damit müssen wir wo immer es möglich ist, selbstbewusst werben. Wir müssen nach außen zeigen, wie stolz wir auf unseren Beruf, auf unsere Berufswahl und auf unsere tägliche Arbeit sind. Nur dann überträgt sich dies auch auf die anderen, die Nutznießer unserer Arbeit, die Arbeitgeber und Vorgesetzten, die Mitarbeiter, Kunden, auf Entscheider und Gesetzgeber. Wir müssen bei uns anfangen den Beruf positiv zu sehen, zu lieben und stolz auf ihn zu sein. Nur damit können wir ein positives Selbstwertgefühl vermitteln, das sich

auch auf Außenstehende übertragen lässt.

In der professionellen Hauswirtschaft finden sich die Profis für Lebensqualität und diese Profis sind wir!

Hauswirtschaft ist auch Management. Die vielen Aufgaben im Beruf, aber auch im privaten Bereich und bei vielen zusätzlich im Ehrenamt erfordern eine gute Arbeitsorganisation und ein hohes Maß an Aufmerksamkeit, ebenfalls Kernkompetenzen der Hauswirtschaft. Gönnen Sie sich daher während der kommenden Ferien- und Feiertage selbst die gleiche Aufmerksamkeit, die Sie Ihren Kunden, Mitarbeitern und Kollegen zukommen lassen.

Zum Ende des Jahres danke ich allen für Ihre Unterstützung im Großen und Kleinen und wünsche Ihnen im Namen des BayLaH-Vorstandes schöne und besinnliche Feiertage und für das kommende Jahr ein hohes Maß an Lebensqualität mit und durch die Hauswirtschaft.

Herzlichst

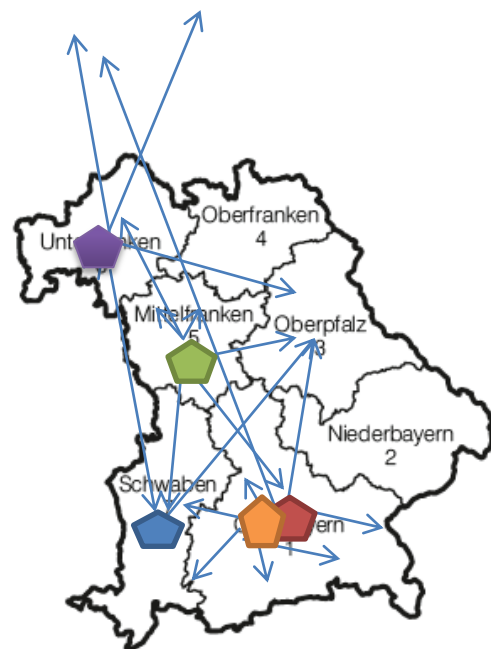
Margarete Engel

Vorstand

BayLaH intern

Elke Bastian, Christine Hopf, Margarete Engel, Elisabeth Forster und Getraud Kieslich (Vorstandsteam des BayLaH e.V.) haben im Jahr 2016

für den BayLaH rund **900 Stunden** ehrenamtlichen Einsatz erbracht.

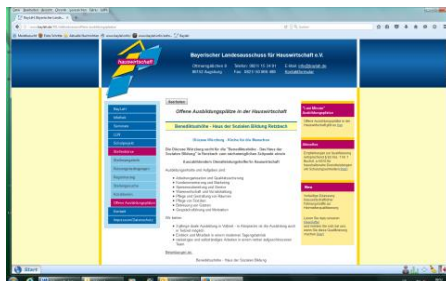


Initiative zur Besetzung offener Ausbildungsstellen verlängert

„Offene Ausbildungsplätze“

Damit in der Hauswirtschaft noch offene Ausbildungsplätze besetzt werden können, unterstützt der BayLaH Ausbildungsbetriebe 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.

Unter www.baylah.de sind die Angebote eingestellt. Die Initiative wird bis auf weiteres fortgesetzt.

27. und 28. Januar 2017 in Ansbach

51. Bayerischer Landesleistungswettbewerb

Am 27. und 28. Januar 2017 findet am Beruflichen Schulzentrum in Ansbach der 51. Bayerische Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft statt.

Das Thema dieses Wettbewerbs lautet: „Hauswirtschaft – Arbeitsmarkt der Zukunft“.

Es sind 22 Teilnehmerinnen und 2 Teilnehmer gemeldet. Sie werden in der Speisenzubereitung, beim Gestalten, einer Präsentation und einer Teamaufgabe ihr Können unter

Beweis stellen. Außerdem sind schriftliche Aufgaben zu lösen.

Die beiden Siegerinnen oder Sieger werden Bayern bei der Deutschen Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft vom 30.3. bis 01.04.2017 in Neusäß bei Augsburg vertreten.

Wir freuen uns schon auf einen spannenden Wettbewerb.



Meisterfeier Hauswirtschaft

Übergabe der Meisterbriefe und Meisterpreise

Im Rahmen einer zentralen Festveranstaltung am 20. Oktober 2016 in Ansbach erhielten 82 Meisterinnen und ein Meister der Hauswirtschaft aus ganz Bayern ihren Meisterbrief von Herrn Ministerialdirektor Hubert Bittlmayer, Amtschef im Staatsministerium überreicht.

Mit dem Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung wurden die 32 besten Prüfungsteilnehmer aller hauswirtschaftlichen Fortbildungsberufe

ausgezeichnet. Dies waren die 20 % der Besten ihres Jahrgangs. Geehrt wurden 16 Meisterinnen, 6 Betriebswirtinnen für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, 3 Technikerinnen, 3 Dorfhelferinnen und 4 geprüfte Fachhauswirtschaftlerinnen.

In seiner Festrede betonte Amtschef Hubert Bittlmayer, dass moderne Hauswirtschaft einen wertvollen Beitrag zur Gesunderhaltung der

Bevölkerung leistet.

Mit ihrer Berufswahl haben sie eine kluge Entscheidung getroffen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen werden seinen Worten zufolge für die Gesellschaft immer wichtiger. Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft sind daher auf dem Arbeitsmarkt zunehmend gefragt.

Elisabeth Forster vom Vorstandsteam BayLaH überbrachte die Glückwünsche im Namen der haus-

wirtschaftlichen Verbände. Sie betonte, dass sie nun für die Anforderungen der Zukunft gerüstet sind und als hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte ein positives Bild für unseren Berufsstand geben.



Der Stellenwert und die Bedeutung der Hauswirtschaft in Gesellschaft und Politik ist ein grosses Anliegen der Verbände. Die Wertschätzung für diesen Berufsstand müssen wir

gemeinsam immer wieder einfordern. Sie forderte auch, Wissen und Können weiter zu geben und sich in Verbänden zu engagieren.

Als Prüfungsbeste mit der Note 1,24 wurde Elfriede Bold aus Unterfranken von der VLM -Vorsitzenden Dagmar Hartleb mit der Hans-Eisenmann-Medaille ausgezeichnet.

Anni Langhans vom Förderverein des BayLaH gratulierte der Besten und den weiteren Besten: Anna Läßler, Note 1,58 und Andrea Maurer, Note 1,66 beide aus Oberbayern, sowie Annemarie Kraus, Note 1,66 aus Niederbayern und überreichte als Anerkennung für diese Leistungen eine Orchidee.

Am Infostand informierte Frau Haspel über die Arbeit des BayLaH und gab Auskunft über die geplanten Seminare und die Stellenbörse.

Die Veranstaltung war wieder hervorragend organisiert vom FBZ Triesdorf, deshalb gilt unser besonderer Dank Frau Regler-Keitel und ihrem Team.

Elisabeth Forster



▲ Die Besten der Absolventen mit MD Hubert Bittlmayer (re.) STMELF und Anni Langhans (li.) BLAF

Lebenslanges Lernen in der beruflichen Bildung

Chancen und Herausforderungen für die Hauswirtschaft



Zum sechsten Mal fand diese Tagung am 23. November 2016 in der Reithalle in Triesdorf statt. Eingeladen waren dazu Ausbilderinnen, Prüfungsausschuss-Mitglieder, Fachkräfte hauswirtschaftlicher Betriebe, Lehrkräfte hauswirtschaftlicher Schulen, Verbandsvertreterinnen und Bildungsberaterinnen.

„Chancen und Herausforderungen für die Hauswirtschaft“ war in diesem Jahr die Thematik, mit der sich die rund 200 Teilnehmerinnen beschäftigten.

Zum Einstieg stellte Ministerialdirigend Dr. Opolony vom StMGP die neue Pflegegesetzgebung vor und welche Rolle dabei hauswirtschaftliche Leistungen spielen. Er ist für uns ein wichtiger Gesprächspartner für die Möglichkeit zur Heimleiterfortbildung unserer hauswirtschaftlichen

Führungskräfte. In diesem Zusammenhang wurde auch betont, dass die hauswirtschaftlichen Verbände sich aktiv mit einbringen und inzwischen viel erreicht wurde.

Frau Miethaner vom StMELF zeigte die demografische und gesellschaftliche Entwicklung auf, sowie die Chancen für die Hauswirtschaft und welche Konsequenzen sich für die Berufsausbildung ergeben.

Schülerpraktikum der Mittel- und Realschule war ein weiterer Schwerpunkt mit Erfahrungsberichten aus zwei verschiedenen Betrieben. Der Nachmittag wurde von Professoren und Dozenten der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf mit interessanten Vorträgen gestaltet.

Diese jährliche Veranstaltung hat sich bewährt und ist inzwischen bei vielen Fach- und Führungskräften im hauswirtschaftlichen Bereich fest im

Kalender eingeplant.

Der Vormittag ist überwiegend der Praxis und Umsetzbarkeit gewidmet, während am Nachmittag wissenschaftliche Erkenntnisse und aktuelles Wissen von Fachleuten der Hochschule vermittelt wird.

Das genaue Programm und die Vorträge finden Sie im Internet unter: www.berufe.hauswirtschaft.bayern.de Schauen Sie rein, es lohnt sich.

Am Infostand informierte Frau Haspel über die Arbeit des BayLaH und gab Auskunft über die geplanten Seminare und die Stellenbörse.

Die Veranstaltung war wieder hervorragend organisiert vom FBZ Triesdorf, deshalb gilt auch hier unser besonderer Dank Frau Regler-Keitel und ihrem Team.

Elisabeth Forster

Deutscher Hauswirtschaftsrat gegründet

Am 19. November 2016 haben die hauswirtschaftlichen Verbände in Frankfurt am Main den Deutschen Hauswirtschaftsrat gegründet.

Der erste Schritt ist mit der Gründung des Deutschen Hauswirtschaftsrates getan. Neben den neun Gründungsmitgliedern waren eine Vielzahl von hauswirtschaftlichen Verbänden und Organisationen an einer Mitarbeit interessiert und haben die Arbeit lange begleitet. Wie der BayLaH haben sich diese KollegInnen jedoch entschieden nicht mit zu gründen – neben der Unwägbarkeit der finanziellen Ausstattung spielte

auch eine Rolle, dass es Vielen zu schnell ging; wichtige Eckpunkte waren noch nicht geklärt.

Für den BayLaH stand jedoch fest: Wir wollen uns weiter einbringen und dafür kämpfen, dass Hauswirtschaft als wertvolle gesellschaftliche Ressource wahrgenommen wird.

Auf unsere Nachfrage hin erhielten wir ein sehr großzügiges Angebot der Präsidentin, welches ich hier gerne zitiere: „Ich habe Ihr Angebot vorgetragen und wir haben folgenden Vorschlag entwickelt. Interessierte Verbände und Organisationen, die sich

in den Aufbau und die Arbeit des Deutschen Hauswirtschaftsrates einbringen und mitarbeiten wollen, haben hierfür erstmals einen Gaststatus für ein Jahr. Zum Ende des Jahres 2017 sollten sie dann über eine Mitgliedschaft entscheiden.“

Wir werden dieses Angebot auf jeden Fall annehmen und hoffen auf viele weitere KollegInnen, die sich auf diese Art einbringen.

Christine Hopf



Aus unseren Mitgliedsverbänden

Vorstand des Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V. gewählt

Im Rahmen der letzten Mitgliederversammlung des Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V., die am 22. Oktober 2016 in der Region Oberfranken, in Steinbach am Wald stattfand, wurde turnusgemäß der Vorstand gewählt und in der bestehenden Formation (Vorsitzende Margarete Engel, stellvertretende Vorsitzende Ursula Rosner-Mehring und Sabine Bauer, Schatzmeisterin Monika Haspel und Schriftführerin Christa Rauh) von den Mitgliedern im Amt bestätigt. Bei den Kassenprüferinnen wurde Eva-Maria Schmid im Amt bestätigt und Rita Schmid neu berufen. Alle Damen



haben ihr Amt für die nächste Periode angenommen.

Margarete Engel

Herzlichen Glückwunsch an dieser Stelle auch vom BayLaH!

◀ Der Vorstand des Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.

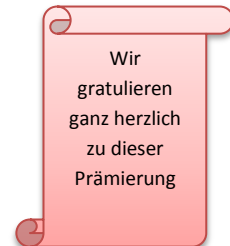
2. Preis in der Kategorie Originalität

Der Regionalausschuss Mittelfranken erhält für seine Aktion „Wer bügelt denn so was? Sie?“ vom Forum Waschen den 2. Preis in der Kategorie Originalität.

Am 26. Juni 2016 war der Regionalausschuss Mittelfranken beim Johannitag in Triesdorf mit der Aktion „Wer bügelt denn sowas? Sie?“

vertreten. Das Bügeln von Funktionstextilien weckte das Interesse vieler Besucher.

Die Jury des Aktionstages Nachhaltigs (Ab-)Waschen 2016 verleiht ihm dafür den 2. Preis in der Kategorie Originalität.



Termine 2017:

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
21. Mär 17	Welttag der Hauswirtschaft	www.ifhe.org
30.Mär – 01. Apr 17	Deutsche Juniorenmeisterschaft in der Hauswirtschaft, Neusäß	www.verband-mdh.de

BayLaH Seminare 2017

Der BayLaH hat folgende Veranstaltungen geplant:

- **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.

Internationaler Verband für Hauswirtschaft e.V.(IVHW)

Welthauswirtschaftstag 2017

Thema des Welthauswirtschaftstages 2017: „Hauswirtschaftliche Bildung – entscheiden für gesunde und nachhaltige Lebensstile!“

Der Internationale Verband für Hauswirtschaft e.V. (IVHW) unterstützt jedes Jahr am 21. März aktiv den Welthauswirtschaftstag. Ziel dieses

Tages ist es, die Bedeutung der Hauswirtschaft für die Bewältigung des Alltags bewusst zu machen.

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

Adventzeit

Aus der Geschäftsstelle zum Nachdenken

Eine Schulklasse wurde gebeten zu notieren, welches für sie die Sieben Weltwunder wären.

Folgende Rangliste kam zustande:

1. Pyramiden von Gizeh
2. Taj Majal
3. Grand Canon
4. Panamakanal
5. Empire State Building
6. Sankt Petersdom im Vatikan
7. Große Mauer China

Die Lehrerin merkte beim Einsammeln der Resultate, dass eine Schülerin noch am Arbeiten war. Deshalb fragte sie die junge Frau, ob sie Probleme mit der Liste hätte.

Sie antwortete: „Ja, ich konnte meine Entscheidung nicht ganz treffen. Es gibt so viele Wunder.“

Die Lehrerin sagte: „Nun, teilen Sie uns doch mit, was Sie bisher haben und vielleicht können wir helfen“.

Die junge Frau zögerte erst und las dann vor.

„Für mich sind das die Sieben Weltwunder:

1. Sehen
2. Hören
3. sich Berühren
4. Riechen
5. Fühlen

6. Lachen
7. ... und Lieben.“

Im Zimmer wurde es ganz still.

Diese alltäglichen Dinge, die wir als selbstverständlich betrachten und oft nicht realisieren, sind wirklich wunderbar.

Die kostbarsten Sachen im Leben sind jene, die man nicht kaufen kann und die auch nicht hergestellt werden können.



©www.ClipProject.info

***Wir wünschen allen ein schönes friedvolles Weihnachtsfest
und für das neue Jahr alles Gute, Gesundheit und viele
kostbare Momente!***

Impressum:

Infopost, Dezember 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
Margarete Engel, Elisabeth Forster,
Christine Hopf, Gabriele Tronsberg

Fotos: BayLaH, STMELF,
Landesverband Hauswirtschaftlicher
Berufe MdH Bayern e.V.,
www.ClipartsFree.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

