

Berufswettbewerb 2017

Motto „Grüne Berufe sind voller Leben –Wachstum – Stärke – Leidenschaft“

Am 31.03.2017 trafen sich die Grünen Berufe in der Deula in Westerstede zum zweitägigen Berufswettbewerb und Leistungswettbewerb der Landjugend.

Der Leistungswettbewerb Hauswirtschaft und der Landesentscheid im Berufswettbewerb Hauswirtschaft wurde gemeinsam vom Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MDH Niedersachsen e.V. und dem Niedersächsisches Kuratorium für den Landjugendwettbewerb durchgeführt.

Das Handwerk hat es uns vorgemacht und schon vor Jahren die Frage gestellt, „Was machen wir ohne das Handwerk?“ Ohne Nachwuchsförderung in der Hauswirtschaft wird sich die Gesellschaft in ein paar Jahren fragen was machen wir ohne Hauswirtschaftliche Fachkräfte? Überall im ganzen Land wird über Alltagskompetenzen diskutiert. Über Gesunde Ernährung, Bewegung, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung. Ja, wir die Hauswirtschaft arbeiten Nachhaltig für die Umwelt und die Gesellschaft. Altes Wissen mit neuen Erkenntnissen das ist die Hauswirtschaft und wir werden gebraucht. Ich Kindergarten , in der Schule, in der Betriebskantine und im Pflegeheim, in der Jugendherberge in der Bildungsstätte im Mehrgenerationen Haus, bei alternativen Wohnformen und in der häuslichen Pflege. Unsere Kompetenzen bündeln sich in einem modernen Richtungsweisenden Beruf der zwingend mehr Auszubildende und eine gute Nachwuchs Förderung benötigt, für die umfangreichen Aufgaben, die wir in den nächsten Jahren in unserer Gesellschaft bewältigen müssen.

Die Praktischen Aufgaben der Hauswirtschaft wurden alle in der Berufsbildenden Schule 3 in Oldenburg durchgeführt.

Nach dem ankommen in Westerstede wurde der Berufswettbewerb durch den Geschäftsführer, Jan Eyting der Deula dessen Gäste wir waren, Susanne Schmucker Vorsitzende des Landesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MDH Niedersachsen und Jürgen Logemann, Vorsitzender des Kuratoriums für den Berufswettbewerb eröffnet.

Es folgte für alle Berufe der Allgemeinbildende und fachtheoretisch Teil. Nach dem Mittagessen ging es mit den praktischen Aufgaben weiter. Die Hauswirtschaft fuhr nach Oldenburg in die Berufsschule, wo wir sehr gut vorbereitete Räumlichkeiten vorfanden und durch die stellv. Direktorin begrüßt wurden.

Das Team der Fachschüler der Fachschule Oldenburg sowie das Lehrerkollegium der Hauswirtschaft begleiteten uns hervorragend durch die zwei Wettbewerbstage.

In der Hauswirtschaft legen wir immer ein besonderes Augenmerk auf regionale, saisonale, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte diese sind natürlich immer mit zu beachten. Auch alle Hygienischen und Unfallschutzmaßnahmen kommen nicht nur in der Nahrungszubereitung zum Tragen, sondern auch bei allen anderen Aufgaben die im Wettbewerb durchgeführt worden.

Die Aufgaben in der Nahrungszubereitung, verschiedenes Kleingebäck für die Zwischenmahlzeit in der Cafeteria herzustellen, wurden mit viel Kreativität und Leidenschaft durchgeführt. Bevor die Teilnehmerinnen mit der praktischen Durchführung am Freitag bzw. Samstag starten konnten,

mussten sie schon zu Hause eine detaillierte Arbeits- und Zeitplanung und mit Rezepten und Kalkulation erstellen und ihre benötigten Lebensmittel selbständig für den Wettkampf einkaufen und an den Wettkampfort nach Hygienischen Richtlinien Transportieren. Sie hatten ein Budget von 10,00 € und 90 Minuten Zeit zur Zubereitung ihrer geplanten Kleingebäcke. Dazu mussten sie die Aufgabenstellung genau beachten, in der gefordert war, dass die erstellten Produkte zum Verkauf in der Schulcafeteria geeignet sein sollen. Hierbei waren auch die gesetzlichen Anforderungen der ordnungsgemäßen Deklaration der Speisen ein wichtiger Bestandteil.

Die Praktische Aufgabe, im Team einen Präsentkorb zu packen, der der Direktorin einer Schule zu Verabschiedung in der Ruhestand übergeben werden sollte stellte die TeilnehmerInnen vor einige Herausforderungen. Die Produktauswahl, die Dekoration und auch diverse Präsentkörbe machten die Auswahl schwierig. 30,00 € standen zur Verfügung die sinnvoll genutzt werden wollten. Zudem musste den RichterInnen erläutert werden, warum man sich für diese Auswahl, diesen Korb und die Dekoration entschieden hatte, auch eine Kalkulation war vorzulegen.

Bei der Präsentation hatten die Teilnehmerinnen zwei Themen zur Auswahl,

- a) Einen Bericht über Möglichkeiten der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken oder
- b) Einen Bericht über Functinal Food. Eine Bewertung vom „aufgepeppten“ Lebensmittel.

diese waren ihnen schon länger bekannt, so dass sie Aussagekräftige Präsentationen vorbereiten konnten. Thema a) erfreute sich sehr großer Beliebtheit.

Die Präsentation wurde mit sehr unterschiedlichem Engagement angegangen. Hier wurde besonderer Wert auf mitgebrachte Anschauungsmaterialien gelegt sowie auf eine flüssige, strukturierte Vortragsweise, auf Ausdruck und eine Inhaltliche Gliederung.

Am Freitagabend gab es mit der Unterstützung der Landjugend Halsbek eine kleine Party für die TeilnehmerInnen und RichterInnen.

Am Samstagmorgen ging es dann für alle mit ihren Aufgaben weiter.

Nach der Nachbesprechung trafen sich alle Berufszweige im Robert – Dannemann – Forum in Westerstede zur Siegerehrung. Ab 15:00 Uhr gab es Kaffee und Kuchen der von den Landfrauen Ammerland vorbereitet war. Um 16:00 konnte die Siegerehrung mit einer Begrüßung von Jürgen Logemann, Vorsitzender des Kuratoriums für den Berufswettbewerb und Susanne Schmucker Vorsitzende des Landesverbands hauswirtschaftlicher Berufe starten. Die Moderation hatte Anne-Marie Kleemann Stellv. Vorsitzende Niedersächsisches Kuratorium für den Landjugend Berufswettbewerb e.V.

Grußworte worden von Heino Hots stellv. Landrat Landkries Ammerland und Thomas Dosch Abteilungsleiter Landwirtschaft, EU- Agrarpolitik, Agrarumweltpolitik vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gesprochen. Die Teilnehmerinnen erhielten alle eine große Tasche mit Geschenken. Die erstplatzierten erhielten zudem weitere Präsentate.

Diese Drei vertreten Niedersachsen auf den deutschen Juniorenmeisterschaften in der Hauswirtschaft vom 16. Bis 18. März 2018. Sie sind alle im zweiten Ausbildungsjahr:

1. Platz: Johanna Knaak, Lutten – EWE Netz, Oldenburg
2. Platz: Jasmin Wermter, Bergen – Bildungszentrum HVHS Hustedt
3. Platz: Nadja Ahrens, Bergen – Evang. Bildungszentrum Hermannsburg

Diese Drei vertreten Niedersachsen auf dem Bundesentscheid im Berufswettbewerb vom 12. bis 16. Juni in Güstrow. Sie sind alle im dritten Ausbildungsjahr:

1. Platz: Hanna Lindwedel aus Lindwedel – Schule Marienau, Landkreis Lüneburg
 2. Platz: Johanna Stuhlmacher, Schneverdingen –Christine Meyer, Schneverdingen
 3. Platz: Jana Poelker, Westoverledingen – Historisch-Ökologische Bildungsstätte, Papenburg
- Sie vertreten Niedersachsen in Güstrow beim Bundesentscheid im Juni diesem Jahres.

Für alle 19 gestarteten Auszubildenden, einer davon männlich, in der Hauswirtschaft waren die zwei Tage ein tolles Erlebnis, an dem sie nicht nur Wettbewerbsstreß hatten, sondern auch neue Leute kennengelernt, neue Freundschaften geschlossen und viel mitgenommen haben.

Anja Wucherpfennig