

„In der Hauswirtschaft steckt mehr ...!“

Hauswirtschaftliche Bildung als gesamtgesellschaftliche Aufgabe

„Hauswirtschaft fängt im Privaten an, die Auswirkungen von falschem Haushalten bekommt die gesamte Gesellschaft zu spüren. Deshalb muss hauswirtschaftliche Bildung in den Schulen vermittelt werden.“

(Erika Lenz, Präsidentin des dlV)

Gesundheitsförderung

Fakt ist, dass

- die Kosten für ernährungsmitbedingte Krankheiten bei mehr als 70 Mrd. Euro liegen. Das ist fast ein Drittel aller entstehenden Krankheitskosten in Deutschland.
- mehr als die Hälfte aller Erwachsenen übergewichtig sind und 5 % an Untergewicht leiden.

Unser Ansatz: Gesundheitsförderung durch Ernährungsbildung!



Finanzkompetenz

Fakt ist, dass

- 8 % aller Privathaushalte in Deutschland überschuldet sind.
- 62 % der 30- bis 50jährigen Finanzfragen als schwierig empfinden.

Unser Ansatz: Finanzkompetenz durch wirtschaftliche Bildung!



Ressourcenschonung

Fakt ist, dass

- jeder Deutsche fast 8 kg Waschmittel pro Jahr verbraucht.
- fast 10 % des privaten Stromverbrauchs auf unnötigen Stand-by-Betrieb zurückzuführen sind.

Unser Ansatz: Ressourcenschonung durch Umweltbildung!



„In der Hauswirtschaft steckt mehr ...!“

Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in: Profi für den Alltag

„Hauswirtschafterinnen gestalten das tägliche Leben und sind vielseitig einsetzbar. Besonders reizvoll sind für mich auch die Fortbildungsmöglichkeiten. Sie bieten mir die Chance, später mal eine Leitungsaufgabe zu übernehmen, beispielsweise als Hausdame in einem Hotel oder Tagungshaus.“

(Barbara, 19, Hauswirtschafterin)

Voraussetzungen

- Schulabschluss an einer allgemein bildenden Schule
- Interesse für Ernährung, Technik und Betriebswirtschaft
- Freude am Umgang mit Menschen
- Teamfähigkeit
- Praktisches Geschick
- Organisationstalent

Monatliche tarifliche Ausbildungsvergütung 2003 (alte Bundesländer)

- 1. Ausbildungsjahr 475 Euro
- 2. Ausbildungsjahr 508 Euro
- 3. Ausbildungsjahr 550 Euro

Inhalte der Ausbildung

- Waren auswählen, bestellen und kontrollieren
- Speisen planen und zubereiten
- Räume gestalten, reinigen und pflegen
- Textilien reinigen und pflegen
- Hauswirtschaftliche und landwirtschaftliche Produkte vermarkten
- Arbeitsvorgänge planen und Kosten kalkulieren
- Kinder, Senioren, Gäste oder Kunden betreuen

Ausbildungswege

- 3 Jahre Berufsausbildung im dualen System
- 1 Jahr Berufsfachschule und 2 Jahre Berufsausbildung im dualen System

Arbeitsmöglichkeiten in

- landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalten
- Tagungsstätten
- Bildungseinrichtungen
- Hotellerie und Gastronomie
- Krankenhäusern
- Heimen für Kinder, Senioren, Behinderte
- Familienhaushalten



„In der Hauswirtschaft steckt mehr ...!“

Sicherstellung des außerunterrichtlichen Angebots an Ganztagschulen zu gesunder Ernährung und Hauswirtschaft

Rahmenvertrag des LandFrauenverbandes Schleswig-Holstein mit dem Kultusministerium

„Die Rahmenvereinbarung stellt ein Novum dar, mit dem der schleswig-holsteinische LandFrauenverband mit seinem landesweiten Netz die Entwicklung der Schullandschaft des Landes mitgestaltet.“

(Kultusministerin Ute Erdsiek-Rave)



Inhalt

In einem außerunterrichtlichen Angebot übernehmen die Fachfrauen für Ernährung in Nachmittagsunterricht und Projektwochen die gesundheitsfördernde Ernährungserziehung von Kindern und Jugendlichen mit den Lernzielbereichen

- Lebensmittel und emotionale Entwicklung
- Eßgewohnheiten und soziokulturelle Einflussfaktoren
- Ernährung und Gesundheit
- Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und -handel
- Lebensmitteleinkauf
- Lebensmittelzubereitung
- Lebensmittelhaltbarmachung und -lagerung

Umsetzung

Der zeitliche Umfang und die Höhe der Vergütung wird individuell zwischen Fachfrauen und Schulen ausgehandelt.

Qualifikation und Fortbildung der Fachfrauen für Ernährung

Voraussetzung ist eine Ausbildung als Hauswirtschaftsleiterin oder Hauswirtschaftsmeisterin.

Die Zusatzqualifikation umfasst 200 Stunden mit Kursinhalten u. a. zu Lebensmittelrecht, Hygiene, Methodik und Didaktik, Rhetorik etc. sowie ein Hospitationspraktikum. Die jährliche Fortbildung erfolgt z. B. am Institut für Ernährung und Verbraucherbildung der Universität Flensburg zum Thema „Sinnesschulung für Kinder und Eltern – methodisch-didaktische Anregungen“.



„In der Hauswirtschaft steckt mehr ...!“

„Grüne Berufe als außerschulische Partner in der Ganztagschule“

ein Projekt der Arbeitsgemeinschaft der LandFrauverbände Rheinland-Pfalz mit der Landwirtschaftskammer

„Die Erfahrung zeigt, es ist wichtig auf die Kinder zuzugehen. Viele Kinder haben noch nie in einem Garten gearbeitet, kennen keinen Blumenkohl, keine Möhren und Salate.“



Rahmenvereinbarung

mit dem Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend des Landes Rheinland-Pfalz

Ziel

Vielzahl land- und hauswirtschaftlicher Projekte an Ganztagschulen mit Meisterinnen und Meistern der Grünen Berufe einschließlich der Hauswirtschaft als Partner

Inhalt

Die Vermittlung von Alltagskompetenzen in Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt und der aktive Erzeuger-Verbraucher-Dialog tragen dazu bei, junge Menschen in ihrer Verbraucherkompetenz zu sensibilisieren.

Vergütung

Die Kostenerstattung bezieht sich auf jede Schulstunde nach einem Kostenplan. Für die Vergütung ist die Qualifikation der eingesetzten Personen entscheidend.

Themenbeispiele

- Koch-AG
- Essen ist schön und macht Spaß
- Der Gurkenkönig und sein Gefolge
- Wir erobern die Küche
- Fit durch Ernährung, Sport und Spaß
- AG Schulgarten



„In der Hauswirtschaft steckt mehr ...!“

Verbraucherbildung an die Schulen

ein Projekt des LandFrauenverbandes Weser-Ems in der Modellregion „RegionenAktiv“ Ostfriesland

„Wir möchten, dass alle wissen, verstehen und darüber nachdenken, was sie essen, dass jeder Ostfrieser stolz darauf ist, ostfriesische Produkte zu verwenden.“

(Projektleiterin Birgit Rode)

Zwischen Tradition und Innovation

Meisterinnen der Hauswirtschaft unterrichten an allgemein bildenden Schulen!



Schwerpunkt praktischer Unterricht

- gesunderhaltende Ernährung am Beispiel Frühstück
- Kochen lernen als soziale Kompetenz für die Sinne
Wertschätzung für Lebensmittel und Speisen
fördert die Kreativität
- Kinder sollen lernen, objektiv und kritisch mit neuen Ernährungstrends umzugehen
- Kinder werden zu Multiplikatoren und tragen Wissen in die Familien
- Kinder lernen die Stationen der Ernährung, z. B. vom Korn zum Brot



Forderungen der Meisterinnen der Hauswirtschaft

- Unterstützung durch die Politik
- dem Ausbildungsgrad entsprechende Bezahlung

