

Newsletter

der LAG Hauswirtschaft in Kooperation mit der Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft in Baden-Württemberg

Nr. 12 / Mai 2025

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

Unsere Welt befindet sich im Wandel und stellt die Hauswirtschaft vor große Herausforderungen: Klimakrise, demografischer Wandel, Fachkräftemangel, Pandemien, extreme Wetterereignisse und steigende Inflation. Auch die politischen Entscheidungen von Donald Trump könnten Auswirkungen haben.

Besonders die Klimakrise ist längst Realität. Jüngste Ereignisse zeigen deutlich, dass unsere Infrastruktur nicht ausreichend auf extreme Wetterlagen vorbereitet ist. Daher ist ein effektives Risikomanagement in der Hauswirtschaft unerlässlich. Wir müssen Vorräte anlegen, sicherstellen, dass Einrichtungen auch ohne Strom funktionsfähig bleiben, und verstärkt auf CO₂-neutrale Maßnahmen setzen.

Die CO₂-Berechnung spielt eine zunehmend wichtige Rolle – sei es bei Reinigung oder Speiseplänen. Umweltfreundliche Methoden helfen, den ökologischen Fußabdruck zu reduzieren und tragen zur langfristigen Sicherung unserer Ressourcen bei. Gleichzeitig verschärft sich der Fachkräftemangel, da die Zahl älterer Menschen weiter steigt. Um die Qualität unserer Dienstleistungen zu gewährleisten, sind innovative Lösungen und neue Ansätze erforderlich.

Auch der demografische Wandel bringt große Herausforderungen mit sich. Der Bedarf an qualifizierten Fachkräften in der Hauswirtschaft wächst stetig, während viele Einrichtungen bereits jetzt Schwierigkeiten haben, genügend Personal zu finden. Um unsere Dienstleistungen in Zukunft sicherzustellen, müssen wir dringend Wege finden, die Qualität trotz Personalmangels aufrechtzuerhalten.

Pandemien bleiben eine ernsthafte Bedrohung für unsere Gesundheit und wirtschaftliche Stabilität. Die Corona-Pandemie hat gezeigt, wie essenziell Hygiene und Prävention sind – doch ihre Umsetzung erfordert zusätzliche Ressourcen und Fachwissen. Eine enge Zusammenarbeit innerhalb der Gesellschaft ist daher wichtiger denn je.

Letztendlich müssen wir akzeptieren, dass die Kosten steigen werden. Um die aktuellen Herausforderungen zu bewältigen, braucht es eine effiziente Wirtschaftsweise und klare Prioritäten. Nur so können wir sicherstellen, dass wir den Bedürfnissen unserer Kunden weiterhin gerecht werden.

Trotz aller Schwierigkeiten bin ich überzeugt, dass die professionelle Hauswirtschaft Wege finden wird, um nachhaltige Lösungen zu entwickeln. Lassen Sie uns die Chance nutzen, gemeinsam eine gerechte und zukunftsfähige Gesellschaft zu gestalten!

Ich wünsche Ihnen von Herzen eine wunderschöne Sommerzeit!

In herzlicher Verbundenheit und mit großer Zuversicht

Ihre

Cornelia Schwab

Zweiter Workshop zur Zukunft der Hauswirtschaft

Das Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration Baden-Württemberg und die Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft Baden-Württemberg baten 35 Teilnehmende aus sozialen Einrichtungen, beteiligten Ministerien, Arbeitsagentur und weitere die Hauswirtschaft betreffende gesellschaftliche Akteure zu einem zweiten Workshop zur Zukunft der Hauswirtschaft in Baden-Württemberg.

Die dabei getroffenen Empfehlungen betreffen Themen aus dem Bereich Schule, Ausbildung, Fort- und Weiterbildung, Öffentlichkeitsarbeit, aber auch die Betriebe, Wissenschaft, Migration und gesetzgeberische Maßnahmen. An vielen Stellen müsste das Thema Sicherstellung hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung aufgenommen werden, um die Zukunft der Daseinsvorsorge zu gewährleisten.

Informationen vom Regierungspräsidium Tübingen

Meisterbriefverleihung in der Hauswirtschaft

Am 15. Mai 2025 fand die landesweite Meisterfeier für den Beruf Hauswirtschaft an der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft in Kupferzell statt. Regierungspräsident Klaus Tappeser überbrachte im Rahmen dieser Feierstunde den 19 anwesenden Meisterinnen (26 hatten bestanden) der Standorte Biberach, Göppingen und Kupferzell seine Glückwünsche und überreichte die Meisterbriefe an die Absolventinnen.

Den Festvortrag hielt Prof. Dr. Benjamin Eilts von der Fakultät Life Sciences der Hochschule Albstadt-Sigmaringen zum Thema: „Von der Chemie zur Kunst der Reinigung: Wissenschaft und Feinsinn für perfekte Sauberkeit“. Abgerundet wurde die Feier durch ein Fingerfood Menü in Form eines Flying-Buffets, welches die Studierenden und die verantwortlichen Lehrerinnen und Mitarbeiterinnen der Akademie professionell angerichtet hatten.



Fotos: Regierungspräsidium Tübingen



Jahrgangsbeste: Johanna Kehrer, links und Carolin Flick, rechts mit Regierungspräsident Klaus Tappeser

Dienstbesprechung Hauswirtschaft



Foto: Rebecca Huber, RP Tübingen, Ref. 31

was eine enge Zusammenarbeit und einen regelmäßigen Austausch erfordert.

Im Rahmen der jährlichen Dienstbesprechung trafen sich am 19. Mai 2025 die Ausbildungsberaterinnen für die Ausbildungsberufe Hauswirtschafter/-in sowie Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft in Tübingen. Mit dabei waren auch Vertreterinnen der zuständigen Ministerien.

Das RP Tübingen ist landesweit zuständig für die Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft. Die Ausbildungsberaterinnen unterstützen die Arbeit vor Ort,

■ Unterausschuss zur „Schulischen Entwicklung in der Hauswirtschaft“

Im Unterausschuss des Berufsbildungsausschusses zur „Schulischen Entwicklung in der Hauswirtschaft“ wird über die Möglichkeiten neuer Modelle der Berufsschulbildung diskutiert: mehr Hybridunterricht, Blockunterricht mit Internatsunterbringung oder neue Möglichkeiten des Direkteinstiegs in den Beruf. Wir möchten Sie ferner darüber informieren, dass der angekündigte Fragenbogen derzeit überarbeitet wird. Ziel dieser Anpassung ist es sicherzustellen, dass keine unrealistischen Erwartungen geweckt werden können, die von Ministerien und dem Regierungspräsidium nicht.

Die Schließung von regionalen Berufsschulen für die Hauswirtschaft machen solche Überlegungen dringend notwendig. Vorsitzendes des UA ist Cornelia Schwab.

Aktuelles aus der Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft



■ „Innovativer Einstieg in die professionelle Hauswirtschaft“



Am 2. April 2025 fand im Rahmen des Formats *LIGA Personal: Wissen to go* die Online-Veranstaltung „Innovativer Einstieg in die professionelle Hauswirtschaft“ statt. In einer kompakten Stunde erhielten die Teilnehmenden wertvolle Impulse, wie neue Zielgruppen für die Hauswirtschaft gewonnen und qualifiziert werden können – praxisnah, innovativ und zukunftsorientiert.

Sandra Büchele von der Bundesagentur für Arbeit stellte das Modell der Teilqualifizierung vor, das den Einstieg bis zum Abschluss „HauswirtschafterIn“ über einzelne Module ermöglicht. Daniela Katz-Raible von der ALHKU Kupferzell zeigte auf, wie Betriebe durch die Schulfremdenprüfung gezielt QuereinsteigerInnen fördern können. Anja Tschanter vom Netzwerk Teilleistungsberufsausbildung Baden-Württemberg präsentierte schließlich die Teilleistungsberufsausbildung als flexible Lösung, um auch Menschen mit individuellen Lebenswegen für den Beruf zu gewinnen. Die Veranstaltung machte deutlich: Mit kreativen und differenzierten Ansätzen kann die Hauswirtschaft auch in Zeiten des Fachkräftemangels gezielt wachsen. Zahlreiche positive Rückmeldungen zeigten, dass das Thema auf großes Interesse stößt.



■ Aktionswoche für die Hauswirtschaft vom 17.-21.3.2025

Unter dem Motto „Magie der Hauswirtschaft – Glitzer, Glanz und Glamour für jeden Tag“ fand vom 17. bis 21. März 2025 die Aktionswoche Hauswirtschaft statt – auch dieses Jahr ein voller Erfolg! Höhepunkt war der Welttag der Hauswirtschaft am 21. März, an dem in vielen Einrichtungen der rote Teppich für die Hauswirtschaft ausgerollt wurde. Mit viel Glitzer, kreativen Aktionen und liebevoller Alltagsmagie wurde gezeigt, wie facettenreich und bedeutend hauswirtschaftliche Arbeit ist – vor allem im Miteinander mit Bewohnerinnen und Bewohnern.

Begleitet wurde die Aktionswoche von einer Social Media Kampagne, die die KVH unterstützte. Zahlreiche Betriebe zeigten in kurzen Videos, was ihre Teams im Alltag „zaubern“. Die Resonanz war überwältigend: Die Beiträge erzielten über 22.000 Aufrufe und rund 700 Likes – ein starkes Zeichen für die Sichtbarkeit und Wertschätzung der Hauswirtschaft!



Auch im nächsten Jahr gibt es eine Aktionswoche für die Hauswirtschaft, Überlegen Sie heute schon, wie Sie sich präsentieren wollen, um ein positives Image der Hauswirtschaft zu schaffen. Weitere Infos unter <https://www.hauswirtschaftsrat.de/service/aktionswoche>

KVH-Fortbildung: „Innovative Konzepte der Nachwuchskräftegewinnung“

Am 7. April 2025 fand in Kooperation mit der ALHKU und dem RKW-Kompetenzzentrum in Stuttgart die Fortbildung „Innovative Konzepte der Nachwuchskräftegewinnung in der Hauswirtschaft“ mit 26 Teilnehmenden statt.

Ziel war es, Fach- und Führungskräften praxisnahe Strategien zur Gewinnung junger Auszubildender zu vermitteln.

Bruno Pusch vom RKW Kompetenzzentrum eröffnete die Veranstaltung mit einem fundierten Vortrag zum Ausbildungsmarketing. Im Anschluss präsentierten Linda Kraus (Caritas-Mannheim), Klaus Wichtrup (Initiative Ausbildungsbotschafter) und Daniela Katz-Raible (ALHKU) mit Ihrer HBL-Klasse innovative Praxisbeispiele. Darunter ein Exit Game, verschiedene Schülerprojekte, Projekte für einen Tag der offenen Tür und die Ausbildungsbotschafter. In Workshops arbeiteten die Teilnehmenden an dem Aufbau und Inhalten von Stellenausschreibungen und digitalem Azubi-Marketing. Besonders geschätzt wurde der lebendige Austausch unter den Teilnehmenden. Die Ergebnisse waren praxisnah und sofort umsetzbar. Die Rückmeldungen fielen durchweg positiv aus. Es wurde der Wunsch nach weiterführenden Formaten, insbesondere zu dem Aufbau von Azubi-Webseiten und mehr Zeit für Workshops, geäußert. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und ein starkes Signal für mehr Sichtbarkeit der Hauswirtschaftsausbildung.



Folgeveranstaltung: Ihre Website als Türöffner für junge Talente!

Wie können Sie junge Menschen online für eine Ausbildung in der Hauswirtschaft begeistern? In der kostenfreien halbtägigen Fortbildung „Erste Wahl im Netz: So überzeugt Ihre Website junge Menschen“ am 9. Oktober 2025 (13-17:30 Uhr) in Stuttgart lernen Sie, wie Ihre Unternehmenswebsite zum wirksamen Instrument im Ausbildungsmarketing wird.

Gemeinsam mit dem Experten Bruno Pusch (RKW Kompetenzzentrum) werfen wir einen Blick auf die Candidate Journey, bewerten bestehende Websites und entwickeln praxisnahe Ideen für einen attraktiven Ausbildungsbereich. Bringen Sie Ihre eigene Website mit – wir arbeiten konkret an Lösungen für Ihren Betrieb. Tauschen Sie sich aus, vernetzen Sie sich und machen Sie Ihre Website fit für die nächste Generation! [Anmeldung hier](#)

Save the Date - Jahrestagung der KVH und der AG Hauswirtschaft „Mit Mut in die Zukunft“ am 6. November 2025 im GENO Haus in Stuttgart

Unter dem Titel „Mit Mut in die Zukunft“ laden die Koordinierungsstelle Hauswirtschaft (KVH) und die AG Hauswirtschaft herzlich zur diesjährigen Jahrestagung ein. Freuen Sie sich auf eine inspirierende Keynote der bekannten Mutmacherin Melanie Wolfers und spannende Beiträge zur Rolle der Hauswirtschaft bei der Sicherung der Daseinsvorsorge sowie zu einer mutigen Vision für die Zukunft von Textilien in sozialen Einrichtungen. Für das Grußwort ist Landtagspräsidentin Muhterem Aras angefragt.

Weitere Informationen zur Anmeldung und zum Programm folgen in Kürze – merken Sie sich den Termin jetzt schon vor!

Hauswirtschaft wirkt – Neue Zahlen, Daten, Fakten 2024 veröffentlicht

Wie wichtig professionelle Hauswirtschaft für unsere Gesellschaft ist, zeigen die aktuellen Zahlen, Daten und Fakten 2024. Ob in Bildungseinrichtungen, Pflege, Hotellerie oder im Privathaushalt – hauswirtschaftliche Fachkräfte sichern Lebensqualität und Alltagsstruktur.

Unser aktualisiertes Faktenpapier gibt einen kompakten Überblick über die Situation der Hauswirtschaft in Baden-Württemberg: Wo wird Hauswirtschaft gebraucht? Wie entwickeln sich Ausbildung und Beschäftigung? Und was bedeutet das für die Zukunft?

Jetzt reinschauen und fundiertes Wissen gewinnen:

[Zahlen, Daten, Fakten 2024 – Download \(PDF\)](#)

Weitere Materialien finden Sie auf unserer Homepage unter Materialien und Literatur.

Die Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft wird finanziert durch das Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration aus Landesmitteln, die der Landtag von Baden-Württemberg beschlossen hat.

Fort- und Weiterbildung



Akademie für Landbau und Hauswirtschaft (ALH)



Feierliche Meisterbriefverleihung in der ALH

Die 26 neue Meisterinnen der Hauswirtschaft erhielten am 15.05.2025 feierlich ihre Urkunden von Regierungspräsident Klaus Tappeser an der ALH Kupferzell überreicht. Umrahmt wurde das Festprogramm von musikalischen Beiträgen und einem liebevoll angerichteten und servierten Flyingbuffet der HBL-B1. Wir wünschen allen Meisterinnen viel Erfolg für ihren weiteren Berufsweg!

Schnupperkurs

Die Auszubildenden in der Hauswirtschaft (1. – 3. Lehrjahr) aus Freudenstadt haben gemeinsam mit ihren Lehrkräften in die Weiterbildungsangebote an der ALH reingeschnuppert. Von historischer Schlossführung und Schnupperunterricht über eine Exkursion zu Panorama Catering bis zum gemütlichen Ausklang bei Stockbrot und Würstchen war alles mit dabei. Zwei spannende Tage gingen schnell vorüber. Wir freuen uns, die Auszubildenden nach ihren Abschluss in unseren Weiter- und Fortbildungsprogrammen wieder willkommen zu heißen.

Berufsnachwuchs in der Hauswirtschaft auf



Start Vorbereitungslehrgang Meister/in der Hauswirtschaft

Am 22. Mai 2025 startet ein neuer Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung an der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft in Kupferzell. Der Kurs wird immer donnerstags im hybriden Format angeboten. Teilnehmende können sich online von zuhause zuschalten oder vor Ort im Klassenzimmer teilnehmen. Anmeldungen sind weiterhin möglich <https://www.akademie-kupferzell.de/anmeldeformulare/>.

Sie möchten hautnah erleben, wie Lernen und Leben im Schloss Kupferzell aussieht? – Dann sind die Schnuppertage an der ALH genau das richtige.

Am 26. und 27. Juni 2025 lädt die ALH alle Interessierten herzlich zu den kostenfreien Schnuppertagen ins Schloss ein. Ein abwechslungsreiches Programm aus einer Schlossführung mit Einblicken ins

Schlossleben, Schnupperunterricht in verschiedenen Fächern, der Verpflegung aus der Schlossküche und vieles mehr wartet auf Sie.

Es können beide Tage separat und auf Wunsch eine Übernachtung im Wohnheim kostenlos dazu gebucht werden.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung und über jede Anmeldung zu den Angeboten! Weitere Infos: www.akademie-kupferzell.de

Termine der Caritas



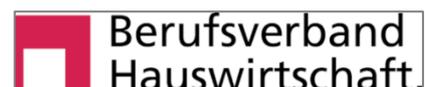
Neben seiner Spitzenverbandlichen Arbeit, bietet der Caritasverband für die Erzdiözese Freiburg e.V. auch ein breites Bildungsangebot für Mitarbeiter*innen und Führungskräfte in den vielfältigen pädagogischen, sozialen- und pflegerischen Tätigkeitsfeldern der. Darunter finden sich **viele Angebote, die sich auch an Mitarbeiter*innen in der Hauswirtschaft richten**: [Bildungsangebote für Hauswirtschaft und Küche](#)

Fachtag: „Übergänge gestalten, Chancen ergreifen: Generationenwechsel in der Altenhilfe“ am 26. Juni in der Katholischen Akademie, Freiburg

Durch den anstehenden **Generationenwechsel** wird sich die personelle Situation in der Altenhilfe in den kommenden Jahren verschärfen. Gleichzeitig eröffnen sich **neue Chancen und Perspektiven**, die Ihre Einrichtung voranbringen können. Die Abteilung Alter, Gesundheit und Sozialwirtschaft im Caritasverband der Erzdiözese Freiburg lädt herzlich zu einem Fachtag ein, um sich mit diesen Themen auseinander zu setzen. Die Veranstaltung richtet sich an **Leitungsverantwortliche in Einrichtungen und Diensten der Altenhilfe – Hauswirtschaftler*innen sind also herzlich willkommen!**

Erfahren Sie mehr über den demografischen Wandel und seine Auswirkungen auf die Arbeitswelt. Hinterfragen Sie **gängige Stereotype** und entdecken Sie Potenziale **älterer Beschäftigter** als wichtige Ressource zur **Fachkräftesicherung**. Beschäftigen Sie sich mit den Themen **Exnovation, Wissensmanagement** und **lebenszyklusorientierter Arbeits- und Laufbahngestaltung**. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich auszutauschen und wertvolle Impulse für Ihre tägliche Arbeit zu gewinnen. [Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Fortbildungsangebote im Berufsverband Hauswirtschaft BW



[Ausbildung kompakt: Organisation moderner Ausbildung von der Zwischen- bis zur Abschlussprüfung \(für alle Bundesländer\)](#) am 24.06.25 online mit Anita Groh-Allgaier

[Worte, die bewegen: Erfolgreiche Kommunikation in deiner Umgebung](#) am 25.06.25 mit Kristin Koschani-Bongers

[Hauswirtschaft auf Augenhöhe: Die Hauswirtschaft sichtbar machen](#) am 01.07.25 online mit Martina Feulner

[Ernährung bei Diabetes](#) am 10.07.25 online mit Carola Reiner

[Checkup für Hauswirtschaftskräfte: Hygiene in der Wohn- und Großküche](#) am 08.09.25 online mit Carola Reiner

[Checkup für Hauswirtschaftskräfte: Hygiene in der Wäschepflege](#) am 12.09.25 online mit Carola Reiner

[Kinder in die Hauswirtschaft! Hauswirtschaftliche Betreuung und Begleitung in der Kita](#) am 16.09.25 online mit Carola Reiner

[Problemkeime in der Hauswirtschaft](#)

am 18.09.25 online mit Carola Reiner

[Meisterprüfung leicht gemacht: Dein Guide zur Situationsaufgabe \(alle Bundesländer\)](#)

am 19.09.25 online mit Anita Groh-Allgaier

[Den richtigen Ton treffen](#)

am 24.09.25 online mit Kristin Koschani-Bongers

[Wash & Calc: Prozesskostenrechnung in der Wäschepflege](#)

am 26.09.25 online mit Prof. Dr. Margot Dasbach

[Umgang mit Trauer](#)

am 30.09.25 online mit Maike Hertel

 **24.6.2025 FOOD, HYGIENE & INNOVATION DAY - Für die Hauswirtschaft**

Hochschule Albstatt-Sigmaringen am 24.6.2025 von 10-15 Uhr

Erlebe aktuelle Trends und praxisnahe Einblicke rund um Verpflegung, Reinigungstechnik und Versorgung. Freu dich auf interaktive Stationen, spannende Trainingseinheiten und den direkten Austausch mit Unternehmen der Branche!

[Flyer mit weiteren Informationen](#)

 **Save the Date: 7.10.25 Workshop „Digitalisierung in Ausbildung und Hauswirtschaft – KI und das neue Ausbildungsportal leando praktisch erleben“**

Kooperation der Ausbildungsberatung Göppingen, Ludwigsburg und Ilshofen an der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft in Kupferzell. Weitere Informationen im nächsten Newsletter oder bei Margit Ratke (M.Ratke@LRASHA.de)

Informationen vom Deutschen Hauswirtschaftsrat (DHWiR)

 **Stammtisch des DHWiR - Interessante Themen in der Mittagspause.**

Interessierte treffen sich an jedem ersten Mittwoch in den ungeraden Monaten online um 13:15 Uhr für ca. 1 bis 1½ Stunden. Eine Expertin / ein Experte beginnt mit einem kurzen max. 15-minütigen Statement. Der Stammtisch dient auch zum Austausch und um gegenseitig auf dem Laufenden zu bleiben. Nächster Termine am: 9. Juli 2025. Weitere Informationen: <https://www.hauswirtschaftsrat.de/>



 **Dritter Deutscher Hauswirtschaftskongress**

Vom 2.-3. Juni findet in Köln das Brancheneignis für die Hauswirtschaft statt.

Wir freuen uns auf den Austausch in Köln und werden im nächsten Newsletter davon berichten.

Infos finden sie auch hier. <https://www.hauswirtschaftskongress.de/>

Der DHWiR ist aktiv in vielen Feldern und arbeitet verstärkt mit anderen Lobbyorganisationen in gemeinsamen Themen zusammen.



Informieren Sie sich auf der stets aktuellen Homepage www.hauswirtschaftsrat.de oder bestellen Sie den [Newsletter](#) des Hauswirtschaftsrats, um immer auf dem Laufenden zu sein.

Weitere News und Infos für die Hauswirtschaft

LErn BW - Schulung für Ausgabekräfte in Schulen – Speisenpräsentation und Kommunikation

Die Arbeit von Ausgabekräften in Schulmensen wird häufig unterschätzt. Dabei können Mitarbeitende der Verpflegungsausgabe durch den direkten Kontakt zu Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften einen wesentlichen Beitrag zur Auswahl und Akzeptanz eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Speisenangebots in der Mensa leisten. Außerdem können sie dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung in Form von Tellerresten gering zu halten und durch eine freundliche und wertschätzende Kommunikation mit den Schülerinnen und Schülern dazu beitragen, die Essatmosphäre zu verbessern. Ausgabekräfte sind damit essenziell für den Erfolg einer Schulmensa.

Sind Sie Ausgabekraft in einer Schulmensa und interessiert an den Themen Speisenpräsentation und Kommunikation? Dann nehmen Sie an dieser Fortbildung teil. Hier erfahren Sie, mit welchen Techniken und Tipps Speisen attraktiv präsentiert werden können. Weiter erfahren Sie, welche Rolle eine wertschätzende Kommunikation für die Akzeptanzerhöhung des Speisenangebots spielt und wie eine angenehme Essatmosphäre in der Mensa gefördert wird. In einem Erfahrungsaustausch können Sie sich aktiv einbringen und von eigenen Erfahrungen oder Herausforderungen berichten.

Der nächste Termin ist der 25.06.2025 von 15 – 18 Uhr, Online via Webex. Zur Anmeldung gelangen Sie hier: <https://fortbildung-lel.lgl-bw.de/lel/veranstaltungen-landeszentrum-fuer-ernaehrung/kurs/Schulung-fuer-Ausgabekraefte-Speisenpraesentation-und-Kommunikation/E25-11-52#inhalt>

Anmeldeschluss ist der 18.06.2025.

Einladung zum Netzwerktreffen Ortenau/Freiburg am 25.06.2025

Das Netzwerk Hauswirtschaft Ortenau/Freiburg lädt ein zum nächsten Treffen am 25. Juni 2025 nach Offenburg, von 9:30 Uhr bis ca. 16:30 Uhr, in das Marienhaus der Vinzentiushaus Offenburg GmbH, Prädikaturstraße 3 in 77652 Offenburg.

Ansprechpartnerin vor Ort ist Anja Doll (Telefon 0781 92832013) sowie Elke Hildebrand, (Mobil 0176 18411580).

Themen sind u.a. die Vorstellung der Pflegeeinrichtung, Informationen über mögliche Aus-, Fort und Weiterbildungen für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte. Es folgt ein Recruiting von Auszubildenden in der Hauswirtschaft und Berichte mit Beispielen aus der Praxis

Der Projektkoordinator der KVH Gunther Müller berichtet zum Ausbildungsmarketing - Wie kann Ausbildung im Betrieb gelingen?

Die Anmeldung erfolgt über unsere Homepage:

bitte bis spätestens 06.06.2025.



ZEHN - Einladung zur Online-Veranstaltung am 19. Juni 2025: Inklusion in der Gemeinschaftsverpflegung

Wie kann Gemeinschaftsverpflegung nicht nur gesünder und nachhaltiger, sondern auch sozial inklusiver gestaltet werden? Dieser Frage widmet sich unsere nächste ZEHN-Online-Veranstaltung am 19. Juni 2025 von 14:00 bis 15:30 Uhr. Unter dem Titel „Niedersachsens Ernährungsstrategie: Gemeinschaftsverpflegung als inklusiver Arbeitsplatz?“ beleuchten spannende Impulse und Praxisbeispiele das Potenzial von Inklusionsfirmen in Küche, Ausgabe und Verwaltung. Mit dabei: Magdalena Weinsziehr (bag if) und Kai Gosslar vom Inklusionsunternehmen „Lecker hoch drei“. Einblicke aus dem Arbeitsalltag und eine offene Gesprächsrunde runden das Programm ab. [Jetzt anmelden – bis zum 18. Juni 2025!](#)

Wenn Sie diesen Newsletter nicht weiter erhalten möchten, melden Sie sich bitte ab mit einer E-Mail an: hauswirtschaft@diakonie-wue.de.

Wenn er Ihnen gefällt, leiten Sie ihn weiter und melden Sie uns weitere Interessierte an die gleiche Mailadresse.