

Hauswirtschaft: relevant. nachhaltig. sicher.

2. und 3. Mai 2022 Hannover
Tagungshaus Schloss Herrenhausen



Liebe Zukunftsdenker*innen, liebe Engagierte in der Hauswirtschaft,

sicherlich haben Sie sich den Termin für den Zweiten Deutschen Hauswirtschaftskongress am 2. und 3. Mai 2022 im Tagungszentrum Schloss Herrenhausen in Hannover bereits reserviert. Im Mittelpunkt des Hauswirtschaftskongresses 2022 steht die Frage, welchen Beitrag Hauswirtschaft zur Gestaltung unserer Zukunft leisten kann. Der Deutsche Hauswirtschaftsrat erwartet Visionärinnen und Visionäre aus Hauswirtschaft, Politik und Gesellschaft sowie Verantwortliche, die gemeinsam mit Hauswirtschaft die Lebensqualität von Menschen sichern. Unter www.hauswirtschaftskongress.de können Sie sich von dem vielfältigen Programm inspirieren lassen und sich für den Kongress anmelden.

Unter dem Motto „Hauswirtschaft ist systemrelevant“ wird Ursula Schukraft, Vizepräsidentin des Deutschen Hauswirtschaftsrates, am 2. Mai um 12 Uhr eine Gesprächsrunde mit Ideengeberinnen und Ideengebern aus der Hauswirtschaft aus den Bereichen Pflege, Kita, Hochschule und Bildung sowie ambulanter Hauswirtschaft moderieren. Freuen Sie sich auf Impulse von Daniela Katz-Raible, Anja Köchermann, Pirjo Susanne Schack, Bernhard Slatosch und Mandy Zubritzky.



Daniela Katz-Raible bezeichnet sich selbst als Hauswirtschaftsaktivistin. Hauswirtschaftliche Aus- und Weiterbildung ist für sie die Triebfeder, die das System Hauswirtschaft am Laufen hält: Ohne Bildung kein Nachwuchs und keine qualifizierte Arbeit. Know-how zu Kulturtechniken des Alltags und zu guter hauswirtschaftlicher Arbeit droht, verloren zu gehen. Fehlt die Weiterbildung, stirbt auch die vorgelagerte Grund- und Ausbildung mangels Lehr- und Ausbildungspersonals.



Anja Köchermann, verantwortlich für die Kita- und Schulverpflegung der Stadt Göttingen, hält die professionelle Hauswirtschaft, die ganzheitlich ausgerichtete und nachhaltige Verpflegungs- und Versorgungskonzepte entwickeln, organisieren und umsetzen kann, für unerlässlich. Hauswirtschaftliche Fachkompetenz ist angesagt, um Fürsorgepflicht, den Bildungsauftrag mit Vorbildfunktion und die Verantwortung als Lebensmittelunternehmung erfüllen zu können.



Pirjo Susanne Schack, Professorin an der FH Münster am Fachbereich Oecotrophologie-Facility Management, sieht die Hauswirtschaft als Voraussetzung für das Funktionieren unseres Zusammenlebens und Arbeitens. In sozialen Einrichtungen ist sie die Basis, damit Pflege, Pädagogik oder Betreuung überhaupt stattfinden kann. Die professionelle Hauswirtschaft ist ein wesentlicher Schlüssel für eine nachhaltige Entwicklung.



Bernhard Slatosch, beim Caritasverband der Diözese Rottenburg-Stuttgart zuständig für Personalpolitik, bezeichnet Mitarbeitende in der Hauswirtschaft als „Garantinnen und Garanten von Menschenwürde und Lebensqualität.“ Er fordert die Hauswirtschaft auf, Profil zu zeigen: „Wofür steht Hauswirtschaft? Was sind die Werte und Qualitäten, die professionelle Hauswirtschaft ausmachen?“



Mandy Zubritzky, Inhaberin eines Dienstleistungsunternehmens in Chemnitz, betrachtet die Hauswirtschaft im Bereich der ambulanten Pflege als eine Schlüsselfunktion. Alte Menschen brauchen in der Regel nicht zuerst Pflege, sondern hauswirtschaftliche Entlastung und hauswirtschaftliche Betreuung. Ich brenne für die Hauswirtschaft und kämpfe dafür, dass dieser Beruf die Wertschätzung bekommt, die er braucht – vor allem in den neuen Bundesländern.

Unsere Sponsoren

Für den Zweiten Hauswirtschaftskongress am 2. und 3. Mai 2022 in Hannover konnten wir zahlreiche Sponsoren gewinnen, die während des Kongresses für alle Teilnehmenden für Fachgespräche zur Verfügung stehen. Gemeinsam können Sie die Zukunft weiterdenken. In dieser und in den folgenden Ausgaben unseres Newsletters werden wir die Sponsoren vorstellen. Wir beginnen mit unserem Premium-Sponsor Nordzucker.

Natürliche Süße aus Deutschlands Norden



Nordzucker ist ein internationaler Konzern und einer der

führenden Zuckerhersteller weltweit. Aus Rübe und Rohr entstehen Weißzucker, Rohzucker, Raffinade, Spezialitäten sowie flüssige Zucker. Im Angebot sind auch Zucker in Bioqualität sowie Zuckerprodukte mit dem kalorienfreien Süßungsmittel Stevia. Darüber hinaus stellt das Unternehmen mit Hauptsitz in Braunschweig Futtermittel, Melasse, Düngemittel und Kraftstoffe aus erneuerbaren Energien sowie Strom her. Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette hat dabei eine hohe Priorität. Insgesamt stehen 3.800 Mitarbeiter in 21 europäischen und australischen Produktions- und Raffinationsstätten konzernweit für exzellente Produkte und Services und bilden so die Basis für den weiteren Wachstumskurs.

Deutschlands Norden ist ein bedeutendes Anbaugelände für Zuckerrüben. Hier ist SweetFamily von Nordzucker zu Hause. Die Zuckerrüben werden von norddeutschen Landwirten angebaut. Sie sind die wichtigsten Partner des Unternehmens und das oft schon seit vielen Generationen.

Die Zuckerrübe ist eine der wenigen Pflanzen, die Zucker direkt speichern können. Der Zucker, den die Rübe mit Sonnenenergie aufbaut, die Saccharose, wird im Herstellungsprozess aus den Zuckerrüben gewonnen.

Zucker ist ein Produkt aus der Natur und verfügt über viele Eigenschaften. Er süßt nicht nur, sondern hat viele Funktionen in Lebensmitteln: er konserviert, verleiht Struktur, Farbe und Geschmack und trägt zum Gelingen vieler Speisen und Getränke bei. Und er ist Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung in einem gesunden Lebensstil.

Weitere Inspirationen unter www.nordzucker.com oder unter www.sweet-family.de

Anmeldeinformationen:

Bitte melden sie sich an unter www.hauswirtschaftskongress.de

Gefördert durch:



**Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz**

In Kooperation mit:



Herausgegeben von:



Deutscher Hauswirtschaftsrat

Charlottenstraße 16

10117 Berlin

Tel.: 0160 93391732

post@hauswirtschaftsrat.de

www.hauswirtschaftsrat.de

Präsidentin: Sigried Boldajipour

Amtsgericht Berlin-Charlottenburg VR 35629 B



Wenn Sie unseren Newsletter nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich hier abmelden:
info@hauswirtschaftskongress.de