



## Landesleistungswettbewerb 2023

### **56. Bayerischer Landesleistungswettbewerb der Hauswirtschaft in Würzburg: Jasmin Rötzer, Schülerin der EV12, war dabei und belegte den hervorragenden 4. Platz.**

Die besten Schülerinnen der Beruf- und Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung aus ganz Bayern kamen am letzten Januarwochenende nach Würzburg, um sich den Herausforderungen des Landesleistungswettbewerbs der Hauswirtschaft mit dem Thema „Hauswirtschaft lebt Inklusion“ zu stellen.

Die Auswahl der Teilnehmer\*innen erfolgt durch den Bayerischen Landesausschuss der Hauswirtschaft nach Noten.

In diesem Jahr wurde der Wettbewerb an der Don Bosco Berufsschule in Würzburg ausgetragen. Insgesamt 12 Schülerinnen von den ursprünglich 16 ausgewählten Schülerinnen, die im Juli 2023 ihre Abschlussprüfung ablegten, nahmen daran teil. Dabei wurden die drei besten Auszubildenden in der Hauswirtschaft gesucht, die Bayern dann in der Deutschen Juniorenmeisterschaft oder sogar auf internationaler Ebene vertreten.

Seit dem Herbst 2022 bereitete sich Jasmin Rötzer intensiv auf den Wettbewerb vor und wurde dabei von ihren Fachlehrerinnen Maria Barth und Petra Lehner unterstützt. Die digitale Ausarbeitung mit den Rezepten, der Warenkorbbestellung und dem Arbeitsplan musste schon im November beim Bayerischen Landesausschuss für Hauswirtschaft eingegangen sein.

Der erste Teil des Wettbewerbs fand am Samstag, 21. Januar 2023, online statt. Dabei musste Jasmin ihre Präsentation zum Thema: „Möglichkeiten, wie junge Menschen mit Unterstützungsbedarf in verschiedene hauswirtschaftliche Leistungen mit einbezogen werden können“ vorstellen.

In Würzburg hatte Jasmin Rötzer am 28.01. mit ihren Mitstreiterinnen vor Ort die Praxisaufgabe in der Nahrungszubereitung, die Teamaufgabe und das Fachgespräch zu bewältigen.

Im Bereich der Nahrungszubereitung sollten 2 bis 3 unterschiedliche Snacks (entweder Schwerpunkt Gebäck oder Schwerpunkt Speisen) für die Zwischenverpflegung einer Tagung für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte hergestellt und in Buffetform angeboten werden. Laktoseintolerante Teilnehmer mussten berücksichtigt werden.



Im Fachgespräch mussten die Teilnehmerinnen der Jury die Auswahl ihrer Speisen in Bezug auf Unfallschutz, Hygiene, Umsetzbarkeit, Nachhaltigkeit, Ernährungsphysiologie und Wirtschaftlichkeit erläutern.

„Ich habe dadurch viel an Erfahrung gewonnen und neue Leute kennengelernt, mit denen ich einen sehr guten Austausch hatte“, resümierte Jasmin nach dem Wettbewerb.

**Bei der Abschlussfeier am Nachmittag fand die Aushändigung der Urkunden und der Preise durch Frau Andrea Seidl, leitende Hauswirtschaftsdirektorin am Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, und Frau Angelika Wollgarten vom Vorstand des BayLAH statt.**



Mit ihren souveränen Leistungen konnte Jasmin die Jury überzeugen und **erreichte einen hervorragenden 4. Platz**. Die Urkunde können Sie [hier](#) betrachten.



Wir gratulieren Jasmin Rötzer ganz herzlich zu dem hervorragenden Ergebnis!

Auch im Donauboten erschien am 07.02.2023 ein Artikel über den Landesleistungswettbewerb.