Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

*Wahl des stellvertretenden Vorstandsmitglieds*
*Mitgliederversammlung 2025*

**Vorstellung** Birgit Peuker

**Kontakt**
Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft und ihre berufliche Didaktik
Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung
Institut für Gesundheits-, Ernährungs- und Sportwissenschaften
Europa-Universität Flensburg

E-Mail: birgit.peuker@uni-flensburg.de
Tel.: +49 461 805 2359
Fax: +49 461 805 95 2359
Besucheradresse: Haus Oslo, Raum OSL 547
Auf dem Campus 1
24943 Flensburg

**Vita in und für die dgh:**

- Mitglied seit 2015
- Mitglied im Vorstand der dgh seit 2021

Was konnte ich erreichen für die dgh seit 2021:

- Initiierung und Gründung des Beirates Bildung „Lebenslanges Lernen Hauswirtschaft“
- Ausrichtung der Jahrestagung 2024 mit dem Schwerpunkt: „Lebenslanges Lernen Hauswirtschaft – Schlüsselkompetenzen zukunftsfähig!“
- 100 Jahre Meisterrecht der Hauswirtschaft – ein Festjahr mit 12 Monaten gestalten
- Engagement im Bereich der Interprofessionellen Zusammenarbeit CARE
- Publikationen und Vorträge zu hauswirtschaftswissenschaftlichen und -didaktischen Themen in Zeitschriften und Sammelbänden

Wofür setze ich mich besonders ein im Vorstand?

- Bildung unter besonderer Berücksichtigung des SDG 4 „Hochwertige Bildung für alle – lebenslang“
- Zukunftsfähigkeit der dgh und der Hauswirtschaft sichern und Verbandsprozesse professionell gestalten
- Nachwuchsarbeit der dgh fördern und das Junge Forum unterstützen und transparent einbinden in die Verbandsentscheidungen

Welche Ziele verfolge ich für 2025–2029

- Weitere Profilierung des Beirats Bildung „Lebenslanges Lernen Hauswirtschaft“
- Zusammenarbeit mit dem UNESCO Institut für Lebenslanges Lernen und hauswirtschaftliche Themen in den SDGs herausstellen
- Moderation der internen Diskussion und Profilbildung der Hauswirtschaft im Bereich CARE
- Hauswirtschaft in der Tourismusstrategie der Länder
- Stärkung der Außenwirkung der dgh und Hauswirtschaftlicher Profession

**Universitäre Vita**

- 2001-2009 Studium Lehramt an berufsbildenden Schulen mit der beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der TU-Dresden
- 2009-2017 wiss. Mitarbeiterin in der TU Dresden für die beruflichen Fachrichtung Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft und das allgemeinbildende Fach Wirtschaft-Technik-Haushalt/Soziales
- 2015 Promotion Abschluss: summa cum laude
- Seit 2017 Professorin an der Europa-Universität Flensburg
- Gleichstellungsbeauftragte: 2014-2017

**Beruflicher Hintergrund**

1995-2001: Berufliche Ausbildung zur staatlich anerkannten Krankenpflegerin und berufliche Tätigkeit in Krankenhäusern auf Intensivstationen, Pflegediensten etc.
2 Jahre Systemgastronomie ungelernt
5 Jahre Fleischereihandwerk privat

**Privater Hintergrund:**

- Ich bin verheiratet und habe zwei junge erwachsene Kinder
- Ich lebe in Dresden, Flensburg und in der deutschen Bahn
- Ich engagiere mich in meinen Stadtteilen und setze mich für vulnerable Personen ein

**Welche Herausforderungen sehe ich für die dgh in der nächsten Zeit?**

- Professionalisierungsprozesse weiter verbessern in
    - Wissenschaftskommunikation
    - Profilbildung und interprofessioneller Zusammenarbeit
    - Außenwirkung
    - Nachwuchsgewinnung

- Mit Schließung der Schulen und Verringerung hochschulischer Standorte wird unsere Basis geschwächt. Es fehlen Fachkräfte in Wissenschaft und Praxis. Hier wird sich die dgh weiter positionieren.
- Unterstützung und Befähigung zur Alltagsführung wird zunehmend als Teil anderer CARE-Berufe erkannt. Es besteht das Dilemma zwischen notwendiger Profilierung und eigener Abgrenzung auf der einen Seite und der wichtigen Zusammenarbeit und dem wachsenden Verständnis gegenüber unseren Themen auf der anderen Seite.
- Wir müssen bei den gesellschaftlichen Themen mitreden: Alle wollen zu Hause alt werden und lebenslang wohnen. Dazu ist Hauswirtschaft der Schlüssel.
- Hauswirtschaft ist im Tourismus im ländlichen Raum eine unerkannte Ressource. Mein Wunsch ist hier immer noch ein Pilotprojekt zu starten, in dem die Hauswirtschaft stark in die Tourismuswirtschaft eingebunden und mitgedacht wird.
- Wir müssen uns aktiv positionieren als DIE Expertinnen und Experten der Alltagsgestaltung, Lebensführung und demokratischen Stärkung durch Teilhabe und Gerechtigkeit für alle. Hauswirtschaftliche Bildung als Grundbildung forcieren.
- Jugendliche sind die Haushaltenden von morgen und die Transformationsantreibenden von heute! Ihr verändertes Alltagsverhalten, ihre umfassenden Ideen und Forderungen sind für die dgh relevant. Die dgh wird frischer, wenn sie sich mit dieser Personengruppe stärker auseinandersetzt.

**Wofür stehe ich?**

- Hauswirtschaft sichtbar machen als ein Schlüssel für verschiedenen gesellschaftliche, wirtschaftliche und politische Herausforderungen
- Lebenslanges Lernen Hauswirtschaft

**Welche besonderen Kompetenzen bringe ich mit?**
**Ich bringe mit:**

- Expertise in bildungsbezogener Forschung und Lehre. Konzeption von Bildungsangeboten und Lehr-Lern-Settings
    - in Aus-, Fort- und Weiterbildung
    - in berufsdidaktischer und berufsfeldspezifischer Ausrichtung
    - für hauswirtschaftswissenschaftliche Bildung an allgemeinbildenden Schulen und im Sozialraum
    - für Studierende, Auszubildende, Schülerinnen und Schüler und insbesondere vulnerable Zielgruppen, z. B. Menschen geringer Literalität
- Erfahrungen in der Vorstandsarbeit der dgh und Erfolge aus den letzten Jahren
- Mein kritischer Geist, das vieles hinterfragt und bereit ist, in die Anstrengung zu gehen
- Lust am eigenen lebenslangen Lernen und Offenheit für Themen und Ideen anderer
- Offenheit für Transformationsthemen
- Berufliche Erfahrungen in Care-Berufen
- Ein besonderes Interesse an der Innovationskraft junger Menschen
- Lust an Zusammenarbeit