



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Presseinformation

Vor dem DRK-Bundeswettbewerb in Ibbenbüren Einladung zum Pressegespräch am 8. September

Ibbenbüren/Münster, den 30.08.2017

36/2017

Am Samstag, 16. September 2017, ist es so weit: Das Deutsche Rote Kreuz führt seinen 57. Bundeswettbewerb in Ibbenbüren (DRK-Kreisverband Tecklenburger Land) durch. Bei der „Deutschen Meisterschaft des DRK“ werden die Siegergruppen der diesjährigen DRK-Landeswettbewerbe sowie Mannschaften der Wasserwacht und des Jugendrotkreuzes in der Ibbenbürener Innenstadt ihr Können in der Ersten Hilfe und in den Fachdiensten „Betreuungsdienst“, „Sanitätsdienst“ sowie „Technik und Sicherheit“ in realistisch dargestellten Unfallsituationen unter Beweis stellen.

Bei einem **Pressegespräch am Freitag, 8. September 2017, um 11:00 Uhr in der Geschäftsstelle des DRK-Kreisverbandes Tecklenburger Land, Groner Allee 27, in 49477 Ibbenbüren** möchten wir Sie im Vorfeld des diesjährigen Bundeswettbewerbs über die DRK-Großveranstaltung am 16. September in Ibbenbüren informieren.

Ihre Gesprächspartner werden sein:

Tanja Knopp

(Landesrotkreuzleiterin des DRK-Landesverbandes Westfalen-Lippe)

Heinz Hüppe

(Präsident des DRK-Kreisverbandes Tecklenburger Land)

Christian Schuh

(Referent Rotkreuzgemeinschaften/Servicestelle Ehrenamt DRK-Landesverband Westfalen-Lippe)

Jo Henning Richter

(Öffentlichkeitsarbeit DRK-Kreisverband Tecklenburger Land)

Claudia Zebandt

(Öffentlichkeitsarbeit DRK-Landesverband Westfalen-Lippe)

Der DRK-Bundeswettbewerb 2016 fand in Wangen im Allgäu statt; der Sieg der Ibbenbürener Rotkreuzgemeinschaft holte den diesjährigen Wettbewerb ins Tecklenburger Land.

**DRK-Landesverband
Westfalen-Lippe e. V.**
Öffentlichkeitsarbeit

Sperlichstraße 25
48151 Münster
www.DRK-westfalen.de

Claudia Zebandt
Tel: 0251 9739-137
Mobil: 0172 5351066
Claudia.Zebandt@
DRK-westfalen.de

**Die sieben Grundsätze
der Rotkreuz- und
Rothalbmondbewegung**

- Menschlichkeit
- Unparteilichkeit
- Neutralität
- Unabhängigkeit
- Freiwilligkeit
- Einheit
- Universalität