

10. Februar 2016

„Die gastronomische Welt steht offen“

Freisprechung von 14 Azubis in der Scheune des Deutschen Hauses

GIFHORN. Die Winterprüfung an den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn haben 14 von 20 Absolventen mit Erfolg bestanden. Die Abschlusszeugnisse gab es jetzt während einer Feierstunde in der Scheune des Hotels Deutsches Haus in Gifhorn. Hier konnte der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich neben den erschienenen neuen Fachkräften in den gastgewerblichen Berufen auch deren Eltern, Ausbilder, Mitglieder der Prüfungsausschüsse und Lehrer der BBS I aus Gifhorn sowie Wolfgang Strijewski vom DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt begrüßen.

Sein besonderer Gruß galt dem Leiter der IHK-Geschäftsstelle Wolfsburg Michael Wilkens. „Für die Auszubildenden, die nunmehr in das aktive Berufsleben wechseln, ist das Lernen natürlich nicht beendet, denn erst durch Weiterbildung und Berufserfahrung entwickeln sich die künftigen Köche, Hotel- und Restaurant-

fachleute sowie Fachkräfte der Systemgastronomie zu Spezialisten in den verschiedenen Berufszweigen! Fach- und Menschenkenntnis, Teamwork, Toleranz, Vorbildfunktionen gehören auch zu den Werten dieser Berufszweige“, so Schega-Emmerich, der den Absolventen für die Zukunft alles Gute und viel Erfolg wünschte! Sein besonderer Dank galt auch den Sponsoren Privatbrauerei Wittingen und Höpfnert Getränke, die diese Veranstaltung maßgeblich mit unterstützten hatten.

Für die IHK sprach Michael Wilkens die Glückwünsche aus. „Nach drei harten Lehrjahren auf den Weg in eine berufliche Zukunft ist nur ein Etappenziel erreicht. Nun liegt es an Ihnen, was Sie aus Ihrem erlernten Beruf machen“, so Wilkens, der sich dafür einsetzte, das bestehende Betriebe im IHK-Bereich durch den Berufsnachwuchs weitergeführt werden. „Sprechen Sie uns an, wenn sie Wünsche oder Probleme haben“, sagte

Wilkens mit Hinweis auf die fachliche Kompetenz und Zuständigkeiten der IHK. Studiendirektorin Elisabeth Bebnowski ließ die drei Berufsschuljahre in gewohnt launigen aber auch nachdenklichen Worten noch einmal Revue passieren.

Prüfungsbeste wurde Dorata Mundil (36) aus Leiferde, die bereits in Polen eine Lehre als Hotelfachfrau absolviert hatte und nunmehr auch ein deutsches Zertifikat in den Händen hielt. Der 21-jährige Andre Wolff aus Ummern hatte den Beruf des Hotelfachmanns gewählt, weil auch seine Mutter Lijana schon seit Jahren im Gastgewerbe arbeitet.

An der Zeugnisübergabe nahmen auch der Vorsitzende des Prüfungsausschusses, Elmar K. Engisch, die Klassenlehrerinnen Gabriele Stootmeister und Silke Wilharm-Cottle und Thomas Siebert sowie Wolfgang Strijewski und Armin Schega-Emmerich teil. Die neuen Fachleute im Gastgewerbe sind:

Köche: Mare-Oliver Keck

Hotelfachleute: Alexander Adu (Ritz Carlton, Wolfsburg), Tina Bäse (Leonardo Hotel, Wolfsburg), Darata Mundil (Hotel Strijewski, Wolfsburg), Joshua Silberbach (Hotel Jäger, Sandkamp), Corrie Thiel (Queens Moat Houses, Wolfsburg) und Andres Wolff (Morada Hotel Isetal, Gifhorn).

Restaurantfachleute: Marleen Flaschel (Autostadt Restaurants Mövenpick); Vanessa Losch (Neue Stuben, Fallersleben), Bernd Porsorski und Beata Schachta (extern) und Monja Viktarabischus (Schützenhaus Vorsfelde).

Fachfrau für Systemgastronomie: Jennifer Hettwer (Volkswagen AG).

Fachkraft im Gastgewerbe: Nancy Muzhoni (extern) und Esra Yüksel (Hotel Deutsches Haus, Gifhorn).

