



Freisprechung der gastronomischen Berufe: 53 Absolventen nahmen am Montag ihre Prüfungszeugnisse entgegen.

FOTO: SEBASTIAN PREUB

Corona verdirbt Noten der Gastro-Azubis nicht

53 Absolventen der Berufsbildenden Schulen 1 in Gifhorn nehmen ihre Zeugnisse entgegen

VON THORSTEN BEHRENS

GIFHORN. Die Gastronomie ist eine der Branchen, die besonders unter Corona gelitten hat. Dass sich das nicht zwingend auf die Ausbildung auswirken muss, haben die Absolventen der Abschlussprüfungen im Gastgewerbe aus dem Bereich Gifhorn und Wolfsburg gezeigt. Sie kamen am Montag ins Deutsche Haus nach Gifhorn zu ihrer Freisprechung. Die Ergebnisse ihrer Bemühungen können sich sehen lassen.

Zehn der Absolventen – 65 waren vor drei Jahren an den Start gegangen, 53 haben die Prüfungen bestanden – haben in Betrieben in Gifhorn gelernt. Sarah Chaouki und Lars Burgdorf gehören dazu. Für sie war die Ausbildung in der ersten Halbzeit so, wie man sich eine Ausbildung eben vorstellt. Dann kam Corona. „Auszubildende mussten wei-

ter beschäftigt werden, auch wenn der Betrieb geschlossen wurde. Andere Mitarbeitende sind in Kurzarbeit gegangen“, berichtet Lars Burgdorf. Dadurch wurden auch schon mal Arbeiten an die Auszubildenden verteilt, die nicht unbedingt im Lehrplan stehen – die aber gemacht werden mussten. Andere Arbeiten fielen wiederum weg, gerade in der Praxis. „Dafür habe ich dann zum Beispiel viel mehr im Büro gemacht, viel Theorie und telefonischen Umgang mit Kunden“, sagt er.

Die Firmen seien bemüht gewesen, den Wegfall gerade in der Praxis zu kompensieren. Probleme bei der schulischen Ausbildung habe es nicht gegeben. „Auch die Schule hat versucht, viel zu kompensieren. Da waren wir auch gut aufgehoben. Und wir

können stolz sein, dass wir unseren Abschluss trotz Corona so gut geschafft haben“, betont Sarah Chaouki. „Jetzt sind wir gewappnet für solche Krisen“, ergänzt Lars Burgdorf.

Gewappnet für den Arbeitsalltag im Gastgewerbe sind die Absolventen – Restaurantfachleute, Hotelfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe, Fachleute für System-

gastronomie sowie Köche und Köchinnen – mit ihrem Abschluss auf alle Fälle. „Ein Teil wird von den Ausbildungsbetrieben übernommen. Einige wechseln allerdings auch die Branche. Wer aber bleibt, dem stehen in der Gastronomie alle Türen offen“, sagt Silke Wilhelm-Cottle, Abteilungsleiterin im Bereich Ernährung an den Berufsbildenden Schulen 1 in Gifhorn.

Im Rahmen der Abschlussfeier to go – ein Begriff, der während der Pandemie vor allem das Gastgewerbe geprägt hat mit Außerhaus-Verkauf, der aber auch in immer mehr anderen Bereichen Einzug hält – erhielten die Absolventen Tüten mit Getränken und Snacks sowie hochwertige Trinkbecher to go. Und natürlich ihre Zeugnisse. Obendrauf gab es für einige Schüler zudem noch einen höheren Schulabschluss durch die bestandene Prüfung als den, mit dem sie in die Ausbildung gestartet waren. Und einige Absolventen erhielten außerdem noch einen Buchpreis, weil sie die beiden Prüfungsteile – Praxis und Theorie – jeweils mit der Note 2 oder sogar besser bestanden hatten: Jenny Freialdenhoven, Emilia Geuting, Kira-Mishale Rebal, Nils Seidelmann, Jannes Weege, Niklas Albert und Clara Baucke.

→ Eine Abschlussfeier to go
für die Absolventen