

Berufsstart in eine Branche mit sicherer Zukunft

Freisprechung: 14 Auszubildende aus dem Hotel- und Gastgewerbe beenden erfolgreich ihre Lehrzeit

CUXHAVEN. Stolz schwingt mit, als der frischgebackene Hotelfachmann Philipp Hernier, der im Langener Pflegeheim „Astor Park“ arbeitet, seine festliche Fliege zurechtzupft. „Die trage ich in meinem Job immer. Das ist mein Markenzeichen. Die Senioren bewundern das modische Accessoire und die Kollegen nennen mich daher auch James“, schmunzelt der junge Mann.

Strahlende Augen bei den Prüflingen und ihren Familienangehörigen, als die Zeugnisse übergeben wurden. Die offizielle Freisprechungsfeier der gastgewerblichen Ausbildungsberufe fand nach alter Väter Sitte statt. Das Hotel „Wernerwald“ bot dabei einen würdigen Rahmen. 14 junge Hotel- und Gastgewerbler aus dem Landkreis Cuxhaven starten jetzt ins Berufsleben. Dies sind Köche, Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Fachkräfte im Gastgewerbe.

Leidenschaft entwickeln

Der Inhaber des „Strandhotel Duhnen“ und Vorsitzende des Dehoga-Stadtverbandes Cuxhaven, Kristian Kamp, appellierte an die Fachkräfte von morgen, sich in der Welt umzuschauen (oder hier in Cuxhaven zu bleiben), viele Erfahrungen zu sammeln, Leidenschaft für den Beruf zu entwickeln, Begeisterung bei den Gäs-



Im Hotel „Wernerwald“ nahmen **14 der insgesamt 17 Absolventen** ihre Zeugnisse entgegen.
Foto: Tonn

ten zu erzeugen und die zahlreich sich bietenden Weiterbildungs- und Aufstiegschancen zu nutzen. „Unsere Gäste und unsere Branche zählen auf Sie. Sie sind mit Ihren nunmehr erworbenen Fähigkeiten die beste Waffe dagegen“, sagte der Hotelier weiter.

„Die Welt liegt Ihnen zu Füßen. Reiß Sie gerne aus – kommen Sie aber auch gerne wieder“, gab Lutz Machulez-Hellberg, Vizepräsident IHK Stade für den Elbe-Weser-Raum, den zukünftigen Gastronomie- und Hotelprofis mit auf den Weg.

Der Schulleiter der Berufsbildenden Schulen, Rüdiger Koene, gab den Absolventen mit: „Bei manchen Prüfungsergebnissen war noch Luft nach oben. Suchen Sie sich nicht den Job, wo Sie gleich das meiste Geld verdienen, sondern den, wo Sie merken: Das ist etwas, was mir Spaß macht. Lernen hört nie auf. In Ihrem Beruf haben Sie hervorragende Möglichkeiten. Haben Sie Mut, in die Welt hinauszugehen. Aber vergessen Sie Ihre Wurzeln nicht!“ Heide Harras, Prüfungsvorsitzende des Ausschusses für

Hotel- und Restaurantfachleute, riet: „Sorgen Sie für viele ‚Herz-auf-Momente‘ in Ihrer Arbeit“, riet.

Für die künftigen Kochprofis nahm Stefan Brandes, Vorsitzender des Prüfungsausschusses der Köche und gleichzeitig Lehrvertreter an der BBS Cuxhaven, die Freisprechung vor: „Verschnaufen Sie ein wenig und genießen Sie diesen Augenblick.“ Er motivierte seine ehemaligen Schüler dazu, einen persönlichen Stil zu entwickeln und eine eigene Geschmackswelt aufzubauen.

„Ihre Gäste werden ihre Motivation auf Ihren Tellern wieder entdecken!“

Diese Absolventen haben ihre Ausbildung beendet: Svantje Ebers, Mateusz Sotkowski, Daniel Mesquita Seixas Lopes (Koch/Köchin), Shayan Darwish, Lisa Ritter, Sara Seidel, Samantha Schöning (Restaurantfachmann/-frau), Philipp Hernier, Jessica Salgueiro-Neno, Mana Lopez (Hotelfachmann/-frau), Kira Zeitz, Semra Suljkovic, Marvin Andreasson, Josefine Braun (Fachkraft Gastgewerbe). (jt)