

Auf Absolventen warten gute Job-Chancen

Zehn Gastronomie-Azubis freigesprochen / Branche ist auf qualifizierten Nachwuchs angewiesen

CUXHAVEN. Zehn Gastronomie-Nachwuchskräfte, die in heimischen Ausbildungsbetrieben gelernt haben, dürfen sich ab sofort mit dem Gesellen-Titel schmücken: Am vergangenen Donnerstag erhielten eine Köchin, zwei Köche, drei Hotel- und zwei Restaurantfachleute sowie zwei Fachkräfte im Gastgewerbe ihre Prüfungszeugnisse.

„Sie haben es geschafft!“, betonte Kristian Kamp, Dehoga-Stadtverbandsvorsitzender, an die im Hotel „Seelust“ versammelten Absolventen gewandt. Er sprach dabei von einigen „Turbulenzen“, welche die am Donnerstagabend verabschiedeten Auszubildenden jedoch alle gemeistert haben. Ein Verdienst – bedenkt man, das circa 40 Prozent der Winterhalbjahr-Absolventen einen Prüfungsteil in den kommenden Sommermonaten wiederholen müssen. Dass ihre in der vergangenen Woche in den Gesellenstand erhobenen Kollegen in Praxis oder Theorie ein glücklicheres Händchen bewiesen haben, ist für die Branche von nicht unerheblicher Bedeutung: „Wir brauchen Sie!“, betonte Kamp, der die scheidenden Azubis darum bat, „auch ein wenig dankbar“ zu sein: Lehrherren (und -frauen) hätten schließlich



Zum Abschied noch schnell ein **Erinnerungsbild**: Die Absolventen mit ihren Ausbildern und Dehoga-Stadtverbandschef Kristian Kamp (r.).
Foto: Koppe

auch eine gute Portion „Zeit und Nerven“ in ihre Ausbildung investiert.

„Denken Sie auch mal an uns zurück“, bat Rüdiger Koenemann, Leiter der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven, und spielte damit auf die in der Branche übliche „Fahrenszeit“ an, die er den frisch gebackenen Fachkräften bei der Zeugnisfeier ans Herz legte. „Gehen Sie auch mal in die Welt hinaus und versuchen Sie, sich weiter zu qualifizieren“, riet der Oberstudiendirektor, der darauf hinwies, dass mit dem Freisprechungstermin noch nicht das

Ende des beruflichen Werdegangs erreicht sei. „Bei einigen ist vielleicht auch noch Luft nach oben“, sagte Koenemann.

„Es gibt noch mehr Etappen als nur diesen Abschluss“, schloss sich Ulrich Kopf (Industrie- und Handelskammer) an. Und Küchenmeister Stefan Brandes, Fachausbilder für den Kochberuf an den Berufsbildenden Schulen Cuxhaven, prophezeite seinen ehemaligen Schützlingen eine „attraktive, aber beinharte“ Karriere. Anerkennung müssten sie sich erkämpfen, so Brandes; andererseits fänden qualifizierte Nach-

wuchskräfte rund um den Erdball Jobperspektiven. „Sie haben einen Abschluss in einem der tollsten Berufe der Welt!“, betonte Gastgeberin Heide Harras. (kop)

Neue Fachkräfte

- **Köche:** Jan Hertz, Maike Lammerich, Marcel Brümmer.
- **Restaurantfachkräfte:** Jessica Behmenburg, Sofiane Chenouki.
- **Hotelfachkräfte:** Sophia Kade, Aileen Lange, Anont Nuanphum.
- **Fachkräfte in der Gastronomie:** Yvonne Schmidt, Kimberly Wilkens.