



Der Landkreis darf sich über Nachwuchs im Groß- und Außenhandel freuen. Elf Azubis haben nun ihre Abschlussprüfungen bestanden und das Zeugnis in der Tasche. Foto: red

Abschlussprüfungen

Neue Kaufleute im Groß- und Außenhandel

CUXHAVEN. Elf Auszubildende aus Betrieben des Wirtschaftsraums Cuxhaven bestanden vor Kurzem ihre Abschlussprüfung zur/zum Groß- und Außenhandelskauffrau/-mann vor der Industrie- und Handelskammer mit überwiegend guten und sehr guten Ergebnissen. Das Foto zeigt von links nach rechts die erfolgreichen – und vor allem glücklichen – Auszubildenden der Berufsbildenden Schule (BBS) in Cuxhaven und die jeweiligen Fachlehrer: Alexander Vogel (Hörger Maschinen e.K.), Achim Mußmann (Klassenlehrer), Christian Görtz (Ernst Hasselbring GmbH & Co. KG), Nina Conrad (Rinckhoff Landtechnik GbR), Hannes Jungclaus (Virtus GmbH), Dominik Keulemann (Pajoma-Ingo Steyer KG) und Stefan Karsten (Fachlehrer Wirtschaft). Darüber hinaus bestanden noch Frederike Icken, Christian Lilienthal, Andre Claußen (Raiffeisen Weser-Elbe eG), Imsirovic Mehmed (Hellmuth Springer Kfz-Zubehör), Hauke Findeisen (Odin Schiffsausrüster), Tobias Rother und Daniel Witt (Vetter Stahlhandel) die mündlichen Prüfungen. (red)

Gestern noch Azubi, heute Gastgeber

Dehoga-Freisprechungsfeier fand auf großer Bühne im Cuxhavener Stadttheater statt

CUXHAVEN. „Auf den Jahrgang 2019!“ Zum Abschluss sprudelte Sekt. „Den müsst Ihr selber aufmachen und einschenken“, flunkerte Dehoga-Vorsitzender Kristian Kamp. Das sei der letzte Prüfungsteil und es könne sein, dass noch jemand durchfällt. Natürlich alle hatten bestanden. Freudestrahlend nahmen die frischgebackenen Köche, Hotel- und Restaurantfachleute ihre Zeugnisse entgegen.

„Sie haben es geschafft und können sich heute als Profis ihres Faches bezeichnen. Wir sind stolz auf Sie und froh, dass Sie den Kreis der dringend benötigten Hotellerie- und Gastronomiefachleute erweitern“, überbrachte Kristian Kamp die Glückwünsche des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes an die erfolgreichen Absolventen. „Genießen Sie den Augenblick, genießen Sie den Erfolg!“

Jetzt käme die Verantwortung dazu, führte der Stadtverbandschef weiter aus. Ihr Wissen würden sie an andere Auszubildende weitergeben und selbst zum Ausbilder werden. Folgendem Sinn spruch messe er dabei eine große Bedeutung zu: „Zeige es mir und ich werde es vergessen. Erkläre es mir und ich werde mich erinnern. Lass mich daran teilhaben und ich werde es verstehen.“ Das Leben sei ohnehin eine ständige Ausbildung, so der Dehoga-Vertreter. „Betrachten Sie sich am Anfang des nächsten Lehrjahres und erwarten Sie kein letztes.“

Glücklich zeigte sich Kristian Kamp über die hohe Zahl der Übernachtungen in Deutschland und auch in Cuxhaven. Das bedeute eine hohe Nachfrage nach qualifizierten Mitarbeitern. „Solche, wie Sie es jetzt sind. Ihnen steht die Welt offen, sperrangelweit und in alle Richtungen“.

Trotz aller Verlockungen fände er es dennoch begrüßenswert, wenn die Absolventen den örtli-

chen Betrieben erhalten blieben. Dabei verwies er darauf, dass mit gut 3,8 Millionen Übernachtungen und zusammen knapp einer Million Übernachtungs- und Tagesgästen für etwa 320 Millionen Euro Primärumsatz am Wirtschaftsstandort Cuxhaven gesorgt würde. Große Entwicklungs-Chancen messe er den Vorhaben „Alter Fischereihafen“ und „Zukunftsakademie für Tourismus“ zu.

Den Absolventen empfahl er, die Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung, zum Beispiel in Form der Hotelfachschule oder der Meisterschule, zu nutzen. Wer Erfolg haben wolle in diesem Metier, müsse nicht nur die grundsätzliche Eignung, sondern auch eine ordentliche Portion Ehrgeiz mitbringen. „Beruflichen Erfolg erlangt man nicht ohne einen gewissen Anspruch an sich selbst. Das Geheimnis des Könnens liegt im Willen!“

Philipp Rademann von der IHK Stade und Leiter der Geschäftsstelle Cuxhaven schloss sich den Glückwünschen an. Er dankte den Ausbildungsbetrieben und den Lehrern der Berufsschule Cuxhaven für ihren Einsatz: „Sie gehen mit besten Voraussetzungen in die Zukunft“, sagte er den Absolventen, verbunden mit der Bitte: „Kommen Sie wieder ins Cuxland zurück!“ Weiter ging es im Reigen der Redner.

Für die BBS Cuxhaven ergriff die stellvertretende Schulleiterin Nina Both das Wort. Sie beschwor Tugenden wie Fleiß, Disziplin, Verlässlichkeit und Kreativität und wünschte den Absolventen auf ihrem Weg verlässliche und kluge Begleiter. „Behalten Sie sich Ihre Leidenschaft, anderen eine Freude zu bereiten.“

Fachpraxis-Lehrer Stefan Brandes meinte, wenn man den Jugendlichen auf die Finger schaue, würden einem die einfachsten

Dinge des Kochens bewusst. Ein Koch müsse Freude an seiner Arbeit haben. Er müsse mit seinen Händen frei agieren können. Nur so sei der Kopf frei und könne er sich auf seine Aufgabe konzentrieren.

„Abschiedsworte müssen so kurz sein wie Liebeserklärungen“, sagte Prüfungsausschussvorsitzende Heide Harras, die eine Prise Selbstironie in ihre Grußworte gestreut hatte. Was sind wir Gastronomen eigentlich, fragte sie. Ihre Antwort fiel kurz aus: „Wir sind einfach toll!“

Bestes Beispiel dafür waren die Prüfungsbesten. Köchin Kathrin Wohltmann (Hotel Seelust) hatte die Abschlussprüfung mit 92 Punkten bestanden. Und wird zur IHK-Besten-Ehrung im Oktober eingeladen. Hotelfachfrau Insa Bergherr (Hotel Am Medemufer) wurde für ihr sehr gutes Ergebnis in der praktischen Prüfung (95 Punkte) ausgezeichnet. (j)

Dehoga-Freisprechung

Erfolgreiche Absolventen

▷ **Fachkraft im Gastgewerbe:** Joyce Banaschewski, Bösehof, Jasmin Fakhro, Berufsbildungswerk Cadenberge, André Marcel Frinken, Hotel-Betriebs-Gesellschaft, Fabian Gerdts, Berufsbildungswerk Cadenberge, Svenja Hähnel, Donner's Hotel, Maximilian Meyer, Hotel Peter, Gino Schmidt, Jean Moschouris.

▷ **Hotelfachmann/-frau:**

Marcos Araujo, Strandhotel Duhnen, Insa Bergherr, Hotel Am Medemufer GmbH, Marcel Budrus, Hotel Strandperle Duhnen, Maïke Hensler, Strandhotel Duhnen, Lee Ngoc Kim, Hotel Seelust, Dennis Rüsç, Strandhotel Duhnen, Tamara Schildt, Bad- und Panorama-Hotel Sternhagen, René Schwarz, Strandhotel Duhnen, Julia Schwetscher, Bad- und Panorama-Hotel Sternhagen, Ramazan Topcu, Bad- und Panorama-Hotel Sternhagen, Valeska Lorenz Tunisch, Kur-Immobilien-Raulff, Tobias Will, Hotel Strandperle Duhnen.

▷ **Koch/Köchin:**

Phillip Baby, Hotel Seelust, Natalie Feher, Reinhard Manfred Sziede, Cecilia-Magdalena Goy, Bad- und Panorama-Hotel Sternhagen, Fidele Habimana, Donner's Hotel, Chantalle Hagestedt, Strandhotel Duhnen, Jonas Kenrath, Inge Wolters, Radoslaw Dominik Kolakowski, Inge Wolters, Frederik Krooß, Bösehof, Angelo Schulze, Hotel Strandperle Duhnen, Nick Wehnke, Hotel Seelust, Kathrin Wohltmann, Hotel Seelust, Roxana Zamfir, Hotel Seelust.

▷ **Restaurantfachmann/-frau:**

Patrick Blohm, Klaus Cohrs, Jane Böcker, Strandhotel Duhnen, Maria Fantidou, Am Pier KG, Mara Heuer, Strandhotel Duhnen, Angelina Küthner, Elbstrand Resort Krautsand, Dana-Jastien Lammerich, André Hinze, Marleen Mahler, Hotel Seelust, Samantha Stricker, Cafe-Restaurant Auszeit.



Dehoga-Freisprechungsfeier: die ehemaligen Auszubildenden und zukünftigen Gastgeber auf der Bühne des Cuxhavener Stadttheaters vereint. Foto: Tonn