



Freisprechung im Gastgewerbe: Die Jahrgangsbesten Timon Huns, Sarah Peitz, Phuong Thao Hoang und Tangguh Perwira Negara.

FOTO: SIEGFRIED GLASOW

Azubis im Gastgewerbe: Zum Abschied ein Flaschenöffner

Feierliche Zeugnisübergabe im Gifhorner Rittersaal

Von Siegfried Glasow

Gifhorn. Die Freisprechungsfeier anlässlich der Abschlussprüfungen im Gastgewerbe an der BBSI im Gifhorn fand diesmal im Rittersaal des Gifhorner Schlosses statt. Zu den 52 neuen Fachkräften im Gastgewerbe kamen weitere 100 Gäste, Lehrkräfte, Verwandte und Freunde auf Einladung der Dehoga-Kreisverbände Gifhorn, Wolfsburg-Helmstedt, der IHK Lüneburg-Wolfsburg und der BBSI des Landkreises Gifhorn in den Rittersaal.

Der Ausbildungsbeauftragte des Dehoga-Kreisverbandes Gifhorn Fredenck Meyer begrüßte die Absolventen und Gäste für den verdienten Kreisvorsitzenden Karlheinz Brunnck. „Der große Vorteil, den ihr jetzt habt, ist die Erfahrung aus den drei zurückliegenden Ausbildungsjahren“, so Meyer, der hier insbesondere den Lehrern und Ausbildern

danke, die ihre Auszubildenden begleitet und unterstützt haben. Siegerlich habe es Höhen und Tiefen gegeben, aber alle hätten gelernt, wieder aufzustehen und sich den Herausforderungen bis zum Ende der Ausbildung zu stellen. „Gehen Sie jetzt hinaus in die Welt und bilden Sie sich weiter, aber vergessen Sie nicht, wieder zurückzukommen, denn Sie werden als Fachkräfte in der Hotellerie und Gastronomie der Region dringend gebraucht“, so Meyer abschließend.

Es kann bis zur Meisterprüfung weitergehen

„Sie haben einen Beruf gewählt, der ein großes Maß an Engagement und Eigenleistung erfordert“, so die stellvertretende Landrätin Inge Elyers, die auch besonders auf den Fachkräftemangel im Gastgewerbe und im Tourismus einging. Dabei würdigte sie die Leistungen aller Absol-

venten. Thomas Boehnke von der IHK Lüneburg-Wolfsburg forderte die neuen Fachkräfte auf, sich in den kommenden Jahren auch an den Weiterbildungsmaßnahmen der IHK zu beteiligen und die Angebote bis hin zur Meisterprüfung anzunehmen. Denn jeder hätte die Chance, noch mehr aus seinem Beruf bis hin zur Selbstständigkeit zu machen.

In ihren Gedanken zur Berufsschulzeit erinnerte die Abteilungsleiterin im Bereich Ernährung der BBS I Silke Wilharm-Cottle an den Beginn der Ausbildung, als sich die Schülerinnen und Schüler coronabedingt nur mit Masken kennenlernten und sich nicht einmal mit einem Lächeln begrüßen konnten. Trotzdem hätten am Ende alle ihre Türen aufgestoßen, viel gelernt und die Ausbildung mit Erfolg abgeschlossen. Als Erinnerung bekamen alle einen Flaschenöffner, der ihnen symbolisch auch in Zukunft Türen

zur beruflichen Weiterbildung öffnen soll.

Ein Dank an die Lehrkräfte für drei tolle Jahre

Hotelfachmann Ben Wulf, der seinen Weg auf „Mein Schiff 1“ fortsetzt, und die Hotelfachtrauen CaJa Lina Krämmer und Anastasia Lindemann bedankten sich bei den Lehrkräften mit Blumen und Geschenken für die drei tollen Jahre. Mit Fachbüchern ausgezeichnet wurden die vier Jahrgangsbesten Timon Huns, Sarah Peitz, Phuong Thao Hoang und Tangguh Perwira Negara, die ihre Prüfung mit einem Notendurchschnitt von 2,2 bestanden haben. Die Zeugnisse erhielten vier Restaurantfachkräfte, 13 Hotelfachkräfte, sechs Fachkräfte im Gastgewerbe, acht Fachkräfte im Gastgewerbe, fünf Fachkräfte für Systemgastronomie und 16 Köche.