

# Meilenstein fürs Leben

Freisprechungsfeier im Gastgewerbe

**Cuxhaven.** Die Freisprechungsfeier ist ein bedeutender Höhepunkt für die Auszubildenden, die nunmehr ihre Ausbildung im Gastgewerbe erfolgreich abgeschlossen haben. Der Start im Corona-Jahr 2020 war für Absolventen der Abschlussprüfung Winter 2023 der gastronomischen Berufe in Cuxhaven alles andere als optimal.

Dies betonte auch Bernhard Dohne, geschäftsführender Gesellschafter vom Hotel Strandperle in Cuxhaven-Dünnen. „Gerade vor der Corona-Pandemie haben Sie den Mut gefasst, unseren Beruf zu lernen. In der Zeit, wo wir mit erheblichen Einschränkungen leben mussten, haben Sie gesagt: Jetzt erst recht. Dafür möchte ich Ihnen mein Kompliment aussprechen.“

16 junge Fachkräfte, stolze Eltern, Freunde und Angehörige konnte Bernhard Dohne im Namen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga), Stadtverband Cuxhaven, im Hotel Seelust Dünnen zur offiziellen Freisprechungsfeier begrüßen, um sie offiziell in das Berufsleben zu entlassen.

## Wissen an die nächste Generation weitergeben

„Mit einer Ausbildung 'Made in Germany' haben Sie international große Chancen, nicht nur

menschliche Erfahrungen zu sammeln, sondern auch die Welt kennenzulernen und ihr Rüstzeug für die Zukunft zu bekommen. Sie sind ebenfalls Branchenbotschafter für unsere Stadt. Auch Sie sind jetzt Fachkräfte, auch Sie werden Ihr Wissen an die nächste Generation weitergeben“, ergänzte Julian Seeliger, Bereichsleitung Prüfungswesen IHK Stade, der die Ausbildungsbetriebe, die Lehrerschaft und das ehrenamtliche Engagement der Prüfer ebenfalls mit Lob bedachte. Nina Both, stellvertretende Schulleiterin BBS Cuxhaven, gab einen kurzen Abriss, wie es mit der Gastronomie angefangen hat. Gab es früher nur den Landgasthof und die Herberge, tauchten vor etwa 30 Jahren Begriffe wie Erlebnis- und Systemgastronomie auf. Trotz alledem aber habe die Individualgastronomie überlebt, betonte sie.

„Heute habe uns die Digitalisierung geradezu überrollt und Miniroboter seien schon im Einsatz. KI sei in aller Munde, aber eines habe KI noch nicht: kein Herz. Bewahren Sie sich Herzblut für Ihren Beruf – die Arbeit mit Menschen am Menschen, seien Sie offen für neue Technologien und für neue Wege in der Gastronomie“, gab sie den jungen Fachkräften mit auf den Weg. Stefan Brandes, Vorsitzender des Prüfungsausschusses für die Köche, gab den frischgebackenen Junggastronominnen-



Diese Auszubildenden feierten ihre Freisprechung im Hotel Seelust. Sie haben einen großen Schritt in ihrer Karriere getan. Foto: Tonn

und gastronomien folgenden Rat mit auf den Weg: „Dies ist der Beginn Ihrer eigenen, ganz persönlichen Karriere. Finden Sie Ihre eigenen Ziele und lassen Sie ganz viel Platz für Träume. Der Erfolg kommt nicht über Nacht. Es erfordert harte Arbeit und persönlichen Einsatz. Folgen Sie Ihrem Bauchgefühl, dann gehen Sie vielleicht, wie ich, nach 40 Jahren jeden Tag mit Freude zur Arbeit.“ Anerkennung erfuhren die Hotel- und Restaurantfachkräfte zusätzlich von Heide Haras, Vorsitzende des Prüfungsausschusses und Seelust-Chefin: „Sie haben gelernt, wie man ein Lächeln aufsetzt, auch wenn

man innerlich vor Erschöpfung fast zusammenbrechen könnte, sie haben gelernt, wie man die

anspruchsvollsten Gäste zufriedenstellt, die für zwei Personen reservieren, dann aber mit fünf

Personen erscheinen. Andere wollten unsere Gerichte komplett nach ihren Vorstellungen ändern.“ Man müsse schon so menschenverliebt sein, als wäre das Restaurant das Zuhause, so die Hausherrin. „Jetzt ist Ihre Zeit gekommen, die Welt des Hotelfachs zu erobern und ihre Gäste mit Charme und Professionalität zu begeistern.“ Im Anschluss an die Zeugnisübergabe wurde auf die erfolgreiche Ausbildungszeit angestoßen. „Ich bin mir ganz, ganz sicher, dass eine glänzende Zukunft vor Ihnen liegt“, setzte Heide Haras den Schlusspunkt unter eine überaus feierliche Veranstaltung. (g)

## Die Absolventen

Das sind die Absolventen der Abschlussprüfung Winter 2023 der gastronomischen Berufe in Cuxhaven. Fachkraft Gastgewerbe: Ahmed Eminaj, Sophia Scheidtmann, Tristan Seil, Edmir Fazlijaj.

Hotelfachmann/-frau: Daniel Fernando Cermenio Abreu, Leonard Julius Holtz, Lara Pickler, Karen Kristy Pongtengko,

Lea Schmidt, Jana Werner. Koch/Köchin: \*, Daniel Seifert, Marcel Kolata. Restaurantfachmann/-frau: Nikol Hristova, Dana Loockhoff, Chantal Borchert.

\*In einem Fall liegt keine Freigabe zur Weitergabe der Daten vor, weshalb der Prüfling unkenntlich gemacht wurde.