

Karriere im Gastgewerbe

Kivinan-Bildungszentrum lädt interessierte Jugendliche zu Informationsveranstaltung ein

ZEVEN. Das Kivinan-Bildungszentrum Zeven und die Dehoga-Kreisverbände Bremervörde, Rotenburg und Stade luden unter dem Motto „Komm und lern im Gastgewerbe“ interessierte Schüler beiderlei Geschlechts der Abschlussklassen von allgemeinbildenden Schulen aus der Elbe-Weser-Region in Hotels, Restaurants und Berufsschule zu einem Infotag ein.

Kivinan und Dehoga wollten zukünftigen Auszubildenden einen Eindruck von den Berufsbildern des Hotel- und Gaststättengewerbes geben. Es fanden sich zahlreiche interessierte Jugendliche am Kivinan-Bil-

dungszentrum ein, nachdem sie zuvor die Gelegenheit zur Besichtigung von Hotels in ihrer näheren Wohnumgebung genutzt hatten, wie es in einem Presseschreiben des Kivinan-Bildungszentrums Zeven heißt.

Aus dem Landkreis Rotenburg waren dies das „Hotel Paulsen“ in Zeven, der „Kluster Hof“ in Basdahl, der „Gasthof Röhrs“ in



Pelin Aykaya („Ramada Hotel“, Stade), Kristina Dreger (Hotel „Wachtelhof“, Rotenburg) und Erika Hardok („Schützenhof“, Ahlerstedt; von links) stellen in der Bar alkoholfreie Cocktails her.

Fotos Thomas Franke



Katharina Löwe aus Bremervörde informierte sich über den Beruf der Köchin und war begeistert.

Sottrum, das „Oste-Hotel“ in Bremervörde, das „Hotel Schröder“ in Groß Meckelsen und „Prüser's Gasthof“ in Hellwege. Auch die Hotels „Zur Einkehr“ und „Vier Linden“ in Stade boten den Schülern die Möglichkeit, sich einmal die Arbeitsbereiche in einem Hotel näher anzusehen.

Interaktive Informationen

Im Anschluss an den Besuch in den Hotels der Region wartete das Kivinan-Bildungszentrum mit einem umfangreichen „interaktiven“ Informationsangebot auf. Nach der Begrüßung durch die Leiterin der Abteilung Ernährung, Ina Fesel, absolvierten die

jungen Leute einen Parcours über zwölf Stationen. Auszubildende des dritten Ausbildungsjahres führten ihre künftigen Kolleginnen und Kollegen zu den Stationen und standen dabei Rede und Antwort zu den jeweiligen Berufsbildern.

Die Küche gewährte Einblicke in die Herstellung frischer Nudeln mit einer hausgemachten Tomatensauce, der Service zeigte das Flambieren, das Mixen von Cocktails und forderte den beruflichen Nachwuchs zu einem Hindernislauf mit Tablett und Gläsern heraus. Ein Quiz zur Erkennung von ausgefallenen Lebensmitteln durfte ebenso wenig feh-

len wie das fachgerechte Falten von Servietten und das Vorlegen von Speisen an einem gedeckten Tisch, wie es weiter heißt.

An einem Informationsstand des Dehoga-Bezirksverbands Stade erfuhren die zukünftigen Gastronomie-Fachkräfte alles Wissenswerte über die Berufsbilder des Hotel- und Gaststättengewerbes und die beruflichen Perspektiven und erhielten Auskünfte über das Angebot an Ausbildungsplätzen in der Region. Mit Leckereien, aber auch mit Informationen gesättigt traten die jungen Leute ihre Heimreise an. Der eine oder die andere träumte schon von einer Karriere. (ZZ/js)