

„Besser als stumpfe Vorträge“

„Komm und lern im Gastgewerbe“ am „Kivinan“ – Regionale Betriebe und Berufsschule im Blickpunkt

ZEVEN. „Komm und lern im Gastgewerbe“: Unter diesem Motto fand gestern eine Aktion am Kivinan-Bildungszentrum in Zeven statt. Die Ernährungsabteilung und der Stader Kreisverband des Deutschen Hotel- und Gaststätten-Vereins (Dehoga) boten Schülern der 9. und 10. Klassen an, sowohl Hotelbetriebe aus der Region als auch die Berufsschule kennen zu lernen.

Zahlreiche Schüler aus dem Elbe-Weser-Dreieck nutzten kurz vor Abschluss ihrer schulischen Laufbahn und dem Start ins Arbeitsleben die Gelegenheit, sich über das Angebot an qualifizierten Ausbildungsstellen im Gastgewerbe zu informieren. Sie lernten Unternehmen kennen, die ihnen dabei behilflich sein können, ihre Karriereerwünsche zu erfüllen. Sie besichtigten Ausbildungsbetriebe in ihrer näheren Wohnumgebung, sammelten erste Eindrücke von den beruflichen Perspektiven in Küche, Service und Etage. Sie stellten Fragen zu den gastronomischen Berufsbildern.

Die Schüler wurden mit Bussen von ihren Heimatorten nach Zeven gebracht. Am Kivinan-Bildungszentrum absolvierten sie nach der Begrüßung durch Ina Fesel (Leiterin der Abteilung Ernährung) einen bis zu zwölf Stationen umfassenden Parcours.

Die jungen Damen und Herren konnten ihre Eignung für die besonderen Anforderungen des Gastgewerbes überprüfen – die Stationen reichten von einem Servier-Slalom für Restaurantfachleute bis hin zum Erkennungs-Quiz von exotischen Lebensmitteln. Wer mag, der sah bei der Zubereitung von frittieretem Eis, dem fachgerechten „Shaken“ von Cocktails und dem Flamieren von Desserts zu. Probieren war übrigens ausdrücklich erlaubt.

» Die Aktion ist auch eine Chance für Betriebe, sich bekannt zu machen. «

SCHULLEITER ECKHARD WARNEKEN



Zusehen, ausprobieren, miteinander sprechen: Zahlreiche Schüler nahmen gestern an der Aktion „Komm und lern im Gastgewerbe“ am Kivinan-Bildungszentrum in Zeven teil.

Mit einem Stand war der Dehoga vertreten: Neben dem Kreisverbands-Vorsitzenden Jochen Opitz informierten auch Nathalie Rübsteck vom Bezirksverband Stade und Mitarbeiter Frank Dehoga über alle Aspekte einer beruflichen Karriere im Hotel- und Gaststättengewerbe. Die Schüler suchten das Gespräch oder nahmen sich eine oder mehrere der Informationsbroschüren mit.

Parcours und Küche

Die Prospekte hat sich Mandy Müller ebenso angesehen wie den Parcours. Einen Abstecher in die Küche hat die 17-jährige Berufsschülerin auch unternommen. „Ich finde die Aktion sehr gut“, sagte die Zevenerin. Man er-

halte viele Eindrücke, sei nah an den Ausbildungsberufen dran – und diese praktische Erfahrung sei um einiges besser, als hielte jemand „stumpf einen Vortrag“.

Die schulische Ausbildung der künftigen Gastronomen findet im Dualen System am Kivinan-Bildungszentrum statt. Daher war es naheliegend, die Gastronomen in spe auch vom Leistungsangebot der gastronomischen Abteilung des Kivinan-Bildungszentrums zu überzeugen. „Die Aktion ist auch eine Chance für Betriebe, sich bekannt zu machen“, betonte Eckhard Warnken. Sowohl der Schulleiter als auch die Vertreter des Dehoga betonten die gute Zusammenarbeit. Verbunden mit dem Wunsch, dass aus der Pre-

mierenveranstaltung mehr wird als eine einmalige Aktion – und dass sowohl die Schüler als auch die Betriebe sowie der Dehoga und die Berufsschule davon profitieren. (as)

Zum Thema

Einen Blick hinter die Kulissen gewährten das „Hotel Paulsen“ in Zeven, das „Hotel-Restaurant Schröder“ in Groß-Meckelsen, das „Hotel Pruser“ in Hellwege und der „Landgasthof Röhrs“ in Sottrum, das „Oste-Hotel“ in Bremervörde, der „Kluste-Hof“ in Badshal sowie die Hotelrestaurants „Zur Einkehr“ und „Vier Linden“ in Stade.

www.bbs-zeven.de
www.dehoga-niedersachsen.de