

## TIPPS &amp; TERMINE

## Verwaltung

## Bibliothek Zeven

☎ 04281/1753  
Mo 9 bis 13 und 15 bis 19 Uhr  
Di, Do 9 bis 13 und 15 bis 18 Uhr  
Mi, Fr 9 bis 13 Uhr  
www.bibliothek-zeven.de

## Stadtwerke Zeven

☎ 04281/757-100  
Mo bis Do 7.30 bis 16.30 Uhr  
Fr 7.30 bis 14 Uhr  
www.stadtwerke-zeven.de

## Grüschmittsammelstelle

Frankenbosteler Straße  
1. 11. bis 31. 3.  
Fr und Sa 11 bis 16 Uhr  
1. 4. bis 31. 10.  
Fr 11 bis 17 Uhr  
Sa 10 bis 17 Uhr

## Gleichstellungsbeauftragte

☎ 04281/80444  
Mo 11 bis 12 Uhr  
Do 16.30 bis 17.30 Uhr

## Regionalmanagement

Börde Oste-Wörpe  
☎ 0421/2032-728  
www.boerdeoste-woerpe.de

## Kinder und Familie

## Kinderschutzbund

☎ 04281/958680

## Familienservicebüro

im Hollandhaus Zeven  
☎ 04281/983-6841 oder -6842

## Mehrgenerationen-Haus

im Hollandhaus Zeven  
☎ 04281/717170

Termine nach telefonischer Absprache

## Senioren- und Pflegestützpunkt

im Mehrgenerationenhaus  
☎ 04281/7171720

## Zevener Elternschule

☎ 04281/999046 oder 04281/3756

## Institut für Frühförderung

Interdisziplinäre Frühförderstelle  
Bremervörde-Zeven-Rotenburg  
☎ 04281/9524258

## Heilpädagogische Frühförderung

Lebenshilfe Bremervörde-Zeven  
☎ 0175/8489133

## Koordinierungsstelle

für Familienhebammen  
☎ 04281/7171741

## Allgemeines

## Volkshochschule Zeven

☎ 04281/93630  
www.vhs-zeven.de

## Landwirtschaftskammer

☎ 04761/9942112

## Landvolkverband

☎ 04281/821100

## Seniorenbeirat

siehe Bürgerservice

## Kreishandwerkerschaft

☎ 04281/999050

## Unterhaltungsverband

Obere Oste  
☎ 04281/98810

## Zulassungsstelle Zeven

☎ 04281/983-6130  
Mo bis Fr 7.30 bis 11.30 Uhr  
Di/Mi 14 bis 15.30 Uhr  
Do 14 bis 17.30 Uhr

## Jobcenter des

Landkreises Rotenburg  
☎ 04281/983-6749  
Di, Do, Fr 8 bis 12 Uhr  
Do 14 bis 16 Uhr

## Finanzamt Zeven

☎ 04281/753-0  
Mo bis Fr 8 bis 12 Uhr  
Do 14 bis 17 Uhr

## Diakonie

## Zevener Tafel

Alte Poststraße 3, Zeven  
Ausgabezeiten: Di, Fr 14.30 bis 16 Uhr

## Diakonisches Warenhaus

„Pütt un Pann“  
Haushaltsware für Hilfsbedürftige  
Alte Poststraße 5, Zeven  
☎ 04281/984661  
Di, Fr 9.30 bis 12 Uhr und 14 bis 17 Uhr

## Schuldnerberatung Zeven

Bäckerstraße 28, Haus der Jugend  
Telefonische Sprechzeiten:  
Mo, Di, Fr 11.30 bis 12.30 Uhr  
☎ 04761/924567

## Allgemeine Sozialberatung

Bäckerstraße 28, Haus der Jugend  
☎ 04761/924567

## Diakonische Hilfe Zeven

„Hilfe von Mensch zu Mensch“  
☎ 04281/9479764

## Beratungsstelle für Migranten

Bäckerstraße 28, Haus der Jugend  
☎ 04281/8802  
Mo 9 bis 12 Uhr, Di 15 bis 17 Uhr

## Beratung und Hilfe

## Schulmobbing

Hotline für Opfer in Schulen und Kitas  
☎ 0511/1207120  
anlaufstelle@mk.niedersachsen.de

## Schiedsman

norbert.wolf2@ewetel.net  
☎ 04281/957773



Bei einer Messe wie der Internorga in Hamburg kommt man mit den Profis ins Gespräch (von links): Sarah Fröhlich (lernt Restaurantfachfrau am Kivinan-Bildungszentrum in Zeven) mit Fernsehkoch Mario Kotaska und Charlotte Hesselmann (lernt Köchin am „Kivinan“).

## Gerührt oder geschüttelt?

Kivinan-Bildungszentrum stellt sich vor – Zweiter Teil: Abteilung Ernährung – Von Köchen und Verkäufern

ZEVEN. Essen und Trinken muss jeder – Kochen und Backen kann nicht jeder, aber viele würden es gern können. Sei es als Hobby oder von der Pike auf gelernt, um damit später das eigene Geld zu verdienen. Die Abteilung Ernährung des Kivinan-Bildungszentrums bietet jungen Menschen Möglichkeiten der beruflichen Qualifikation an. Vorgestellt werden an dieser Stelle die einzelnen Abteilungen. Ging's gestern um angehende Bäcker sowie Gastronomie und Nahrungsmittelhandwerk, werden heute zum Abschluss drei weitere Bereiche präsentiert.

▷ **Hotelfach- und Restaurantfachleute:** Gerührt oder geschüttelt? Ja, wie denn nun? Kommt schon irgendwie gut, wenn man sicher an der Bar agieren kann und einen Teil der Standardcocktails fachgerecht herstellen kann. Am Tisch des Gastes flambieren, tranchieren und filetieren sind weitere Fertigkeiten, die in der Ausbildung zum Restaurantfachmann/zur Restaurantfachfrau (Refa) erworben werden.

Das Kalkulieren, Verkaufen, Planen, Durchführen und Nachbereiten von Großveranstaltungen ist ebenfalls Bestandteil der Ausbildung.

» **Am Kivinan-Bildungszentrum werden Kenntnisse und Fertigkeiten für alle Abteilungen eines Hotels vermittelt: Empfang, Housekeeping, Küche, Restaurant, Bar, Lager, Verkauf und Werbung.** «  
AUS DER BESCHREIBUNG DES KIVINAN-BILDUNGSZENTRUMS MIT BLICK AUF DEN AUSBILDUNGSBEREICH HOTELFACH- UND RESTAURANTFACHLEUTE

Was kann man tun, wenn man noch nicht genau weiß, was man nach Abschluss der Schule machen möchte? Ausbildung oder Studium? Büro oder Bewegung? Hier oder in der Großstadt oder irgendwo in der großen weiten Welt? Schwerpunkt auf Karriere oder Arbeit die ausreichend Zeit für die Familie lässt?

Aus Gesprächen mit ehemaligen Absolventen des Kivinan-Bildungszentrums wird deutlich, dass es wohl kaum einen Ausbildungsberuf gibt, der Grundlage für so vielfältige Lebenswege bietet, wie die Ausbildung zur Hotelfachfrau oder zum Hotelfachmann. Während ein Ehemaliger in einem angesehenen Ferienclub im Sport und Freizeitmanage-



Angehende Bäckereifachverkäuferinnen: Christina Süß (links) und Nadine Steffens.

ment tätig ist, arbeitet eine andere Ehemalige auf einem Kreuzfahrtschiff.

Manche machen Karriere als Verkaufsmannager in Großstadthotels andere haben ihren Schwerpunkt auf Familie gelegt und arbeiten zu den Stunden, wenn der Partner Zeit hat, sich um die Kinder zu kümmern. Manche nutzen die Chance, mit diesem Beruf in der großen, weiten Welt herum zu kommen, andere freuen sich, dass sie hier in der gewohnten Umgebung Arbeit finden. Einige arbeiten nachts in der Cocktaillbar; andere freuen sich, nach dem Frühdienst früh Feierabend zu haben.

Gastronomie ist einer der wenigen Bereiche, wo es auch heutzutage noch möglich ist, ohne Studium Karriere zu machen. Die Grundlagen sollen sowohl in der betrieblichen als auch in der schulischen Ausbildung geschaffen werden. Am Kivinan-Bildungszentrum werden Kenntnisse und Fertigkeiten für alle Abteilungen eines Hotels vermittelt: Empfang, Housekeeping, Küche, Restaurant, Bar, Lager, Verkauf und Werbung.

Durch Betriebsbesichtigungen in Großstadthotels soll den Auszubildenden die Vielfalt der Möglichkeiten aufgezeigt werden. Beim Besuch des „Atlantic Hotels“ in Hamburg fragte eine Auszubildende: „Haben wir denn hier überhaupt eine Chance, wenn wir aus kleinen dörflichen oder kleinstädtischen Betrieben kommen?“ Diese Frage wurde von der Personalmanagerin des Hotels mit einem eindeutigen „Ja“ beantwortet. Sie sagte, dass gerade in kleinen und mittelgroßen Betrieben viel Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein erworben wird.

Sowohl sie als auch die Personalmanagerin des „Empire Riverside“ machten deutlich, dass für

Erfolg in ihren Häusern neben fundierten Fachkenntnissen, vielfältigen sozialen Kompetenzen, Einsatzwillen, Bereitschaft zu lebenslangem Lernen vor allem auch sichere Englischkenntnisse in Wort und Schrift von sehr großer Bedeutung sind.

Mit dem Besuch von Fachmessen soll eine kritische Auseinandersetzung mit Zukunftstrends in der Gastronomie gefördert werden. Ein kleiner Schnack mit einem Prominenten auf der Internorga in Hamburg kann auch eine Bereicherung für Auszubildende sein.

▷ **Koch:** Die Ausbildung zum Koch beziehungsweise zur Köchin ist sehr abwechslungsreich und vielseitig. Durch diese Ausbildung lernt man viel für das Leben, wie zum Beispiel selbständiges und professionelles Kochen. Man lernt den richtigen Umgang

Für die weitere Lebensplanung nach der Ausbildung kann man sich überlegen, ob man sich selbständig machen möchte. Das bedeutet, dass man sein eigenes Restaurant oder Hotel eröffnet, sich um seine eigenen Mitarbeiter kümmert, Bestellungen durchführt, Dienstpläne schreibt oder auch Waren annimmt und einlagert. Es bedeutet aber auch, dass man viel Verantwortung übernimmt.

» **Durch diese Ausbildung lernt man viel für das Leben, wie zum Beispiel selbständiges und professionelles Kochen.** «

LISA UND LAURA, ANGEHENDE KÖCHE AM KIVINAN-BILDUNGSZENTRUM  
Nach der Ausbildung besteht auch die Möglichkeit, Berufserfahrung in mehreren unterschiedlichen Betrieben (kleine und große Hotels, „Sternrestaurants“, im Ausland, auf Schiffen) zu sammeln. Nachdem man einige Jahre als Koch gearbeitet hat, kann man die Meisterschule besuchen und die Küchenmeister-Prüfung ablegen.

Hat man den Meistertitel bekommen, ist es auch möglich, Fachpraxislehrer zu werden. Als Fachpraxislehrer kann man Auszubildende an Berufsschulen ausbilden und somit sein eigenes Wissen weitergeben. Unser Fachpraxislehrer unterrichtet uns alle zwei Wochen im Wechsel mit der anderen Klassenhälfte. Er bringt uns verschiedene Dinge bei, die

man im Betrieb nicht so ausführlich erklärt bekommt, wie zum Beispiel die Herstellung einer Soße in den kleinsten Schritten, vom Anfang bis zum Ende.

▷ **Bäckereifachverkäufer:** Wir haben unsere Auszubildenden im zweiten Lehrjahr gefragt, was Sie an ihrem Beruf mögen und warum sie ihn weiterempfehlen würden. Nadine Steffens: „Ich mag insbesondere, dass ich in meiner Kreativität freien Lauf lassen kann. So gestalte ich gerne Schaufenster oder fertige im Unterricht Preisschilder an. Außerdem gefällt es mir, die Kunden über die vielen Produkte zu informieren. Der Umgang mit den Kunden macht mir Spaß und die Arbeit ist abwechslungsreich.“

Christina Süß: „Da kann ich mich anschließen. Der Kundenkontakt ist so nah – es macht Spaß, so leckere Produkte zu verkaufen. Was ich zudem gerne übernehme, das ist die Tresengestaltung. Ich mag es, die Waren verkaufsfördernd zu präsentieren.“

Christina Süß: „Da kann ich mich anschließen. Der Kundenkontakt ist so nah – es macht Spaß, so leckere Produkte zu verkaufen. Was ich zudem gerne übernehme, das ist die Tresengestaltung. Ich mag es, die Waren verkaufsfördernd zu präsentieren.“

Verlentina Makelke: „Ich mag den Umgang mit den netten Kunden und Kolleginnen, aber auch, dass man ständig in Bewegung ist. Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich – es gibt ja so viele verschiedene Gebäcke.“

Hayat und Tina mögen den Umgang mit den netten Stammkunden und sprechen insbesondere ein Lob an die Berufsschule mit ihren netten Lehrern aus. Es macht ihnen Spaß, Fachwissen zu den verschiedenen Produkten zu erwerben und den Lehrern, es zu vermitteln.

Der praxisnahe Berufsschulunterricht spricht die Schüler mit all ihren Fähigkeiten und bereits erworbenen Fertigkeiten an. Hier sind Auszubildende des ersten Lehrjahrs in einem Gemeinschaftsprojekt zum Thema „Bagels“ zu sehen. Die angehenden Bäcker stellen die Bagels her, die Fachverkäuferinnen belegen sie nach eigener Kreation.

## Zum Thema

Weitere Informationen rund um das Kivinan-Bildungszentrum gibt es unter der Telefonnummer 04281/983-6666, per Fax (04281/9836699) und E-Mail an sekretariat@kivinan.de sowie im Internet und zwar auf dieser Homepage: www.kivinan.de. Die Einrichtung befindet sich in der Stadt am Walde in der Straße Dammackerweg 12.

## Seifenkisten: 49 Starts beim Rennen in Zeven

ZEVEN. Laura Moet als Starterteilerin am Lühnenfeld hatte es beim 12. Zevener Seifenkistenrennen wahrlich nicht leicht, das unerwartet dünne Teilnehmerfeld in ein einigermaßen vernünftiges Programm umzusetzen. Weil etliche gemeldete Fahrzeuge, vermutlich wegen der extrem hohen Temperaturen, kurzfristig abgesagt hatten, blieben am Ende ein knappes Dutzend übrig. Bei insgesamt 49 Starts kamen die Seifenkisten gleich mehrfach zum Einsatz. Der Designerpreis für die pfiffigste Seifenkiste ging an Cord Höft aus Bargstedt, der seinen „Kuddel“ auf die Piste geschickt hatte. (mi)

## Ergebnisse und Wertung

▷ **Seniorenklasse:** 1. Khanita Weigelt, „ZZ-Kiste“, Laufdurchschnitt: 35,927 Sekunden; 2. Alexander Seegelken, SoVD, 36,553 Sekunden; 3. Florentine Kaminski, „Streetdog“, 37,377 Sekunden; 4. Ilka Höft, „Entenwanne“, 40,002 Sekunden; 5. Leon Czermack, SoVD, 40,243 Sekunden; 6. Linus Gill, SoVD, 40,250 Sekunden; 7. Felix Czermack, SoVD, 40,523 Sekunden.

▷ **Junioren:** 1. Alina Heer, Silberpfeil, 32,965 Sekunden; 2. Jan Ohlendorf, ZZ-Kiste, 36,160 Sekunden; 3. Maurice Barbosa, Streetdog, 37,275 Sekunden; 4. Finn-Luca Spiller, Feuerkiste, 37,673 Sekunden; 5. Cord Höft, Kuddel, 38,240 Sekunden.

▷ **Funklasse:** 1. Matthias Kücks, SoVD, 35,680 Sekunden; 2. Marinus Lustig, Entenwanne, 39,272 Sekunden.



Cord Höft freut sich über den Designerpreis für seine „Kuddel“-Kiste. Foto Millert

## KOMPAKT

### Beratung im MGH für Schwangere

ZEVEN. Die Evangelische Lebensberatung des Diakonischen Werkes bietet immer donnerstags von einer persönlichen Schwangerschaftsberatung im Mehrgenerationenhaus (MGH) in Zeven an. Die Veranstaltung findet 17.30 bis 19 Uhr statt, am morgigen Donnerstag ist es wieder soweit. Weitere Informationen gibt es unter ☎ 04761/924 554. Das MGH befindet sich in der Godenstedter Straße 61. (as)

## SO STIMMT'S

### Nicht Georg IV., sondern Georg V.

STEDDORF. Da es keine Zeitzeugen mehr gibt, muss man auf Ewald Albers hoffen, um geschichtliche Ereignisse beispielsweise aus dem 19. Jahrhundert verifizieren zu können. So hat der Heimatforscher der ZZ jetzt den Hinweis gegeben, dass es nicht Georg IV., König von Großbritannien und Hannover, gewesen war, der einst bei Bauer Johann Müller in Steddorf eingekerkert war, sondern Georg V. – und zwar 1865. Wir bitten, den auf der familienfreundlich-Seite für Steddorf am vergangenen Sonnabend erschienenen Fehler zu entschuldigen. (tk)