



Soirée à la française - Sechs von zehn Prüflingen im SEEHOTEL MARIA LAACH als Fachkräfte übernommen

Kürzlich war es mal wieder so weit: Zehn Auszubildende hatten in diesem Jahr ihre Prüfungen in den unterschiedlichen Ausbildungsberufen erfolgreich absolviert und wurden im bewährten feierlichen Rahmen geehrt bzw. verabschiedet. Mit dabei waren neben Cellerar Bruder Norbert von der Klosterverwaltung Hoteldirektor Steffen Melzow sowie Personalleitung und Ausbilder als auch Eltern und Freunde der Prüflinge.

Verabschiedet wurden im einzelnen: Im Hotelfach: Laura Loebler (Brohl-Lützing), Lilia Rembe (Burgbrohl), Kristina Meurer (Wassenach), Maria Oebel (Ochtendung); als Fachkraft im Gastgewerbe: Jesse Lohner (Mendig); als Konditorin: Nadine Schwarz (Burscheid); als Koch: Marvin Bauer (Plaidt), Martin Fuchs (Boos), Markus Geyermann (Wirfus), Marco Juchem (Bassenheim).

Erwähnenswert ist, dass drei Hotelfachfrauen ihre Prüfung bereits nach nur zweieinhalb Jahren und die Konditorin sowie zwei Köche nach nur zwei Jahren Ausbildungsdauer erfolgreich absolviert haben. Mit ihnen

war aufgrund ihrer Vorbildung von vornherein eine verkürzte Lehrzeit vereinbart worden.

Hervorzuheben ist ferner, dass Nadine Schwarz die drittbeste Prüfung im Kammerbezirk abgelegt hatte. Hierfür wurde sie bei der Lossprechungsfeier der Handwerksammer besonders geehrt. Darüber hinaus hatte Frau Meurer bei den Bezirksmeisterschaften des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes in Betzdorf den 2. Platz sowie Herr Geyermann den 1. Platz erreicht und letzterer beim Landeswettbewerb in Mainz das Hotel mit einem 3. Platz erfolgreich vertreten.

Alle Absolventen wurden mit guten Wünschen, Widmungen und einem Laacher Engel in Form eines Schlüsselanhängers aus ihrem zu Ende gegangenen Lebensabschnitt verabschiedet. Auch in diesem Jahr hat es zwei Prüflinge zunächst ins Ausland verschlagen, und zwar nach Australien. .../...

- 2 -

Hierhin wurde aufgrund der Zeitverschiebung erst zu vorgerückter Stunde per Skype die Verbindung geschaltet, um auch jene im Kreise der Absolventen dabei zu haben.

Für sechs Kandidaten ist die Laacher Zeit erfreulicherweise noch nicht beendet, denn sie wurden als Fachkräfte übernommen und unterstützen das Hotel weiterhin: Marvin Bauer und Marco Juchem als Commis de Cuisine; Nadine Schwarz als Konditorgesellin; Laura Loebler, Jesse Lohner und Lilia Rembe im Servicebereich.

Martin Fuchs wird eine Zweitausbildung zum Metzger absolvieren und Martin Geyermanns Wunsch ist es, sich nach seiner Pilgerreise zum Weltjugendtag in Brasilien neuen beruflichen Herausforderungen als Koch in Süddeutschland, der Schweiz oder in Österreich zu stellen.

Wie auch in den vergangenen Jahren wurde der Abend von den übrig gebliebenen Auszubildenden des ersten und zweiten Ausbildungsjahres organisiert und durchgeführt, diesmal unter der Federführung der angehenden Hotelfachfrau Jeanette Bengel (Mülheim-Kärlich). Dem Motto „Soirée à la française“ getreu konnten die Gäste bereits beim Betreten des Bankettsaales aufgrund der Saal-, der Tischdekoration sowie der instrumentalen französischen Hintergrundmusik den Eindruck gewinnen, zu Gast in Paris zu sein. Beim anschließenden Viergang-Menü mundete denn auch u. a. der „Coq au vin“, begleitet von einem vorzüglichen „Sancerre“.

Nach der Übergabe der Ausbildungszeugnisse „eröffneten“ Martin Fuchs und Markus Geyermann ihren selbstgezimerten Imbissstand (Delikatesse: Würstchen vom Vortag!) und blickten aus dem Jahre 2025 singend und erzählend auf ihre lebendige Ausbildungszeit in Laach zurück. Manche Anekdote wurde brillant dargeboten, und bei den Gästen blieb wahrhaft kein Auge trocken.

Abschließend wurde allen für ihr hohes Engagement, das gelungene Ambiente, die professionelle Zubereitung des exzellenten Menüs, den fachmännischen Service und die gelebte Teamfähigkeit im Namen aller Gäste gedankt.

.../...

- 3 -

Das SEEHOTEL MARIA LAACH freut sich bereits heute über Bewerbungen um Ausbildungsplätze für Sommer 2014. Ausgeschrieben sind Plätze im Hotel-, Restaurantfach, als Fachkraft im Gastgewerbe, als Koch/Köchin und als Konditor/in. Fachabiturienten und Abiturienten wird von vornherein eine auf zwei Jahre verkürzte Ausbildung angeboten. Je nachdem ist nach Vereinbarung bereits ein „Einstieg“ ab April 2014 möglich.

Das Hotel wird mit einem Stand auf der 13. Pellenzer Lehrstellenbörse am 15. September 2013 in Krufft vertreten sein und bietet für alle Interessierten zudem im eigenen Hause im Februar 2014 erneut einen Eltern-/Schüler-Informationsnachmittag an. Im Januar/Februar 2014 werden im Rahmen der Schulpatenschaften wieder Lehrerpraxistage durchgeführt, die sich in jedem Jahr einer großen Beliebtheit erfreuen. Gerne gibt das Personalbüro des Hotels hierzu weitere Auskünfte.

Wer gerne wissen möchte, was der „Wunsch-Azubi“ in der Hotel- und Gastronomielandschaft mitbringen sollte und was sich hinter dem hoteleigenen „Berufsausbildungsleitbild“ verbirgt, findet diesbezüglich Informationen auf der hoteleigenen Homepage (www.seehotel-maria-laach.de/Aktuelles). Zudem empfiehlt das Hotel allen Interessierten einen Besuch auf kununu.de – einem Arbeitgeber- bzw. Ausbildungs-Bewertungsportal.