

„Dienstleistung wird immer wichtiger“

Innungen der Bäcker und Fleischer sprechen ihren Berufsnachwuchs von der Ausbildung frei

Hildesheim (bd). Handwerk hat goldenen Boden. Dieses alte Sprichwort kann sich für 35 Auszubildende in den Lebensmittelhandwerken, „Fleischerei“ und „Bäckerei“, nun erfüllen. Sie alle haben ihre Lehre zum Fachverkäufer oder Bäcker erfolgreich abgeschlossen und wurden im Haus der Einkaufsgenossenschaft „Meine Bäko“ von der Lehre freigesprochen.

„Es herrscht Facharbeitermangel“, betonten die Obermeister Rolf Bartels (Fleischer-Innung Hildesheim-Alfeld) und Matthias Zieseniß (Bäcker-Innung Hildesheim-Alfeld) bei ihrer gemeinsamen Freisprechungsfeier. Davon werden die meisten der frischgebackenen Jungesellen profitieren und dem Handwerk treu bleiben. Das wünschte sich auch Jürgen Garms, der Geschäftsführer bei der Handwerkskammer.

Die Dienstleistung gewinne in bei-

den Handwerken immer mehr an Bedeutung, während die Produktion konzentriert werde. „Sie haben einen Beruf mit Zukunft gewählt. Üben sie ihn mit Freude und Kompetenz aus“, ermunterte Garms.

Der Geschäftsführer warb auch für die Fortbildungsangebote des Berufsbildungszentrums und wies darauf hin, dass der Gesellenbrief zum sofortigen Besuch der Meisterschule berechtige. Mit klugen Ideen könne auch der Weg in eine spätere Selbständigkeit erfolgreich sein.

Mit Liedvorträgen der Singgemeinschaft der Bäcker und Fleischer wurde die Feier umrahmt. Traditionell war auch eine Fahnenabordnung des Bäckerfachvereins mit dabei. Nach einem Dank an Prüfungskommission, Ausbildungsbetriebe, Lehrer der Walter-Gropius-Schule, Berufsbildungszentrum und Bäckerfachschule gab es

die begehrten Schulzeugnisse und Gesellenbriefe.

Fachverkäufer „Fleischerei“ sind: Marina Hartwig, Bockenem, Lisa-Marie Völzke, Neuhof (beide Landschlachtereien Gramann, Pattensen), Christina Bode, Sibbesse (Heinz Matthies, Sibbesse), Nadeschda Buchsbaum, Bockenem (Lars Bode, Bockenem), Franziska Herrmann, Hohenhameln, Daniela Müller, Lamspringe (beide Hanke, Rheden), Gerry Geßner (Landschlachtereien Tolle, Diekholzen). Als Prüfungsbeste ehrte Obermeister Rolf Bartels Daniela Müller mit einem Präsent.

Fachverkäufer „Bäckerei“ sind: Mandy Hagenroth, Bodenburg, Aileen Hösterey, Gustedt, Olga Huse, Gronau (alle Stadtbäckerei Engelke, Hildesheim), Andreas Kriebel, Bockenem (Schäfers, Lehrte), Emel Kurt, Hildesheim (Wu-

cherpfennig, Algermissen), Stefanie Kuschel, Harsum (Könneker, Hildesheim), Helena Malzburg, Hohenhameln, Anita Mateschka, Despetal (beide Stadtbäckerei Engelke), Melek Ozgeyici, Drispstedt (Könneker), Katharina Pülm, Alfeld (extern), Annelie Seipelt, Delligsen (Zieseniß, Alfeld), Kristina Sender, Gronau (Grube, Eime), Lisa Snakker, Hildesheim (Könneker), Vanessa Taylor, Bad Salzedt furth, Patrizia Wagner, Bantheln (beide Stadtbäckerei Engelke), Kristina Ziegler, Gronau (Bütow, Gronau), Irene Ziegler, Gronau (Biel, Delligsen). Obermeister Matthias Zieseniß ehrte die Prüfungsbesten Olga Huse, Katharina Pülm und Vanessa Taylor mit Ehrengaben.

Schließlich wurde mit Marc Düwel auch ein Bäckerlehrling freigesprochen. Sieben Auszubildende hatten die Prüfung nicht bestanden.



Obermeister Matthias Zieseniß (rechts) gratulierte den neuen Fachverkäuferinnen „Bäckerei“ und einem jungen Bäcker zum erfolgreichen Lehrabschluss.



Die neuen Fachverkäufer „Fleischerei“ freuen sich gemeinsam mit Obermeister Rolf Bartels (rechts) über die bestandene Prüfung.
Fotos: Burghardt