

Die Hotelfachschule BELHOGA am bklm verabschiedet BetriebsleiterInnen

**"Stillstand ist Rückgang –
wir geben Gas!" -
Abschlussfeier in der
Ahauser Stadthalle**



Bildunterschrift:

Die erfolgreichen AbsolventInnen der Hotelfachschule BELHOGA 2008 mit Klassenlehrer Herbert Lewe, Abteilungsleiter Helmut Osterholt, Ehrengästen und Schulleiterin Michaele Grote

Kreis Borken/Ahaus (HL) "Stillstand ist Rückgang – Wir geben Gas!" " war das Motto der Abschlussgala der "Staatlich geprüften BetriebsleiterInnen" am Montagabend in der festlich geschmückten Stadthalle in Ahaus. Nach zwei Jahren harter Arbeit genossen die erfolgreichen Absolventen und Absolventinnen der BELHOGA; der Fachschule für Hotel und Gaststätten mit ihrem Klassenlehrer Herbert Lewe, jetzt die von der Abteilung Gastronomie, den Mittelstufen des Gastgewerbes und den Floristen gestalteten Abschlussfeier.

Nach dem Empfang begrüßte die Schulleiterin des Berufskollegs Lise Meitner, Michaele Grote, die frischgebackenen BetriebsleiterInnen im Hotel- und Gaststättengewerbe, stellvertretend für Landrat Wiesmann den Leiter des Schulamtes des Kreises Borken, Bernhard Grote, den leitenden Regierungsschuldirektor der Bezirksregierung, Erwin Semelka und den Vizepräsidenten des Hotel- und Gaststättenverbandes Westfalen, Ralf Siebelt sowie zahlreiche andere Gäste.

Sie bedankte sich herzlich bei allen Sponsoren für die Unterstützung durch Sach- und Geldspenden sowie bei der Familie Rathmer vom Restaurant „Zur Stadthalle“, Ahaus, die ihre Räumlichkeiten und Einrichtungen zur Verfügung stellten.

Frau Grote lobte besonders die Arbeit der Schülerinnen und Schüler der Mittelstufen des Gastgewerbes mit der Fachlehrerin Marlies Formann, dem Fachlehrer und Serviermeister Josef Wittenbrink, dem Koordinator Herbert Lewe und dem Fachlehrer und Küchenmeister Hermann-Josef Döink, die mit vielen Überstunden optische und kulinarische Höchstleistungen vollbracht hatten.

Unter den Abschluss-Galas der Hotelfachschulen in Deutschland ist die aktive Mitarbeit von Floristenmittelstufen mit ihrem Lehrern Friedrich Gregory und Birgit Brackhaan sicherlich einmalig, die durch die floristische Gestaltung der Tische und des Saales den Gästen und Absolventen zu einem einmaligen „Raumerlebnis“ verholfen haben.

An die erfolgreichen Absolventen gerichtet, sprach Frau Grote an, dass die berufliche Entwicklung im Gastgewerbe stark korreliert mit der Bereitschaft zur Mobilität und Flexibilität.

„Im Interesse der Region ist es, wenn Sie sich besonders für das Münsterland und im Kreis Borken engagieren. Wir benötigen qualifizierte Fachkräfte, die sich mit Fragen der Mitarbeitermotivation (ich sage nur MAX oder Stax), der Qualitätsstandards (wie beim Mystery Check) und des Marketings (als Tagungshotel oder für das Landidyll) auskennen.“

Die mit Pointen gespickte Festrede hielt Michael Werz, Regional Division Manager des langjährigen Sponsors ECOLAB Deutschland GmbH, Düsseldorf zum Thema „Betriebsleiter als Hygienemanager der Zukunft“. In diesem Sinn ist sowohl die fachliche Kompetenz im Reinigungsbereich als auch die „menschliche“ Kompetenz als Führungskraft gefragt, damit Reinigung durch „Mitunternehmer“ zur Wertschöpfung eines Betriebes beiträgt.

Vor der Zeugnisausgabe richtete der Klassensprecher der Oberstufe der Hotelfachschule, Wolfgang Töller-Schroers und Marina Lappessen, als Absolventin, in lockerer und lustiger Art das Wort an die Gäste der Abschlussgala. Mit Esprit erinnerten sie an viele Arbeit, aber auch an die Highlights während der Fortbildung wie den Projekten mit all ihren Facetten und der Studienfahrten nach Berlin zu Beginn der zweijährigen Fortbildung, zum Schindlerhof in Nürnberg, zu zwei Gastroforen von Pro Mensch in Bochum und Münster. Sie bedankten sich bei den Lehrerinnen und Lehrern für ihr Engagement und bei den Ehepartnern, FreundInnen und Verwandten der StudentInnen für ihre Geduld und ihr Verständnis in Zeiten großer Arbeitsbelastung.

Im Anschluss an die Zeugnisausgabe fand die Ehrung der Besten statt: Sabine Kamps, Rhede, als Drittbeste und Bianca Steinat, Raesfeld als Zweitbeste der Klasse wurden wie die Jahrgangsbeste Daniela Büld, Velen, mit Gutscheinen für Hotelaufenthalte im Vier-Sterne Wellness-Hotel Tannenhäuschen in Wesel oder im Fünf-Sterne-Dorint-Hotel Ostseebad Binz auf Rügen sowie für das Vier-Sterne-Landidyll-Hotel Zum Kreuz im Glottertal prämiert.

Erstmalig wurde der Preis für den Besten des STudenten-Aktien-IndeXes, kurz STAX, in Anlehnung an den MAX des Schindlerhofes, Nürnberg, verliehen. Gespendet von der Fa. GASTRO VISION überreichte Lukas Saure an Wolfgang Töller-Schroers den Ehrenpreis für vorbildliches Engagement im Sinne der Fortbildung.

Anschließend eröffnete Helmut Osterholt, Moderator und Leiter der Hotelfachschule, das Buffet mit Musik für die AbsolventInnen und ihre Gesellschaft.

Eine extravagante Show-Tanz-Einlage mit Tango-Argentino in Vollendung, von Tanya und Julio Acevedo aus Münster, mehrfach ausgezeichnete klassische Tänzer und Professionells, unterbrach die anschließende Tanzrunde, die bis zum frühen Morgen dauerte.

Hier die Namen der erfolgreichen Absolventen der Hotelfachschule BELHOGA , Ahaus, Fachschule für Hotel und Gaststätten:



Martin Aplienz, Dülmen; Daniela Büld, Velen; Fabian Heddendorf, Bad Bentheim; Stefan Huber, Halle; Isabelle Jungebluth, Bocholt; Sabine Kamps, Rhede; Marina Lappessen, Dülmen; Stefan Schardetzki, Ahaus; Hendrik Schlömer, Laer; Arne Tilman Silberberg, Bochum; Bianca Steinat, Raesfeld; Simone Terfloth-Hinsken, Gescher; Wolfgang Töller-Schroers, Geldern; Nico Vischedyk, Gronau und Edith Wienen, Heiden

inks für die Presse:

* http://www.pressehof.de/Pressemitteilungen_n_1.htm&meld=18-576-Tourismus-Hotelfachschule-BELHOGA-am-bklm-verabschiedet-BetriebsleiterInnen

* <http://www.openpr.de/news/225369/Die-Hotelfachschule-BELHOGA-am-bklm-verabschiedet-BetriebsleiterInnen.html>