



BU: v.l. Cüneyt Sengün, Sophia Schaller, Axel Strehl, Johanna Ehlert und Thorsten Niemann ©Susanne Plaß

Gold für Schaller, Niemann, Sengün und Ehlert bei der LJM in Kiel

(Kiel, 17.4.16) Nach der Theorie am Donnerstag wurde den ganzen Freitag geschnippelt und gebrutzelt, eingedeckt und serviert, Kaffeespezialitäten kreiert und Veranstaltungen geplant, Rezeptionsaufgaben in Englisch abgefragt u.v.m. Um 20 Uhr nach der Menüpräsentation für 48 Gäste, darunter auch DEHOGA Präsident Axel Strehl, im Regionalen Bildungszentrum 1 in Kiel standen die Schleswig-Holsteiner Landesjugendmeister im Gastgewerbe (LJM) fest: Sophia Schaller (HoFa), Thorsten Niemann (Koch), Cüneyt Sengün (ReFa) und Johanna Ehlert (Systemer).

Die vom DEHOGA Schleswig-Holstein ausgerichtete LJM zeigt den Leistungsstand des gastgewerblichen Berufsnachwuchses und dient als Qualifikation zur Teilnahme an der ‚Deutschen Jugendmeisterschaft‘ (DJM) im Herbst in Bonn. Hannelore Leesch, frisch gewählte ‚Vorsitzende des Landesausschusses für Berufsbildung‘ im DEHOGA SH, lobte: „Der Teamgeist und die Motivation der 30 angetretenen Auszubildenden aus den vier gastgewerblichen Berufen Hotelfachmann/frau, Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Systemgastronom/in hat uns Veranstalter und Prüfer begeistert. Mit diesem für ihre Berufe brennendem Team blicken wir mit Zuversicht nach Bonn. Wir vom DEHOGA werden das engagierte Team weiter schulen und für die DJM fit machen.“

Durch diese Wettbewerbe soll auch die Begeisterung für die Branche forciert werden, um den schwindenden Schülerzahlen für die gastgewerblichen Berufe entgegenzuwirken. „Die acht Berufsschulen aus allen Landesteilen haben in Zusammenarbeit mit den DEHOGA Kreisausbildungswarten die jeweils besten Schüler ihrer Fachrichtungen benannt“, erklärt Thorsten Ohm, Geschäftsführer DEHOGA Schleswig-Holstein.

Ihre Liebe zu den kreativen Berufen mit internationaler Ausrichtung unterstrichen die Gewinner eindrucksvoll. Sophia Schaller (19 Jahre): „Ich habe im Februar angefangen, mich intensiv auf die Meisterschaft vorzubereiten und bin von meinem Ausbildungsbetrieb, dem Hotel Budersand auf Sylt, sehr gut unterstützt worden. Da ich erst im zweiten Lehrjahr bin, musste ich mir die

Pressekontakt: Plaß Relations, Heilholtkamp 40, 22297 Hamburg
Tel.: +49 40-25 92 87 * mobil: 0171-61 322 17 * s.plass@plass-relations.de

DEHOGA Schleswig-Holstein e.V. , Stefan Scholtis Hauptgeschäftsführer
Hamburger Chaussee 349, 24113 Kiel, Tel:+49 431 65 18 66, info@dehoga-sh.de

Inhalte aus dem 3. Lehrjahr für die Prüfungen aneignen. Für mich gibt es keinen schöneren Beruf als Hotelfachfrau, denn ich kann später überall auf der Welt arbeiten.“ Thorsten Niemann (24 J.) kommt von der auf Kochausbildung spezialisierten Berufsfachschule in Mölln und beeindruckte die Jury mit seinem Leistungsstand: „Mein Ausbildungsbetrieb Hotel Weißes Ross und meine Schule in Mölln haben mich super gefördert und mit zusätzlichem Lernstoff intensiv auf den Contest vorbereitet. Kochen ist mein absoluter Traumberuf, da er Kreativität verlangt!“ Völlig aus dem Häuschen war Cüneyt Sengün (22 J.) vom A-ROSA Travemünde. „Ich bin total geflasht und überglücklich. Seit drei Monaten habe ich mich auf diese LJM vorbereitet, immer wieder den perfekten Service am Tisch bei unseren Gästen in Travemünde geübt. Auch im Zigarrenservice bin ich jetzt fit, doch der wurde leider nicht abgefragt. Die meiste Theorie habe ich mir selbst beigebracht. Mein Betrieb hat mich immer unterstützt und ich bin stolz, das mit dem Sieg des LJM quittieren zu können. Jetzt freue ich mich auf die Deutsche Jugendmeisterschaft, die wir aus Schleswig-Holstein rocken wollen.“ Johanna Ehlert (23 J.) arbeitet bei Burger King in Lübeck und hat als Systemgastronomin große Pläne: „Unsere Lehrer haben viel mit uns trainiert und durch zusätzliche Leistungen gefördert wie z. B. Weinseminare und Konzeptaufgaben. Ich bin erst im 2. Lehrjahr und musste die Aufgaben aus dem 3. dazulernen. Mein Betrieb in Lübeck hat mich für diesen Wettbewerb freigestellt, sodass ich mich intensiv vorbereiten konnte. Ich möchte die DJM gewinnen und dann in der wachsenden Branche der Systemer bleiben, allerdings nicht an der Basis, sondern im Management und z. B. Franchisenehmer aufbauen und betreuen.“

Mit solch motiviertem Nachwuchs muss sich das Gastgewerbe keine Sorgen für die Zukunft machen. DEHOGA SH Präsident Axel Strehl hob die Bedeutung des Wettbewerbs hervor und danke den Teilnehmern: „Sie sind alle Gewinner, denn allein schon die Berufung zur LJM ist ein großes Plus in Ihren Bewerbungsmappen für Ihre berufliche Karriere. Ich wünsche Ihnen immer viel Spaß und Erfolg in Ihren kreativen und serviceorientierten Berufen.“

Medaillenränge der LJM des Gastgewerbes in Schleswig-Holstein 2016:

HoFA:

1. Platz: Sophia Schaller, Hotel Budersand, Sylt
2. Platz: Svenja Kruijer, Lindner Hotel Windrose, Sylt
3. Platz: Gesche Ruser, Sporthotel Advantage, Kiel

Koch/Köchin:

1. Platz: Thorsten Niemann, Hotel Weißes Ross, Mölln
2. Platz: André Gastein, Restaurant von Stamm, Uetersen
3. Platz: Nik Jensen, Restaurant Klassenzimmer, Hammoor

Pressekontakt: Plass Relations, Heilholtkamp 40, 22297 Hamburg
Tel.: +49 40-25 92 87 * mobil: 0171-61 322 17 * s.plass@plass-relations.de

DEHOGA Schleswig-Holstein e.V. , Stefan Scholtis Hauptgeschäftsführer
Hamburger Chaussee 349, 24113 Kiel, Tel:+49 431 65 18 66, info@dehoga-sh.de

ReFA:

1. Platz: Cüneyt Sengün, A-ROSA Travemünde
2. Platz: Falk Flemming-Behncke, Sellhorns Gasthof, Tangstedt
3. Platz: Nina Bült, A-ROSA Sylt

Systemer:

1. Platz: Johanna Ehlert, Burger King, Lübeck
2. Platz: Katharina Dwinger, Mc Donalds Restaurant, Quickborn
3. Platz: Tanja Erichsen, Pantiamo, Kiel



Foto ©Susanne Plaß

Pressekontakt: Plaß Relations, Heilholtkamp 40, 22297 Hamburg
Tel.: +49 40-25 92 87 * mobil: 0171-61 322 17 * s.plass@plass-relations.de

DEHOGA Schleswig-Holstein e.V. , Stefan Scholtis Hauptgeschäftsführer
Hamburger Chaussee 349, 24113 Kiel, Tel:+49 431 65 18 66, info@dehoga-sh.de