

PRESSEINFORMATION

Hotel von der Pike auf Neue Azubis starten im Gräflichen Park, einige Auszubildende schließen mit Auszeichnung ab

Bad Driburg. Den Grundstein für ihr Berufsleben haben am 1. August diesen Jahres sieben junge Menschen gelegt: Sie haben ihre Ausbildung im Vier-Sterne-Superior-Hotel im „Gräflichen Park Grand Resort“ angetreten. Die jungen Frauen und Männer haben drei spannende Jahre vor sich, in denen sie ihren zukünftigen Beruf von der Pike auf lernen werden. Währenddessen haben ihre „Vorgänger“ ihre Ausbildung mit Auszeichnung abgeschlossen und starten nun bestens vorbereitet in die große weite Welt.

Vier junge Frauen haben sich für die Ausbildung zur Hotelfachfrau, kurz Hofa, entschieden. Sie werden den Hotelbetrieb des Bad Driburger Familienunternehmens von allen Seiten gründlich kennenlernen. Die Ausbildung ist abwechslungsreich: „Die Azubis durchlaufen im Rahmen ihrer Ausbildung alle Bereiche, die in einem Hotel wichtig sind“, erklärt Andrea Schäfers, Assistentin der Geschäftsführung und Ausbildungsbetreuerin. Neben den klassischen Tätigkeiten rund um die Hotelzimmer, das so genannte Housekeeping, stehen auch die Spülküche, der Service im Restaurant und der Dienst an der Rezeption auf dem Programm. In der Bankett-Abteilung haben die Auszubildenden die Möglichkeit, die Planung und Umsetzung von Feierlichkeiten aller Arten und kennenzulernen. Außerdem könnten sie in der Marketing-Abteilung einen Blick hinter die Kulissen werfen.

Andere, nicht minder interessante Schwerpunkte bieten sich den jungen Leuten, die sich für eine Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin im Gräflichen Park entschieden haben. In den verschiedenen Restaurants lernen sie die Tricks und Kniffe des kreativen Berufs mit vielen Facetten kennen: Von der Gourmetküche im „Caspar’s Restaurant“ über bodenständige westfälische Kost im „Restaurant Pferdestall“ bis hin zum Buffet für mehrere hundert Gäste ist die Bandbreite weit gefasst.

„Das Besondere an der Arbeit im Gräflichen Park ist einerseits der hohe Anspruch der Gäste, wie an ein Fünf-Sterne-Hotel“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführer des Gräflichen Parks, über Reiz und Herausforderung der Ausbildung bei den Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf. „Andererseits sind die ländliche Lage und die Zugehörigkeit zu einem traditionellen Familienunternehmen Aspekte, die das Arbeiten hier besonders machen.“

Auszeichnungen für besonders gute Abschlüsse in der gesamten Unternehmensgruppe

Die Ausbildung im „Gräflichen Park Grand Resort“ ist dabei nicht nur besonders, sondern auch gut. Debra Lipsewers aus Delbrück hat kürzlich ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Gräflichen Park abgeschlossen und wurde vom Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA als „Beste Auszubildende zur HoFa OWL 2017“ gekürt. „Mir war es wichtig, dass ich einen guten Abschluss erreiche. Dass sich dieser am Ende als so gut herausstellt, hat mich selbst überrascht“, sagt sie über die Prämierung. Die junge Frau war sich während ihrer Ausbildung sicher, dass sie die richtige Berufswahl getroffen hat und fühlte sich wohl im „Gräflichen Park Grand Resort“. „Man sollte sich nicht von Kleinigkeiten entmutigen lassen“, meint sie im Rückblick. Die Hotelfachfrau wird zukünftig eine Stelle im bayrischen Freising am Front Office antreten. „Mir gefällt der Kontakt mit Gästen in Verbindung mit organisatorischen Aufgaben.“ Auch Sophia Homisse aus dem Gräflichen Park hat es mit ihrem Abschluss unter die besten elf Auszubildenden im Gaststättengewerbe geschafft.

Angelika Sawazki, Auszubildende der Gräflichen Kliniken, wurde von der Konditoren-Innung als „Beste Auszubildende als Konditorin 2017“ ausgezeichnet. Bevor sie im vergangenen Sommer in die



Unternehmensgruppe kam, hat die junge Frau die ersten zwei Jahre ihrer Ausbildung in einem anderen Betrieb absolviert. Um sie überhaupt ausbilden zu dürfen, hat Heike Kurtz, Konditorin der Gräflichen Kliniken, erfolgreich einige Prüfungen abgelegt. Der theoretische Teil der Ausbildung fiel Angelika Sawazki leicht. „Die Praxis hat viel Kraft und Anstrengung gekostet. Besonders bei den Prüfungen musste ich schnell und ausdauernd arbeiten“, erinnert sie sich. Ursprünglich war nicht geplant, sie am Ende der Ausbildung zu übernehmen. Heute ist die junge Starkonditorin in Teilzeit bei den Kliniken angestellt und geht unter anderem ihrer Lieblingsbeschäftigung nach: Hochzeitstorten kreieren.

Vera Jeuken hat sich auf andere Art und Weise ausgezeichnet: Sie hat mit 22 Jahren zwei Berufsabschlüsse in der Tasche. Ihre Ausbildung zur Köchin konnte sie im „Gräflicher Park Grand Resort“ wegen ihres Abiturs in verkürzter Zeit absolvieren. Anschließend hat sie in einem Zeitraum von anderthalb Jahren die Ausbildung als Konditorin drangehängt. Vera Jeuken wird dem Gräflichen Park im „Restaurant Pferdestall“ treu bleiben. In den vergangenen Jahren wurden die Auszubildenden des Gräflichen Parks zum größten Teil übernommen und die Chancen stehen auch weiterhin gut.

BUZ Gruppenfoto „Neue Azubis“: Wollen im Hotel arbeiten (von links): Rudolf Moor, Shahira Golüke, Luisa Stellpflug, Marla-Rabea Müser, Vanessa Adler, Nasrin Nasari und Tim Kukuk.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Kristina Schütze
Director Public Relations
Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff
Brunnenallee 1
33014 Bad Driburg

Tel: +49 5253 95 23 157

Fax +49 5253 95 23 155

E-Mail: kristina.schuetze@ugos.de

Internet : <http://www.graeflicher-park.de> oder www.ugos.de

<http://www.facebook.com/GraeflicherPark>