



Industrie- und Handelskammer
Stade für den Elbe-Weser-Raum



Informationen für Betriebe

Ausbilden im Gastgewerbe

 GemeinsamErfolgreich



Inhalt



3 Inhalt

4 Vorwort

6 Gastronomieberufe

- 7 Fachkraft für Gastronomie
- 8 Fachmann /Fachfrau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie
- 9 Fachmann /Fachfrau für
Systemgastronomie

10 Kochberufe

- 11 Fachkraft Küche
- 12 Koch /Köchin

13 Hotelberufe

- 14 Hotelfachmann /Hotelfachfrau
- 15 Kaufmann /Kauffrau für
Hotelmanagement

16 Ausbildungsstruktur

- 17 Jugendarbeitsschutzgesetz
- 18 Rechtliche Regelungen
- 19 Urlaub
- 20 Freistellung und Anrechnung
- 21 Manteltarifvertrag

22 Impressum



Die berufliche Ausbildung in der Gastronomie ist unverzichtbar für die Angebots- und Servicequalität.



VORWORT



Dirk Immken

Abteilungsleitung

Aus- und Weiterbildung

Umrahmt von der Nordsee, dem Obstanbaugebiet „Altes Land“, dem Worpsweder Teufelsmoor und attraktiven (Hanse-) Städten, die mit reichhaltigen Kultur- und Shoppingangeboten locken, bietet der Elbe-Weser-Raum ein vielfältiges touristisches Angebot. Jahr für Jahr entdecken Besucher und Touristen die Region. Sie bietet hunderttausenden Gästen ihren Erholungsort.

Mit seinen vielfältigen Betrieben muss sich das Gastgewerbe einem immer härter werdenden Wettbewerb stellen. Um in dieser Konkurrenzsituation bestehen zu können, braucht man professionelle Mitarbeiter. Die berufliche Ausbildung ist deshalb in dieser dienstleistungsintensiven Branche unverzichtbar für die Sicherung der Angebots- und Servicequalität und damit der Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen.

Nach nun über 20 Jahren wurden die bestehenden Ausbildungsinhalte in der Gastronomie modernisiert und an aktuelle berufliche Anforderungen u. a. durch die Digitalisierung und den Verbraucherschutz angepasst. Die Profile der Ausbildungen wurden inhaltlich stärker differenziert und mit klaren Lernzielformulierungen geschärft. Moderne Ausbildungsstrukturen runden die Neuerungen in der gastgewerblichen Ausbildung ab.

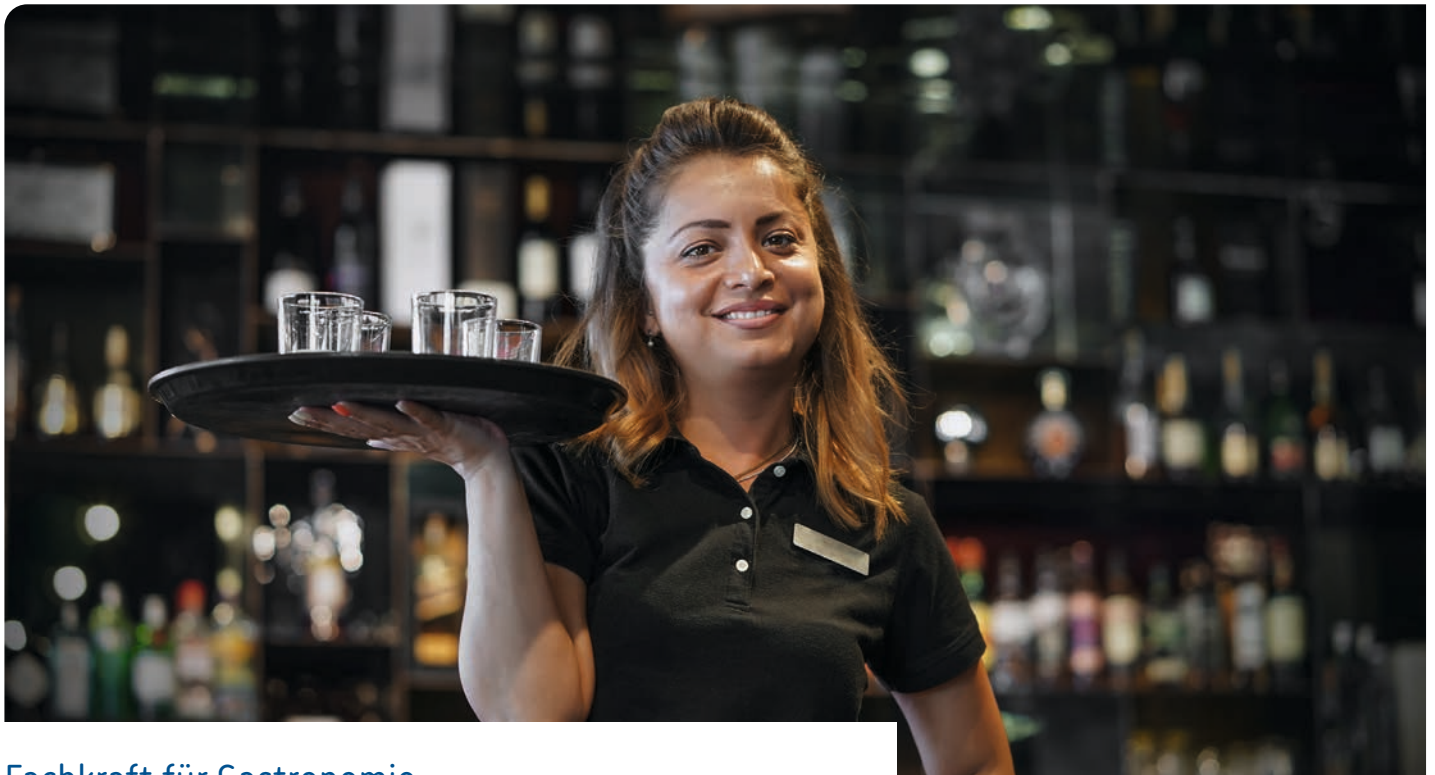
Ziel der vorliegenden Broschüre ist, den Auszubildenden, Auszubildern und Auszubildenden Sicherheit bei der Ausbildung zu geben, wichtige Rechtsfragen zu beantworten und Ihnen Ansprechpartner für eine Beratung in den Berufen des Gastgewerbes zu benennen.

Dirk Immken, Abteilungsleitung Aus- und Weiterbildung

GASTRONOMIEBERUFE



Fachleute in der Gastronomie gestalten das Gasterlebnis und sind somit Gesicht und Stimme des Betriebes. Sie sind freundliche und kompetente Berater, die das Wohlergehen ihrer Gäste sowohl vor als auch hinter den Kulissen im Blick haben.



Fachkraft für Gastronomie

Ausbildungsinhalte

- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken
- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- und saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Schwerpunkt Restaurantservice

- Herrichten der Gasträume
- Bedienen von Gästen am Tisch
- Kommunikation mit den Gästen

Schwerpunkt Systemgastronomie

- Bedeutung und Umsetzung von Markenstandards
- Organisation in der Systemgastronomie
- Beratung von Gästen
- Nutzung analoger und digitaler Bestell- und Bezahlssysteme

Ausbildungsdauer: 2 Jahre



→ **Prüfungsform:**
Zwischenprüfung/
Abschlussprüfung



Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Lagerhaltung
- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken inkl. Servicearbeiten am Tisch des Gastes
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Planung und Koordination von Serviceabläufen
- Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts
- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team



→ **Prüfungsform:**
gestreckte Abschlussprüfung

→ **Zusatzqualifikation:**
Bar und Wein

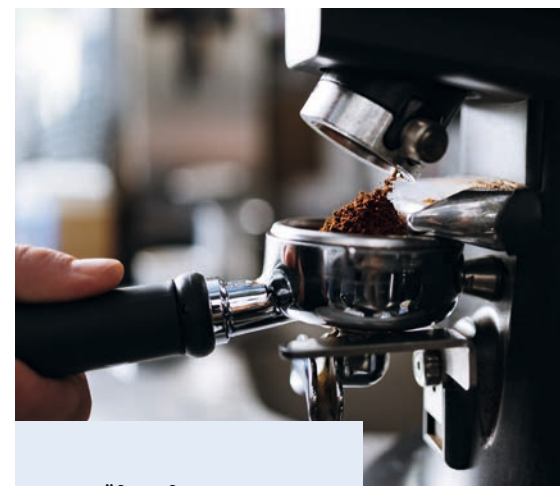


Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

Ausbildungsinhalte

- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Umsetzen eines zentral vorgegebenen Gastronomiekonzeptes und Überwachen der Einhaltung
- Organisieren und Steuern von betrieblichen Abläufen
- Umsetzen des Reklamationsmanagements
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Annehmen und Lagern von Waren sowie Überwachen der Bestände
- Prüfen der Beschaffenheit und Qualität von Lebensmitteln
- Planen des Personaleinsatzes, Anleiten von Mitarbeitenden, Arbeiten im Team
- Führung und Entwicklung von Mitarbeitenden
- Überwachen der Produktqualität und Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Ermitteln und Beurteilen von betrieblichen Kennzahlen
- Planen und Durchführen von Marketingaktionen

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



→ **Prüfungsform:**
gestreckte Abschlussprüfung

→ **Zusatzqualifikation:**
Bar und Wein

KOCHBERUFE



In der Küche geht es kalt und heiß her. Auszubildende lernen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Als Genuss-Experte haben Fachkräfte im Küchenbereich neben Qualität und Hygiene stets die Gästewünsche im Blick.



Fachkraft Küche

Ausbildungsinhalte

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Grundlegende Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von einfachen Gerichten und Speisen
- Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, Süßspeisen und Desserts
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team
- Nutzung analoger und digitaler Bestell- und Bezahlssysteme

Ausbildungsdauer: 2 Jahre



→ Prüfungsform:
Zwischenprüfung/
Abschlussprüfung



Koch/Köchin

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Grundlegende Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken und Geräte
- Herstellen von Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Salaten, Dressings und Salatmarinaden
- Zubereiten von vegetarischen und veganen Speisen und Gerichten
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Herstellen von Süßspeisen und Desserts
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
- Hygiene und Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- Verkauf von Produkten und Dienstleistungen



→ **Prüfungsform:**
gestreckte Abschlussprüfung

→ **Zusatzqualifikation:**
Vertiefung vegetarische und vegane Küche

HOTELBERUFE



Im Hotel lernen Auszubildende in unterschiedlichen Bereichen ihres Betriebes, um als Allrounder für ein besonderes Gasterlebnis zu sorgen.

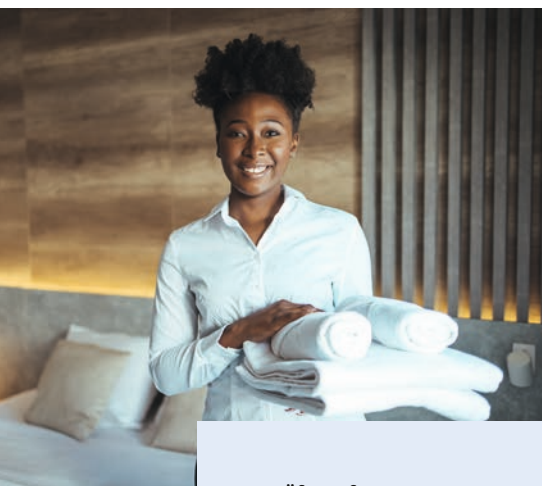


Hotelfachmann / Hotelfachfrau

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

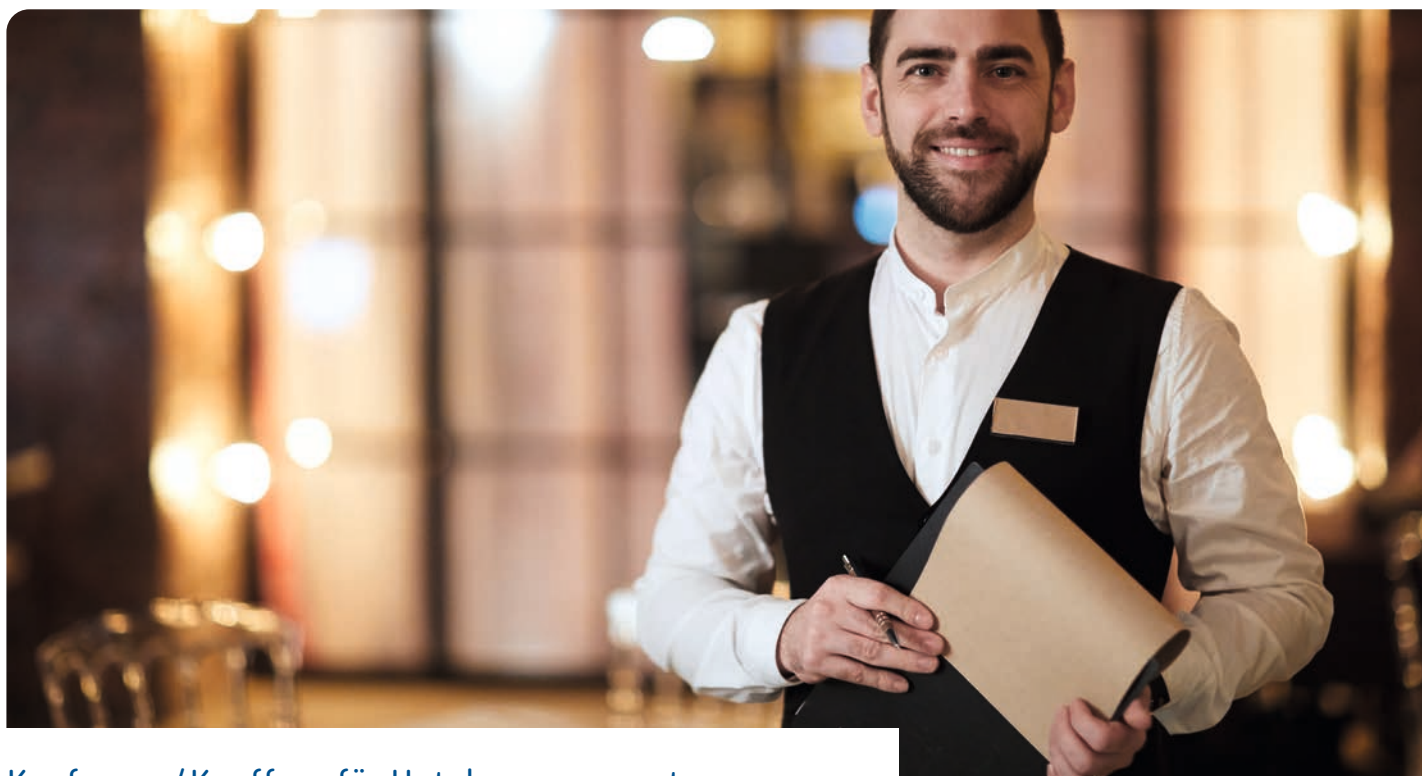
Ausbildungsinhalte

- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Gästekommunikation und Beschwerde-Management
- Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung und Kontrolle des Housekeepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management
- Wahrnehmung grundlegender Aufgaben in der Küche und im Wirtschaftsdienst
- Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Schnittstellenmanagement



→ **Prüfungsform:**
gestreckte Abschlussprüfung

→ **Zusatzqualifikation:**
Bar und Wein



Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement

Ausbildungsinhalte

- Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Planung und Analyse des Channel- und Revenue-Managements
- Preiskalkulation
- Auswertung von Kennzahlen
- Organisation und Kalkulation von Veranstaltungen
- Kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- Entwicklung und Einsatz von Marketingstrategien
- Qualitätsmanagement, Prozesssteuerung und -optimierung
- Planung und Umsetzung von Arbeits- und Personalprozessen
- Wahrnehmung grundlegender Aufgaben in der Küche, im Service und im Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft und Einkauf
- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- Gästekommunikation und Beschwerde-Management

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



→ **Prüfungsform:**
gestreckte Abschlussprüfung

→ **Zusatzqualifikation:**
Bar und Wein

AUSBILDUNGSSTRUKTUR

Rechtliche Regelungen Arbeitszeitregelungen

Arbeitszeitregelungen für volljährige Auszubildende (ArbZG, MTV DEHOGA Niedersachsen)

Die regelmäßige Arbeitszeit beträgt 39 Stunden an 5 Arbeitstagen. Die monatliche Arbeitszeit beträgt im 3-Monats-Durchschnitt 169 Stunden.

Bei der Verteilung der regelmäßigen Arbeitszeit innerhalb einer Dienstplanwoche darf eine tägliche 10-stündige Arbeitszeit im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen nicht überschritten werden (siehe Arbeitszeitgesetz).

Mehr- und Minderarbeitszeiten sind in der jeweiligen Ausbildungsabteilung auszugleichen, in der sie entstanden sind.

Die Ruhepausen müssen mindestens 30 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als 6 Stunden, insgesamt 45 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als 9 Stunden betragen. Als Ruhepause gilt nur eine Arbeitsunterbrechung von mind. 15 Minuten.

Zwischen Ende und Beginn der Arbeitszeit muss mindestens eine Ruhezeit von 10 Stunden liegen.

Wenn Teildienst aus dringenden betrieblichen Gründen unumgänglich ist, kann die Arbeitszeit täglich um bis zu drei Stunden, mindestens um bis zu zwei Stunden unterbrochen werden. Die Teildienstpause kann aus dringenden betrieblichen Gründen, im Einvernehmen mit den Beschäftigten, um eine Stunde ausgedehnt werden. Auf diese Unterbrechungszeit dürfen Ruhepausen nicht angerechnet werden, und die Zeit steht den Beschäftigten zur freien Verfügung.

Mindestens einmal monatlich ist ein freies Wochenende (Samstag, Sonntag) zu gewähren. In Betrieben mit feststehendem Ruhetag in der Woche (Montag bis Freitag) sind den Beschäftigten mindestens zehn freie Sonntage außerhalb der Urlaubszeit zu gewähren.

Dienstfreie Tage sind grundsätzlich zusammenhängend zu gewähren. Fällt ein dienstfreier Tag auf einen gesetzlichen Feiertag, so ist ein zusätzlicher freier Tag zu gewähren. Dies gilt jedoch nur, soweit der dienstfreie Tag nicht auf einen Samstag oder Sonntag, einen Betriebsruhetag oder einen regelmäßigen individuellen Ruhetag des Beschäftigten fällt.



Besondere Arbeitszeitregelungen nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG, MTV DEHOGA Niedersachsen)

Als Arbeitszeit definiert das Gesetz die Zeit vom Beginn bis zum Ende der täglichen Beschäftigung ohne die Ruhepausen. Die Beschäftigungszeit Jugendlicher darf 8 Stunden täglich und nach Manteltarifvertrag 39 Stunden wöchentlich nicht überschreiten. Darüber hinaus dürfen Jugendliche nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz nicht mehr als 40 Stunden wöchentlich beschäftigt werden.

Soweit es zur Erreichung des Ausbildungszieles erforderlich ist, dürfen Jugendliche über 16 Jahre bis 22 Uhr beschäftigt werden. Die Beschäftigung darf jedoch nur bis 20 Uhr erfolgen, wenn der Berufsschulunterricht am nächsten Tag vor 9 Uhr beginnt (§ 14 Abs. 4 JArbSchG).

Jugendlichen müssen im Voraus feststehende Ruhepausen von angemessener Dauer gewährt werden. Die Ruhepausen müssen mindestens 30 Minuten bei einer Arbeitszeit von 4,5 bis zu 6 Stunden, insgesamt 60 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als 6 Stunden betragen. Als Ruhepause gilt nur eine Arbeitsunterbrechung von mind. 15 Minuten. Die Ruhepausen müssen frühestens 1 Stunde nach Beginn und spätestens 1 Stunde vor Ende der Arbeitszeit gewährt werden; länger als 4,5 Stunden dürfen Jugendliche nicht ohne Ruhepausen beschäftigt werden.

Die Beschäftigungszeit Jugendlicher darf 8 Stunden täglich nicht überschreiten.

Rechtliche Regelungen Arbeitszeitregelungen

Jugendliche dürfen nur an 5 Tagen in der Woche beschäftigt werden. Im Gastgewerbe dürfen Jugendliche auch an jedem Samstag beschäftigt werden (21a Abs. 1 Nr. 4 JArbSchG). Werden Jugendliche am Samstag beschäftigt, ist ihnen die Fünftagewoche durch Freistellung an einem anderen berufsschulfreien Arbeitstag derselben Woche sicherzustellen. Die Freistellung kann auch an einem Betriebsruhetag erfolgen, sofern an diesem Tag kein Berufsschulunterricht stattfindet.

Im Gastgewerbe können Jugendliche auch an Sonntagen beschäftigt werden. Jeder zweite Sonntag soll, mindestens 2 Sonntage müssen beschäftigungsfrei bleiben. Abweichend kann ein jugendlicher Auszubildender im Gastgewerbe während der Saison an drei Sonntagen im Monat beschäftigt werden (21a Abs. 1 Nr. 6 JArbSchG).

Die Schichtzeit ist die tägliche Arbeitszeit unter Hinzurechnung der Ruhepausen, diese darf 11 Stunden nicht überschreiten und ist insbesondere bei der Teildienst-Planung zu berücksichtigen.

Nach Beendigung der täglichen Arbeitszeit dürfen Jugendliche nicht vor Ablauf einer ununterbrochenen Freizeit von mindestens 12 Stunden beschäftigt werden.

Am 24. und 31. Dezember dürfen Jugendliche nach 14 Uhr nicht beschäftigt werden.

Am 25. Dezember, am 1. Januar, am ersten Osterfeiertag und am 1. Mai ist die Beschäftigung Jugendlicher nicht gestattet. Für die Beschäftigung an einem Feiertag, der auf einen Werktag fällt, ist der Jugendliche an einem anderen berufsschulfreien Arbeitstag derselben oder der folgenden Woche freizustellen. Die Freistellung kann auch an einem Betriebsruhetag erfolgen, sofern an diesem Tag kein Berufsschulunterricht stattfindet.

→ Zwischen Ende und Beginn
der Arbeitszeit muss
mindestens eine Ruhezeit
von 10 Stunden liegen.





Urlaub (JArbSchG, MTV DEHOGA Niedersachsen)

Bei einer Betriebszugehörigkeit bis zu 4 Jahre erhalten Auszubildende 25 Arbeitstage Urlaub. Somit ist der Mindesturlaub für Jugendliche nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz automatisch berücksichtigt.

Im Jahr des Eintritts und des Austritts erhalten sie für jeden vollen Monat ein Zwölftel des ihnen zustehenden Gesamturlaubs; halbe Tage werden aufgerundet. Ein angebrochener Monat gilt nach mehr als 15 Tagen als voller Monat.

Werktage sind alle Kalendertage, die keine Sonntage oder gesetzliche Feiertage sind (§ 3 BurlG).

Arbeitstage sind die Tage Montag bis Freitag, die keine gesetzlichen Feiertage sind (§ 13 MTV DEHOGA).

→ HINWEIS

Schriftliche oder mündliche Vereinbarungen, so genannte Nebenabreden, bei Abschluss eines Ausbildungsvertrages mit den Eltern von Jugendlichen, wonach diese sich z. B. mit einer Überschreitung der täglichen Arbeitszeit einverstanden erklären, sind nichtig. Das Jugendarbeitsschutzgesetz wird durch eine eventuelle Nebenabrede nicht außer Kraft gesetzt. Eine solche Nebenabrede kann als vorsätzliche Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße von 30.000 Euro geahndet werden (§ 58 Abs. 4 JArbSchG).

Das Jugendarbeitsschutzgesetz kann durch andere Vereinbarungen nicht außer Kraft gesetzt werden.

Freistellung und Anrechnung von Berufsschulzeiten (BBiG, JArbSchG)

Bei der Freistellung findet keine Unterscheidung zwischen jugendlichen und erwachsenen Auszubildenden statt.

Bei einem Beginn der Berufsschulunterrichtszeit vor 9 Uhr brauchen Auszubildende vorher nicht in den Ausbildungsbetrieb zu kommen.

Einmal in der Woche wird ein Berufsschultag mit mehr als fünf Unterrichtsstunden von mindestens je 45 Minuten auf die Ausbildungszeit der Auszubildenden mit der durchschnittlich täglichen Ausbildungszeit angerechnet. An diesem Tag müssen Auszubildende nicht mehr in den Ausbildungsbetrieb kommen.

An einem weiteren Berufsschultag wird der Berufsschulunterricht grundsätzlich mit der tatsächlichen Unterrichtszeit plus Pausen auf die wöchentliche Arbeitszeit angerechnet. Hier kann eine Rückkehr in den Betrieb erforderlich werden.

Berufsschulwochen mit einem planmäßigen Blockunterricht von mindestens 25 Stunden an mindestens fünf Tagen sind mit der durchschnittlichen wöchentlichen Arbeitszeit anzurechnen; zusätzliche betriebliche Ausbildungsveranstaltungen bis zu 2 Stunden wöchentlich sind zulässig.

Auszubildende sind für die Teilnahme an Prüfungen und Ausbildungsmaßnahmen, die auf Grund öffentlich-rechtlicher oder vertraglicher Bestimmungen außerhalb der Ausbildungsstätte durchzuführen sind, freizustellen. Die Zeit der Teilnahme einschließlich der Pausen wird auf die Ausbildungszeit angerechnet.

→ Bei einem Beginn der
Berufsschulunterrichtszeit
vor 9 Uhr brauchen
Auszubildende vorher nicht
in den Ausbildungsbetrieb
zu kommen.

Zur Vorbereitung auf eine schriftliche Abschlussprüfung werden Auszubildende an dem Tag, der dieser Prüfung unmittelbar vorangeht, freigestellt. Dieser Tag wird mit der durchschnittlichen täglichen Ausbildungszeit auf die Arbeitszeit angerechnet.





Weitere Regelungen

Dienstpläne (MTV DEHOGA Niedersachsen)

Dienstpläne sind den Beschäftigten rechtzeitig, spätestens drei volle Kalendertage vor Beginn der Dienstplanwoche bekannt zu geben und müssen in Betrieben mit mehr als fünf ständig Beschäftigten ausgehängt werden.

Die Dienstpläne müssen folgende Informationen beinhalten:

- Dienstbeginn
- Dienstende
- Pausen (zeitliche Dauer und Zeitraum, in der die Pausen zu gewähren sind)

Die Laufzeit der Dienstpläne soll 14 Kalendertage, muss jedoch mindestens eine Woche betragen.

Vergütung und Sachbezüge (BBlG, MTV DEHOGA)

Die Vergütung für den laufenden Kalendermonat ist am Ende des Monats, spätestens am letzten Arbeitstag zu zahlen. Sachbezüge können je nach Abnahme (Frühstück, Mittag- oder Abendessen) berechnet werden.

Die aktuellen Sachbezugswerte haben wir auf unserer Homepage unter www.ihk.de/stade/sachbezug zusammengefasst.

Quellen

Der Manteltarifvertrag für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Niedersachsen zwischen dem DEHOGA Landesverband Niedersachsen im DEHOGA e.V. einerseits und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten, Landesbezirk Nord andererseits in der Version vom 1. Juli 2000 (MTV DEHOGA) ist allgemeinverbindlich. Den gültigen Manteltarifvertrag erhalten Sie über den DEHOGA oder die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten.



Das Arbeitszeitgesetz (ArbZG) ist im Internet abrufbar, z. B. unter www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/arbztg/gesamt.pdf

Das Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG) ist im Internet abrufbar, z. B. unter www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/jarbschg/gesamt.pdf

Das Berufsbildungsgesetz (BBlG) ist im Internet abrufbar, z. B. unter https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/BBlG.pdf

Impressum

Herausgeber

IHK Stade für den Elbe-Weser-Raum
Am Schäferstieg 2 | 21680 Stade
Telefon: 04141/524-0, Fax 04141/524-111
E-Mail: info@stade.ihk.de
Internet: www.ihk.de/stade

Gestaltung

werbe.art.kontor, Anja-D. Schacht-Kremsier

Fotos

Titel: @gettyimages/AndreyPopov (Seite 1)

Innenteil: @gettyimages/andresr (Seite 2, 10, 12, 15), @gettyimages/Punnarong, @gettyimages/PPAMPicture (Seite 3), @gettyimages/cinoby, @gettyimages/stockfour, @gettyimages/pamela_d_mcadams (Seite 4), @gettyimages/MNStudio (Seite 6), @gettyimages/IgorVershinsky, @gettyimages/onurdongel (Seite 7), @gettyimages/SDIProductions, @gettyimages/LElik83 (Seite 8), @gettyimages/david85, @gettyimages/miniseriess (Seite 9), @gettyimages/standret, @gettyimages/JazzIRT (Seite 11), @gettyimages/CandyRetriever (Seite 12), @gettyimages/martin-dm (Seite 13), @gettyimages/annouchka, @gettyimages/dragana991 (Seite 14), @gettyimages/seventyfour, @gettyimages/fortyforks (Seite 15), @gettyimages/alvarez, @gettyimages/Wavebreakmedia (Seite 17), @gettyimages/GrapelImages, @gettyimages/ArtemZakharov (Seite 19), @gettyimages/maximkabb (Seite 20), @gettyimages/BenjaminClapp, @gettyimages/PixelsEffect (Seite 21)

Auflage Stand

1. Auflage, Online- & Print-Publikation
Dezember 2022

Ihre Ansprechpartner

Landkreis Cuxhaven

Ulrich Kopf

Tel.: 04721/7216-254

Fax: 04721/7216-262

Handy: 0162/1094356

E-Mail: ulrich.kopf@stade.ihk.de

Landkreis Rotenburg (Wümme)

Barbara Hampel

Tel.: 04141/524-159

Fax: 04141/524-112

Handy: 0162/1094347

E-Mail: barbara.hampel@stade.ihk.de

Landkreis Stade – Südbereich

Barbara Heckendorf

Tel.: 04141/524-286

Fax: 04141/524-112

Handy: 0162/1094136

E-Mail: barbara.heckendorf@stade.ihk.de

Landkreis Stade – Nordbereich und Stadt Stade

Marei Pankow

Tel.: 04141/524-185

Fax: 04141/524-112

Handy: 0162/1094346

E-Mail: marei.pankow@stade.ihk.de

Landkreis Verden (Aller) und Osterholz-Scharmbeck

Karin Kühnrich

Tel.: 04231/9246-235

Fax: 04231/9246-241

Handy: 0162/1094358

E-Mail: karin.kuehnrich@stade.ihk.de

IHK Stade für den Elbe-Weser-Raum
Am Schäferstieg 2 | 21680 Stade
Telefon: 04141/524-0, Fax 04141/524-111
E-Mail: info@stade.ihk.de
Internet: www.ihk.de/stade

 **GemeinsamErfolgreich**



IHK Industrie- und Handelskammer
Stade für den Elbe-Weser-Raum