

EIFEL-
ERFAH-
RUNGEN

HIER WERDE ICH RICHTIG GUT UNTERSTÜTZT



GEREON SICKEN HAT ERST BEI EINEM PRAKTIKUM DIE NETT GMBH IN KELBERG KENNENGELERNT, SPASS AN FIRMA UND BERUFSMÖGLICHKEITEN GEFUNDEN UND DANN EINE AUSBILDUNG ALS METALLBAUER BEGONNEN.

Die Firma Nett GmbH ist ein Traditionsbetrieb aus Kelberg im Bereich Stahl- und Metallbau. Das Unternehmen ist sehr breit aufgestellt und arbeitet für Privat- und Gewerbekunden in ganz Deutschland, Belgien und Luxemburg mit einer großen Produktpalette in vielen verschiedenen Leistungsbereichen. Dazu gehören die Geländer bei Autobahnbrücken, die Bauwerksausstattung, Schlosserarbeiten rund ums Haus wie Balkongeländer oder Vordächer sowie eine spezielle Schutzplanken- und Zaunbauabteilung, die am Nürburgring die Leitplanken und Zaunanlagen in Stand hält. Außerdem gibt es seit 2016 eine Industriebeschichtungsanlage, wo die eigenen, in der Firma hergestellten Güter beschichtet werden. Ausbildungsberufe bei Nett sind der klassische Metallbauer mit Fachrichtung Konstruktionstechnik, der/die technische/-r Systemplaner/-in, Kaufmann/-frau Bürokommunikation und ab 2023 Lackierer/-in im Beschichtungswerk.

Der kaufmännische Leiter Daniel Daus unterstreicht die besonders gute Arbeitsatmosphäre bei Nett: „Hier wird eine gerade Linie gefahren. Wir haben hier am Standort Kelberg einen modernen, neuen Firmensitz mit einer neuen Produktion und arbeiten mit flachen Hierarchien – selbst die Chefs sind noch jung bei uns und das ‚Du‘ ist selbstverständlich. Wir begegnen uns auf Augenhöhe und jeder kennt jeden und jeder hilft jedem. Wir freuen uns über interessierte Azubis und lassen keinen alleine, sondern begleiten alle in der

Werkstatt und beim Schulstoff. Das lohnt sich, denn die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen. Es ist deshalb so gut wie garantiert, dass man hier nach der Ausbildung übernommen wird.“ Der 16-jährige Gereon Sicken gehört zum Nachwuchs im Team der Spezialisten rund um Geländer, Sicherheitseinrichtungen und Industriebeschichtungen.

Wie hat Dein Weg bei der Firma Nett begonnen?

Der Ausbildungsberuf Metallbauer mit der Fachrichtung Konstruktionstechnik beschäftigt sich mit der Herstellung, Montage und Instandhaltung von Stahl- und Metallbaukonstruktionen. Dazu gehört die passgenaue Vorbereitung des Materials, Fertigung, Zuschnitt und Montage beim Kunden vor Ort. Das interessierte mich und durch ein Praktikum habe ich herausgefunden, dass mir dieser Beruf und der Betrieb sehr gut gefallen. Ich habe mich deshalb um einen Ausbildungsplatz bemüht und das hat dann auch geklappt!

Was lernst Du alles am Anfang der Ausbildung?

Zu meinen Arbeiten gehören unter anderem das Schweißen und der Zusammenbau von Geländern – das macht mir besonders viel Spaß. Außerdem lerne ich das Sägen von Rohstücken und das Stanzen, Bohren und Schleifen.

Was gefällt Dir besonders im Betrieb?

Als Azubi wird man im Betrieb und auch beim Stoff für die Berufsschule unterstützt. Es gibt für jeden Azubi einen Aus-

bildungsplan. Außerdem kann ich hier von Anfang an in Projekten mitarbeiten. Dabei hilft mir das Team, das sehr jung ist und sich super versteht.

Wie oft bist Du in der Berufsschule?

Ich bin zweimal in der Woche in der Berufsschule. Der Unterricht ist im ersten Ausbildungsjahr immer montags und freitags. Das Gelernte kann ich dann an den anderen Tagen in der Firma direkt bei meiner Arbeit gebrauchen.

Wie sieht ein Arbeitstag in Deiner Ausbildung aus?

Ich komme hier morgen um 6 Uhr hin, arbeite dann acht Stunden. Durch die unterschiedlichen Aufträge der Kunden ist jeder Tag anders und ich kann immer wieder andere Tätigkeiten ausüben.

Wie geht es nach der Ausbildung für Dich weiter?

Nach der Ausbildung will ich gerne hierbleiben und hoffe, dass man mich übernimmt. Die Chancen dafür sind ganz gut. Hier arbeiten viele ehemalige Azubis.

GUT ZU WISSEN!

Beruf: Metallbauer (m/w/d) Fachrichtung Konstruktionstechnik
Empfohlener Schulabschluss: Berufsreife (Hauptschulabschluss)
Ausbildungsdauer: 3,5 Jahre
Ausbildungsgehalt: (1. Lehrjahr): 585 – 999 Euro
Von Vorteil: handwerkliches Geschick, Sorgfalt, techn. Verständnis

IM KLEINEN TEAM GROSSE ZUKUNFTSCHANCEN BEKOMMEN

EIFEL-BERUFE



KUCHER'S GENUSS- UND BUSINESSHOTEL IN DARSCHIED IST EIN 4-STERNE HOTEL PLUS GOURMET RESTAURANT MIT EINEM MICHELIN STERN. DER PERFEKTE ORT, UM ALS AZUBI IN EINEM FAMILIÄREN UMFELD RICHTIG VIEL ZU LERNEN.



Gelungene Verbindung von Tradition und Moderne: 2019 haben Stefanie Becker und ihr Bruder Florian Kucher den elterlichen Betrieb übernommen. Heidi und Martin Kucher hatten ein Hotel geschaffen, das weit über die Grenzen der Eifel bekannt geworden ist. Zum 30-jährigen Jubiläum im Jahr 2018 erlebt das Haus eine umfassende Erweiterung: Ein Neubau mit 16 Doppelzimmern, einer komplett neuen Küche, einem modernen Frühstücksraum, einem Saunabereich mit Freiluft-Terrasse, einer Weinlounge, Tagungs- und Veranstaltungsräumen. Heute bietet sich den Business- und Privatgästen eine Angebotsvielfalt im Bereich Kulinarik,

Wein, Erholung, Natur, Business und Tagung – mit der größten Weinkarte in Rheinland-Pfalz und neben der regionalen Weinwirtschaft auch mit einem der wenigen Sternerestaurants in der Eifel. Stefanie Becker bringt die Unternehmensphilosophie auf den Punkt: „Wir verbinden Tradition und Moderne. Wir versuchen, ein modernes Arbeitsumfeld zu schaffen, bewahren uns aber auch die traditionellen Werte und das Familiäre.“

Lernen für den Beruf und für das Leben: Wer bei „Kucher's“ eine Ausbildung als Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin oder Hotelfachmann/-frau macht, sollte vorrangig Spaß und Freude an der Arbeit und an der Branche haben. Durch die beiden verschiedenen Restaurants und die unterschiedlichen Gästegruppen lernen die Azubis fachlich und menschlich viel. Timon Görzen hat vor fünf Jahren seine Ausbildung zum Restaurantfachmann abgeschlossen, wurde von „Kucher's“ übernommen und hat nach einem zweijährigen Intermezzo in einer anderen Branche wieder den Weg zurück in die Gastronomie nach Darscheid gefunden. In diesem Beruf fühlt er sich absolut wohl: „Als Restaurantfachmann lernt man nicht nur das Fachliche zu Speisen und Getränken kennen, vielmehr lernt man hier auch extrem viel für das Leben – Selbstbewusstsein, Umgang mit

Kritik, Kommunikation oder Verkaufen. Genau deshalb habe ich mich damals für den Beruf als Restaurantfachmann entschieden.“

Familiäre Atmosphäre als großer Pluspunkt: Lea Hens, 21 Jahre und Restaurantfachfrau, wurde auch nach der Ausbildung direkt übernommen und arbeitet seither im Frühstücks- und Mittagsservice – sie steht gerne früh auf. Sie schätzt nicht nur ihre Arbeit, sondern auch die Atmosphäre: „Im Rahmen der Schulzeit musste ich ein Praktikum im Gastgewerbe absolvieren. Im Kucher's Genuss- und Businesshotel hat es mir so gut gefallen, dass ich hier auch meine Ausbildung angefangen habe. Der Betrieb ist schön klein und familiär, alle sind so freundlich. Das Arbeiten hier im Betrieb hat total zur Steigerung meines Selbstbewusstseins beigetragen.“

Beruf: Fachkraft (m/w/d) für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Empf. Schulabschluss: Mittlere Reife

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsgehalt: (1. Lehrjahr): 700 – 1.000 Euro

Von Vorteil: Organisationstalent, Kommunikationsfreude, offenes Auftreten

GUT ZU WISSEN!

EIFEL-ARBEITGEBER

STARKE AUSBILDUNG IN EINEM STARKEN UNTERNEHMEN

DIE VOLKSBANK RHEINAHREIFEL EG IST EINE DER GRÖSSTEN GENOSSENSCHAFTSBANKEN IN RHEINLAND-PFALZ UND IM GESCHÄFTSGEBIET DER REGION RHEIN-AHR-EIFEL EINER DER WICHTIGSTEN ARBEITGEBER UND AUSBILDUNGSBETRIEBE.

Hier wird man umfassend gefördert: Die Volksbank RheinAhrEifel eG engagiert sich stark in der Nachwuchsförderung und bereitet junge Menschen auf ihr späteres Berufsleben im Bereich der Finanzdienstleistungen vor. Mit aktuell 42 Azubis ist sie einer der großen Ausbildungsbetriebe in der Region. Auch sie profitieren vom ersten Tag an von der besonderen Verantwortung, die das Unternehmen für alle Kolleginnen und Kollegen in Bezug auf Gesundheit, Absicherung, Chancengleichheit und berufliche Perspektiven sowie die Vereinbarkeit von Beruf und Familie trägt. Das Unternehmen steht für anerkannte und ausgezeichnete Beratungsqualität, moderne digitale Angebote und gleichzeitig eine feste Verwurzelung in der Heimatregion.

So fangen Karrieren an: Um als Azubi auf dem Weg Bankkaufmann/-frau richtig durchstarten zu können, sollte man ein paar wesentliche Voraussetzungen erfüllen. Damit ist nicht nur ein guter bis sehr guter Schulabschluss gemeint. Um bei der Volksbank RheinAhrEifel eG die Ausbildung zu beginnen, sollte man mindestens die Mittlere Reife in der Tasche haben. Wer dann noch Freude am Umgang mit Menschen und Spaß am Verkaufen besitzt, teamfähig, zu-

verlässig und flexibel ist und Organisationstalent besitzt, ist auf dem besten Weg, eine spannende Karriere zu starten. Hinzu kommen sehr viele interne Schulungen und Angebote, die die Ausbildung bei der Volksbank von anderen Ausbildungen in der Finanzbranche abgrenzen. Eine ausbildungs- und berufsbegleitende Weiterbildung mit verschiedenen Seminaren und Studiengängen ist für die Volksbank RheinAhrEifel selbstverständlich. Und das in einem Unternehmen, das seit der Entstehung der Genossenschaftsidee vor über 170 Jahren wirtschaftlichen Erfolg mit gesellschaftlich nachhaltigem Handeln für Menschen, Umwelt und Region verbindet.

Viele Angebote neben dem Gehalt: Work-Life-Balance steht bei der Volksbank RheinAhrEifel eG nicht nur auf dem Papier – das wird auch ganz konkret gelebt. Mobiles Arbeiten in vielen Bereichen, flexible Arbeitszeitmodelle mit Lebensarbeitszeitkonten und 30 Tage Urlaub plus bankfreie Tage sind nur einige der persönlichen Benefits. Hinzu kommen im Bereich des betrieblichen Gesundheitsmanagements viele Angebote zur Gesundheitsförderung, Betriebs-sportgruppen sowie Vorsorgeuntersuchungen, Kurse und



Vorträge. Der Finanzsektor ist ein sehr dynamisches Arbeitsfeld – deshalb wird großer Wert auf die individuelle Weiterbildung und persönliche Entwicklung aller Mitarbeitenden gelegt. Ob Duales Studium, Hospitations- und Entwicklungsprogramme oder die Angebote der hauseigenen Bildungsakademie – hier können alle Mitarbeitenden ihre Stärken entdecken und gezielt ausbauen. Und damit Mobilität und Kommunikation perfekt funktionieren, gibt es auch noch ein Job-Rad-Leasing und ein Handy-Leasing!



HIER SPRINGT DER FUNKE ÜBER!

..... FunkenSprüher 

Sprühende Ideen aus der Vulkaneifel. Die Kreissparkasse Vulkaneifel, die Volksbank RheinAhrEifel eG, die Volksbank Eifel eG und die Wirtschaftsförderungsgesellschaft Vulkaneifel verleihen den Abschlussarbeitenpreis „FunkenSprüher“. Einmal im Jahr werden schulische und studentische Arbeiten ausgezeichnet, die sich mit dem Landkreis Vulkaneifel beschäftigen oder deren Ergebnisse einem Unternehmen oder einer Institution aus der Region zu Gute kommen – Arbeiten, bei denen der Funke in die Vulkaneifel überspringt. Eingereicht werden können Facharbeiten, Semester-, Bachelor-, Master- und Examensarbeiten sowie Dissertationen, die sich mit Themen aus Branchen der Wirtschaft (z.B. Industrie, Handel, Handwerk, Tourismus) beschäftigen und deren Ergebnisse einen Mehrwert für die regionale Wirtschaft im Landkreis Vulkaneifel bedeuten.

Diese Chance sollte man sich nicht entgehen lassen: Eine Einreichung ist jederzeit möglich – der nächste Stichtag ist der 31. Mai 2023. Bei den schulischen und studentischen Einreichungen darf die Arbeit am Tag der Einreichung nicht älter als 12 Monate sein. Eine fachkundige Jury entscheidet dann über die Arbeiten mit dem größten Nutzen für die Region. Die jeweils drei besten Einreichungen werden mit Geldpreisen belohnt. Die prämierten Arbeiten werden zudem im Rahmen einer Veranstaltung der Öffentlichkeit vorgestellt. Oft ist das Verfassen einer hervorragenden Fach- oder Abschlussarbeit der Einstieg in die Karriere bei einem Unternehmen in der Region.

Viele Grüße,
Judith Klassmann-Laux



Judith Klassmann-Laux
Geschäftsführerin der WFG
Vulkaneifel mbH

TMG DAUN: VIEL MEHR ALS NUR LERNEN!



Ganztagschule als Ort des Lebens: Das Thomas-Morus-Gymnasium in Daun ist eines von aktuell 20 Gymnasien mit 8-jährigem Bildungsgang in Rheinland-Pfalz. Als solches „G8-Gymnasium“ ist es eine Ganztagschule – das heißt, dass man im Unterricht und darüber hinaus viel Zeit miteinander verbringt und man sich deshalb sehr gut kennenlernen kann. Im Rahmen des Förder- und Forderunterrichts werden Begabungen ganz individuell gefördert und Lücken direkt erkannt. Das Thomas-Morus-Gymnasium Daun ist deshalb viel mehr als eine Schule im traditionellen Verständnis. Es ist ein Ort des Lebens und der Persönlichkeitsentwicklung. Hier wird nicht nur gemeinsam gelernt – vielmehr bietet die Ganztagschule Zeit, um gemeinsam zu essen, zu spielen, Sport auszuüben und in Arbeitsgemeinschaften die Kre-

aktivität der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Der Schultag ist dementsprechend rhythmisiert gestaltet. Das heißt, dass sich Phasen von Unterricht, Lernzeiten und Arbeitsgemeinschaften abwechseln. Ausgedehnte Pausenzeiten bieten neben einer gesunden und leckeren Mahlzeit Raum für Entspannung und Spiel.

Spannendes Lernen außerhalb der Schule: Im Rahmen des Themenfeldes Landwirtschaft besuchen die Schülerinnen und Schüler in der 5. Klasse den Vulkanhof in Gillenfeld als außerschulischen Lernort. Nachdem man sich im Unterricht mit der Frage „Woher kommen eigentlich unsere Lebensmittel?“ und Aspekten wie „Massentierhaltung“ und „Öko-Landwirtschaft“ befasst hat, erleben alle hier hautnah den Weg von der Ziegenmilch über die Käseherstellung bis hin zum Verkauf.




MODERNISIERTE AUSBILDUNGSBERUFE IN DER GASTRONOMIE!

Angepasste Ausbildungsinhalte. „Ausbildungsberufe müssen mit der Zeit gehen. Daher werden in regelmäßigen Abständen neue Ausbildungsordnungen erstellt und die vorhandenen überarbeitet. Das Ergebnis sind neue und modernisierte Ausbildungsberufe, die den aktuellen Anforderungen von Wirtschaft, Politik und Gesellschaft entsprechen,“ so Petra Scholz, Ausbildungsberaterin bei der IHK Trier. Vor allem im Bereich der Gastronomie und Hotellerie wurden zuletzt im Sommer 2022 Berufe novelliert. Als neuer zweijähriger Beruf wird die **Fachkraft Küche** eingeführt. Jugendliche können somit zunächst im zweijährigen Beruf starten und später gemeinsam mit dem Betrieb entscheiden, ob im dritten Jahr zum **Koch/zur Köchin** aufgesattelt werden soll. Künftig wird es ferner die Option einer bundesweiten **Zusatzqualifikation zur Vertiefung für vegetarische und vegane Küche** geben. Der zweijährige Ausbildungsberuf **Fachkraft für Gastronomie** wird in Zukunft mit den Schwerpunkten Systemgastronomie und Restaurant-

service ausgebildet. Unabhängig vom Schwerpunkt können alle Fachkräfte für Gastronomie im Anschluss an die abgeschlossene Berufsausbildung noch das dritte Ausbildungsjahr **zum/zur Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie** oder zum/zur **Fachmann/-frau für Systemgastronomie** absolvieren. Künftig wird es auch eine bundesweite **Zusatzqualifikation Bar und Wein** geben. Die zielgruppenorientierte Vermarktung von Dienstleistungen und Angeboten sowie eine qualitätsorientierte Gästebetreuung sind typische Handlungsfelder der **Hotelfachleute** und der **Kaufleute für Hotelmanagement**. Die Ausbildungsinhalte sind künftig kaufmännischer ausgerichtet und fokussieren u.a. auf die Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs, die Durchführung von Veranstaltungen und das Arbeiten im F&B-Bereich.

Qualifizierte Fachkräfte von morgen: Diese modernisierten Berufsbilder sind von gesellschaftlicher und

wirtschaftlicher Bedeutung und bewegen sich in einem vielfältigen Spektrum von Betrieben. Unterschiedliche Betriebskonzepte und Organisationsstrukturen erfordern von den Fachkräften ein hohes Maß an Flexibilität, interkultureller Kommunikationsfähigkeit, Organisationstalent, Zukunftsorientierung sowie ein Grundverständnis für unternehmerisches Handeln. Im Mittelpunkt der beruflichen Handlungsfähigkeit stehen weiterhin die Gästeorientierung und die Gästezufriedenheit. Mit Blick auf die wachsende Bedeutung kommunikativer Kompetenzen und ressourcenschonendem Arbeiten wurden die neuen Berufsbildpositionen „Anleitung und Führung von Mitarbeitenden“, „digitalisierte Arbeitswelt“ sowie „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ in allen dreijährigen Berufen aufgenommen.



Petra Scholz
Ausbildungsberaterin IHK Trier

DIE 10 BELIEBTESTEN AUSBILDUNGS- BERUFE IN RHEINLAND-PFALZ 2021

1. Kaufmann/-frau für Büromanagement
2. Kraftfahrzeugmechatiker/-in
3. Verkäufer/-in
4. Medizinische/-r Fachangestellte/-r
5. Anlagenmechaniker/-in für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik
6. Elektroniker/-in
7. Industriekaufmann/-frau
8. Kaufmann/-frau im Einzelhandel
9. Fachinformatiker/-in
10. Zahnmedizinische/-r Fachangestellte/-r

Quelle: bibb.de/de/141925.php

EIFEL-
ZAHLEN

KLUG & KORREKT

KRANKENVERSICHERN



EIFEL-
TIPPS

Sobald die Berufsausbildung beginnt, ist man nicht länger in der Familienversicherung der Eltern sondern automatisch in der Gesetzlichen Krankenversicherung pflichtversichert. Die Krankenkasse kann man frei wählen – das ist wichtig bei der Auswahl:

- **Informationen einholen:** Größere Betriebe haben eigene Krankenkassen mit besonderen Konditionen für ihre Mitarbeiter.
- **Beiträge vergleichen:** Momentan gibt es in Deutschland noch über 100 Krankenkassen. Es lohnt sich, die jeweiligen Beiträge und die unterschiedlichen Zusatzbeiträge zu vergleichen.
- **Zusatzleistungen prüfen:** Mit Prämien für gesundheitsbewusstes Verhalten, zusätzlichen kostenlosen Angeboten und Bonusmodellen werben Krankenkassen um Azubis.
- **Fristen einhalten:** Spätestens innerhalb der ersten 14 Tage der Lehrzeit muss man sich für eine Krankenkasse entscheiden.
- **Rechte kennen:** Nach den ersten 12 Monaten kann man die Mitgliedschaft kündigen und die Krankenkasse wechseln.
- **Grenzen beachten:** Wer weniger als 325 Euro im Monat verdient, muss als Azubi keine Beiträge zur Kranken- und Sozialversicherung zahlen. Das übernimmt der Arbeitgeber zu 100%.

ANSCHREIBEN: DIE CHANCE FÜR DEN ERSTEN EINDRUCK

EIFEL-
BEWER-
BUNGEN

Immer mehr Unternehmen verlangen kein Bewerbungsschreiben mehr – es macht den potenziellen Azubis weniger Mühe und es melden sich mehr Interessenten. Andere legen immer noch Wert darauf, denn sie interessieren das individuelle Profil schon vor dem ersten Kontakt. Wenn es erwünscht ist, dann bietet das Anschreiben daher die Möglichkeit, über den Lebenslauf hinaus persönliche Interessen und Erfahrungen auf den Punkt zu bringen. Damit es gelesen wird und zu einem Bewerbungsgespräch führt, sind diese Punkte entscheidend:

TIPPS FÜR EIN GUTES BEWERBUNGSSCHREIBEN

- **Persönliche Anrede:** Den Ansprechpartner/ Ausbildungsleiter beim Namen nennen.
- **Keine zusammenkopierten Texte.** Der Bezug zum jeweiligen Unternehmen ist wichtig.
- **Keine Romane schreiben.** Eine DIN A4-Seite reicht.
- **Klare Aussagen:** Die Motivation für den angestrebten Beruf muss deutlich werden.
- **Lesbarkeit zählt:** Keine verspielten oder „witzigen“ Schriften wählen.
- **Zeitvorstellungen nennen:** Datum des erstmaligen Ausbildungsbeginns nennen.
- **Keine Rechtschreibfehler:** Lieber noch einmal in Ruhe lesen.
- **Offensiv sein:** Persönliches Kennenlernen in einem Gespräch anbieten.



Der schwierige erste Satz ist gar nicht so schwer. „Hiermit bewerbe ich mich ...“ – so fangen viele Bewerbungsschreiben an. Korrekt, aber voll langweilig. Besser direkt auf den Punkt kommen: „Ihr Unternehmen und mein Berufswunsch als ... passen perfekt zusammen!“ Gut ist auch: „Mit meiner Erfahrung als ... bin ich genau die/der richtig-e Auszubildende für Sie!“

Die Personalverantwortlichen sollen neugierig werden. Wer sich schon mit dem Unternehmen beschäftigt und eine klare Motivation für den Ausbildungsweg hat, hat gute Chancen auf eine Einladung zu einem persönlichen Kennenlernen.

EIFEL-AUSBILDUNGSWEGE

Die EIFEL STARTER-Arbeitgeber der aktuellen Ausgabe bilden aus:

Nett GmbH | Kelberg
www.nett-metallbau.de



- Metallbauer (m/w/d), Fachrichtung Konstruktionstechnik
- Technischer Systemplaner (m/w/d)
- Kaufmann Bürokommunikation (m/w/d)
- Lackierer (m/w/d)

Kucher's Genuss- & Businesshotel
Darscheid
www.kucherslandhotel.de



- Fachkraft (m/w/d) für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Hotelfachmann (m/w/d)
- Koch (m/w/d)

Volksbank RheinAhrEifel eG | Daun
www.voba-rheinahreifel.de



- Bankkaufmann (m/w/d)

EIFEL STARTER

auf Facebook, Instagram & YouTube!

- 📷 www.instagram.com/eifel.starter
- 📘 www.facebook.com/AusbildungEifel
- 📺 www.youtube.com » „EIFEL STARTER“

AUSBILDUNGSMESSEN

IN DER REGION

EIFEL-
TERMINE

02. März 2023 | 17.00-20.00 Uhr
Tag der Berufs- und Studienorientierung
Hochkelberghalle, Am Schwimmbad 5,
53539 Kelberg | bit.ly/3G0PTVQ



10. März 2023 | 10.00-17.00 Uhr
Jobmesse Gerolstein
Rondell Gerolstein, 54568 Gerolstein
www.jobmesse-gerolstein.de



21. & 22. April 2023
azubi- und studentage Koblenz
CGM Arena, Jupp-Gauchel-Str. 10,
56075 Koblenz | www.azubitage.de/koblenz



IMPRESSUM

Herausgeber:
WFG Vulkaneifel mbH
Mainzer Straße 24 | 54550 Daun
Tel.: +49 65 92 / 93 32 00
www.wfg-vulkaneifel.de
Geschäftsführerin: Judith Klassmann-Laux

Layout: Carsten Heescher, Gerolstein, abnuu.de
Text: Klaus Schäfer, Bonn
Fotos + Videos: mindcopter GmbH, Wiesbaum

Druck: Caritas Werkstätten St. Anna, Ulmen
Auflage: 2.200 Stück und E-Mailverteiler

© Stockfotos-MG / stock.adobe.com, © Design Circle / istockphoto.com