

**Werden Sie Mitglied im Verein der Förderer der Hotel- und Touristikfachschule Marburg!**

Bereits durch Ihre kleine jährliche Unterstützung können wir über den Unterricht hinausgehende Projekte, Veranstaltungen, externe Seminare auch in der Berufsausbildung realisieren.

Auf der letzten Seite finden Sie ein **Beitrittsformular**.

DANKE!!!

Käthe-Kollwitz-Schule in Marburg

November 2015

**LernOrtKooperative** der Abteilung  
**Hotellerie/Gastronomie/Nahrungsgewerbe**

**Sehr verehrte Vertreterinnen und Vertreter der ausbildenden Wirtschaft, liebe Ausbilderinnen und Ausbilder,**

Veränderungen machen uns Angst. Angst lähmt.

Veränderungen bergen Chancen in sich. Chancen bedeuten Zukunft.

Auf Sie, verehrte Ausbildungspartner, und auf unsere Auszubildenden, ebenso wie auf uns als Käthe-Kollwitz-Schule sind in den letzten Jahren viele Veränderungen zugekommen.

Hier nenne ich den Sportunterricht für alle Berufsschüler. Erkannt wird er von Azubis inzwischen als sehr gute Chance, zu einem Team zusammen zu wachsen und dadurch leichter zu lernen.

Hier nenne ich den Religionsunterricht für alle Berufsschüler. Wir wissen, dass er eine Chance bietet, die Welt, den Menschen, den Kollegen besser zu verstehen, Begriffe wie „Berufsethos“ mit Inhalt zu füllen.

Hier nenne ich den Lernfeldunterricht. Trotz hoher zeitlicher Belastung der Kolleginnen und Kollegen durch ständige Absprachen im LehrerInnenteam erfahren wir durch ihn die Chance, ganzheitlich, an tatsächlichen beruflichen Fragestellungen orientiert zu unterrichten, zum Lernen zu motivieren.

Nennen möchte ich an dieser Stelle auch die Herausforderung vor der Deutschland, wir alle, ausgelöst durch den Flüchtlingsstrom stehen. Auch hierin sehe ich Chancen in unterschiedlicher Richtung.

Die Annahme dieser Herausforderung macht die Welt ein klein wenig gerechter.

Andere Menschen und ihre Kulturen weiten unseren Blick.

Eine kluge (Bildungs-)Politik wird helfen, dem Arbeitskräftemangel entgegen zu wirken.

Die Lehrerinnen und Lehrer der Käthe-Kollwitz-Schule stellen sich gerne diesen Veränderungen.

Allen unseren dualen Ausbildungspartnern danke ich für das Interesse und für die gute Zusammenarbeit. Ich wünsche Ihnen viel informative Freude beim Lesen von **LOK 13**.

Ihre Monika Hentschel

Abteilungsleiterin der Abteilung Hotellerie/Gastronomie/Nahrungsgewerbe an der KKS

## Auszubildende besuchen Schokoladenmuseum in Köln Azubis des Bäckerhandwerks und des Bäckereifachverkaufs auf süßer Tour



(sb) Am Dienstag, den 14.04.2015, besuchten die Auszubildenden des Bäckerhandwerks und des Bäckereifachverkaufs der Käthe-Kollwitz-Schule Marburg das Schokoladenmuseum in Köln. Begleitet wurden sie von den Lehrkräften Klaus Amend, Sabine Behle und Julia Siebert.

Bevor die Fahrt starten konnte, beschäftigten sich die Auszubildenden im Rahmen des Lernfeldunterrichts intensiv mit Torten. Sie kümmerten sich mittels eines kleinen klasseninternen Wettbewerbs erst theoretisch um die Tortenböden sowie deren Füllungen. Schwerpunkte waren dabei die Zusammensetzung und Verwendung verschiedener Böden und Füllungen. Dazu gehörten z. B. auch Kakaoerzeugnisse wie Schokolade, Kuvertüre und Fettglasur. Danach stellten die Auszubildenden in Kleingruppen eine selbstgewählte Torte her. Diese wurde im Voraus eigenständig geplant und danach auch bewertet.

Im Anschluss konnten die Auszubildenden ihre Kenntnisse über Kakaoerzeugnisse in Bezug auf die Herstellung im Schokoladenmuseum Köln vertiefen. Zuerst nahmen sie an der Führung „Vom Rohkakao bis zum Praliné“ teil. Hier ging es vor allen Dingen um die Gewinnung von Kakao, auch im Hinblick auf den globalen Handel, und die Herstellung von Schokolade. Danach hatten die Auszubildenden die Möglichkeit, Fragen zu stellen, die sie am Tag vor der Fahrt im Unterricht zusammengestellt hatten und die sich während der Führung ergaben. Die selbstständige Erkundung des restlichen Museums rundete den Besuch ab.

In einer abschließenden Reflexionsrunde stellten die Auszubildenden diesen Lernfeldunterricht mit einer praxisnahen Lernsituation und einer Unternehmung außer Haus als sehr gewinnbringend für ihre Arbeit dar.

## Besuch der DVAG mit der 12 ReHo

### Auszubildende erhalten Einblick ins Zentrum für Vermögensberatung



(md) Nach der theoretischen Abschlussprüfung besuchte die 12 ReHo mit ihrer Klassenlehrerin Maria Dieckmann im Juni 2014 das Zentrum für Vermögensberatung in Marburg. Die angehenden Hotelfachfrauen im dritten Ausbildungsjahr erhielten eine Führung durch verschiedene Konferenzräume und konnten sich mit dem neuesten Stand der Technik, zum Beispiel in Videokonferenzräumen, vertraut machen. Ein abschließender Besuch des DVAG-Museums mit interaktiven Stationen

zur Abfrage des Vorwissens und zur weiterführenden Information festigte das zuvor im Unterricht erworbene Wissen über Versicherung, Altersvorsorge und Anlageberatung.

## Possmann-Fahrt 2015

### Grundstufen besuchen Apfelweinhersteller

(kk) Die Grundstufen der Berufsschulklassen Köche, Fleischer und Fleischereifachverkäuferinnen, Bäcker und Bäckereifachverkäuferinnen, Fachkräfte im Gastgewerbe und Fachfrauen und Fachmänner für Systemgastronomie hatten in diesem Sommer die Möglichkeit, einen Einblick in die Herstellung von Apfelwein zu bekommen. Sie besuchten die Traditionskelterei Possmann in Frankfurt, wo nach einem ausführlichen Rundgang mit Erläuterungen das Produkt in all seinen Facetten verkostet wurde.





## Weinfahrt 2015

### 2. Lehrjahr entdeckt die Wahrheit des Weines



(kk) Alkaios von Lesbos sagte einmal „Im Wein liegt die Wahrheit“. Welche Wahrheiten im Wein liegen, konnten die Auszubildenden der Käthe-Kollwitz-Schule Marburg auf der diesjährigen Weinfahrt 2015 entdecken. Zum Einstieg bekamen die Berufsschulklassen im 2. Ausbildungsjahr Koch, Hotel- und Restaurantfachkräfte, Fachfrauen und Fachmänner für Systemgastronomie und Fachkräfte im Gastgewerbe die Sektherstellung von der Sektkellerei Henkell anschaulich dargestellt und mit

einer Verkostung abgerundet. Anschließend ging es zum Weingut Corvers-Kauter in Oestrich-Winkel, das sich dem nachhaltigen Weinanbau verschrieben hat. Um alle Wahrheiten erkunden zu können, begann unsere Führung in den Weinbergen, wo auch die ersten Verkostungen stattfanden. Bei blauem Himmel und angenehmen Temperaturen erläuterte Herr Kauter persönlich den ökologischen Weinanbau. Die Führung endete im hauseigenen Weinkeller, wo Herr Kauter abschließend auf die verschiedenen Rieslingweine einging und deren Eigenschaften ausführlich erklärte. Beladen mit vielen Wahrheiten ging es am späten Nachmittag wieder Richtung Marburg.

## 6. Teamcup der Systemgastronomie 2015

### „Systemer-Exkursion“ zur Internorga und nach Elmshorn

(sb, bw) Vom 13.3.-15.3.2015 nahmen Auszubildende der Systemgastronomie der KKS Marburg an einer Exkursion nach Hamburg zur Internorga und nach Elmshorn zum Teamcup der Systemgastronomie teil. Begleitet wurden sie von den Lehrkräften Sabine Behle und Bianca Weirich.

Die Fähigkeit im Team zu arbeiten ist eine der Grundkompetenzen für Fachleute der Systemgastronomie. Diesen Gedanken greift dieser Berufswettkampf auf, in dem alle Teilnehmer in kleinen 4er-Teams zusammenarbeiten und nur diese Teams gegeneinander antreten. (bitte wenden)



Am Teamcup nahmen 100 Auszubildende zum Fachmann bzw. zur Fachfrau für Systemgastronomie aus Deutschland und Österreich teil. Die Teams waren gemischt, d.h. Auszubildende verschiedener Ausbildungsjahre bzw. verschiedener Unternehmen arbeiteten gemeinsam. Somit dient dieser Berufswettbewerb auch dem Blick über den Tellerrand und stellt eine optimale Prüfungsvorbereitung dar. Frau Behle und Frau Weirich waren Teil der Jury, die sich aus Ausbilderinnen und Ausbildern sowie Berufsschullehrkräften zusammensetzt.

Auftakt für den Teamcup war Freitag, der 13.3.2015, und stand im Zeichen der Weiterbildung. Gemeinsam mit anderen Auszubildenden, Ausbilderinnen/Ausbildern und Lehrkräften machte sich die KKS-Gruppe im Rahmen eines Hamburg - Stadtrundgangs mit neuen Gastronomiekonzepten vertraut und nahm an einer Teeschulung teil.



Am Samstag, dem 14.3.2015, fiel dann der Startschuss für den 6. Teamcup in der Beruflichen Schule Elmshorn. Eröffnet wurde die Veranstaltung mit Grußworten des Präsidenten vom Bundesverband der Systemgastronomie Herrn Wolfgang Göbel. Im Anschluss daran sollten sich die Teams in die Rolle eines Besitzers der fiktiven systemgastronomischen Kette „Hot Dog Place“ mit 17 Restaurants hineinversetzen. Die Auszubildenden wurden aufgefordert, ein

passendes Produkt neu zu entwickeln, einzuführen und einen ersten Storetest durchzuführen. Marketingmaßnahmen waren genauso zu beachten wie gesetzliche Vorgaben oder Preiskalkulationen. Ein Theorietest, bestehend aus 50 Fragen aus allen schulischen und betrieblichen Fachgebieten, rundete den Wettkampftag ab. Die abendliche Abschlussveranstaltung ermöglichte regen Austausch zwischen den Auszubildenden, Ausbilderinnen und Ausbildern sowie Lehrkräften.



Am Sonntag, dem 15.3.2015, stand ein Besuch der Internorga auf dem Programm. Im Rahmen dieser Leitmesse für den Außer-Hausmarkt konnte sich die Gruppe der KKS ausführlich über die Vielfalt neuer Produkte sowie innovativer Konzepte informieren und diverse informative Gespräche führen.

Müde, erschöpft, aber äußerst zufrieden ob der vielen positiven Eindrücke trat die Gruppe am Sonntagabend die Rückreise an. Der schönste Lohn war für die Lehrkräfte die Bestätigung der Auszubildenden mit der Systemgastronomie die richtige Branche gewählt zu haben.



## Fachkräfte sollen im Landkreis bleiben

### Freisprechungsfeier des Gastgewerbes in der Käthe – Kollwitz – Schule Marburg



*33 Absolventen der Sommer-Gastronomieprüfung wurden als zukünftige, wichtige Fachkräfte in der Hotel- und Touristikfachschule an der Käthe-Kollwitz-Schule Marburg in ihr Berufsleben entlassen. (Foto: Privat)*

(ar) Am 15. Juli 2015 fand im Lehrrestaurant der Käthe – Kollwitz – Schule Marburg die Freisprechungsfeier der erfolgreichen Prüflinge der IHK-Abschlussprüfung im Bereich der Gastronomie statt. Neben den Prüflingen, ihren Eltern und Vertretern der ausbildenden Betriebe sowie der Käthe-Kollwitz-Schule nahmen auch Vertreter des Landkreises, des Hotel- und Gaststättenverbandes, der Industrie- und Handelskammer Kassel-Marburg, der Marburg Tourismus und Marketing GmbH, der Tour GmbH Marburg-Biedenkopf sowie der Agentur für Arbeit teil.

Der Erste Kreisbeigeordnete Herr Zachow verabschiedete die neuen ausgelernten Köche, Hotel- und Restaurantfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe, Fachleute für Systemgastronomie und Fachpraktiker/-innen Hauswirtschaft in ihr Berufsleben mit Hinblick auf den zunehmenden Fachkräfte-Mangel, insbesondere in der Gastronomie. „Wir wünschen uns, dass Sie hier im Landkreis bleiben, denn wir brauchen Sie als Fachkräfte, zukünftige Führungskräfte und Existenzgründer.“

Als Prüfungsbeste wurden zudem besonders geehrt: Felix Kramer (Koch, Waggonhalle Verwaltungs GmbH), Sarah Adolph (Hotelfachfrau, Flair-Hotel Zum Stern, Ober-Aula) und Sarah Lucas (Fachkraft im Gastgewerbe, Waldgasthaus Christenberg).

## Weiterbildungsangebot der KKS

Der Besuch der **Hotel- und Touristikfachschule** Marburg -

eine Möglichkeit der Motivation für eine  
**Berufsausbildung in Hotellerie und Gastronomie**

Nach der Berufsausbildung Weiterbildung zu

### Staatlich geprüfter **Betriebswirtin** Staatlich geprüftem **Betriebswirt**

*Ein Meilenstein auf  
dem Weg zum Erfolg!*



Voraussetzung ist ...

eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe, im  
Tourismus sowie verwandtem Beruf  
**und**  
ein Abschlusszeugnis der Berufsschule  
**und**  
mindestens 1 Jahr Berufspraxis nach der Ausbildung.

Die Hotel und Touristikfachschule an der Käthe-Kollwitz-Schule

- bietet über 25 Jahre Erfahrung in professionellem Unterricht zur Weiterbildung,
- vermittelt unter betriebswirtschaftlicher Schwerpunktsetzung Qualifikationen für Managementaufgaben in Gastronomie und Tourismus,
- fordert, Gästeorientierung mit betriebswirtschaftlichem Denken und Handeln zu verbinden,
- ermöglicht das Ablegen der Ausbildereignungsprüfung,
- befähigt, Führungsaufgaben zu übernehmen.

# Olympiade der Köche vom 22.-25.10.2016

## Schon jetzt Termin für das Highlight der Branche vormerken!

### **Tradition seit über hundert Jahren**



(ab) Vom 22.-25.10.2016 (Herbstferien in Hessen) findet in Erfurt wieder die „Olympiade der Köche“ statt. Damit ist die thüringische Landeshauptstadt zum fünften Mal in Folge die Austragungsstätte der internationalen Kochkunstausstellung (IKA). Ausrichter ist der Verband der Köche Deutschlands e.V. (kurz: VKD), in dem über 12.000 Köche organisiert sind. Über hundert Jahre wurde die IKA in Frankfurt ausgetragen. Seit dem Jahr 2000 treten nun die besten aller internationalen Spitzenköche alle vier Jahre in Erfurt

gegeneinander an. Die Nationalmannschaften der Länder kämpfen in verschiedenen Wettbewerben um Gold-, Silber- und Bronzemedailles.

### **Ein Mekka für Köche und Köchinnen**

„Warme Küche in vollendeter Form, Schupplatten, Kunstwerke aus Schokolade, Butter, Zucker, Marzipan und aus vielen anderen Lebensmitteln beeindruckten die Besucher jedes Mal aufs Neue. Die Olympiade der Köche ist weltweit der älteste, größte und prestigeträchtigste Berufswettbewerb für Köche und Pâtisseries und ein MUSS für jeden engagierten Koch oder Azubi. Auch viele Sterneköche finden sich regelmäßig ein und holen sich Anregungen“, resümiert Andreas Buß, Vorstand im VKD.

### **IKA hatte 2012 über 24.000 begeisterte Besucher aus 36 Ländern**

"Gerade unsere ausländischen Teilnehmer sind begeistert von Erfurt! Es gibt tolle Gastronomie und Hotellerie. Man ist hier ausgesprochen offen für Tourismus", erklärt Felizitas Laun vom Köcheverband die erneute Entscheidung für die Landeshauptstadt.

### **Auch Marburger Köcheverein involviert**

Eine Abordnung der Marburger Köche rund um die Vorsitzenden Michael Faulhaber, Philipp Starker und Ulrich Hahn wird bei der Organisation und Durchführung der internationalen Wettkämpfe in verschiedenen Funktionen dabei sein. „Schön, wenn viele Marburger Kollegen und Azubis diese tolle Gelegenheit nutzen, sich fortzubilden und inspirieren zu lassen“, so die drei Küchenmeister.

### **Die Koch-Olympiade im Überblick**

- Am letzten Wettstreit 2012 beteiligten sich rund 2000 Köche aus 54 Ländern.
- Die Nationalmannschaften, Jugendauswahlteams und Militär-Nationalmannschaften reisten von fünf Kontinenten eigens für die Ausscheidung in der Thüringer Landeshauptstadt an.
- **Täglich** wurden durch die Köche an den Wettkampftagen rund 1700 Menüs frisch zubereitet und den Gästen serviert. Dabei haben Sie 20.000 Eier, 1000 Kilogramm Fleisch, 1200 Kilogramm Fisch, 700 Kilogramm Kartoffeln und 4600 Kilogramm Gemüse verkocht.
- Die IKA/Olympiade der Köche ist eine Plattform für kulinarische Wettbewerbe und ein Branchentreff, dessen Premiere bereits im Jahr 1900 stattfand.

Weitere Informationen findet man ab sofort und jeweils aktuell unter:

[www.vkd.com](http://www.vkd.com)

<http://www.inoga.de>

[www.olympiade-der-koeche.com](http://www.olympiade-der-koeche.com)



## Attraktives Angebot und freundlicher Service, aber wenig Informationen in englischer Sprache und viele ungenutzte Innovationsmöglichkeiten

Das ist – in aller Kürze – das Fazit der Studierenden der Käthe-Kollwitz-Schule und ihrer amerikanischen und nord-irischen Gäste, die gemeinsam touristische Angebote in Marburg und Umgebung testeten.



(us) Innovative Dienstleistungsstrategien (Customer Service Innovation) war das Thema des diesjährigen trinationalen Seminars „CSI Marburg“. Diese Veranstaltung findet seit 15 Jahren jährlich im Wechsel zwischen Marburg, Nordirland

positive Aspekte herauszustellen und Verbesserungsvorschläge zu machen. In den meisten Fällen waren die getesteten Betriebe jedoch „eingeweiht“ und die Verantwortlichen



und Wisconsin statt. Im Mittelpunkt des jeweils rund 7-tägigen Seminars stehen praktische Betriebserkundungen zu bestimmten thematischen Schwerpunkten.

standen zu Gesprächen mit den Studierenden zur Verfügung.

Für die Gäste ermöglicht dies neue Perspektiven, den Vergleich der eigenen Konzepte mit Philosophie und Arbeitsweisen von Privatpersonen und Geschäftsleuten aus anderen



Diese hatten viel Freude am Ausprobieren der Angebote und trafen dabei bis auf wenige Ausnahmen auf kompetente, geduldige, hilfsbereite und der englischen Sprache mächtige Ansprechpartner/innen, die sich viel Zeit

Ländern. Die Gastgeber werden durch das Seminar dazu angeregt, sich intensiver mit den heimischen Angeboten zu beschäftigen und erleben eine neue Sicht auf scheinbar Vertrautes.

Dieses Mal ging es darum, im Stil eines „mystery check“ die Servicekette *Inspiration/Information – Entscheidung/ Buchung – Vorfreude/ Vorbereitung – Erlebnis – Nachbereitung* an konkreten Angeboten zu untersuchen, die jeweiligen Kundenerwartungen mit der Realität zu vergleichen,



nahmen, alle Fragen zu beantworten.

Gleichzeitig stellten die Studierenden aber fest, dass im Gegensatz zur Tourismus Marketing GmbH Marburg die meisten Betriebe, z.B. auf ihren Internetseiten, keine fremdsprachigen Informationen anbieten, und auch englische Speisekarten in Marburg und Umgebung Mangelware sind. Auch die Beschilderung lässt in manchen Fällen zu wünschen übrig und erschwert es auswärtigen Gästen sich zurechtzufinden.

Als junge Leute, die in der digitalen Welt daheim sind, hatten die Seminarteilnehmer/innen viele interessante Ideen; so könnte man z.B. im „Kletterwald“ in einige der Helme Kameras einbauen, so dass jede/r am Ende sein individuelles Kletterparkerlebnis zur Erinnerung mit nach Hause nehmen kann; oder man könnte im Seepark digitale Armbänder einführen, die es u.a. den Wakeboardern ermöglichen, ihre Leistungen direkt zu vergleichen.



Die Präsentationen der international gemischten Gruppen in englischer Sprache fanden in der Waggonhalle statt. Sie waren professionell,



informativ, anschaulich gestaltet und enthielten Vorschläge, die für die heimischen



Leistungsträger durchaus interessant sein könnten.

Konkret wurden folgende Angebote erkundet:

1. Mit der Schlossbahn zum Schloss – Kasemattenführung – Restaurant Bückingsgarten
2. Mit dem von „Velociped“ gemieteten Fahrrad zum Seepark Niederweimar – Wakeboarden – Mittagessen im Restaurant des Seeparks
3. Mit dem Zug nach Niederwalgern, Kanutour mit „Lahntours“, Mittagessen am Rastplatz Odenhausen
4. Mit dem PKW zur „Dammühle“ – Klettern im „Kletterwald Marburg“ – Picknick dort
5. Mit dem von „Velociped“ gemieteten Fahrrad zur „Brücker Mühle“ – mit dem Zug von Kirchhain zurück nach Marburg
6. Marburg erleben mit Handicap - mit Rollstuhl und Augenmaske durch Marburg: Café Vetter – Oberstadt und Elisabethkirche - Beratung bei der MTM – Kunstaussstellung „Klangwelten“ in der Kunsthalle – ein Salat im „Salädchen“



Wir bedanken uns recht herzlich bei allen, die dieses Projekt unterstützt haben!

Mehr Infos: <http://bit.ly/1ednXyC>

Ansprechpartnerin ist Ulrike Simon  
u.simon@kks-marburg.de

**Übrigens:** Wir freuen uns sehr über die überaus positive Teilnehmer-Resonanz für unser Trinationales Seminar zum gleichen Thema in Nordirland vom 10. – 20.3.2016. Vielen Dank an Sie als Arbeitgeber/innen, dass Sie Ihren Azubis die Teilnahme ermöglichen.

## Schau nicht weg

### Organisation „ECPAT“ besucht die 11ReHo der Käthe-Kollwitz Schule Marburg



(ar) Das internationale Bündnis ECPAT (End Child Prostitution, Pornography and Trafficking of Children for Sexual Purposes) organisiert sich gegen sexuelle Ausbeutung von Kindern weltweit. Aus diesem Anlass führte Frau Kerstin Dahmen mit der Klasse 11REHO der Käthe-Kollwitz Schule Marburg im Rahmen des Klassenlehrerinnenunterrichts bei Frau Rey am 5. März 2015 eine sechsstündige Schulung durch.

Sie berichtete über Kinderrechte, sexuelle Ausbeutung in der Reisebranche, Täterprofile, besonders gefährdete Kinder und als „Hot Spots“ geltende Sextourismusziele.

Außerdem erarbeitete die Klasse in Gruppenarbeit verschiedene Vorgehensweisen in einschlägigen Situationen, z.B. wie eine Handlungsweise als Angestellter

im Hotel wäre, wenn ein Gast an der Rezeption explizit nach einem Bordell „mit besonders jungen Mädchen“ fragt.

Anschließend wurden zwei eindrucksvolle Kurzfilme gezeigt, die mit versteckter Kamera in betroffenen Gebieten (Mädchen in Kambodscha und „Beach Boys“ in Sri Lanka) aufgenommen wurden.

Verschiedene Hotels und Betriebe weltweit haben mittlerweile bereits einen Verhaltenskodex ([www.thecode.org](http://www.thecode.org)) unterzeichnet und zeigen keine Toleranz gegenüber sexueller Gefährdung und Ausbeutung von Kindern.

Dieses Seminar sensibilisierte alle Teilnehmer für das spätere Berufsleben im Hotel- und Tourismusgewerbe.

Wer mehr über das Thema „Kinder – Sex – Tourismus“ erfahren möchte, kann einen kostenlosen E-Learning-Kurs unter [www.childprotection-tourism.org](http://www.childprotection-tourism.org) absolvieren.

Wir als Klassengemeinschaft zeigten uns sehr beeindruckt von dieser Schulung und danken Frau Dahmen für ihr Engagement.

---

**Danke** für Ihr Interesse sagt das LOK-Team: Birgit von Barga (bb), Sabine Behle (sb), Andreas Buß (ab), Egon Ernesti (ee), Maria Dieckmann (md), Monika Hentschel (mh), Myriam Hövel (myh), Kerstin Kiele (kk) Britta Koch (bk), Martina Merz (mm), Kristina Reissner (kr), Astrid Rey (ar), Ulrike Simon (us), Mirjam Wege (mw), Bianca Weirich (bw)

---





## Förderverein der Hotel- und Touristikfachschule Marburg e. V.

Aus- und Weiterbildung  
im Bereich  
Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft  
an der  
Käthe-Kollwitz-Schule

### Beitrittserklärung

Georg-Voigt-Straße 2  
35039 Marburg

Tel.: 049 (0) 64 21 / 68 58 50  
Fax.: 049 (0) 64 21 / 68 58 5 – 117  
eMail: [kks@marburg-schulen.de](mailto:kks@marburg-schulen.de)  
Internet: <http://www.kks-marburg.de>

Gerne trete ich in den  
„**Verein der Förderer der Hotel- und Touristikfachschule Marburg e.V.**“ ein.

Ich ermächtige den o.g. Verein den Jahresmitgliedsbeitrag in Höhe von 33 Euro oder \_\_\_\_\_ € (höherer Betrag) mittels SEPA-Lastschrift von dem u.g. Konto einzuziehen und die dafür notwendigen Daten zu speichern

Die Mitgliedsbeiträge für die kommenden Jahre werden jeweils im Juni des Jahres eingezogen.

Bankverbindung: \_\_\_\_\_

Bankleitzahl: \_\_\_\_\_ Konto-Nr.: \_\_\_\_\_

Firma/Betrieb: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ: \_\_\_\_\_

Wohnort: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Ort/Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_