

**Geprüfter Fachmann für Betriebsführung**

Die Absolventen der Fortbildungsprüfung „Geprüfte/r Fachmann/-frau für kaufmännische Betriebsführung nach der Handwerksordnung“ besitzen fundierte betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse im kaufmännischen Bereich sowie im Bereich des Rechts. Sie sind zur Übernahme von Führungsaufgaben im Betrieb befähigt. Zu den Inhalten gehören unter anderem die Entwicklung von Strategien zur Unternehmensführung, die Beurteilung der Wettbewerbsfähigkeit von Betrieben sowie die Vorbereitung von Gründungs- und Übernahmeaktivitäten.

Teilzeitseminar: 4. September bis 8. Juni 2018 (320 Unterrichtsstunden), montags, dienstags und donnerstags von 17.15 bis 20.30 Uhr.

Vollzeitseminar: 4. September bis 17. November, montags bis freitags, 8.30 bis 15.30 Uhr.

Kosten: 1690 Euro plus 420 Euro Prüfungsgebühr

Voraussetzungen: Eine erfolgreich abgelegte Gesellen- oder Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen Ausbildungsberuf oder eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung in einem zweijährigen Ausbildungsberuf und eine zweijährige Berufspraxis.

Abschluss: Prüfung. Bei erfolgreich abgelegter Prüfung kann eine Befreiung vom Teil III der Meisterprüfung erfolgen.

Anmeldung bei Stefanie Schmitz, Tel. 398-338

Rechtliche Grundlage für Sachverständige

Wer Sachverständiger für das Handwerk werden will, braucht neben hervorragender Kenntnisse in seinem ureigenen Metier auch fundierte rechtliche Grundlagen. Genau diese vermittelt ein insgesamt 22-stündiger Lehrgang bei der HwK Koblenz, der am Freitag, 3. November, von 15 bis 20 Uhr beginnt und auch am Samstag, 4. November, sowie am Samstag, 11. November läuft (Unterricht jeweils von 8 bis 16 Uhr).

Kosten: 490 Euro. In der Lehrgangsgebühr sind Kosten für die Verpflegung an beiden Samstagen enthalten.

Anmeldung bei Stefanie Schmitz, Tel. 398-338, stefanie.schmitz@hwk-koblenz.de

Fachliche Auskünfte: Rechtsberatung der HwK Koblenz. Ansprechpartner ist Dieter Ehrmann, Tel. 0261/398-202, dieter.ehrmann@hwk-koblenz.de.

Geprüfter Betriebswirt (HwO)

Die Fortbildung „Geprüfte/r Betriebswirt/in (HwO)“ richtet sich an Teilnehmer aus Handwerk, Einzelhandel, Industrie und Verwaltung. Sie bearbeiten wesentliche Themen, die für den Erfolg in der Unternehmensführung entscheidend sind.

Voraussetzungen: Erfolgreich abgeschlossene Meisterprüfung, Techniker- oder Hochschulabschluss, andere anerkannte Fortbildungsabschlüsse und mindestens einjährige Berufspraxis.

Termine: Der nächste, insgesamt 590-stündige Teilzeitlehrgang (immer montags und mittwochs von 17.30 bis 20 Uhr) beginnt am 18. September, ein Vollzeitlehrgang (montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr) beginnt am 4. Oktober.

Kosten: 4590 Euro plus 420 Euro Prüfungsgebühr. Eine Förderung nach Aufstiegs-BAFöG ist möglich.

Anmeldung bei Stefanie Schmitz, Tel. 398-338, stefanie.schmitz@hwk-koblenz.de

Eine Akademie fürs Ehrenamt

WEITERBILDUNG: HwK Koblenz stärkt Engagement ehrenamtlich Aktiver und richtet Bildungs- und Informationsplattform ein

Die umfangreichen Erfahrungen des Ehrenamts nutzen und zugleich die Aktiven mit Weiterbildungsangeboten und Seminaren zu aktuellen Themen in ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit unterstützen – so lässt sich die Idee der neu gegründeten Ehrenamtsakademie der Handwerkskammer (HwK) Koblenz zusammenfassen. Jetzt ist der Startschuss für diese neue Plattform gefallen, die neben Informations- und Bildungsangeboten auch den persönlichen Austausch untereinander stärken soll.

„Wie wichtig das Ehrenamt für das Handwerk in Aus- und Weiterbildung, bei der Qualifizierung unserer Meister ist, macht ein Blick in die zahlreichen Ausschüsse und ganz unterschiedlichen Bereiche des Handwerks deutlich. Würde dieses Engagement fehlen, wäre Handwerk in seiner heutigen Form unvorstellbar“, so HwK-Präsident Kurt Krautscheid. Und Hauptgeschäftsführer Alexander Baden ergänzt: „Wir geben gerne etwas zurück und sehen die Ehrenamtsakademie als ideale Möglichkeit, die Aktiven zu unterstützen – von der Vermittlung technologischer Neuerungen und Entwicklungen bis zur Einbindung des jungen Ehrenamtes in gewachsene Strukturen.“

Online können sich Interessierte über die Start-Angebote informieren und sich kostenfrei anmelden. Im Herbst bietet die HwK-Ehrenamtsakademie dann die ersten Seminare zu den Themenfeldern Digitalisierung in der Berufsbildung sowie Informationsveranstaltungen an speziell für die Prüfungsausschüsse der Gesellen-, Fortbildungs- und Meisterprüfung. Ein ganztägiges Kommunikationsseminar rundet das Angebot zum Thema Prüfungen ab. „Unser Bestreben ist es, die Angebote der Ehrenamtsakademie stetig auszubauen und an Bedürf-



Ehrenamtliches Engagement hat im Handwerk einen festen Platz (im Bild Mitglieder der HwK-Vollversammlung). Für die Stärkung und Unterstützung ehrenamtlicher Tätigkeit hat die HwK jetzt eine Ehrenamtsakademie gegründet.

nisse des Handwerks und Wünsche des Ehrenamts zu berücksichtigen. Dabei liegt uns der Nachwuchs im Ehrenamt besonders am Herzen. Fragen, wie wir gemeinsam das Ehrenamt stärker und für Jungmeister attraktiv gestalten können, bewegen uns genauso wie die Bereitstellung zeitgemäßer Bildungsangebote“, fasst die HwK-Spitze

zusammen. Sie freut sich auf die Zusammenarbeit mit dem Ehrenamt, „das natürlich herzlich eingeladen ist, unsere Ideen zu begleiten und bei der weiteren Gestaltung der Akademie mitzuwirken. Das ist ein lebendiger und flexibler Prozess, von dem alle profitieren können – Schüler in der Berufsfindung, Lehrlinge in Ausbildung wie

auch die Mitarbeiter in den Handwerksbetrieben und deren Führung“.

Im Internet informiert die HwK unter hwk-koblenz.de/ehrenamtsakademie. Auskünfte über die Leistungen der neuen Akademie gibt Ulrich Meinhard, Tel. 0261/ 398-305, ulrich.meinhard@hwk-koblenz.de



Die „frischgebackenen“ Gesellinnen und Gesellen im Nahrungsmittelhandwerk trafen sich zum Fototermin

Zeugnisse an junge Genuss-Experten im Nahrungsmittelhandwerk überreicht

ABSCHLUSS: 184 Lehrlinge sind jetzt Gesellen – Festredner machen Mut zur Selbstständigkeit

Sie sorgen für knusprige Brötchen am Sonntagmorgen, leckere Fleischwurst oder ein gelungenes Kuchenschlemmen mit der Freundin im Café. Menschen glücklich zu machen, das ist ein Anspruch des Lebensmittelhandwerks. Rund um die Produktion und den Verkauf der vielen kulinarischen Genüsse gibt es jetzt Berufsnachwuchs. Insgesamt 184 frischgebackene Gesellinnen und Gesellen im Lebensmittelhandwerk konnten jetzt im Zentrum für Ernährung und Gesundheit (ZEG) der Handwerkskammer (HwK) Koblenz stolz ihre Zeugnisse entgegennehmen.

12 Bäcker, 113 Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei, eine Fachpraktikerin für Fachverkauf im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei, sieben Fleischer, 27 Fachverkäufer, Fleischeri, 19 Konditoren und fünf Fachverkäufer Konditorei, wurden im Rahmen einer Feierstunde freigesprochen und aus der Lehrzeit in den Gesellenstand verabschiedet. „Un-

ser Land benötigt junge Existenzgründer“, gratulierte Kurt Krautscheid, Präsident der HwK Koblenz, den Neuen und machte ihnen Mut zur Selbstständigkeit: „Vertrauen Sie Ihren Fähigkeiten und machen Sie das Beste aus sich.“

Karlheinz Gaschler, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Mittelrhein, betonte, „dass viele Fachleute und Ansprechpartner bei der Handwerkskammer, den Innungen und den Kreishandwerkerschaften bereitstehen, um den Absolventen bei der Zukunftsgestaltung weiterzuhelfen“. Heidi Bonni, Prüfungsausschussvorsitzende der Fachverkäuferinnen im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei, forderte die jungen Leute auf, „das menschliche Miteinander respektvoll und positiv zu gestalten“.

Im Anschluss an die Feier wurden in lockerer Runde bei Getränken und Leckereien noch interessante Gespräche geführt. Nachstehend die Prüfungsbesten.

Bäcker: Inga Hammes (Kai Alsbach, Koblenz). Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei: Michelle Koberstein (Achim Lohner GmbH & Co.KG, Polch). Fachpraktikerin für Fachverkauf im Lebensmittelhandwerk Bäckerei: Feride Gasi (Service GmbH der Handwerkskammer Koblenz), Fleischer: Miro Oral (Metzgerei Arno Schmitz, Inhaber Frank Schmitz e.K., Bad Neuenahr-Ahrweiler). Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischeri: Laura Albrecht (Horst Albrecht, Fleischermeister, Bad Neuenahr-Ahrweiler), Konditor Rowena Redwanz (Seehotel Maria Laach, Maria Laach). Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk – Schwerpunkt Konditorei: Jenny Tennhardt (Burkhard Maaß, Konditormeister, Braubach).

Informationen zur Lehre im Handwerk bei der HwK-Ausbildungsberatung, Tel. 0261/398-332, aubira@hwk-koblenz.de, www.hwk-koblenz.de

MELDUNGEN

Ausschreibung**Abbruch- und Mauerarbeiten**

Die Handwerkskammer Koblenz führt derzeit in ihrem Berufsbildungszentrum in Bad Kreuznach, Siemensstraße 8, eine Modernisierungsmaßnahme durch. Aktuell sind Abbruch- und Mauerarbeiten ausgeschrieben. Abgabetermin ist der 30. August 2017. Interessenten senden bitte eine Mail an Theresa Berg, theresa.berg@bottbau.de, und erhalten dann einen Link, über den sie die Ausschreibung herunterladen können.

Qualifizierung**ISB-Frühstück für Unternehmerfrauen**

Die HwK Koblenz, das rheinland-pfälzische Wirtschaftsministerium und die Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB) laden Unternehmerfrauen im Handwerk am 30. August ab 8.30 Uhr zu einem Unternehmerfrühstück ein. Ziel der Veranstaltung ist es, selbstständige und angestellte Expertinnen aus dem Handwerk mit Experten aus Wirtschaft, Politik und Förderinstitutionen zusammenzubringen, um Themen wie, Mitarbeiterbindung und Unternehmensnachfolge zu diskutieren. Es geht auch darum, mehr Frauen für Handwerksberufe zu begeistern und in Führungspositionen zu etablieren. Gefrühstückt wird im Zentrum für Ernährung und Gesundheit (ZEG) der HwK Koblenz. Infos: Tel. 0261/ 398-257.