

# Bäckereitechniker verabschiedet

*6 Absolventen machten in Hannover ihren Technik-Abschluss.*

**Hannover.** Die Fachschule Lebensmitteltechnik-Bäckereitechnik in Hannover verabschiedete ihren fünfzehnten Jahrgang. Oberstudiendirektorin Barbara Weichhold überreichte den erfolgreichen Absolventen das in zwei Jahren hart erarbeitete Diplom: „Staatlich geprüfter Lebensmittel-Bäckereitechniker“. Zu diesem Titel erwarben die Teilnehmer zudem die Anerkennung als „Staatlich geprüfter Verkaufsleiter/in“, „Fachkraft für Hygiene in der Lebensmittelwirtschaft“, die „Fachhochschulreife“ und

die „Ausbildereignung“. Als beste Absolventen erwiesen sich Marco Lammers (Lippstadt) und Sandra Krause (Sangerhausen). Weiter bekamen Viktor Bairak (As-trachanka/Kasachstan), Kai Bergolte (Sulingen), Nadine Hentrich (Hannover) und Felix Lindmüller (Celle) das Diplom ausgehändigt.

Die Unterstufe der Fachschule übernahm die Organisation der festlichen Verabschiedung und präsentierte dabei Ergebnisse ihres Jahresprojekts „Schokoladenträume zu jeder Zeit“. Ziel des Projekts ist es, jün-

gere Menschen als Stammkunden für die integrierten Coffeeshops der handwerklichen Bäckereien zu gewinnen. Dafür entwickelten sie neue Produkte wie „Reis- und Zupftörtchen“, „Minz-desserts“, „Williamshütchen“, „Kürbisküchlein“, „Lothringer Törtchen“, oder „Nougatwickel“ und kombinierten sie mit Kaffeespezialitäten. *Die Rezepte können bei der Fachschule Lebensmitteltechnik-Bäckereitechnik angefordert werden: Tel.:0511 22065-0 oder unter e-mail: bbs2@region-hannover.de*

js



*Die neuen 6 Lebensmitteltechniker mit ihren Lehrkräften.*

*(Foto: js)*