



### **Bäcker-Innung Niederrhein Kleve – Wesel und Fleischer-Innung des Kreises Kleve**

Goch, 26. Juni 2024

#### ***Gemeinsame Lossprechungsfeier der Bäcker-Innung Niederrhein Kleve-Wesel und der Fleischer-Innung des Kreises Kleve***

*Im Historischen Schützenhaus Xanten feierte die Niederrheinische Bäcker-Innung Kleve-Wesel, gemeinsam mit der Fleischer-Innung des Kreises Kleve, mit knapp 200 Gästen ihre diesjährige Lossprechungsfeier.*

**Johannes Gerhards, Obermeister der Bäcker-Innung Niederrhein Kleve-Wesel** sowie **Heinz Borghs Obermeister der Fleischer-Innung des Kreises Kleve** begrüßten die Jungverkäufer/-innen, Junggesellinnen und –gesellen, deren Ausbilder sowie die Ehrengäste herzlich an diesem Nachmittag in Xanten.

Die Festansprache hielt der Geschäftsführer des Bäckerinnungsverbandes WEST Henning Funke. Aufmunternd sprach zu den ehemaligen Auszubildenden:  
*„Für Sie ist heute ein besonderer Tag, Sie werden geehrt, weil Sie eine besondere Leistung erbracht haben. Sie haben Ihre Ausbildung abgeschlossen und werden nun aufgenommen in die Gemeinschaft des Handwerks. Dazu gratuliere ich Ihnen herzlich.  
Sie dürfen heute zurück, vor allem aber nach vorne schauen. Denn es wäre sicher nicht klug, sich auf die erreichten Leistungen auszuruhen. Sie haben nun – im wahrsten Sinne des Wortes – Ihr Handwerkszeug erlernt. Nutzen und vermehren sie es!*

**Nach der Festansprache erhob Lehrlingswart Gerd Holtmanns** die ehemaligen Auszubildenden in den Gesellenstand und überreichte gemeinsam mit den Mitgliedern der Prüfungskommission die Gesellenbriefe und Prüfungszeugnisse.

Eine Auszeichnung für besonders gute Leistungen gab es für:

**Die Innungsbeste Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk – Bäckerei** wurde **Melanie Valk aus Straelen**, diese absolvierte ihre **Ausbildung im Betrieb Heicks & Teutenberg GmbH, Kleve**. Die engagierte Fachverkäuferin wird nach ihrer erfolgreichen Ausbildung weiterhin bei Heicks & Teutenberg tätig sein. Wir freuen uns, dass diese Fachkraft dem Bäcker-Handwerk treu bleibt und dieses mit ihrem Wissen und Engagement bereichern wird.

**Jonathan Cadenbach aus Duisburg wurde als Innungsbester Bäcker 2024 ausgezeichnet.** Ausgebildet wurde Jonathan bei der **Bäckerei Bulle in Düsseldorf**. Der erfolgreiche Nachwuchshandwerker hat seine Ziele schon fest im Blick. Er möchte die Meisterprüfung ablegen und hat sich hierfür auch schon bei der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk NRW in Olpe angemeldet. Für seine Zukunft plant Jonathan eine eigene Bäckerei zu führen.

Als **Innungsbester Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk - Fleischerei** wurde **Jamil Aliyev** ausgezeichnet. Ausgebildet wurde Jamil im **Fleischerbetrieb Heßeling oHG in Emmerich**. Jamil wird nach seiner Ausbildung im Betrieb Heßeling bleiben und dort als Fachverkäufer arbeiten. Für den Nachwuchshandwerker gibt es mit dieser erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung viele Möglichkeiten und Chancen der Qualifizierung sowie der Fort- und Weiterbildung. Diese wird Jamil für sich zukünftig auch sicherlich nutzen.

**Nils Olyschläger aus Issum ist der Innungsbeste Fleischer 2024.** Nils hat die Ausbildung bei seinem Vater **Peter Olyschläger in Issum** absolviert. Dort wird er auch weiterhin arbeiten. Sein nächstes Ziel ist die Meisterprüfung. Dafür wird er den Niederrhein verlassen und die 1. Bayrische Fleischerschule in Landshut besuchen.

Die Innungsbesten erhielten für ihre guten Leistungen eine Auszeichnung sowie Präsente von der jeweiligen Innung. Des Weiteren konnten sich die Innungsbesten über Präsente von der IKK Classic und der Signal-Iduna freuen.

Alle erfolgreichen Nachwuchshandwerker/innen erhielten zudem eine Präsenttasche vom EltenStore aus Uedem.