

# Hotelfachschule

## der Freien und Hansestadt Hamburg

Marketingmanagement ♦ Event- & Cateringmanagement ♦ Cruise  
Management ♦ Management in der Systemgastronomie ♦  
Tourismusmanagement ♦ International Hotel Management

Hotelfachschule Hamburg, Angerstraße 4, 22087 Hamburg



Hotelfachschule Hamburg  
Angerstraße 4  
22087 Hamburg

**Robert Panz**  
Schulleiter Hotelfachschule  
Telefon: (0 40) 4 28 59-34 29  
Telefax: (0 40) 4 28 59-31 28

robert.panz@hibb.hamburg.de

Hamburg, den 15.07.2016

**Erläuterung zum Abschlusszeugnis der Hotelfachschule Hamburg**  
**Annotation to the Final Leaving Certificate of Hotel Management School of Hamburg**  
**Absolvent/in / Graduate: Michael Wilczynski**

Der Abschluss der Hotelfachschule ist im *Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen* (DQR) und im *Europäischen Qualifikationsrahmen* (EQF) der Stufe 6 zugeordnet und entspricht damit dem Niveau eines Bachelorabschlusses; allerdings sind mit ihm nicht dieselben Berechtigungen verbunden.

The certificate of the Hotel Management School has been allocated to level 6 of the *German Framework of Reference for Lifelong Learning* (DQR) and the *European Qualifications Framework* (EQF). This equals the level of a bachelor's degree. The certificate, however, does not share the academic entitlements of a bachelor's degree.

*u.h.*

.....  
Schulleitung/School Board  
Hotelfachschule Hamburg  
Hotel Management School of Hamburg



Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in der Fachrichtung Hotel-  
und Gastronomie-Management  
[www.hotelfachschule-hamburg.de](http://www.hotelfachschule-hamburg.de)







# FREIE UND HANSESTADT HAMBURG

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Angerstraße 4, 22087 Hamburg

## HOTELFACHSCHULE ABSCHLUSSZEUGNIS

*Michael Wilczynski*

geboren am 19.08.1988 in Gdingen/Polen

hat die Klasse 14-1 der Hotelfachschule

vom 1. August 2014 bis zum 4. Juli 2016 besucht. Die Abschlussprüfung wurde bestanden.

Unternehmensführung	befriedigend
Controlling	befriedigend
Betriebsorganisation	gut
Personalmanagement	gut
Sprache und Kommunikation	befriedigend
Englisch (Stufe B2)	ausreichend
Spanisch (Stufe A1)	gut
Wirtschaft und Gesellschaft	befriedigend
Event- & Cateringmanagement	gut
Facharbeit: Erstellung einer Kosten-Nutzen-Analyse zur Einführung eines Frühstücksangebots im Restaurant Deichgraf in Hamburg	befriedigend
Berufspädagogik	gut
Mathematik	gut
Projektmanagement	gut

Herr Michael Wilczynski ist berechtigt, die Berufsbezeichnung  
**STAATLICH GEPRÜFTER BETRIEBSWIRT DER FACHRICHTUNG HOTEL- UND  
GASTRONOMIEMANAGEMENT**

zu führen.

Entsprechend der Vereinbarung über den Erwerb einer Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen - Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 (in der jeweils gültigen Fassung) - berechtigt dieses Zeugnis in allen Ländern der Bundesrepublik Deutschland zum Studium an Fachhochschulen.

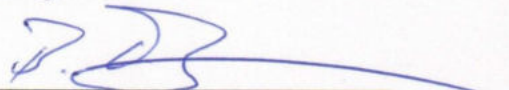
Durchschnittsnote: 2,5 (in Worten Zwei Komma Fünf)

Der Abschluss der Fachschule entspricht der Rahmenvereinbarung über Fachschulen - Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.11.2002 (in der jeweils gültigen Fassung) - und wird von allen Ländern in der Bundesrepublik Deutschland anerkannt.

Vermerk: Der Abschluss 'Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in' ist im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 6 zugeordnet.

Unentschuldigte Versäumnisse seit dem Beginn der Ausbildung: 0 Stunden

Hamburg, 04.07.2016

  
Prüfungsleitung



  
Schulleitung

Der Ausbildung und Prüfung lag die Ausbildungs- und Prüfungsordnung der Fachschule für Technik, Wirtschaft und Gestaltung (APO-TWG) vom 16.07.2002 i. d. F. vom 06.12.2010 und die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für berufliche Schulen - Allgemeiner Teil (APO-AT) vom 25.07.2000 i. d. F. vom 01.08.2011 zu Grunde.

Niveaus des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen:  
Elementare Sprachverwendung (A1, A2), Selbstständige Sprachverwendung (B1, B2), Kompetente Sprachverwendung (C1, C2)

Notenstufen: sehr gut (1), gut (2), befriedigend (3), ausreichend (4), mangelhaft (5), ungenügend (6).



Herr

*Michael Wilczynski*

war maßgeblich an der Organisation und Durchführung des Projekts:

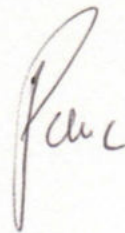
**„Catering auf dem Hamburg-Stand während der  
Internationalen Tourismus Börse in Berlin (ITB) 2016“**

beteiligt.

Dieses Projekt umfasste insbesondere:

- Kooperation mit der Hamburg Tourismus GmbH (HHT)
- Catering-Planung, -Organisation und -Durchführung auf dem Stand
- Koordination der Logistik für die Durchführung des Caterings
- Konzeption der messegerechten gastronomischen Gesamtversorgung
- Budgetplanung und -überwachung
- Personaleinsatzplanung und -koordination
- Planung der Gästebewirtung zu verschiedenen Veranstaltungen am Stand  
in Absprache mit der HHT sowie eigenständige Durchführung
- Selbständige Planung und Durchführung der Bewirtung von Partner-  
Veranstaltungen in Absprache mit den Partnern des Hamburg-Standes
- Auftritt und Präsentation der Hotelfachschule Hamburg auf dem Stand

Wir danken Michael Wilczynski für die engagierte &amp; erfolgreiche Projektunterstützung.

Dr. Rolf Strittmatter  
GeschäftsführerRobert Panz  
Schulleiter Hotelfachschule Hamburg



# Prüfungszeugnis

nach § 37 Berufsbildungsgesetz

**Michael Wilczynski**

geboren am 19. August 1988 in Gdingen hat die Abschlussprüfung  
in dem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf

**Restaurantfachmann**

mit dem Gesamtergebnis befriedigend (77 Punkte) bestanden.

	Note	Punkte
<b>Praktische Prüfung</b>		
Prüfungsaufgaben	befriedigend	77
<b>Schriftliche Prüfung</b>		
Restaurantorganisation	gut	84
Service	befriedigend	74
Wirtschafts- und Sozialkunde	befriedigend	69

Kiel, 23. Juni 2010

*U.-H. Uden*

Präsident



*Forst Kiel*

Hauptgeschäftsführer

## Zeugnis

Herr Michael Wilczynski, geboren am 19.08.1988, war vom 01.11.2016 bis zum 31.10.2019 als Vertriebsmitarbeiter in unserer Niederlassung in Hamburg beschäftigt.

Wir, die CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, gehören zur CITTI Unternehmensgruppe mit Firmensitz in Kiel. CHEFS CULINAR ist die in Deutschland marktführende Unternehmensgruppe im Zustellgroßhandel mit Expansion ins benachbarte Ausland. Von unseren Standorten in Deutschland, Dänemark, Schweden, Polen, Österreich und den Niederlanden beliefern wir unsere Kunden in der Gastronomie und Hotellerie mit einem Komplettsortiment aus Food und Non-Food Artikeln.

Herr Wilczynski war im Key Account Management für folgende Aufgabenbereich zuständig:

- Bearbeitung von Kunden-Artikelanfragen
- Preiskalkulation
- Verhandlung der Stützungen mit der Industrie
- Pflege von Neulistungen im Artikelstamm
- Veranlassung von Bemusterungen
- Reklamationsbearbeitung
- Vorbereitung von Sales Analysen
- Sortimentsharmonisierung
- Vorbereitung von Kundenterminen und Kundenbesuche in Zusammenarbeit mit den Key-Account-Managern
- Besuch von Hauseigenen Messen und Veranstaltungen
- landesübergreifende Ausschreibungsbearbeitung für Österreich und die Schweiz
- Erstellen und Pflege einer Wettbewerbsdatenbank

Nach kurzer Einarbeitung in seinen Tätigkeitsbereich stellte Herr Wilczynski seine fundierten Fachkenntnisse unter Beweis. Er verfügt über eine rasche Auffassungsgabe und arbeitete sich auch in für ihn bisher fremde Aufgabenbereiche zügig und mit guten Ergebnissen ein. Zeitliche Vorgaben hielt er selbst bei höherem Arbeitsanfall aufgrund seiner guten Belastbarkeit stets zuverlässig ein. Er zeichnete sich durch eine selbständige sowie systematische Arbeitsweise aus und stellte sich schnell und flexibel auf veränderte Situationen ein. Herr Wilczynski war ein motivierter Mitarbeiter, der die ihm gesetzten Ziele realisierte. Seine Arbeitsergebnisse waren gut.

Die Aufgaben seiner Position hat Herr Wilczynski zu unserer vollen Zufriedenheit erfüllt und unseren Anforderungen in jeder Hinsicht entsprochen.

Mit Vorgesetzten und Kollegen hat er einwandfrei zusammengearbeitet. Auch gegenüber unseren Kunden verhielt sich Herr Wilczynski lobenswert. Im Umgang mit diesen bewies er sehr gute rhetorische Gewandtheit und wurde aufgrund seiner Fachkompetenz sowie seiner jederzeit zuvorkommenden und höflichen Art als Gesprächs- und Verhandlungspartner sehr geschätzt.

**GESCHÄFTSLEITUNG**

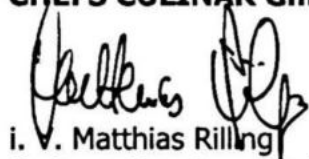
Seite 2 des Zeugnisses von Herrn Wilczynski

Herr Wilczynski verlässt unser Unternehmen auf eigenen Wunsch zum 31.10.2019.


Wir danken ihm für die gute Mitarbeit in unserem Hause und bedauern sein Ausscheiden. Zudem wünschen wir ihm für seine berufliche und private Zukunft viel Erfolg.

Hamburg, 31.10.2019

**CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG**



i. V. Matthias Rilling  
(Leitung Key-Account-Management)



i. V. U. Bunkenburg  
(Personalleitung)