



Foto: Ika Perc

## ■ DIE NEUEN MEISTER 2023/2024

**Elektrotechnikermeister/in:** Tabea Bunger aus Rhaderfeh, Daniel Buß aus Wiesmoor, Stefan Decker aus Aurich, Michael Fecht aus Ihlow, Marten Gronewold aus Wittmund, Kenneth Horgan aus Neuschoo, Bianca Kornelius aus Südbrookmerland, Eduard Lang aus Aurich, Richard Leschin aus Holtgast, Marvin Lindemann aus Emden, Jessica Neumann aus Großfehn, Pascal Paszella aus Wittmund, Andreas Reichert aus Dornum, Thomas Tammen aus Südbrookmerland, Sabrina Venske aus Norden, Annika Weber aus Südbrookmerland, Thies Wienekamp aus Südbrookmerland.

**Feinwerkmechanikermeister:** Thore Blonn aus Dornum, Tim Frahm aus Emden, Tobias Kruse aus Leer, Sebastian Schulze aus Südbrookmerland, Arne Sieling aus Wittmund.

**Kraftfahrzeugtechnikermeister:** Timo Arians aus Wittmund, Hauke Efken aus Wiesmoor, Ulrich Felix aus Nenndorf, Claas Hengstermann aus Bockhorn, Enno Kirchhoff aus Moormerland, Peter Lang aus Moormerland, Holger Meier aus Südbrookmerland, Nico Stachowiak aus Krummhörn, Marcel Wolff aus Moormerland.

**Maurer- und Betonbauermeister:** Arijen Bakker aus Deter, Christian Claaßen aus Blomberg, Imko Eilers aus Marienhefe, Lennert Sebastian Grimm aus Hage, Jan-Focke Heykes aus Wiesmoor, Renke Janssen aus Norden, Niklas Jung aus Zetel, Manuel Kruse aus Südbrookmerland, Stephan Kruse aus Aurich, Malik Lazali aus Ihlow, Dennis Muru aus Aurich, Thomas Odens aus Upgant-Schott, Stefan Christian Oltmanns aus Brinkum, Frank Schoon aus Wiesmoor, Carsten Schumacher aus Wiesmoor, Marc Stäuber aus Apen.

**Metallbauermeister:** Okko Jochen Ahrends aus Westerholt, Hilko Erdwiens aus Südbrookmerland, Frank Feldmann aus Großheide, Sven Feldmann aus Hage, Hauke Heyen aus Esens, Markus Janßen aus Neuschoo, André Meyer aus Ihlow, Marc Meyer aus Holtland, Niklas Marcel Steenblock aus Holtgast, Simon Tapken aus Großfehn, Sören Willms aus Esens.

**Tischlermeister/in:** Hauke Heyen aus Neuschoo, Bianca Lürkens aus Aurich, Tammo Suntken aus Blomberg.

# Mutmacher geehrt

Für dieses Wertpapier haben sie viele Stunden nach Feierabend und an den Wochenenden die Schulbank gedrückt.

Insgesamt 6 Meisterinnen und 55 Meister aus sechs Gewerken erhielten bei der Meisterfeier der Handwerkskammer für Ostfriesland im EEZ Aurich ihre Urkunden überreicht.

Viel Applaus und Lob von allen Seiten: Rund 300 Gäste waren in das Energie Erlebnis Zentrum, kurz EEZ, in Aurich gekommen, um die 61 neuen Meister zu feiern. Sie hatten in den vergangenen Monaten ihre Meisterprüfung berufsbegleitend im Berufsbildungszentrum in Aurich abgelegt. Als Jahrgangsbester wurde Feinwerkmechanikermeister Sebastian Schulze aus Südbrookmerland geehrt.

Das Handwerk hat allen Grund, auf die „Neuen“ stolz zu sein: „Wir alle brennen für unser Handwerk. Handwerk ist für uns viel mehr als irgendein Job. Es ist ein Teil unseres Lebens, unseres Charakters und ein Teil unserer Persönlichkeit“, gratulierte Präsident Albert Lienemann in seiner Begrüßungsrede. Die Absolventen zählten nun zur Bildungselite und seien „unsere Macher von Morgen. Nur mit Ihrer Arbeit lassen sich Ideen und politische Ziele verwirklichen:

„  
Mit Ihrer Ausbildung sind Sie in der Lage, das Leben der Menschen zu verbessern.“

Jörg Dittrich,  
Präsident des ZDH.

Sei es im Bereich der Klimawende, im Wohnungsbau, der Digitalisierung oder etwa bei der Fachkräftesicherung. Sie sind unsere Mutmacher, Chancen-Ergreifer, Innovationsförderer und Erfolgsbeschleuniger. Ostfriesland braucht Sie“, sagte Lienemann.

Auch Festrédner Jörg Dittrich, Dachdeckermeister und Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks, hob die Bedeutung der Absolventen für Wirtschaft und Gesellschaft hervor. Meisterinnen und Meister spielten als Unternehmensgründer, Nachfolger und Ausbilder eine wichtige Rolle. „Sie sind die positive Antwort auf viele negative Nachrichten. Sie haben nun die Fähigkeit, aber auch die Aufgabe, Verantwortung zu übernehmen in und für Handwerksbetriebe.“ Trotz der vielen Herausforderungen, denen die Wirtschaft aktuell gegenüberstehe, sei die Ehrung ein Grund, zuversichtlich zu sein. „Was morgen passiert, das steht heute in unseren Auftragsbüchern“,

erklärte er die jungen Absolventen zu Qualitätsgaranten in ihren jeweiligen Berufszweigen. Ob es etwa um das Bauen von Einfamilienhäusern, das Entwerfen von Möbeln oder neu installierte Solaranlagen gehe: „Mit Ihrer Ausbildung sind Sie in der Lage, das Leben der Menschen zu bereichern und zu verbessern. Das wird Ihre ganz persönliche Erfolgsgeschichte sein.“

Präsident Lienemanns Dank galt den Angehörigen, Betriebskollegen, Ausbildern, Dozenten und Prüfern. „Ohne Ihre Mühen, Unterstützung und die vielen ehrenamtlich geleisteten Stunden wäre das Meisterprüfungswesen nicht möglich.“ Er verwies auf die Gleichwertigkeit von beruflicher und akademischer Bildung. Neben dem Aufstiegs-BAföG könnten erfolgreiche Absolventen in Niedersachsen die Meisterprämie in Höhe von 4.000 Euro erhalten. Dass das auch weiterhin so bleibt, „dafür machen wir uns stark!“, so Lienemann. **WIEBKE FELDMANN**

## ■ DAS HANDWERK GRATULIERT

### 25 Jahre Meister

Installateur- und Heizungsbauermeister Werner Tammen in Neuschoo (9. Sep.), Installateur- und Heizungsbauermeister Werner Grensemann in Großheide (9. Sep.), Metallbauermeister Marco Janssen in Moormerland (21. Sep.)

### 50 Jahre Meister

Maurermeister Gerhard Bruns in Filsum (29. Aug.)

### 60 Jahre Meister

Raumausstattermeister Reinder Spree in Emden (11. Sep.), Tischlermeister Gerhard Elend in Emden (14. Sep.), Tischlermeister Eggerk Groenewold in Weener (24. Sep.)

### 25 Jahre Betriebsjubiläum

MB Metallbau GmbH in Esens (2. Aug.)

### 75 Jahre Betriebsjubiläum

Raumausstattermeister Harald Gerjets in Aurich (25. Aug.), Tischlerei Noormann GmbH in Deter (17. Sep.)

## Fenja Held ist beste Malergesellin

In der Malerwerkstatt des BBZ in Aurich lieferte sie sich mit Hauke Ben Ammersken ein Kopf-an-Kopf-Rennen.

Fenja Held (21) aus Westerholt ist die beste Maler- und Lackierergesellin in der Deutschen Meisterschaft im Handwerk (DMH) auf Kammerebene. In diesem Jahr hat sie ihre Gesellenprüfung im Malerfachbetrieb und Raumausstattung Wermuth Raum2werk in Westerholt bestanden. Im Ausscheidungswettkampf lag sie mit ihrem Kontrahenten Hauke Ben Ammersken (22) aus Leer von der Firma Maler Brauer in Leer um eine Pinsellänge vorn.

Beide haben mit Auszeichnung ihre Gesellenprüfung bestanden und im praktischen Teil die Note „sehr gut“ erhalten. Fenja Held an den Berufsbildenden Schulen 2 in Aurich und Hauke Ben Ammersken an den Berufsbildenden Schulen 2 in Leer. Im Berufsbildungszentrum (BBZ) der Handwerkskammer für Ostfriesland in Aurich traten sie gegeneinander an,



Foto: W.Feldmann

Hauke Ben Ammersken (l.) und Fenja Held (Mitte) mit Lehrwerksmeister Wolfgang Post (r.) in der Malerwerkstatt.

um sich ein Ticket für die Deutsche Meisterschaft im Malerhandwerk auf Niedersachsebene zu sichern. Innerhalb von zwei Tagen und 16 Arbeitsstunden mussten die zwei einen Kundenauftrag mit verschiedenen Malertechniken abwickeln. Mit ihrem Sieg sicherte sich Fenja Held sehr gute Chancen auf ein Begabtenstipendium in Höhe von bis zu 8.700 Euro.

## Warmwasserspeicher fachgerecht entsorgen

Durch zahlreiche Bad- und Heizungssanierungen fallen derzeit auch große Mengen an Boilern und Warmwasserspeichern zur Entsorgung an. Für diese besteht durch das ElektroG ein gesetzlich verordnetes Rücknahmesystem durch Hersteller und Vertreiber. Dazu zählen auch Handwerksbetriebe. Das Elektrogesetz regelt das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten.

Boiler und Warmwasserspeicher dürfen ausschließlich über geeignete Recyclinganlagen entsorgt werden. Sofern es sich nicht um Elektrokleingeräte handelt, gilt die Rücknahme für Hersteller und Vertreiber aber nur, wenn ein vergleichbares Gerät gekauft wird. Außerdem sind Unternehmen mit einer Verkaufsfläche von weniger als 400 Quadratmetern davon ausgenommen. In der Praxis nehmen kleinere Betriebe aus Kulanz Geräte zurück. Dennoch gilt, dass bei der freiwilligen Rücknahme die Anzeige- und Meldepflichten des ElektroG genauso eingehalten werden.

## Neue Mitarbeiterin im Bildungswesen

Ida Hagen (30) aus Großfehn verstärkt als kaufmännische Mitarbeiterin das Team des Berufsbildungszentrums (BBZ) der Handwerkskammer. Seit April ist sie für die Organisation der Vorbereitungslehrgänge für die Meisterkurse sowie der Fortbildungslehrgänge zuständig. Außerdem leistet sie Hilfestellung bei der Beantragung des Aufstiegs-BAföGs.

Die Ostfriesin ist in Wiesmoor aufgewachsen. Nach dem Abschluss ihres Abiturs in der Fachrichtung Sozialpädagogik absolvierte sie eine Ausbildung zur Augenoptikerin. Nach einigen Gesellenjahren sammelte sie außerdem Berufserfahrung in der IT-Branche.

**Kontakt:** Tel. 049 41 1797 -36, i.hagen@hwk-aurich.de



## Ein Tischler-Ass an der Werkbank

Nachwuchstischler Hauke Tierel aus Weener geht seinem Beruf mit Leib und Seele nach. Von der Handwerkskammer ist er zum Lehrling des Monats ausgezeichnet worden.

Angefangen hat alles mit dem Bau eines eigenen Hühnerstalls auf dem elterlichen Hof. So entdeckte Hauke Tierel aus Weener die Leidenschaft für seinen heutigen Beruf. „Da meine Eltern Landwirtschaft betreiben, hatte ich schon als kleiner Junge meine eigenen Hühner. Die mussten natürlich irgendwo unterkommen“, erklärt der Ostfrieser. Dinge selber bauen und reparieren, damit sei er groß geworden.

Besonders das Arbeiten mit Holz habe ihm immer gefallen. Deshalb sei er sich relativ früh sicher gewesen, dass es ihn später ins Tischler-Handwerk ziehen und er nicht in die Fußstapfen seiner Eltern treten würde. Mittlerweile ist Hauke Tierel im dritten Jahr

seiner Ausbildung, die er in der „Bau- und Möbeltischlerei Baartz“ in Jemgum absolviert.

Der Betrieb von Tischlermeister Johannes Baartz hat sich im Bereich des Denkmalschutzes einen Namen erarbeitet. Die Freude am Restaurieren hat der Betriebsinhaber an seinen Schützling weitergegeben. Aber auch in seiner Freizeit zeigt der 18-Jährige seine Liebe zum Holz, wenn er eigene Möbelstücke oder Projekte entwirft. Von der Handwerkskammer für Ostfriesland erhielt er die Auszeichnung Lehrling des Monats überreicht.

**Bewerbungen:** Jörg Harms, Tel. 049 41 1797 -77, j.harms@hwk-aurich.de



Foto: J.Stöppel

Holz in die richtige Form bringen, damit kennt sich Hauke Tierel aus Weener aus.

## Ausbildungsstellen in Azubi-Börse einstellen

Die Handwerkskammer für Ostfriesland bietet jungen Menschen eine fundierte Ausbildungsberatung. Auch die Mitgliedsbetriebe werden in der Nachvermittlung unterstützt. „Derzeit sind noch immer einige Lehrstellen unbesetzt. Es ist aber auch jetzt noch nicht zu spät, passenden Nachwuchs zu finden“, erklärt Ausbildungsberater Jörg Harms. Zwar ist der 1. August das klassische Datum für den Start in eine betriebliche Ausbildung. Aber auch im Laufe des Jahres ist der Einstieg ins Berufsleben möglich. „Ausbilder und Azubi müssen sich nur finden“, ergänzt Fachkräfteberaterin Maike Tischner.

Die Handwerkskammer appelliert an die Betriebe, offene Stellen zu melden. Diese werden in der Lehrstellenbörse kostenfrei veröffentlicht. Eine Registrierung ist online über das Verwaltungsportal der Handwerkskammer möglich.

**Azubi-Börse:** [www.hwk-aurich.de/lehrstellenboerse](http://www.hwk-aurich.de/lehrstellenboerse)  
**Verwaltungsportal:** [www.hwk-aurich.de](http://www.hwk-aurich.de)  
**Kontakt:** P. Eilers, Tel. 049 41 1797 -21

# Smarter Wurst-Einkauf

Die Fleischerei Leggedör in Weener hat den ersten personallosen Selbstbedienungsladen in der Fleischerbranche Ostfrieslands eröffnet.

„Darf's ein bisschen mehr sein“, fragt im neuen Sechszehnzusieben-Shop der Fleischerei Leggedör in Weener keiner. Der Betrieb läuft an der Süderstraße ohne Verkaufspersonal. Dafür kann man per App die Lieblingswurst vorbestellen und nach Feierabend und an Feiertagen aus dem Sortiment in den Kühltruhen und Regalen auswählen, was das Herz begehrt. Dank einer smarten Einkaufslösung auf 50 Quadratmetern ist dies an sieben Tagen die Woche von 6 bis 22 Uhr möglich.

Markus Leggedör hat gemeinsam mit seiner Frau Bärbel den personallosen Selbstbedienungsladen an der Rückseite des klassischen Verkaufsgeschäfts der Fleischerei eröffnet. Los ging es zu den Osterfeiertagen „ganz ohne Eröffnungs-Brimborium“, erklärt der Fleischermeister. Das Geschäft müsse auch ohne persönliche Ansprache laufen. Anders als bei einem Kiosk oder Späti „wollten wir ein Einkaufs-Highlight mit Biohofladen-Atmosphäre schaffen“. Die Preise entsprechen denen am Verkaufstresen. Zu 85 Prozent werden Waren aus eigener Herstellung angeboten sowie Produkte, „die wir cool finden, aber auch nicht zu abgehoben sind“. Neben Fleisch- und Wurstwaren gibt es Käse, Molkereiprodukte, Backwaren, Eier, Nudeln, Kartoffeln, Wein und Honig von Biohofläden aus der Region sowie Präsente und Gläser mit eingekochten Gerichten.

Bis jetzt werde das Angebot sehr positiv angenommen, zieht der Obermeister ein Resümee. Die Fleischerei hätte sogar Kunden hinzugewonnen, die das anonyme Einkaufen ohne Drängerei zu Stoßzeiten und Anstehen in langen Warteschlangen auch nach Ladenschluss bevorzugten. Es sei eine spannende Zeit. „An den Wochenenden läuft es richtig gut. An den Feiertagen noch besser. Dann ist der Shop Gold wert und wird zu einer richtigen Pilgerstätte“, berichtet der Meister. Spitzenwerte verzeichnete der 1. Mai, an dem viele für eine spontane Grillparty eingekauft hätten. 250 Kunden an einem Tag.

## Ganz ohne Personal geht es nicht

Insgesamt drei Mitarbeitende sind in der Woche für wenige Stunden damit beschäftigt, die Ware aufzufüllen. Denn so ganz ohne Personal geht es dann doch nicht. Ausgestattet ist das System mit modernster Technologie wie RFID-Labels, Touchpad, Modem, Kameras und Sensorik. Ein Warenmanagement im Hintergrund ermöglicht eine einfache Handhabung.

Mit Blick auf die Investition von 150.000 Euro in den Umbau, das Softwaresystem und die Kühleinheiten werden diese Ausgaben

locker in der Fünf-Jahres-Planung eingespielt, schätzt der Fleischermeister. Die Kundendaten und der Warenbestand werden Leggedör aufs Smartphone geschickt. Rund 4.400 Kunden hätten sich online registriert und bisher 7.000 Käufe getätigt. Schnell könne nachvollzogen werden, wer den 16/7-Shop betritt und was gekauft wird. Ladendiebstahl sei dadurch fast unmöglich. Auch der Support wäre rund um die Uhr erreichbar. Ein Internetausfall beispielsweise hätte Leggedör selbst schnell beheben können.

## Smarter SB-Shop einfach in der Handhabung

Das Prinzip ist dabei simpel: Nach erfolgreicher Online-Registrierung mit Kontaktdaten und Bankverbindung erhält der User einen QR-Code, der per Smartphone oder per Ausdruck über einen Türscanner den Zugang in den SB-Laden frei gibt. Im Geschäft wählt man die Waren aus und legt diese in den Kassenterminal. Selbst scannen entfällt. Das System erkennt automatisch, was bezahlt werden soll. Die bargeldlose Kasse greift auf die vom QR-Code hinterlegten Zahlungsmethode zu.

## Innovative Wege in der Fleischerbranche gehen

Die Idee zum neuen Smart-Shop ist vor rund drei Jahre gereift. In der Fleischerbranche spitzt sich der Fachkräftemangel zu. Obwohl der Familienbetrieb auf ein gutes Betriebsklima und gute Bezahlung setzt, „kommt nichts nach und ich bin nicht so naiv, zu glauben, dass sich die Lage bessern wird“. So hätte Leggedör seine Optionen abgewägt: Aufgrund des schwindenden Personals die Geschäftszeiten verringern und Umsatzeinbußen hinnehmen. Oder einen innovativen Weg gehen, der sich in Süddeutschland als Trend aufzeigt.

Dort schaute er sich einige bestehende Konzepte der Firma SmartStore24 aus Augsburg an. Rund 50 SB-Läden des Unternehmens seien bereits in Deutschland etabliert. Bis jetzt ist er mit der Leistung und dem Support „sehr zufrieden“. Das Flaggschiff sei natürlich immer noch das Ladengeschäft an der Frontseite. Mit rund 35 Mitarbeitenden, davon 18 im Verkauf, bietet das Ehepaar ein breites Sortiment aus hundertprozentiger Eigenherstellung in Biohofqualität und mit höchstem Anspruch ans Tierwohl an.

Perspektivisch will sich das Ehepaar „das Leben leichter machen“. Der Masterplan ist, den Verkauf zu entlasten und die regulären Öffnungszeiten zu verringern. „Bis jetzt sind wir da auf einem guten Weg“, sagt Markus Leggedör. **WIEBKE FELDMANN**



Bärbel und Markus Leggedör vor ihrem neuen 16/7-Shop. Zum Angebot des SB-Stores gehören alle Produkte, die es auch am Verkaufstresen der Fleischerei gibt. Daneben zählen viele weitere Lebensmittel von Biohöfen zum Sortiment.



Für Grillpartys ist der Shop gerüstet: Neben Grillfleisch und Kartoffelsalat gibt es auch Grillkohle zu kaufen.



Markus Leggedör zeigt das Kassensystem. An der Ware sind RFID-Codes angebracht, die der Scanner erfasst.

Genossenschaftlich heißt:  
Jemanden an seiner Seite  
zu haben, dem man vertraut.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir sind die Bank mit der genossenschaftlichen Idee.

Als mittelständische und regionale Banken verstehen wir die Anforderungen und Bedürfnisse des Mittelstands in unserer Region besonders gut. Wir beraten vor Ort und mit Partnern weltweit. So stärken wir die Wirtschaft und übernehmen Verantwortung für die Region.

**Volksbanken  
Raiffeisenbanken**

Wir machen den Weg frei. Gemeinsam mit den Spezialisten der Genossenschaftlichen FinanzGruppe Volksbanken Raiffeisenbanken: Bausparkasse Schwäbisch Hall, Union Investment, R+V Versicherung, easyCredit, DZ BANK, DZ PRIVATBANK, VR Smart Finanz, DZ HYP, MünchenerHyp, Reisebank.

vr.de/weser-ems