

Arbeitszeugnis

Herr Stephan Niggemann, geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg, war vom 22.08.2002 bis 31.07.2008 in unserer Firma als Executive Chef /Küchendirektor angestellt.

Einhorn Catering zählt zu den führenden Berliner Cateringunternehmen und verfügt diesbezüglich über umfangreiche Erfahrungen. Im Durchschnitt führen wir pro Monat 80 Veranstaltungen durch mit bis zu 3200 Gästen. Zu unseren langjährigen Kunden gehören:

- Daimler AG
- Sommerfest des Bundespräsidenten
- ProSiebenSat.1 Media AG
- Deutsche Bahn AG
- Internationale Filmfestspiele Berlin
- MTU Aero Engines
- Robert Bosch Stiftung GmbH
- Canon International
- BMW AG
- HypoVereinsbank AG

Außer dem Cateringbereich betreiben wir in Berlin Selfservice-Bistros am Wittenbergplatz und in der Mommsenstraße in Charlottenburg, Veranstaltungen im Goya am Nollendorfplatz sowie das Restaurant „einhorn“ im Berliner Tempodrom und die gesamte Eventgastronomie in diesem Haus. Im Tempodrom finden Galas mit bis zu 3000 Gästen statt. Uns zeichnet besonders aus, dass wir ausschließlich frische Produkte verarbeiten.

Zu Herrn Niggemanns Aufgabengebiet gehörten folgende Schwerpunkte:

- Entwicklung von modernen food und beverage Konzepten
- Einrichtung eines Warenwirtschaftsprogrammes
- Wareneinkauf unter Berücksichtigung von Qualität und Preis
- Kostenplanung und Kostenkontrolle sowie Qualitätskontrolle
- Unterweisung und Führung der Mitarbeiter des internationalen Küchenteams
- Erstellung von Dienstplänen und Arbeitsablaufplänen
- Auswahl und Einstellung neuer Mitarbeiter im Küchenbereich
- Kontrolle und Durchsetzung des HACCP-Konzepts
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Menü- und Buffetabsprachen mit Kunden
- Aufsicht über den Stewardingbereich
- Erstellung und Kontrolle von Rezepturen sowie ständige Aktualisierung von Speiseplänen
- Kochen für Restaurant, Bistros und Veranstaltungen
- verantwortlich für den Lagerbereich und Inventuren von Food und Geschirr



Seite 2 des Arbeitszeugnisses für Stephan Niggemann

Herr Niggemann war ein überdurchschnittlich engagierter und absolut zuverlässiger Mitarbeiter, der jederzeit seine sehr guten Fachkenntnisse unter Beweis stellte. Als Leitender Küchenchef zeigte er großes Organisationstalent, Sachverstand und psychologisches Geschick in der Menschenführung. Durch sein zielgerichtetes und systematisches Vorgehen und durch seinen teamorientierten Führungsstil erreichte er es, auch schwierige Aufgaben qualitäts- sowie zeitplan- und kostengerecht abzuschließen. Er behielt auch in auftragsstarken Zeiten immer den Überblick und führte seine Mitarbeiter zu sehr guten Leistungen. Hervorzuheben ist seine Kreativität in der Entwicklung von modernen food und beverage Konzepten.

Herr Niggemann erledigte die Leitungs- und Fachaufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. Sein außerordentliches Engagement trug wesentlich zum wirtschaftlichen Erfolg von Einhorn bei.

Sein Verhalten gegenüber den Kunden, der Geschäftsleitung und den Mitarbeitern war stets einwandfrei. Er wurde von allen gleichermaßen geschätzt.

Wir danken Herrn Niggemann für die geleistete Arbeit und wünschen ihm für die berufliche und private Zukunft viel Erfolg und alles Gute!


Bernhard Braig
Geschäftsführer


Hans-Günther Müller
Geschäftsführer

Berlin, 31.07.2008

Zwischenzeugnis

Herr Stephan Niggemann, geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg, ist seit dem 22.08.2002 in unserer Firma als Küchenchef angestellt.

Einhorn Catering zählt zu den führenden Berliner Cateringunternehmen und verfügt diesbezüglich über langjährige Erfahrungen. Zu unseren Kunden gehören:

- Daimler Chrysler AG
- Pro Sieben Sat 1
- Internationale Filmfestspiele Berlin – mit Eröffnungs- und Abschlussempfang 2003
- Grundy Light Entertainment GmbH
- CineStar IMAX – Sony Center
- Robert Bosch Stiftung GmbH
- SPD, Bündnis 90-Die Grünen, PDS
- Bundesrechtsanwaltskammer
- Industrie- und Handelskammer Berlin
- Institut der Wirtschaftsprüfer in Deutschland e.V.

Außer dem Cateringbereich betreiben wir in Berlin am Wittenbergplatz und in der Mommsenstraße vegetarische Imbisse und ein Bistro sowie das Restaurant „Möckernstübel“ im Berliner Tempodrom und die gesamte Eventgastronomie in diesem Haus. Uns zeichnet besonders aus, dass wir ausschließlich frische Produkte verarbeiten.

Zu Herrn Niggemanns Aufgabengebiet gehören folgende Tätigkeiten:

- Wareneinkauf unter Berücksichtigung von Preis und Qualität
- Kostenplanung und Kostenkontrolle sowie Qualitätskontrolle
- Unterweisung und Führung der Mitarbeiter des internationalen Küchenteams
- Erstellung von Dienstplänen und Arbeitsablaufplänen
- Auswahl und Einstellung neuer Mitarbeiter im Küchenbereich
- Kontrolle und Durchsetzung des HACCP-Konzepts
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Menü- und Buffetabsprachen mit Kunden
- Aufsicht über den Stewardingbereich bei Events
- Erstellung und Kontrolle von Rezepturen sowie ständige Aktualisierung von Speiseplänen
- Kochen für Restaurant, Bistro, Imbiss und Veranstaltungen
- verantwortlich für den Lagerbereich und Inventuren von Food und Geschirr



Einhorn GmbH
Wittenbergpl. 5-6
10789 Berlin

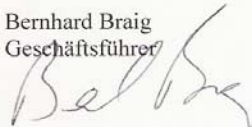
Fon 0 211 25 04
214 36 69
Fax 0 214 14 85
einhornonline.de

Wir lernten Herrn Niggemann als überdurchschnittlich engagierten und zuverlässigen Mitarbeiter kennen, der jederzeit seine sehr guten Fachkenntnisse unter Beweis stellt. Als Küchenchef zeigt er großes Organisationstalent, Sachverstand und psychologisches Geschick in der Menschenführung. Durch sein zielgerichtetes und systematisches Vorgehen und durch seinen teamorientierten Führungsstil erreicht er es, auch schwierige Aufgaben qualitäts- sowie zeitplan- und kostengerecht abzuschließen. Herr Niggemann bewahrt auch in angespannten Situationen die Ruhe, behält den Überblick und führt seine Mitarbeiter zu sehr guten Leistungen.

Herr Niggemann erledigt die Leitungs- und Fachaufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. Sein persönliches Verhalten ist in jeder Hinsicht vorbildlich. Er wird von der Geschäftsleitung, den Mitarbeitern sowie den Kunden gleichermaßen geschätzt.

Dieses Zwischenzeugnis wird auf besonderen Wunsch von Herrn Niggemann erstellt. Wir bedanken uns für die bisher geleistete Arbeit und wünschen bei seiner Tätigkeit weiterhin viel Erfolg.

Bernhard Braig
Geschäftsführer



Berlin, 10.06.2003

Hans-Günther Müller
Geschäftsführer





Forsthaus Paulsborn
HOTEL · RESTAURANT · CAFE

Forsthaus Paulsborn · Am Grunewaldsee · 14193 Berlin-Grunewald

... idyllisch am Grunewaldsee

Zwischenzeugnis

Herr Stephan N i g g e m a n n-R e i n e c k e, geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg, ist seit 01.01.2002 als

Küchenchef

in unserem Hause beschäftigt.

Herr Niggemann-Reinecke trägt die Gesamtverantwortung für den Küchenbetrieb. Sein Aufgabengebiet umfaßt die Küchenorganisation, den Einkauf der Ware, die Lagerhaltung, das Einstellen neuer Mitarbeiter, die Ausbildung der Auszubildenden, die Erstellung der Dienstpläne, sowie die Erstellung und Gestaltung der Speisekarten und der Bankettkarten.

Wir haben Herrn Niggemann-Reinecke als einen überaus pünktlichen, ehrlichen und sehr fleißigen Mitarbeiter kennengelernt; der stets die ihm übertragenen Aufgaben zu unserer vollsten Zufriedenheit erledigt hat. Er hat den Blick für das Wesentliche, er besitzt die Fähigkeit, Mitarbeiter zielgerecht zu motivieren.

Aufgrund seines freundlichen Wesens und seiner Hilfsbereitschaft ist Herr Niggemann-Reinecke bei Kollegen und Vorgesetzten gleichermaßen beliebt. Seine Arbeitsweise ist kreativ, schnell, rationell und sicher.

Herr Niggemann-Reinecke verläßt zum Saisonende am 30. September 2002 unser Haus aus betrieblichen Gründen.

HOTEL-Restaurant-Café
Forsthaus Paulsborn

Bernd-Peter Heide

Berlin-Grunewald, den 05.07.2002

Zeugnis

Herr Stephan Niggemann

geb. am	6. September 1966	in	Bad Driburg
war in unserem Hause vom	17. Januar 2000	bis	31. Dezember 2001
als	Küchenchef	tätig.	

Das BERLIN EXCELSIOR HOTEL verfügt über 317 Zimmer in der 4-Sterne-Kategorie, das Restaurant „Peacock-Garden“, den „Store House Grill“ mit Louisiana-Küche, die „Corner Bar“ sowie 16 Banketträume für bis zu 200 Personen.

Zu Herrn Niggemanns Aufgabengebiet gehörten folgende Tätigkeiten:

- Menüvorschläge und Speisekarten erstellen
- Sonderaktionen und Caterings planen und durchführen
- Einkauf unter Berücksichtigung von Preis und Qualität
- ständige Überwachung der Qualitätsstandards
- verantwortlich für Sauberkeit im Küchen- und Stewardingbereich sowie die Durchführung des HACCP-Konzepts
- Unterweisung der Mitarbeiter, Auszubildenden und Praktikanten
- Planung von Dienst- und Urlaubsgestaltung per EDV
- Umsetzung der Ziele der Direktion im Gastronomiebereich in Zusammenarbeit mit dem F&B Manager

Herr Niggemann verfügt über sehr gute Fachkenntnisse und beherrschte seinen Arbeitsbereich sicher und zuverlässig. Er war in der Lage auch schwierige Situationen zutreffend zu erfassen und zeigte stets Eigeninitiative.

Herr Niggemann zeichnete sich durch immer überdurchschnittliches Interesse und hohe Einsatzbereitschaft aus. Durch seinen sicheren Führungsstil führte er seine Mitarbeiter zu sehr guten Leistungen.

BERLIN EXCELSIOR HOTEL · Hardenbergstraße 14 · D-10623 Berlin
Tel. (030) 31 55-0 · Fax (030) 31 55-10 02

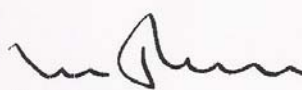
Blue Band Hotels · Hotel Berlin · Berlin Excelsior Hotel · Berlin Plaza Hotel · Berlin Mark Hotel · City Park Hotel

Das obige Zeugnis ist eine Urkunde und darf nur im Ganzen, ohne Kürzungen oder Änderungen vervielfältigt, abgeschrieben und zu Bewerbungen benutzt werden.

Seite 2 von 2

Sein persönliches Verhalten war immer vorbildlich.
Herr Niggemann ist bei Vorgesetzten, Mitarbeitern und Gästen sehr geschätzt.

Herr Niggemann kündigte sein Arbeitsverhältnis fristgerecht zum 31. Dezember 2001. Wir bedanken uns für seine wertvolle Mitarbeit und wünschen ihm auch weiterhin viel Glück und Erfolg.


Juha Tolvanen
Stellvertretender Direktor


Horst Müller
Personaldirektor

Berlin, den 31. Dezember 2001

ZEUGNIS

Stephan Niggemann

Herr/Frau/Fröulein _____
geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg
war vom 15.04.1998 bis 10.09.1999 im
STEIGENBERGER ESPLANADE JENA

als **Küchenschef** tätig.

Das Steigenberger Esplanade Jena ist ein 4-Sterne-Plus Tagungs- und Kongreß Hotel im Designer Stil mit 179 Zimmern, Suiten und Boardingrooms. Das Hotel verfügt über eine große Bankettetage mit 9 flexiblen Veranstaltungsräumen für bis zu 850 Personen, eine Hotelbar mit 80 Plätzen, eine Lobbybar in der Hotelhalle, einer Fitneß- und Saunabar und einer Außenterrasse mit 90 Sitzplätzen. Sie ist gleichzeitig auch eine Aussichtsterrasse, welche in die Goethe Galerie eingebunden ist, die attraktivste Einkaufsgalerie Thüringens. Über zwei Etagen erstreckt sich ein moderner und professionell ausgestatteter Fitneßbereich mit Sauna und Solarium im denkmalgeschützten Turm. Die hoteleigene Tiefgarage hat 105 Plätze. Seit Mai 1999 wird das Haus von der Steigenberger AG geführt.

Zu seinem Aufgabengebiet gehören folgende Tätigkeiten:

- Menüvorschläge und Speisekarten erstellen
- Sonderaktionen planen und durchführen
- Einkauf unter Berücksichtigung von Preis und Qualität
- Unterweisung von Mitarbeitern und Azubis
- Mitarbeit im Küchenbereich
- Kontrolle Einhaltung der Qualitätsstandards
- Budgetüberwachung
- Führung und Schulung der Mitarbeiter
- Dienst- und Urlaubsplangestaltung
- Verantwortlichkeit für Sauberkeit in Küche und Lager
- Einführung und Durchsetzung des HACCP-Konzeptes
- Kontrolle und Anweisung der StewardingMitarbeiter
- Persönliche Beratung der Gäste
- Durchführung von Bankettveranstaltungen innerhalb und außerhalb des Hotels
- Mitarbeit im Prüfungsausschuß der IHK für Köche
- Umsetzung der Ziele der Geschäftsleitung im Gastronomie-Bereich in Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen des Hauses
- Kalkulation der Speisekarten und Bankett-Menues
- Ständige Aktualisierung der Speisen-Angebote in den verschiedenen Outlets

2. Seite: **Zeugnis**
von: **Niggemann, Stephan**
geb.: **06.09.1966**

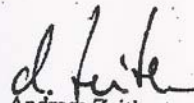
Herr Niggemann verfügt über umfangreiche Fachkenntnisse, beherrscht seinen Arbeitsbereich sicher und arbeitet stets zuverlässig. Er ist in der Lage, auch schwierige Situationen sofort zutreffend zu erfassen, findet schnell die richtigen Lösungen und zeigt stets hohe Eigeninitiative. Mit seiner Kreativität trägt er entscheidend zum guten Ruf unseres Restaurants und des Veranstaltungskonzeptes bei. Herr Niggemann kann seine Mitarbeiter im richtigen Augenblick motivieren und zu sehr guten Leistungen führen. Natürliche Autorität und gute Menschenkenntnis befähigen ihn jederzeit zu einem richtigen Urteil. Er leitet die Ausbildungsarbeit im Bereich der Berufsausbildung. Köche erfolgreich und war Mitglied der Prüfungskommission.

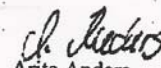
Sein persönliches Verhalten ist stets vorbildlich. Er ist bei Vorgesetzten, Kollegen und Geschäftspartnern sehr geschätzt. Herr Niggemann fördert aktiv die Zusammenarbeit, übt und akzeptiert sachliche Kritik, ist stets hilfsbereit und stellt auch persönliche Interessen zurück.

Herr Niggemann verläßt uns mit dem heutigen Tage auf eigenen Wunsch, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Wir danken ihm für seine Tätigkeit in unserem Hause und wünschen ihm für seine Zukunft alles Gute sowie beruflichen und persönlichen Erfolg.

Jena, 10. September 1999

STEIGENBERGER ESPLANADE JENA


Andreas Zeitler
Direktor


Anite Anders
Leiterin Personalwesen



Forsthaus Paulsborn
HOTEL · RESTAURANT · CAFE

Forsthaus Paulsborn · Am Grunewaldsee · 4122 Berlin-Grünwald

Postfach am Grunewaldsee

ZEUGNIS

Herr Stephan N i g g e m a n n, geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg, war vom 16.10.1995 bis zum 31.03.1998 als

Küchenchef

in unserem Hause tätig.

Sein Aufgabengebiet umfaßte die gesamte Organisation der Küche, der Restaurants mit Kartengestaltung, Bankettveranstaltungen, Erstellung der Menues, Sonderprogramme und deren Abwicklung, Einkauf und Disposition der Ware, Lagerhaltung, Einstellung neuer Mitarbeiter, Ausbildung der Auszubildenden, Einhaltung der Hygienevorschriften und deren Durchführungen sowie der Erstellung des Dienst- und Arbeitsplanes sowohl für die Küchen- wie auch Spülerbrigade.

Mit Herr Niggemann gewannen wir einen außerordentlich engagierten, sehr kreativen und intensiv arbeitenden Küchenchef. Seine ideenreiche und äußerst kreative Arbeitsweise einhergehend mit der absolut geschmackssicheren und ansprechenden Präsentation der Speisen und Menues, führte die Küche zu neuen Spitzenleistungen und höchstem Niveau.

Aufgrund seiner hervorragenden Führung und engagierten Motivation, hatten wir ein sehr gutes Betriebsklima, sowie eine unerläßliche gute Zusammenarbeit innerhalb der Küche und auch zwischen Service und Küche mit großer Freude festgestellt.

Geme bestätigen wir Herrn Niggemann, daß er immer ehrlich, gewissenhaft und sehr zuverlässig war. Aufgrund seines freundlichen Wesens und seiner Hilfsbereitschaft war Herr Niggemann bei Kollegen und Vorgesetzten gleichermaßen beliebt. Seine Arbeitsweise war sehr schnell und sicher.

Blatt 2

Besonders hervorheben möchte ich seine selbstlose, unermüdliche Einsatzbereitschaft und sein überdurchschnittliches Organisationstalent, wodurch er jederzeit in der Lage war, auch bei stärkstem Arbeitsaufwand einen reibungslosen Geschäftsablauf zu gewährleisten.

Aufgrund seiner kalkulationssicheren und wirtschaftlichen Arbeitsweise konnten wir in dieser Zeit eine Senkung des Wareneinsatz erreichen.

Herr Niggemann verläßt unser Haus auf eigenen Wunsch. Wir bedauern sein Ausscheiden sehr, jedoch begleiten ihn unsere besten Wünsche für die Zukunft

Berlin, den 31. März 1998

HOTEL-Restaurant-Café
Forsthaus Paulsborn


Bernd-Peter Heide



Forsthaus Paulsborn
HOTEL · RESTAURANT · CAFÉ

Forsthaus Paulsborn · Am Grunewaldsee · 14193 Berlin-Grünwald

... idyllisch am Grunewaldsee

Zwischenzeugnis

Herr Stephan N i g g e m a n n, geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg, ist seit 16.10.1995 als **Küchenchef** in unserem Hause tätig.

Sein Aufgabengebiet umfaßt die gesamte Küchenorganisation vom Hubertusrestaurant, Bankett mit Kartengestaltung, Erstellung der Menues, Sonderprogramme und deren Abwicklung, Einkauf und Disposition der Ware, Lagerhaltung, Einstellung neuer Mitarbeiter, Ausbildung der Auszubildenden, sowie der Erstellung des Dienst- und Arbeitsplanes sowohl für die Küchen- wie auch Spülerbrigade.

Mit Herr Niggemann gewannen wir einen außerordentlich engagierten, sehr kreativen und intensiv arbeitenden Küchenchef. Aufgrund seiner hervorragenden Führung und engagierten Motivation, haben wir ein sehr gutes Betriebsklima, sowie eine unerläßliche gute Zusammenarbeit innerhalb der Küche und auch zwischen Service und Küche mit großer Freude festgestellt.

Gerne bestätigen wir Herrn Niggemann, daß er immer ehrlich, gewissenhaft und sehr zuverlässig ist. Aufgrund seines freundlichen Wesens und seiner Hilfsbereitschaft ist Herr Niggemann dein Kollegen und Vorgesetzten gleichermaßen beliebt. Seine Arbeitsweise ist schnell und sicher.

Das Zwischenzeugnis wird auf eigenen Wunsch erstellt. Herr Niggemann ist in ungekündigter Stellung und genießt das volle Vertrauen der Geschäftsführung.

HOTEL-Restaurant-Café
Forsthaus Paulsborn

Bernd-Peter Heide

Berlin-Grünwald, den 04.01.1997

Forsthaus Paulsborn
Inhaber Bernd-Peter Heide
Berlin-Grünwald

Telefon
(0 30)
8 13 80 10

Telefax
(0 30)
8 14 11 56

Bank
Dresdner Bank AG
(BLZ 100 800 00) 766 931 800

Hotel President · An der Urania 16-18 · 10787 Berlin
Telefon (030) 219030 · Telex 184018 presi d · Telefax 2141200

Z E U G N I S

Herr *Stephan Niggemann*,
geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg,
war vom 18.04.1994 bis zum 09.10.1995
als *Küchenchef*
in unserem Hause tätig.

Unser Restaurant "Die Saison" verfügt über 100 Sitzplätze. Der Bankettbereich umfaßt sechs Veranstaltungsräume für Veranstaltungen bis zu 200 Personen.

Herr Niggemann arbeitete ruhig, umsichtig und engagiert und erledigte alle ihm übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Sein Aufgabengebiet umfaßte folgende Bereiche:

- selbständige Erarbeitung der Menüvorschläge, Speisekarten und Sonderaktionen sowie deren Kalkulation
- Einkauf sämtlicher Lebensmittel unter der Berücksichtigung von Qualität und Preis
- Unterweisung der Auszubildenden gemäß dem Berufsbild
- Dienst- und Urlaubsplangestaltung
- Führung und Motivation der Mitarbeiter
- Überwachung und Einhaltung des Standards
- Verantwortlichkeit für Sauberkeit in Küche und Lagern
- persönliche Beratung der Gäste
- Einstellung von Personal für Küche und Spülküche

.../2

Berliner Commerzbank AG BLZ 10040000 Konto-Nr. 878708700
FLAGSHIP Hotelverwaltungs-GmbH Berlin · Geschäftsführer: Kiran R. Bhojwani
HRB Berlin-Charlottenburg Nr. 24718



☆☆☆
PRESIDENT
EIN PARK CONSUL® HOTEL
Berlin

Hotel President · An der Urania 16-18 · 10787 Berlin
Telefon (030) 219030 · Telex 184018 presid · Telefax 2141200

- 2 -

Gerne bestätigen wir Herr Niggemann, daß seine Mitarbeiterführung tadellos und die Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen vorbildlich war. Er zeigte bis zum Tag seines Ausscheidens einen überdurchschnittlichen Arbeitseinsatz, der oftmals über die übliche Arbeitszeit hinausging.

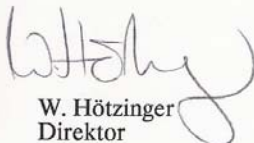
Hervorheben möchten wir seine Kalkulationssicherheit. Die vom Betrieb vorgegebene Foodcost wurde jederzeit eingehalten.

Herr Niggemann wurde von seinen Mitarbeitern, Kollegen sowie von der Direktion gleichermaßen geschätzt. Aufgrund seiner fundierten Berufskennnisse war er sowohl bei den Abteilungsleitern, den Mitarbeitern als auch bei den Auszubildenden als erfahrener Fachmann anerkannt.

Wir können Herrn Niggemann jederzeit bestens empfehlen. Er ist vertrauenswürdig und seine charakterlichen Eigenschaften sind einwandfrei.

Herr Niggemann verläßt uns auf eigenen Wunsch. Für die Zukunft wünschen wir ihm beruflich und privat alles Gute.

Berlin, 09. Oktober 1995


W. Hötzing
Direktor

Berliner Commerzbank AG BLZ 100 400 00 Konto-Nr. 87 87 08 700
FLAGSHIP Hotelverwaltungs-GmbH Berlin · Geschäftsführer: Kiran R. Bhojwani
HRB Berlin-Charlottenburg Nr. 24718





Zeugnis

für

Stephan Niggemann

geb. am: 06.09.1966

Herr Stephan Niggemann war vom 15.06.1994 bis zum 30.04.1994 als Souschef im AIRPORT HOTEL ESPLANADE tätig.

Die ersten Tage seiner Tätigkeit standen ganz im Zeichen der Voreröffnungsphase.

Am 12.07.1993 wurde das Hotel termingerecht übergeben.

Zu seinen Aufgaben gehörte es:

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Überwachung des Küchenpersonals, Einrichtung sowie der damit verbundenen Kosten.
- Unterstützung des Küchenchefs bei der Herstellung, Zubereitung und der Präsentation aller Speisen.
- Unterstützung des Küchenchefs fortlaufend bei der Kontrolle und Analyse von:
 - a. Qualitative Leistung in der Zubereitung und Darbietung
 - b. Zufriedenheit der Gäste
 - c. Wareneinkauf
 - d. Rezepturen
 - e. Reinlichkeit, sanitäre Einrichtungen und Hygiene
- Pflegt wirkungsvollen Kontakt zum Personal
- Führt Unterweisungen neuer Mitarbeiter durch
- Führt Schulungen der Mitarbeiter durch
- Führt Kontrolle bei Eingang von verderblichen Nahrungsmitteln durch
- Führt verwandte Aufgaben und Spezialprojekte nach Anweisung aus.
- Übernimmt die Verantwortung für den Küchenchef in dessen Abwesenheit

Herr Niggemann erledigte die ihm übertragenen Arbeiten stets zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Zeugnis Herr Niggemann/2.Seite



Herr Niggemann zeigte schon nach kurzer Einarbeitung hohe Verantwortungsbereitschaft und sichere Urteilsfähigkeit. Er zeichnete sich besonders durch sein Organisationstalent und seiner präzisen Arbeitsweise aus.

Hervorzuheben ist sein Ordnungssinn und seine Einsatzbereitschaft.

Wir lernten Herrn Niggemann als einen gewissenhaften und zuverlässigen Mitarbeiter kennen, der immer ehrlich, hilfsbereit und freundlich war.

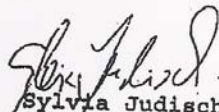
Das Verhalten von Herrn Niggemann gegenüber Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern war immer einwandfrei.

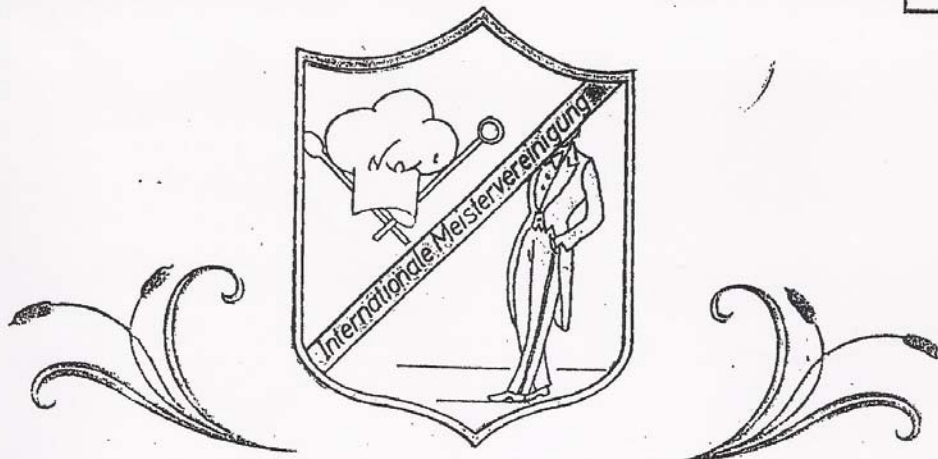
Durch seine natürliche Autorität war er in der Lage sein Team zu führen und zu motivieren, sowie sich in schwierigen Situationen durchzusetzen.

Es war für Herrn Niggemann eine Selbstverständlichkeit auch weit über seine normale Arbeitszeit hinaus tätig zu sein, wenn es die Geschäftssituation erforderte.

Herr Niggemann verläßt aus persönlichen Gründen das AIRPORT HOTEL ESPLANADE. Wir wünschen ihm für seinen weiteren Berufs- und Lebensweg alles Gute.

Berlin, Juni 1994


Sylvia Judisch
Personalleiterin



URKUNDE

Küchenmeister

Stephan Niggemann

ist Mitglied der
Internationalen Küchen- und Serviermeistervereinigung
und aller Meister des Gastgewerbes e.V.

i.V. Rolf Stamm

Vorstand der IMV.

Zeugnis

Herr, ~~xxxxxx~~ Stephan NIGGEMANN

geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg

war in der Zeit vom 01.11.1990 bis 15.06.1993

als Chef de partie und Souschef in unserem Hause tätig.

Zu Beginn wurde Herr Niggemann als Chef de partie auf dem Gardemangerposten unserer Hauptküche eingesetzt und war für die Herstellung von Salaten, Terrinen, Pasteten sowie kalten und warmen Vorspeisen verantwortlich.

Mit Wirkung vom 1. September 1992 übernahm er die Funktion des Souschef und half bei der Dienst- und Urlaubsplanung mit.

Herr Niggemann besitzt ein sehr gutes Fachwissen, welches ihm ermöglichte, die ihm gestellten Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit auszuführen und in Abwesenheit des Küchenchefs dessen Vertretung zu übernehmen.

Seine Einsatzbereitschaft, oft über die normale Dienstzeit hinaus, war vorbildlich.

Hervorheben möchten wir das Engagement von Herrn Niggemann, neue Mitarbeiter und Auszubildende anzuleiten und auch selbständig Schulungen durchzuführen.

Herr Niggemann zeichnete sich durch seine ruhige und verbindliche Art aus und behielt auch in Stresssituationen stets den Überblick.

Er verstand es, seine ihm unterstellten Mitarbeiter zu motivieren und dank seiner organisierten Arbeitsweise und seinem Verantwortungsbewußtsein, war ein reibungsloser Arbeitsablauf immer gewährleistet.

Herr Niggemann besitzt ein freundliches und hilfsbereites Wesen, was ihn bei Gästen, Vorgesetzten und Kollegen zu einen gleichermaßen geschätzten und beliebten Mitarbeiter machte.

.../2

2. Zeugnis Herr Stephan Niggemann

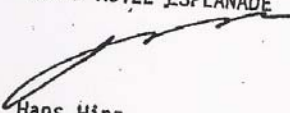
Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, daß Herr Niggemann stets ehrlich, pünktlich und absolut zuverlässig war.

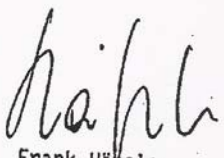
Herr Niggemann verläßt unser Haus mit dem heutigen Tag auf eigenen Wunsch, um im AIRPORT HOTEL ESPLANADE die Position des Sous-Chef zu übernehmen.

Hierzu und für den weiteren beruflichen und persönlichen Lebensweg wünschen wir ihm alles erdenklich Gute und viel Erfolg..

Berlin, den 15. Juni 1993

GRAND HOTEL ESPLANADE


Hans Hinz
Küchenchef


Frank Häbele
Personalleiter



Private & Confidential

20th November 1990

Reference for Stephan Ferdinand Niggemann.

To whom it may concern,

I am writing to confirm that Mr. Niggemann joined our kitchen team on March 1990 for maiden voyage of Crystal Cruises 1st Cruise vessel Crystal Harmony. Port of Embarkation: Nagasaki, Japan.

He started working in hot galley position Commis de Cuisine. After two months he was promoted to Position Chef de Partie Entremetier.

Mr. Niggemann carried out his duties to our utmost satisfaction.

Mr. Niggemann is friendly, polite and co-operative. These attributes including being able to function well under pressure contribute generously to the harmony within his team.

He left our vessel after finishing his contract on October 1990. Port of Disembarkation: Acapulco, Mexico.

Yours sincerely

Gottlieb Oberweger
Executive Chef



ZEUGNIS

Herr/~~Frau~~/Fr. Stephan Niggemann
geboren am 6. September 1966 in Bad Driburg
war in der Zeit vom 01.04.1989 bis 31.05.1990
als Commis de cuisine / Demichef de partie / Chef de partie -
in unserem Hause tätig.

Herr Niggemann begann seine Tätigkeit als Commis de cuisine und wurde aufgrund seiner sehr guten Leistungen am 01. August 1989 zum Demichef de partie und am 01. Januar 1990 zum Chef de partie befördert.

Herr Niggemann wurde in dieser Position auf dem Entremetier-Posten eingesetzt und war somit verantwortlich für die Herstellung und Zubereitung aller Suppen und Beilagen für Veranstaltungen bis zu 1200 Personen.

Herr Niggemann besitzt ausgezeichnete Fachkenntnisse, die er jederzeit bereitwillig an ihm unterstellte Mitarbeiter sowie Auszubildende weitergab. Weiterhin zeichnete sich Herr Niggemann durch seine ruhige und ausgeglichene Art aus, auch in Stress-situationen behielt er stets den Überblick.

.../2



2. Seite

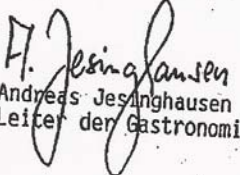
Sein Einsatz, oft auch über die normalen Dienstzeiten hinaus, war überdurchschnittlich. Bei Vorgesetzten und Mitarbeitern war er durch sein stets freundliches und hilfsbereites Wesen sehr beliebt.


Herr Niggemann scheidet mit dem heutigen Tag auf eigenen Wunsch aus unserem Hause aus. Wir bedauern dies sehr, wünschen ihm aber für die Zukunft alles erdenklich Gute. Unser Haus steht ihm jederzeit wieder offen.

Berlin, den 31. Mai 1990

GRAND HOTEL ESPLANADE


Hans Hinz
1. Küchenchef


Andreas Jesinghaus
Leiter der Gastronomie


Ursula Kischkel
Personalleiterin



ZWISCHENZEUGNIS

Herr Stephan Niggemann, geboren am 06. September 1966 in Bad Driburg, ist seit dem 01. April 1989, zur Zeit als Chef de partie, in unserem Hause tätig.

Herr Niggemann begann seine Tätigkeit als Commis de cuisine und wurde aufgrund seiner überdurchschnittlich guten Leistungen am 01. August 1989 zum Demichef de partie und am 01. Januar 1990 zum Chef de partie befördert.

In dieser Position wird Herr Niggemann auf dem Entremetier-Posten eingesetzt und ist somit verantwortlich für die Herstellung und Zubereitung aller Suppen und Beilagen für Veranstaltungen bis zu 1200 Personen.

Herr Niggemann besitzt ausgezeichnete Fachkenntnisse, die er jederzeit bereitwillig an ihm unterstellte Mitarbeiter weitergibt. Weiterhin zeichnet sich Herr Niggemann durch seine ruhige und ausgeglichene Art aus, auch in Streßsituationen behält er stets den Überblick. Seine Einsatzbereitschaft sowie sein Verantwortungsbewußtsein sind vorbildlich.

Durch seine stets freundliche und hilfsbereite Art ist er bei Vorgesetzten und Mitarbeitern geschätzt und beliebt.

Dieses Zwischenzeugnis wurde auf Wunsch von Herrn Niggemann ausgestellt. Herr Niggemann befindet sich in einem ungekündigten Arbeitsverhältnis und wir hoffen, ihn noch recht lange zum Kreis unserer Mitarbeiter zählen zu können.

Berlin, den 16. Januar 1990

GRAND HOTEL ESPLANADE


Andreas Jesinghausen
Leiter der Gastronomie


Ursula Kischkel
Personalleiterin

Dienstzeugnis

Herr/Frau Obergefreiter Stephan Niggemann
 (Dienstgrad) (Vorname) (Name)
 geboren am 06.09.1966 in 3490 Bad Driburg
~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~ / hat in der Bundeswehr Wehrdienst geleistet vom
01.01.88 bis 31.03.89. Er war zuletzt vom 01.04.88 bis
 zur Zeit als Truppführer (Ausbilder) eingesetzt.

1. Ausbildungsgang, Lehrgänge, besondere Qualifikation/Berechtigungen/Befähigungsnachweise
- Allgemeine Grundausbildung
 - Ausbildung / Vollausbildung zum Truppführer

2. Ausgeübte Tätigkeiten/Berufspraxis

Obergefreiter Niggemann wurde als Ausbildungsgehilfe in der fachlichen Ausbildung von Feldköchen und Verpflegungswarten eingesetzt. Bei Abwesenheit des Ausbildungsunteroffiziers vertrat er diesen. Herr Niggemann war ein überdurchschnittlich fleißiger und pflichtbewusster Soldat. Er hat sich schnell in die militärischen Gepflogenheiten in der Ausbildung von Rekruten unter einfachen Bedingungen zurechtgefunden. Dabei hat er durch Können überzeugt. Er besaß Organisationstalent und hat sowohl in der warmen, als auch in der kalten Küche überzeugt. Durch seine ruhige, sachliche Wesensart war er bei Vorgesetzten und unterstellten Soldaten gleichermaßen beliebt. Die guten Leistungen des Herrn Niggemann sind auch deshalb besonders anerkennenswert, da er wehrpflichtiger Soldat war. Diese guten Leistungen wurden durch mich mit einem Preis für Bestleistungen gewürdigt.

In seinen weiteren Werdegang wünsche ich Herrn Niggemann alles Gute.

Bewertung von Führung und Leistung (entsprechend umseitiger Bewertungskala)
 Seine Führung war sehr gut
 seiner Tätigkeit als Feldkoch u. Verpflegungswart (Ausbilder)
 hat er sehr gute Leistungen gezeigt.

Unterschrift

Illner, Hauptmann u. Kompaniechef
 (Name, Dienstgrad/Dienststellung
 des ausstellenden Vorgesetzten)





ZWISCHEN ZEUGNIS

Herr **Stephan Niggemann**, geboren am 6. September 1966 in Bad Driburg,
ist seit dem 17. August 1987 in unserem Hause als

COMMIS DE CUISINE Tournant

beschäftigt.

Herr Niggemann wurde in unserem Hause zum Koch ausgebildet. Deshalb konnte er schnell auf den jeweiligen Posten eingesetzt werden. Hauptsächlich wird er in der Fertigung des Spezialitäten-Restaurant "Rössli" und in der kalten Küche eingesetzt.

Herr Niggemann führt die ihm gestellten Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit aus. Er ist engagiert, arbeitet sauber und korrekt. Die Postenchefs kann er hervorragend vertreten. Er ist stets pünktlich und zuverlässig. Bei Vorgesetzten und Kollegen ist er sehr beliebt.

Herr Niggemann erhält dieses Zwischenzeugnis auf eigenen Wunsch, da er zur Zeit seinen Wehrdienst leistet. Wir freuen uns auf eine weiterhin gute und lange Zusammenarbeit.

MÖVENPICK HOTEL
Braunschweig

W. Scharfetter
Direktor

U. Müller
Küchenchef

Braunschweig, im Juli 1988



ZEUGNIS

Herr **Stephan Niggemann**, geboren am 06.09.1966 in Bad Driburg, war seit dem 01.08.1984 bis zum 31.07.1987 in unserem Hause als

AUSZUBILDENDER KOCH

beschäftigt.

Während seiner Ausbildung durchlief Herr Niggemann folgende Abteilungen der Küche:

- kalte und warme Produktion
- Metzgerei
- kalte Fertigung
- warme Fertigung Mövenpick-Restaurant
- warme Fertigung Restaurant "Rössli"
- Eisposten
- Patisserie

Herr Niggemann hat sich in allen Abteilungen unserer Küche fundierte Kenntnisse angeeignet. Die ihm gestellten Aufgaben erfüllte er stets zu unserer vollen Zufriedenheit.

Hervorzuheben sind das besonders große Engagement und die insgesamt sehr guten Leistungen. Zeitweise hat Herr Niggemann die Position des Sous-Chefs als Urlaubsvertretung besetzt. Die Erlangung des Titels Braunschweiger Jugendmeister 1987 unterstreichen die hervorragenden Ergebnisse. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, daß Herr Niggemann stets pünktlich, korrekt und zuverlässig war.

Herr Niggemann verläßt unser Haus nach bestandener Abschlußprüfung. Wir wünschen ihm weiterhin alles Gute und viel Erfolg.

MÖVENPICK HOTEL
Braunschweig

W. Scharfetter
Direktor

U. Müller
Küchenchef

Braunschweig, im Juli 1987

Prüfungszeugnis

nach § 34 Berufsbildungsgesetz
**STEPHAN
NIGGEMANN**

geb. am **06.09.1966**

in **BAD DRIBURG**

hat die Abschlußprüfung im Ausbildungsberuf

KOCH

bestanden.

Datum: **30.07.1987**

Industrie- und Handelskammer
Braunschweig
Die Geschäftsführung

W. J. ...



Prüfungsergebnis:

**KENNTNISPRUEFUNG
NOTE GUT**

**FERTIGKEITSPRUEFUNG
NOTE SEHR GUT**

Die/Der Vorsitzende
des Prüfungsausschusses

A. ...