

Wider den demografischen Wandel

Der BIV Rheinland diskutierte auf dem Berufsbildungstag über Ausbildungskonzepte.

Erfstadt-Gymnich. Der 6. Berufsbildungstag wurde am Donnerstag den 13. Oktober in der Gymnicher Mühle im Rhein-Erft-Kreis vom Ausschuss für Berufsbildung des Verbandes des Rheinischen Bäckerhandwerks durchgeführt. Die Informationsveranstaltung beschäftigte sich ausschließlich mit der Ausbildung im Bäckerhandwerk. Nach der Eröffnung durch den Ausschussvorsitzenden Raimund Licht, stellte Bernd Kütscher, Direktor der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim, in seinen Ausführungen die Ist-Situation am Ausbildungsmarkt dar. Der demographische Wandel wird in der näheren Zukunft dazu führen, so Kütscher, dass sich das gesamte Handwerk um eine geringe Anzahl an ausbildungswilligen und ausbildungsfähigen Jugendlichen streiten wird. Die Betriebe, die auch zukünftig gute Auszubildende in ihren Reihen haben wollen, müssen etwas bieten. Einige Möglichkeiten wie Praktika, Ausbildung „im wahrsten Sinne des Wortes“, Anreize schaffen, Weiterbildung und Aufstiegschancen sind die elementaren Aspekte, um auch zukünftig noch ausreichend Auszubildende im Unternehmen zu beschäftigen. Darüber hinaus stellte Kütscher die Eliteförderung des Zentralverbandes sowie die gerade vor kurzem durchgeführte Europameisterschaft, bei der die deutsche Mannschaft siegte, vor. Die Nationalmannschaft und die Wettbewerbe daraus sollen weiterhin dazu führen, die Attraktivität des Bäckerhandwerks zu steigern.

Intensive Ausbildung

Sabine Newrzella von der Bäckerei Newzella Köln,

zeigte als praktisches Beispiel den Weg ihres Unternehmens auf. So werden im Vorfeld zur Ausbildung Vorträge in den umliegenden Schulen gehalten. Neue Medien, wie Internet, eine eigene Homepage und Inse- rate in eigenen Foren sollen das Unternehmen für eine Ausbildung im Bäckerhandwerk interessant machen. Außerdem nimmt die Bäckerei Newzella an sogenannten Azubi-Speed-



Wilfried Robertz, Raimund Licht, Sabine Newrzella und Bernd Kütscher (v.l.) stellten Konzepte für die Nachwuchsgewinnung vor. (Foto: BIV Rheinland)

Datings und am Tag des Handwerks teil. Ein attraktives Ausbildungsangebot, wie geregelte Arbeitszeiten, freie Tage nach Wunsch, pünktliche Bezahlung, keine Arbeit an Berufsschultagen sowie Anschluss an die Familie der/des Auszubildenden sind die Erfolgsgaranten für eine zielorientierte und motivierte Ausbildung, so Newrzella. Die Auszubildenden bekommen in einer Belastungserprobung Eigenverantwortung und müssen selbstständiges Arbeiten nachweisen. In regelmäßigen Abständen werden bei den Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk, Fachrichtung Bäckerei, die Verkaufsstellen gewechselt, so dass eine Attraktivität und die Kenntnis anderer Verkaufsstellen gewährleistet wird. Im Halbjahresturnus wird eine Beurteilung des Auszubildenden vor-

genommen und ein Feedbackgespräch geführt. Der regelmäßige Erfahrungsaustausch mit dem Ausbilder rundet das Ausbildungsprogramm ab. Ergebnis dieser Vorgehensweise ist die Klassenbeste im Abschlussjahrgang 2011 im Beruf der Bäckerfachverkäuferin im Lebensmittelhandel, Fachrichtung Bäckerei.

Bei fehlender Ausbildungsreife wird den Bewerbern eine Einstiegsqualifizierung

angeboten mit anschließender Übernahme in die Ausbildung. Während der Kindererziehungszeit ist eine Teilzeitausbildung im Angebot. Wichtig ist, erklärte Sabine Newrzella, dass ein faires Verhältnis untereinander besteht.

Leidenschaft statt Noten

Michael Gauert, Assistent der Geschäftsleitung der Bäckerei Josef Hinkel Düsseldorf, stellte die Ausbildungsmöglichkeiten im Unternehmen Hinkel dar. Der Schulabschluss, so Gauert, ist weniger entscheidend. Für die Bäckerei Hinkel ist die Ausbildungsfähigkeit, die Lust und Leidenschaft Voraussetzung und gleichzeitig der Grundstein einer erfolgreichen beruflichen Karriere. Mit einem Praktikum wird den zukünftigen Auszubildenden die Mög-

lichkeit gegeben, erstmals in eine Backstube hinein zu schnuppern. Während der Praktikumszeit wird von den Ausbildern auf die praktischen Fähigkeiten und die Ausbildungsfähigkeit des zukünftigen Auszubildenden geachtet. Insgesamt zehn junge Menschen werden gegenwärtig im Unternehmen zum Bäcker bzw. zur Bäckerin ausgebildet, die nach der Ausbildung das Unternehmen verlassen sollen, um in anderen Betrieben und möglicherweise auch in anderen Ländern Erfahrungen und Praxiskenntnisse zu erwerben. Nach den Jahren der Wanderschaft besteht durchaus die Möglichkeit, wieder in das Ausbildungsunternehmen zurückzukehren.

Alexandra Dienst, Geschäftsführerin der Bäcker-Innung Köln/Rhein-Erft-Kreis stellte den Ausbildungsgang zum Systemgastronom im Bäckerhandwerk vor. Ab September 2012 besteht in Köln die Möglichkeit, sich zum Systemgastronom – Fachrichtung Bäckerhandwerk – ausbilden zu lassen. Der Ausbildungsgang richtet sich an wachsende Betriebe, die mindestens fünf gleiche Verkaufsstellen mit Café, Snacks und Bistro betreiben.

Ziel soll es sein, mit diesem Ausbildungsgang junge Leute auszubilden, die später in der Lage sind, eine Filiale selbstständig zu leiten. Der Bedarf, ist laut Dienst da, denn die Unternehmen wachsen, und mit größer werdenden Filialeinheiten werden in der Regel der Bistro- und Sitzcafébereich sowie der Snackanteil ausgedehnt. Gerade für diese Zielgruppe an Unternehmen ist der Ausbildungsgang zum Systemgastronom im Bäckerhandwerk konzipiert worden. biv

KURZ NOTIERT

Beste Handwerker geehrt

Aachen. Die besten Jung- handwerker Nordrhein- Westfalens wurden im Krönungssaal des Aachener Rathauses geehrt. Der Leistungswettbewerb steht in NRW unter der Schirm- herrschaft von Ministerprä- sidentin Hannelore Kraft und wird finanziell gefördert durch das Landesministeri- um für Wirtschaft, Energie, Bauen, Wohnen und Ver- kehr. Er bietet die Chance, der Öffentlichkeit die hohe Qualität der Berufsausbil- dung im Handwerk und das herausragende Engagement der Nachwuchskräfte zu präsentieren. So betonten in einer Talkrunde auf der Bühne Dr. Wilhelm Schäffer, Staatssekretär im Ministe- rium für Arbeit, Integri- ation und Soziales des Landes NRW, und Kammerpräsi- dent Willy Hesse als Prä- sident des Westdeutschen Handwerkskammertages den Wert der dualen Ausbil- dung. Gerade eine Lehre in den vielseitigen Berufen des Handwerks eröffne Jugen- dlichen gute Perspektiven, die bis zur Selbstständigkeit oder zu einem Fachstudium reichen könnten. In diesem Jahr waren die Landesbesten in 83 Berufen gekürt wor- den. Bei den Bäckern konnte sich Christian Brinker aus Lennestadt über den ersten Platz freuen. hwk

Auslandspraktikum leicht gemacht

Düsseldorf. 100 weitere Praktikumsplätze wurden dem Praktikumsprojekt „let's go!“ aus dem Leonardo-Mobilitätsprogramm der EU zu- geteilt. Gleichzeitig hat die zuständige Nationale Agen- tur beim Bundesinstitut für Berufsbildung der LGH das Leonardo-Mobilitäts-Zerti- fikat ausgestellt. Bislang sind im Rahmen von „let's go!“ 229 Stipendien für Praktika von Handwerks-Azubis ver- geben worden. Sie ermög- lichen den Jugendlichen, für drei Wochen einzeln, zu verschiedenen Zeitpunkten in unterschiedliche Länder zu gehen.

Infos: www.lets-go-azubi.de lgh