

# Mit vollem Einsatz

Nominiert für den BakerMaker-Award: die Bäckerei Magnus Newzella. Hier finden Azubis eine „Familie“.

Von Katharina Ott

Selbstverständlich setzt sie sich auf den Stuhl des Chefs. Ihr Mann muss warten. Das Thema geht jetzt vor. Ausbildung. Diese ist ihr extrem wichtig. Mit natürlicher Leidenschaft, mit der Sabine Newzella alles anpackt, setzt sie sich dafür ein. Es ist ihre ganz besondere Mission in der Bäckerei Newzella. Sie gibt nicht so leicht auf. Und das ist gut so. Sabine Newzella überwindet Widerstände, manchmal sehr große. Zum Beispiel damals, als sie auf die Idee kommt, eine Psychologin einzusetzen. Mit deren Hilfe will sie neue Organisationsstrukturen, Feedbackregeln und flache Hierarchien einführen. Die Mitarbeiter sind skeptisch, doch das Projekt wird ein Erfolg.

Die Unternehmerfrau weiß auch, wie man das Besondere kommuniziert. „Wenn ich noch mal beginnen könnte, würde ich Marketing studieren“, meint sie ganz offen. Sie kann es auch so. Nur wenige Unternehmen im Bäckerhandwerk sind in ihrer Außenwirkung so präsent, wie die Bäckerei Newzella aus Köln. Sämtliche Kanäle werden bespielt, wenn es darum geht, den Betrieb bekannt zu machen. Nicht zuletzt bei jungen Menschen, die noch nach einem Ausbildungsplatz suchen. So wird der Ausbilder in der Bäckerei Newzella, Michael Arens, Mister Handwerk. Azubi Robin bewirbt sich um die „rechte Hand des Handwerks“ und Preise, die eine besondere Ausbildungsleistung auszeichnen, sind für Sabine Newzella eine Bewerbung wert.

Zu Recht. Denn der Einsatz für eine gute Ausbildung ist für die Newzellas das A und O. Vier junge Menschen machen ihre Lehre in der Backstube, neun sind im Verkauf. In der Berufsschule zählen sie zu den Besten.

„Das war nicht immer so“, sagt Sabine Newzella und lehnt sich zurück. „Als ich anfangen hatten wir schwierige Fälle. Wir wussten nicht wie wir damit umgehen sollen.“ Sieben Jahre ist das her. Damals holt sie Informationen ein und entwickelt ein Handbuch, in welchem sie die Grundsätze der Ausbildung in



Mit oder ohne? Privat schreiben sich die Newzellas mit „r“. Die Bäckerei heißt Newzella ohne „r“. Sabine Newzella (hinten links), mit Ehemann Magnus Newzella (rechts) und Ausbilder Michael Arens (zweiter von rechts) mit ihren Schützlingen. Fotos: Fischer

der Bäckerei festlegt. Was nicht in dem Buch steht, ist wie sehr sie ihre Auszubildenden unterstützt und fördert. Genauso streng kann sie sein. Wer es versäumt das Berichtsheft abzugeben, riskiert eine Abmahnung. Die Einhaltung der Regeln überwacht sie selbst. Offene Stellen können die Newzellas heute leicht besetzen. Ihre Bewerber kommen aus allen sozialen Schichten, mit unterschiedlichen Schulabschlüssen. Nach welchen Kriterien wählt sie aus?

Mit beiden Händen fasst sie sich an den Bauch: „Hier fühle ich das. Darauf kann ich mich verlassen.“ Wer sich nach vier Monaten Probezeit bewährt hat, kann sich der vollen Unterstützung von Sabine Newzella si-

cher sein. „Ich bin ja irgendwie auch immer Mutter für meine Azubis“, sagt sie und lacht.

Ungewöhnliche Wege einschlagen, den Dingen auf den Grund gehen, das ist für sie bezeichnend. Wie bei Julia, die nach dem Abitur bei den Newzellas jobbt. Sie beginnt ein Studium und stellt fest, das ist nichts für sie. Sie kehrt zurück in die Bäckerei. Die Arbeit dort macht ihr Spaß. Sabine Newzella rät ihr zu einer Karriere im Bäckerhandwerk. Die junge Frau legt sich ins Zeug. In Kürze wird sie ihre Verkaufsleiterprüfung ablegen.

Oder die Auszubildende mit den gesundheitlichen Problemen, die häufig wegen Krankheit zu Hause bleiben muss. Was

tun? Sabine Newzella schaltet eine Ernährungsberaterin ein, die dem Problem auf den Grund geht. Sie findet die Ursache und verhilft der jungen Frau zu ursprünglicher Lebensfreude zurück. Auch die junge Mutter, die mit 17 Jahren während ihrer Ausbildung schwanger wird, kann wieder lachen. Bei der Bäckerei Newzella erhält sie die notwendige Unterstützung und kann bereits nach acht Wochen Schutzfrist in den Betrieb zurückkehren.

Wurde sie schon mal enttäuscht? Sabine Newzella zögert kurz, dann nickt sie: „Es gab zwei Fälle. Da dachte ich, es zieht mir den Boden unter den Füßen weg. Den Mitarbeitern musste ich kündigen. Die Entscheidung

war eine der härtesten, die es zu treffen galt.“ Aber Ehrlichkeit und Offenheit, das ist ihr wichtig. Da muss sie sich verlassen können. Wem sie vertraut, der hat mehr als eine Vorgesetzte.

„Mitunter kann ich resolut sein, wenn ich etwas im Sinne meiner Azubis erreichen will.“ Und wie sie schaut, glaubt man ihr aufs Wort. Zwei Motive treiben die Unternehmerfrau besonders an. „Die Jugend, sie ist die Zukunft unseres Handwerks, und die Verbundenheit mit unserer Region hier.“ Beide Anliegen verfolgt sie konsequent. Sie kann anstrengend sein, wie sie selber sagt. Aber das gehört dazu, wenn man sich voll für die Ausbildung einsetzt. Der Chefessel passt zu ihr.



Zwei Motive treiben Sabine Newzella (links) an. Die Jugend – sie ist die Zukunft des Handwerks – und die Verbundenheit mit ihrer Region Köln.



Der Bäckerberuf wird hier perfekt in Szene gesetzt. Azubi Robin möchte die „rechte Hand des Handwerks“ werden.

