

Die Ausbildungs-Champions

Die ABZ verleiht erstmalig den internationalen Ausbildungspreis: BakerMaker-Award

MÜNCHEN (ko). Der Andrang war gewaltig. Bis auf den letzten Platz war die Veranstaltung besetzt. Als Moderatorin Steffi Renz und Jury-Vorsitzender Heinz Hoffmann in Tracht zu bayerischer Musik auf die Bühne stiegen. Für einen Augenblick könnte man vergessen, dass es sich um einen internationalen Ausbildungspreis handelt, mit Blick auf die „Integration von Jugendlichen mit Migrationshintergrund“. „Für einen Bayer ist ja selbst der Franke schon ein Ausländer“, gab Hoffmann dem Motto eine humoristische Note.

Die diesjährigen Preisträger des BakerMaker-Awards haben weit mehr geleistet. Sie sind auf die Messe iba gerüstet, um die verdiente Anerkennung für ihre besondere Ausbildungsleistung zu erhalten. Peter Becker, Präsident des Zentralverbands des deutschen Bäckerhandwerks und Schirmherr dieser Veranstaltung, glaubt, dass der Preis ein wichtiges Signal für die Branche darstellt. „Ich würde mich freuen, den Preis in drei Jahren wieder zu haben.“

„Es waren gute Bewerber dabei“

Nominiert waren vier Betriebe unterschiedlicher Couleur und Größe. Alle haben sie gewonnen, wenn auch nur einer

Erster werden konnte. Dass dabei vier Prognosen hörte, wer drei Leute fragte, unterstrich indes, was Hoffmann zu Beginn der Verleihung sagte: „Es waren so viele gute Bewerber dabei. Da kamen wir nicht mit drei Nominierten aus, deshalb haben wir uns auf vier geeinigt. Eine Rangordnung festzulegen, war dann umso schwieriger. Es hätte eigentlich jeder der vier Betriebe verdient, der BakerMaker 2012 zu werden.“

Es wurde Beumer&Lutum. Der kleine Betrieb aus Berlin erhielt bei der stimmungsvollen Verleihung den begehrten ersten Preis. Als Kreuzberger Unternehmen gehört

Multikulti einfach dazu. Die Aussicht auf eine Einstellung im mittleren Management bietet Jugendlichen mit Migrationshintergrund Ansporn, stets das Beste zu geben. Und wer könnte die Ehrung besser begründen als die Auszubildenden selbst? Kezar Al-Hakim ist von seinem Ausbildungsbetrieb überzeugt: „Als ich die Lehre anging, konnte ich nicht richtig deutsch sprechen. Meine Ausbilderin Christa Lutum musste mir viel Geduld entgegen bringen.“

Insgesamt habe er für sein Leben viel mitbekommen, wie er stolz erklärte: „Ich habe nicht nur die deutsche Sprache gelernt, sondern auch die Bäckersprache. Mittlerweile bin ich so-

gar Meister und darf nun selbst ausbilden.“ Als er das sagte, strahlte er über das ganze Gesicht. Man merkte sofort, der hat seinen Weg gefunden. Christa Lutum, Ausbilderin bei Beumer&Lutum, zeigte sich bewegt über die Auszeichnung und die Laudatio ihres Azubis: „Ich bedanke mich bei allen, die uns Tag für Tag unterstützen. Besonders bei unseren Mitarbeitern aus rund 14 verschiedenen Ländern. Ohne die nicht-deutschen Mitarbeiter wären wir nicht da, wo wir sind.“ Neben der Ehrung für „Besondere Leistungen um die Ausbildung in internationalen Bäckerhandwerk“ freuen sich die Sieger jetzt auf eine gemeinsame Reise nach Wien.

„Wir sind stolz auf den Preis“

Ebenso glänzen die zweit- und drittplatzierten Betriebe mit hervorragenden Ausbildungsleistungen im Bäckerhandwerk. Die Bäckereien Newzella und K&U teilten sich jeweils den dritten Platz und fühlten sich in der Art der Ausbildung bestätigt. Denn in der Bäckerei Newzella, Köln, wird mit Herzblut ausgebildet. Menschen, die andernorts kaum eine Perspektive hätten, werden mit zusätzlichen Leistungen, intensiv betreut, so die Begründung der Jury.

Sabine Newzella freute sich: „Diese Auszeichnung bestätigt uns darin, so weiterzumachen wie bisher.“ Doch auch die K&U Bäckerei aus Neuenburg verdient es, geehrt zu werden. Denn hier gibt es neben einem umfassenden Ausbildungskonzept für ausländische Lehrlinge die Chance, fachliche, soziale und persönliche Potenziale weiterzuentwickeln. Corinna Kreff-Ebner, Ausbilderin bei K&U, äußerte sich mit einem glücklichen



Strahlende Gesichter bei den Preisträgern: Über die Ehrung hinaus, erhielten die Gewinner betriebs-



Schirmherr Peter Becker hätte den Preis in drei Jahren gerne wieder.



Jury-Vorsitzender Heinz Hoffmann fiel die Entscheidung schwer.

Lächeln: „Wir haben schon viele Preise für unser Ausbildungskonzept bekommen und sind besonders stolz, den Preis des deutschen Bäckerhandwerks gewonnen zu haben.“

„Schmankerl“ sind die Seminare

Als kleines „Schmankerl“ für jahrelange Bemühungen erhalten sie hochwertige Fortbildungsseminare für mehrere Personen. Bei Gerhard Ströck, der

beim diesjährigen BakerMaker-Award den zweiten Platz belegt, werden über den Basislehrplan hinaus Schulungen zu Themen wie Sozialkompetenz und Rhetorik angeboten. Damit verfehlte der Ausbilder aus Wien nur um Haarsbreite den Gewinnerpreis. Er nahm es mit Humor und meinte: „Wir Österreicher sind es gewohnt, gegen die Deutschen zu verlieren. Aber es hat Spaß gemacht.“ Spaß machte es auch dem Publikum. Die Moderatorin

Anzeige

lebema
Brottschneidemaschinen für Ihren Backshop

Orion 600 **Orbis 600**

Orbis-small

Orion-small

5.480,-€*
*Aktionspreis

6.380,-€

5.680,-€

6.180,-€

Am Schanzberg 1 • 17438 Wolgast
alle Preise zzgl. MwSt Tel.03836/6069900 • Fax 03836/6069902



Das Publikum freute sich mit den Gewinnerbetrieben. Durch ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm wurde die Verleihung des Baker Maker-



Die Gewinner der BäckerMaker-Awards für Preisträger und Zuschauer gleichermaßen zu einem besonderen Abend. Fotos: Wolf



Die Bäko prämierte den zweiten Platz. Lutz Henning (l.) und Holger Knieling (2. v. r.) übergeben Gerhard Ströck (2. v. l.) den Gutschein. Moderatorin Steffi Renz (r.) führte durch die Verleihung.

Steffi Renz führte charmant und mit Witz durch die Veranstaltung. Jedem der Preisträger bot sie eine entsprechende Plattform, ihr Engagement darzustellen. Die Kurzfilme, die die Ausbildungsbetriebe porträtierten, verdeutlichten den Zuschauern, was die Bäckereien zu BakerMakern macht. In diesen wurden Ausbilder und Auszubildende in ihrem alltäglichen Arbeitsumfeld dargestellt. Begeistert zeigte sich auch Dr. Clemens Knoll. Der Geschäftsführer des Matthaes Verlags, in dem auch die Allgemeine Bäckerzeitung erscheint, bedankte sich bei

den Preisträgern und den Sponsoren, zu denen Backaldrin, Bäko, Schweitzer Lädenbau, Wiesheu, Ikk Classic und die Signal Iduna gehören, für die Unterstützung: „Sie haben unserem Preis den nötigen Glanz verliehen.“

Stolze Gewinner, zufriedene Veranstalter und ein freudiges Publikum, wohin das Auge blickte. Es war eine glanzvolle Verleihung des ersten internationalen Ausbildungspreises für das Bäckerhandwerk. Fazit: Der BakerMaker Award 2012 war ein voller Erfolg – für alle Beteiligten.



Die Gewinner der BäckerMaker-Awards für Preisträger und Zuschauer gleichermaßen zu einem besonderen Abend. Fotos: Wolf

ÜBER
GESCHMACK
LÄSST SICH
STREITEN.

ÜBER
QUALITÄT
UND
HYGIENE
NICHT!

Die WVG Kainz GmbH ist der Hersteller von innovativen Systemlösungen und hochwertigen Einzelkomponenten für Wasch-, Förder-, Lager- und Automatisierungstechnik. Wir entwickeln mit Ihnen zusammen die für Sie geeignete, ideal abgestimmte Lösung für Ihren Produktionsbereich.

Fordern Sie unser Informationsmaterial an oder nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Tel. +49 (0)80 62 7075-0
info@wvgkainz.de

www.wvgkainz.de

wvgkainz
GMBH

